



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LE DEPARTEMENT DU HAUT-RHIN, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE
COLLEGE DE BOURTZWILLER POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES
PERISCOLAIRES m2A ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n° du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,

Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),

Vu la convention-cadre entre le Département du Haut-Rhin et le Collège de Bourzwiller à MULHOUSE,

Vu la délibération n° _____ de la Commission permanente du Conseil départemental du 1er juillet 2019,

Vu le règlement intérieur du Collège de Bourzwiller à MULHOUSE,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports) représenté par la Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 1^{er} juillet 2019, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

DECS – convention de partenariat Département – m2A – collège de Bourzwiller

- Le collège de Bourtzwiller, représenté par Mme Isabelle NIMTZ, agissant en qualité de Principale, dûment habilitée pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du , sis 16, rue de Toulon 68092 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Pétiscolaire, ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin d'exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

PREAMBULE

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence pétiscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département, le collège et m2A pour assurer la restauration d'élèves des écoles élémentaires relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du collège.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

1. Ecoles concernées

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le collège des élèves des écoles élémentaires suivantes :

- école **Victor Hugo**
- école **Pierre Brossolette**

2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée par m2A au collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint Gestionnaire du collège nommément désigné à cet effet.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE

Le collège s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

1. Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Grammages

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

3. Obligations du collège

Le collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

Le collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Le collège s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Responsabilités

Le collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A

M2A conserve la responsabilité des élèves des écoles élémentaires précitées pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

M2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

M2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

M2A déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs, qu'à l'égard du collège et du Département.

M2A s'engage à informer le collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves des écoles élémentaires ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des

accompagnateurs ainsi que des personnels de m2A selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE DE PERSONNEL PAR m2A

Nonobstant les dispositions de l'article 3 de la présente convention, m2A met à la disposition du collège un agent pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1^{er} septembre 2019 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 11 h 00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires.

ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE PAR m2A

L'agent mis à disposition du collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

M2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

M2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le collège au Pôle Education et Enfance de m2A, ainsi qu'au règlement intérieur du collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

- mise en place et enlèvement des couverts,
- participation à la vaisselle,
- nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du collège transmet au Pôle Education et Enfance de m2A l'état mensuel des heures effectuées réellement par l'agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du collège.

ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS

Toute demande émanant de personnes étrangères au collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal du collège par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée par le Principal du collège.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

ARTICLE 8 : COUT

Les repas seront facturés **4,10 € TTC par le collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement par le collège et les périscolaires concernés.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

ARTICLE 9 : FACTURATION

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

Mulhouse Alsace Agglomération
Services des Finances
2 rue Pierre et Marie Curie
BP 90019
68 948 MULHOUSE Cedex 9

M2A procèdera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

ARTICLE 10 : DUREE

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2019 pour une durée de 3 années, soit jusqu'au 31 août 2022.

ARTICLE 11 : RESILIATION

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 12 : LITIGES

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

La Principale du collège
de Bourzwiller

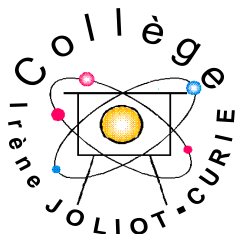
Isabelle NIMTZ

La Présidente du
Conseil départemental

Brigitte KLINKERT

La Vice-Présidente de
Mulhouse Alsace Agglomération

Josiane MEHLEN-VETTER



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LE DEPARTEMENT DU HAUT-RHIN, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE
COLLEGE JOLIOT CURIE A WITTENHEIM POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES
PERISCOLAIRES m2A ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n° 183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,

Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),

Vu la convention-cadre entre le Département du Haut-Rhin et le Collège Joliot Curie à WITTENHEIM,

Vu la délibération n° _____ de la Commission permanente du Conseil départemental du 1^{er} juillet 2019,

Vu le règlement intérieur du Collège Joliot Curie à WITTENHEIM,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports) représenté par la Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 1^{er} juillet 2019, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le collège Joliot Curie, représenté par Mme Jocelyne UMMENHOVER, agissant en qualité de Principale, dûment habilitée pour ce faire par décision du Conseil

d'Administration en date du 2 juillet 2019, sis 2a rue de l'Espérance 68270 WITTENHEIM,

ci-après dénommé « le collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Péri-scolaire,

ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

PREAMBULE

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence péri-scolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département, le Collège Joliot Curie et m2A pour assurer la restauration d'élèves du péri-scolaire Village des Enfants à KINGERSHEIM relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du collège.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

1. Péri-scolaires concernés

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le collège des élèves du péri-scolaire Village des Enfants à KINGERSHEIM.

2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée scolaire de septembre par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au collège.

Par ailleurs toute variation importante d'effectif devra être signalée au collège dès qu'elle sera connue.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint Gestionnaire du collège nommément désigné à cet effet.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE

Le Collège s'engage à proposer des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

1. Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Grammages

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

3. Obligations du Collège

Le collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Fourniture de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Le collège s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Responsabilités

Le collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A

M2A conserve la responsabilité des élèves du périscolaire précité pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

M2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

M2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du collège.

ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

M2A déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs, qu'à l'égard du collège et du Département.

M2A s'engage à informer le collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves du périscolaire ou à leurs accompagnateurs du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des

accompagnateurs ainsi que des personnels de m2A selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

ARTICLE 5 : VISITE DE TIERS

Toute demande émanant de personnes étrangères au collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal du Collège par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée par le Principal du collège.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

ARTICLE 6 : COUT

Les repas seront facturés sur la base du tarif adopté annuellement par le Conseil d'Administration du collège. Néanmoins, en cas d'augmentation de ce tarif, celle-ci ne pourra dépasser 5 % et devra être portée à la connaissance de m2A avant sa mise en œuvre. Pour indication le coût du repas durant l'année scolaire 2018/2019 est de 4,8 € TTC.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au collège, ou à défaut la consommation réelle si cette dernière est supérieure.

ARTICLE 7 : FACTURATION

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération
Services des Finances
2 rue Pierre et Marie Curie
BP 90019
68 948 MULHOUSE Cedex 9**

M2A procèdera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

ARTICLE 8 : DUREE

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2019 pour une durée de 3 années, soit jusqu'au 31 août 2022.

ARTICLE 9 : RESILIATION

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 10 : LITIGES

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Colmar, le

La Principale du collège
Joliot Curie

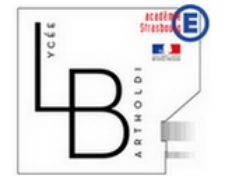
La Présidente du
Conseil départemental

Jocelyne UMMENHOVER

Brigitte KLINKERT

La Vice-Présidente de
Mulhouse Alsace Agglomération

Josiane MEHLEN-VETTER



Collège Victor HUGO

**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LE DEPARTEMENT DU HAUT-RHIN, LA REGION GRAND EST, LE COLLEGE VICTOR
HUGO ET LE LYCEE BARTHOLDI A COLMAR POUR LA RESTAURATION DES
COLLEGIENS**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,
Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,
Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,
Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,
Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,
Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),
Vu la convention-cadre entre le Département du Haut-Rhin et le Collège Victor Hugo à COLMAR,
Vu la délibération n° de la Commission permanente du Conseil départemental du Haut-Rhin du 1^{er} juillet 2019,
Vu la délibération n° de la Commission permanente du Conseil régional Grand Est du 2019,
Vu la convention de télérestauration du entre le lycée Bartholdi et le lycée Schongauer à COLMAR,
Vu le règlement intérieur du lycée Bartholdi,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports), représenté par la Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 1er juillet 2019, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,
ci-après dénommé « le Département »,

ET

- la Région Grand Est, représentée par le Président du Conseil régional, dûment habilité pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du _____, sis 1 place du Wacken, 67 070 STRASBOURG,

ci-après dénommée « la Région »,

ET

- Le collège Victor Hugo, représenté par M. Eric LOESCH, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision de la Commission Permanente en date du 13 juin 2019, sis 2 rue des Ecoles à 68000 COLMAR,

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Le Lycée Bartholdi, représenté par M. Eric MARIET, agissant en qualité de Proviseur, dûment habilité pour ce faire par décision de la Commission Permanente en date du _____, sis 9 rue du Lycée à COLMAR,

ci-après dénommé « le Lycée »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

PREAMBULE

Le collège ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour assurer un service de restauration pour ses élèves, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Lycée pour l'accueil des collégiens au sein de sa restauration scolaire.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention détermine les modalités d'accueil des demi-pensionnaires du collège au sein de la restauration scolaire du Lycée.

Cet accueil porte sur 4 jours : lundi, mardi, jeudi et vendredi. Les rythmes scolaires du lycée déterminent les périodes d'ouverture de la demi-pension.

ARTICLE 2 : ORGANISATION DU SERVICE

Le nombre de demi-pensionnaires du collège sera accueilli au service de restauration du lycée sur 2 services.

Premier service de 12 h 10 à 12 h 45 : capacité maximum 60 élèves

Deuxième service de 12 h 45 à 13 h 15 : capacité maximum 150 élèves

Ces horaires et ces capacités pourront être adaptés en fonction des nécessités de service, par simple accord écrit entre le collège et le lycée, et information du Département et de la Région, sans qu'il soit besoin de signer un avenant à la présente convention.

DECS – convention de partenariat Département – Région – Collège Victor Hugo – Lycée Bartholdi

Le collège passe commande des repas directement auprès du Lycée Schongauer, qui télérestaure le lycée, au plus tard le lundi matin de la semaine précédant la livraison des repas. Il est possible de signaler une importante fluctuation du nombre de repas commandés au plus tard 48 heures avant la livraison des repas, si elle n'a pas pu être connue le lundi précédant la semaine de livraison des repas.

L'accès au service de restauration se fera au moyen de badges individuels gérés par le lycée. Le collège transmettra au lycée le fichier de la base élèves (SIECLE) le plus rapidement possible et en tout état de cause au moins une semaine avant l'ouverture du service de restauration. Il est impératif que le fichier soit à jour des inscriptions des demi-pensionnaires pour la génération automatique des badges des 6^{ème}. Pour les autres niveaux et en cours d'année, le collège attribuera une nouvelle carte si nécessaire et signalera au lycée par fiche navette tout changement dans la situation d'un élève. L'achat des badges, effectué par le lycée, sera financé par le collège.

ARTICLE 3 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU LYCEE

1. Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Grammages

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

3. Obligations du lycée

Le Lycée s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueillir les collégiens bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Distribution de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative et nutritionnelle,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail au Collège la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

Le Lycée se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015)

5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Le Lycée s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Responsabilités

Le lycée est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le lycée reste, par ailleurs, responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DU COLLEGE

Le collège conserve la responsabilité de ses élèves pendant la période de restauration (inclus les déplacements entre les établissements), y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer, au moyen de personnels relevant de l'Education Nationale, l'encadrement et la surveillance de ses élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

Le collège met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant, pour exécuter cette mission. Ces personnels relèvent de sa responsabilité.

DECS – convention de partenariat Département – Région – Collège Victor Hugo – Lycée Bartholdi

Le collège veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant du collège, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du lycée, sont tenus de respecter le règlement intérieur du lycée.

ARTICLE 5 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Le collège déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des collégiens bénéficiaires et des accompagnateurs, qu'à l'égard du lycée et du Département y compris pour le personnel mis à disposition par ce dernier.

Le collège s'engage à informer le lycée, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le lycée s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux collégiens ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, la Région, en tant que propriétaire des locaux du lycée, couvre les risques de responsabilité civile à l'égard des élèves et des personnels relevant du collège ou du Département qui participent au service de restauration scolaire.

ARTICLE 6 : MISE A DISPOSITION DU LYCEE DE PERSONNEL PAR LE DEPARTEMENT

Le Département met à la disposition du lycée un agent entre 11 h 45 et 14 h 45 afin de participer au service commun. Cet agent pourra ponctuellement être accompagné d'un stagiaire. Les dommages éventuellement commis par cet(ces) agent(s) feront l'objet d'une déclaration auprès du courtier en assurance Responsabilité Civile du Département suivant réclamation juridiquement fondée du Lycée sous les plus expresses réserves de fait, de droit et de responsabilité.

ARTICLE 7 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU LYCEE PAR LE DEPARTEMENT

Ce personnel est soumis au règlement interne du lycée et aux règles découlant de son statut.

Le Département procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit. L'absence du personnel est signalée par le collège au Département.

Pendant sa présence au lycée, ce personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le lycée au collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Proviseur du lycée et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Le Département peut rencontrer le personnel mis à disposition en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Proviseur du Lycée.

ARTICLE 8 : VISITE DE TIERS

Toute demande, au titre des collégiens restaurés, émanant de personnes étrangères au lycée, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Proviseur du lycée par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée, sous couvert du Principal du collège. L'autorisation est délivrée par le Principal du collège.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

ARTICLE 9 : GESTION FINANCIERE - FACTURATION

Le lycée facture mensuellement au Collège les repas. Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au lycée Schongauer par le collège.

Le prix d'achat du repas au lycée couvre l'intégralité de ses charges, notamment l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant.

Le prix du repas facturé au collège est fixé à 3,7 € TTC. Ce prix pourra être revu, sur décision du Conseil d'Administration du lycée après concertation entre le lycée et le collège, et information préalable du Département et de la Région. L'actualisation de ce prix s'effectuera ensuite, sans qu'il soit besoin de signer un avenant à la présente convention.

La constatation, le recouvrement et la gestion des produits de la restauration scolaire pour les collégiens incombent entièrement au collège. Les tarifs appliqués aux collégiens sont fixés et votés par le Conseil d'administration du collège. Les tarifs appliqués aux commensaux du Collège sont identiques à ceux du Lycée.

ARTICLE 10 : DUREE

La présente convention prend effet le 1er septembre 2019 pour une durée de 3 années, soit jusqu'au 31 août 2022. Elle remplace et annule la convention signée le 30 juin 2016 entre le collège et le lycée.

ARTICLE 11 : RESILIATION

La présente convention peut être résiliée par l'une ou l'autre partie par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard le 31 décembre de l'année N pour un effet au 1^{er} septembre de l'année N+1.

ARTICLE 12 : LITIGES

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en quatre exemplaires à COLMAR, le

Le Président du
Conseil Régional

M. Jean ROTTNER

Le Principal du Collège
Victor Hugo

M. Eric LOESCH

La Présidente du
Conseil départemental

Mme Brigitte KLINKERT

Le Proviseur du Lycée
Bartholdi

M. Eric MARIET



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LE DEPARTEMENT DU HAUT-RHIN, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION
ET LE COLLEGE DE RIXHEIM
POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES PERISCOLAIRES m2A
ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,
Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,
Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,
Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,
Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,
Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),
Vu la convention-cadre signée par le Département du Haut-Rhin et le Collège Dreyfus à RIXHEIM,
Vu la délibération n° _____ de la Commission permanente du Conseil départemental du 1er juillet 2019,
Vu le règlement intérieur du Collège Dreyfus à RIXHEIM,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports) représenté par la Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 1^{er} juillet 2019, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le Collège Dreyfus à RIXHEIM, représenté par Mme Christine BASLER, agissant en qualité de Principal, dûment habilitée pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du _____, sis 10, rue du Temple BP 69 68172 RIXHEIM Cedex,

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du périscolaire, dûment habilitée pour ce faire par décision du Conseil d'Agglomération en date du 24 juin 2019,

ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin d'exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

PREAMBULE

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence périscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat entre le Département, le Collège et m2A pour assurer la restauration des élèves de l'école élémentaire du Centre Rixheim relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège. Cette convention précise également les modalités de participation financière de m2A aux travaux de rénovation de la demi-pension du Collège réalisés par le Département.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

1. Ecole concernée

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le Collège des élèves de l'école élémentaire suivante :

- école **élémentaire du Centre Rixheim**

2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège ;
- L'effectif accueilli ne pourra pas dépasser 136 élèves en 2 services (représentant 68 places au sein de la demi-pension).

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE

Le Collège s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

1. Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Grammages

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

3. Obligations du Collège

Le Collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Le Collège s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Responsabilités

Le Collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le Collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A

m2A conserve la responsabilité des élèves de l'école élémentaire précitée pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

m2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

m2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

m2A déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs, qu'à l'égard du Collège et du Département.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le Collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves de l'école élémentaire précitée ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs ainsi que des personnels de m2A selon les règles classiques de la Responsabilité applicable en l'espèce.

ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE DE PERSONNEL PAR m2A

Nonobstant les dispositions de l'article 3 de la présente convention, m2A met à la disposition du Collège un agent pour les missions décrites à l'article 6, pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1^{er} septembre 2019 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7 h 00 à 15 h 45, soit 8 h 45 heures quotidiennes.

ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE PAR m2A

L'agent mis à disposition du Collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

m2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

m2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au Collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège au Pôle Education et Enfance de m2A, ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

Mise en place et enlèvement des couverts, participation à la vaisselle, nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du Collège transmet au Pôle Education et Enfance de m2A l'état mensuel des heures effectuées réellement par l'agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du Collège.

ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS

Toute demande émanant de personnes étrangères au Collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal du Collège

par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée par le Principal du Collège.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

ARTICLE 8 : PRIX DES REPAS

Les repas seront facturés **4,10 € TTC par le Collège à m2A**. Ce tarif pourra être revu à compter du 1^{er} septembre 2022 et fera, le cas échéant, l'objet d'un avenant à la présente convention.

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et le périscolaire concerné.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au Collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

ARTICLE 9 : FACTURATION

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération
Services des Finances
2 rue Pierre et Marie Curie
BP 90019
68 948 MULHOUSE Cedex 9**

m2A procèdera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

ARTICLE 10 : PARTICIPATION FINANCIERE DE M2A A L'OPERATION DE RENOVATION DE LA DEMI-PENSION DU COLLEGE REALISEE PAR LE DEPARTEMENT

Le Département, maître d'ouvrage, a engagé en 2019 des travaux de rénovation au sein du Collège afin d'agrandir la demi-pension et améliorer les conditions d'accueil des collégiens et des élèves dont la restauration relève de la compétence de m2A (ci-après désignés par « élèves m2a »). Cette extension du restaurant élèves a induit le réaménagement des locaux attenants, et notamment le pôle vie scolaire (salle de permanence, bureaux, foyer des élèves...) et la salle de musique...) La surface globale restructurée s'élève à environ 650 m².

Compte tenu de l'intérêt de ces travaux pour ces élèves accueillis au sein de la demi-pension du Collège, m2A versera une participation financière au Département pour l'opération de réaménagement réalisée.

Cette participation comprend une quote-part du montant global de l'opération réalisée ainsi que la prise en charge de l'investissement réalisé spécifiquement pour les élèves m2a, comme détaillé ci-dessous :

- **Quote-part m2A au titre de l'opération réalisée au sein de la demi-pension :**

Le montant prévisionnel de l'opération de réaménagement (travaux, prestations intellectuelles, diagnostics, publications ...) s'élève à 562,5 € HT/m² ; compte tenu de la surface affectée aux élèves m2A (70 m² permettant d'accueillir 68 places assises), la quote-part de m2A s'élève prévisionnellement à **39 375 € HT**.

- **Investissement réalisé spécifiquement pour les élèves m2A :**

Un bar froid va être acheté par le Département pour être mis à la disposition des élèves m2A. Le montant prévisionnel de cet achat s'élève à **2 500 € HT**. La contribution de m2A s'établira à due hauteur.

Il est précisé par ailleurs que le Département mettra gracieusement à disposition du mobilier (tables et chaises) pour les élèves m2A. Enfin, il est souligné que le Département va acquérir, à sa charge, un bar chaud destiné à être mis à disposition des collégiens ; cet achat permettra de fluidifier le passage à la rampe du self des collégiens, et améliorera ainsi le passage des élèves m2A.

Le montant prévisionnel total de la participation financière de m2A s'élève ainsi à **41 875 € HT**.

ARTICLE 11 : VERSEMENT DE LA PARTICIPATION FINANCIERE

M2A procédera au versement de la participation en deux fois, de la manière suivante :

- Un acompte de 50 % du montant prévisionnel de la participation, soit 20 937,5 € HT : cette participation sera versée, sur la base d'un titre de recettes émis par le Département à l'encontre de m2A (ligne budgétaire 00 13 221 1314 1701 219), au plus tard le 30 septembre 2019 ;
- Un solde : à la fin de l'opération, le Département remettra à m2A un bilan global de l'opération faisant apparaître sa participation finale, déduction faite de l'acompte déjà versé, ainsi que suit (selon détails de l'article 10) :
 - Travaux : quote-part m2A déterminée sur la base du coût réel de l'opération HT au m² (au prorata des 70 m² de la surface totale réaménagée),
 - Investissement spécifiques : selon le montant réel HT.

Sur cette base, le Département émettra un titre de recettes à l'encontre de m2A (ligne budgétaire 00 13 221 1314 1701 219).

Il est précisé que le montant de la participation finale de m2A ne dépassera pas le montant prévisionnel déterminé à l'article 10 dernier alinéa.

m2A s'engage à verser les fonds sollicités par le Département dans les délais de paiement réglementaires. Les pièces justificatives seront mises à disposition de m2A, à sa demande, par le Département.

ARTICLE 12 : DUREE

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2019 pour une durée de 5 années, soit jusqu'au 31 août 2024. Cependant, les obligations liées à cette convention demeurent en vigueur jusqu'à l'extinction complète des obligations respectives des parties.

ARTICLE 13 : RESILIATION

La présente convention pourra faire l'objet d'une résiliation amiable par accord entre les parties.

ARTICLE 14 : LITIGES

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Rixheim, le

Pour le Collège de Rixheim
La Principale

Pour le Département
La Présidente
Du Conseil Départemental

Christine BASLER

Brigitte KLINKERT

Pour Mulhouse Alsace Agglomération
La Vice-Présidente

Josiane MEHLEN-VETTER



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LE DEPARTEMENT du HAUT-RHIN, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE
COLLEGE FRANCOIS VILLON POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES
PERISCOLAIRES m2A ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n° 183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,

Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,

Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,

Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),

Vu la convention-cadre entre le Département du Haut-Rhin et Collège François Villon à MULHOUSE,

Vu la délibération n° _____ de la Commission permanente du Conseil départemental du 1er juillet 2019,

Vu le règlement intérieur du Collège François Villon à MULHOUSE,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Education, de la Culture et des Sports) représenté par la Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 1^{er} juillet 2019, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le Collège François Villon, représenté par M. Jérémie PERRET, agissant en qualité de Principal, dûment habilité pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 25 juin 2019, sis 26 avenue DMC, BP 35152 à 68092 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le Collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Pétiscolaire, ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin d'exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

PREAMBULE

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence pétiscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département, le Collège et m2A pour assurer la restauration d'élèves de l'école élémentaire relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

1. Ecole concernée

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le Collège des élèves de l'école élémentaire suivante :

- école **Jean ZAY**

2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au Collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au Collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE

Le Collège s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

1. Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Grammages

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

3. Obligations du Collège

Le Collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Le Collège s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Responsabilités

Le Collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le Collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A

m2A conserve la responsabilité des élèves de l'école élémentaire précitée pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

m2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

m2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège.

ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

m2A déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs, qu'à l'égard du Collège et du Département.

Les dommages éventuellement causés par les élèves ou personnel m2A seront facturés par le Collège à m2A sans application de franchise.

m2A s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le Collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves de l'école élémentaire ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du Collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs ainsi que des personnels de m2A selon les règles classiques de la Responsabilité applicable en l'espèce.

ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE DE PERSONNEL PAR m2A

Nonobstant les dispositions de l'article 3 de la présente convention, m2A met à la disposition du Collège un agent pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1^{er} septembre 2019 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 11 h 00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires.

En outre, m2A met à disposition du personnel pendant les périodes de vacances scolaires afin de participer à l'entretien effectué pendant les permanences selon les modalités suivantes :

- Vacances de Toussaint : 4 heures sur une journée ;
- Vacances de Pâques : 4 heures sur une journée ;
- Vacances d'été : 4 heures sur deux journées, soit 8 heures au total.

Le Collège s'engage à fournir à m2A le planning des permanences un mois avant la(es) journée(s) d'intervention.

ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE PAR m2A

L'agent mis à disposition du Collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

m2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

M2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au Collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège au Pôle Education et Enfance de m2A, ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du Collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

Mise en place et enlèvement des couverts, participation à la vaisselle, nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du Collège transmet au Pôle Education et Enfance de m2A l'état mensuel des heures effectuées réellement par l'agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du Collège.

ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS

Toute demande émanant de personnes étrangères au Collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal du Collège par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée par le Principal du Collège.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

ARTICLE 8 : COUT

Les repas seront facturés **4,10 € TTC par le Collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et les périscolaires concernés.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au Collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

ARTICLE 9 : FACTURATION

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération
Services des Finances
2 rue Pierre et Marie Curie
BP 90019
68 948 MULHOUSE Cedex 9**

M2A procèdera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

ARTICLE 10 : DUREE

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2019 pour une durée de 3 années, soit jusqu'au 31 août 2022.

ARTICLE 11 : RESILIATION

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 12 : LITIGES

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

Le Principal du Collège
François Villon

Jérémie PERRET

La Présidente du
Conseil Départemental

Brigitte KLINKERT

La Vice-Présidente de
Mulhouse Alsace Agglomération

Josiane MEHLEN-VETTER



**CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE
LE DEPARTEMENT DU HAUT-RHIN, MULHOUSE ALSACE AGGLOMERATION ET LE
COLLEGE JEAN MACE POUR LA RESTAURATION DES ELEVES DES PERISCOLAIRES
m2A ACCUEILLIS AU COLLEGE**

Vu les règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183-2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires,
Vu le Code de l'éducation, notamment ses articles L.213-1 et suivants, ainsi que le titre II du livre IV de sa deuxième partie,
Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,
Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5 et suivants,
Vu le Code de l'environnement, notamment son article L.541-10-5,
Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,
Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
Vu l'arrêté et le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
Vu le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
Vu l'instruction n° 2012-208 du 14 décembre 2012 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),
Vu la convention-cadre entre le Département du Haut-Rhin et le Collège Jean Macé à MULHOUSE,
Vu la délibération n° _____ de la Commission Permanente du Conseil départemental du 1er juillet 2019,
Vu le règlement intérieur du Collège Jean Macé à MULHOUSE,

ENTRE :

- Le Département du Haut-Rhin (dossier suivi par la Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports) représenté par la Présidente du Conseil départemental, dûment habilitée pour ce faire par délibération de la Commission permanente en date du 1^{er} juillet 2019, sis 100 avenue d'Alsace – BP20351 – 68006 COLMAR CEDEX,

ci-après dénommé « le Département »,

ET

- Le collège Jean Macé, représenté par Mme Louise GENTON, agissant en qualité de Principale, dûment habilitée pour ce faire par décision du Conseil d'Administration en date du 2 juillet 2019, sis 1, rue Jean-François Millet à 68093 MULHOUSE Cedex

ci-après dénommé « le collège »,

ET

- Mulhouse Alsace Agglomération, représentée par Mme Josiane MEHLEN-VETTER, agissant en qualité de Vice-Présidente chargée du Périscolaire, ci-après dénommée « m2A »,

Inscrits dans une logique de partenariat afin d'exercer au mieux leurs compétences respectives,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

PREAMBULE

Mulhouse Alsace Agglomération ne disposant pas de locaux de restauration scolaire pour exercer sa compétence périscolaire pour le temps de midi, il est conclu la présente convention de partenariat avec le Département, le collège et m2A pour assurer la restauration d'élèves des écoles élémentaires relevant de la compétence de m2A au sein du service de restauration scolaire du Collège.

ARTICLE 1^{er} : OBJET DE LA CONVENTION

1. Ecoles concernées

La présente convention a pour objet de fixer les modalités d'accueil et de fourniture de repas par le collège des élèves des écoles élémentaires suivantes :

- école Henri MATISSE
- école Louis PERGAUD

2. Nombre de repas

- Le nombre prévisionnel de repas sera communiqué 3 jours avant la rentrée par m2A au Collège ;
- Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par m2A au collège ;
- Enfin, une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par m2A au collège.

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves relevant de m2A, seront communiquées par m2A au personnel du service de l'Adjoint Gestionnaire du collège nommément désigné à cet effet.

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS ET OBLIGATIONS DU COLLEGE

Le collège s'engage à assurer la préparation des repas de midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, pendant la période scolaire.

1. Composition des menus

Les repas seront proposés avec 5 composants :

- Une entrée ou un potage,
- Un plat de viande ou protidique, avec en alternative un plat sans viande,
- Un plat de légumes et/ou féculents,
- Un fromage ou autre produit laitier,
- Un dessert,

Ainsi que du pain.

Les menus sont élaborés selon les fréquences de présentation des plats dans le respect des dispositions :

- de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et de ses décrets d'application ;
- du Code rural et de la pêche maritime, et notamment de ses articles D.230-24-1 à D.230-30 ;
- du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Grammages

Les grammages des produits prêts à consommer correspondent à l'annexe II de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire entré en vigueur le 1^{er} septembre 2012. Pour les autres denrées, les grammages correspondent à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN) de juillet 2015.

3. Obligations du collège

Le collège s'engage à assurer les tâches et à respecter les règles suivantes :

- Accueil des bénéficiaires conformément aux termes de la présente convention dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur,
- Entretien des locaux de restauration scolaire,
- Respect des règles relatives applicables en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaires,
- Elaboration de menus de qualité constante,
- Adaptation des menus aux élèves,
- Utilisation de produits de qualité gustative,
- Interdiction de toute utilisation de produits aux organismes génétiquement modifiés (OGM),
- Transmission de la composition des menus par mail à m2A la semaine précédente.

4. Recommandations nutrition

Le collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition » (GEMRCN. – version 2.0, juillet 2015).

5. Règles et contrôles sanitaires – principe HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

La restauration collective est régie par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Celui-ci fixe les exigences applicables en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

Le collège s'engage à respecter formellement les prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des règlements (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, n°852/2004 du 29 avril 2004, n°853/2004 du 7 décembre 2004, n°882/2004 du 29 avril 2004, n°854/2004 du 29 avril 2004 et n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Responsabilités

Le collège est responsable exclusivement de la qualité sanitaire des repas qu'il fournit et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, dès lors que sont respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf survenance d'un événement extérieur indépendant de sa volonté.

Le collège reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE m2A

M2A conserve la responsabilité des élèves des écoles élémentaires précitées pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de leurs éventuels problèmes d'allergies alimentaires.

Il lui appartient d'assurer l'encadrement et la surveillance de ces élèves lors des trajets aller et retour et durant les repas, et notamment d'organiser leur rassemblement et leur installation pour la prise des repas.

M2A met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par m2A, relèvent de sa responsabilité.

M2A veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et le personnel relevant de m2A, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur du collège.

ARTICLE 4 : RESPONSABILITES ET ASSURANCES

M2A déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue lorsque sa responsabilité civile pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs, qu'à l'égard du collège et du Département.

M2A s'engage à informer le collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

Le collège s'assure en responsabilité civile pour les dommages causés aux élèves des écoles élémentaires ou à leurs accompagnateurs, du fait de ses préposés, des élèves sous sa responsabilité ou de ses biens.

De son côté, le Département, en tant que propriétaire des locaux du collège, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs ainsi que des personnels de m2A selon les règles classiques de la Responsabilité applicable en l'espèce.

ARTICLE 5 : MISE A DISPOSITION DU COLLEGE DE PERSONNEL PAR m2A

Nonobstant les dispositions de l'article 3 de la présente convention, m2A met à la disposition du collège un agent pendant les heures de travail suivantes :

Pendant la période scolaire, à compter du 1^{er} septembre 2019 :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 11 h 00 à 15 h, soit 4 heures quotidiennes / 16 heures hebdomadaires.

ARTICLE 6 : GESTION DU PERSONNEL MIS A DISPOSITION DU COLLEGE PAR m2A

L'agent mis à disposition du collège par m2A est soumis au règlement interne de m2A et aux règles découlant de son statut.

M2A en assure la rémunération intégrale et le recrutement direct, suite à un examen particulier des compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation HACCP.

M2A procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit.

En sa qualité d'employeur, elle couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au collège, le personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le collège au Pôle Education et Enfance de m2A, ainsi qu'au règlement intérieur du Collège.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du Principal du collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Les missions du personnel sont les suivantes :

- mise en place et enlèvement des couverts,
- participation à la vaisselle,
- nettoyage du réfectoire.

Le responsable de la cuisine du collège transmet au Pôle Education et Enfance de m2A l'état mensuel des heures effectuées réellement par l'agent.

Le Pôle Education et Enfance de m2A peut rencontrer son personnel mis à disposition ainsi que les animateurs du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le Principal du collège.

ARTICLE 7 : VISITE DE TIERS

Toute demande émanant de personnes étrangères au collège, tendant à constater de visu le fonctionnement du service de restauration (demandes individuelles de parents d'élèves par

exemple) fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable adressée au Principal du collège par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée par le Principal du collège.

Les locaux de production, soumis au contrôle d'autres instances (services vétérinaires notamment) ne sont pas visitables.

ARTICLE 8 : COUT

Les repas seront facturés **4,10 € TTC par le collège à m2A.**

L'effectif sera consigné quotidiennement par le collège et les périscolaires concernés.

Sera facturée la commande quotidiennement communiquée au collège, ou à défaut la consommation réelle, si cette dernière est supérieure.

ARTICLE 9 : FACTURATION

Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courant. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées à :

**Mulhouse Alsace Agglomération
Services des Finances
2 rue Pierre et Marie Curie
BP 90019
68 948 MULHOUSE Cedex 9**

M2A procédera à leur règlement dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

ARTICLE 10 : DUREE

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2019 pour une durée de 3 années, soit jusqu'au 31 août 2022.

ARTICLE 11 : RESILIATION

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 6 mois après la réception, par l'autre partie, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 12 : LITIGES

La logique de partenariat dans laquelle cette convention s'inscrit implique que toute difficulté, avérée ou supposée, dans le fonctionnement du service de restauration fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'estimer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différend résultant de l'exécution de la présente convention sans que cette tentative de conciliation amiable ne puisse être inférieure à 1 mois et supérieure à 2 mois.

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait en trois exemplaires à Mulhouse, le

DECS – convention de partenariat Département – m2A –collège Macé

La Principale du collège
Jean Macé

Louise GENTON

La Présidente du
Conseil départemental

Brigitte KLINKERT

La Vice-Présidente de
Mulhouse Alsace Agglomération

Josiane MEHLEN-VETTER