



**CONVENTION DE FOURNITURES DE REPAS
PAR LE [EPLÉ TELERESTAURANT]
AU [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE]**

Vu le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,

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 Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (Règlement Général sur la Protection des Données - RGPD),

Vu le Code de l'Éducation, notamment le livre IV, titre II de sa deuxième partie, articles L. 213-1 et suivants, L. 421-1 à L.421-19,

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 la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 relative à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'État,

Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,

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, dite loi EGALIM,

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

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 le décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration,

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 la nomenclature M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPLÉ) du 27 avril 2015,

Vu la lettre n° 07-016 du 19 février 2007 du ministère de l'Éducation Nationale portant sur la restauration et l'hébergement en EPLÉ depuis la loi de décentralisation du 13 août 2004,

VU la délibération du Conseil d'Administration du Lycée en date du

VU la délibération du Conseil d'Administration du Collège en date du
VU la décision de la Commission Permanente de la Région Grand Est n° 23CP-2020 en date
du 17 novembre 2023

VU la décision de la Commission Permanente du Collectivité européenne d'Alsace

Entre

La Région GRAND EST

Collectivité territoriale ayant en charge la compétence des Lycées, dont le siège est 1, place
Adrien Zeller 67070 STRASBOURG CEDEX

Représentée par son Président, Franck LEROY

Dûment habilité à signer la présente convention par décision de la Commission Permanente
du Conseil Régional n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

ci-après désignée la Région
d'une part

Et

La Collectivité européenne d'Alsace,

Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric
BIERRY, dûment habilité à signer la présente convention par délibération n°

.....,

ci-après désignée la CeA
d'autre part

Et

Le [EPLÉ TELERESTAURANT]

Établissement Public Local d'Enseignement dont le siège est
Représenté par

ci-après désigné la cuisine
centrale d'autre part

Et

Le [EPLÉ BENEFICIAIRE]

Établissement Public Local d'Enseignement dont le siège est
Représenté par

ci-après désigné la cuisine satellite
d'autre part,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit,

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de formaliser le partenariat entre la Région, la Collectivité européenne d'Alsace, la cuisine centrale qui assure la production et la livraison des repas du [EPLÉ TELERESTAURANT] à la cuisine satellite du [EPLÉ BENEFCIAIRE].

La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques, les obligations des différentes parties, les dispositions financières, les dispositions relatives au personnel ainsi que le régime de responsabilité, notamment en matière d'hygiène alimentaire.

Article 2 : Champs d'application du service de télé-restauration

La cuisine centrale est chargée de la fourniture de repas pour les services du midi durant le temps scolaire pour l'établissement télérestauré soit :

[à définir selon les cas]

- les lundis midi
- les mardis midi,
- les mercredis midi,
- les jeudis midi
- les vendredis midi

La cuisine satellite conserve une autonomie complète pour l'organisation du service dans ses locaux.

Le service de télérestauration s'opère sur la base d'une liaison.... [à définir selon le cas : liaison chaude ou froide]

Article 3 : Quantité et forme du service. Prestations et effectifs

La cuisine centrale fournit des repas sur la base de menus arrêtés à l'avance et se conforme aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, en particulier celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé) de la circulaire du GEMRCN - décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et des objectifs de la loi EGALIM. Les menus devront favoriser le fait maison plutôt qu'une cuisine d'assemblage et valoriser l'approvisionnement local.

Les parties se réservent le droit de créer une commission « menus » pour proposer des compositions de menus en adéquation avec les besoins de leurs communautés scolaires respectives. Une instance annuelle est organisée en présence de l'ensemble des parties pour faire le point sur les modalités de mise en œuvre de cette convention.

Les menus sont établis sur des périodes hebdomadaires et transmis au plus tard quinze jours avant la date de livraison prévue. En cas de substitution de produits, la cuisine centrale s'engage à en informer la cuisine satellite dans les plus brefs délais.

Les menus se composent de :

[à fixer selon les cas : d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture, d'un laitage, d'un fruit ou d'un dessert et du pain]

- ...
-
- ...
- ...
- ...

La cuisine centrale fournit des repas adaptés aux élèves présentant des allergies alimentaires selon le projet d'accueil individualisé (PAI) mis en place. La cuisine satellite s'engage à cet effet à transmettre tous les éléments nécessaires et utiles à la mise en œuvre des PAI dans la préparation des repas.

Le nombre de repas à produire quotidiennement par la cuisine centrale pour la cuisine satellite est limité à repas par jour [à fixer selon le cas]

Le nombre de repas fournis par la cuisine centrale se base sur 2 données :

- L'effectif prévisionnel hebdomadaire est transmis par la cuisine satellite jours de la semaine S pour la semaine S+2. Cette donnée servira de base pour les commandes et la gestion des stocks
- L'effectif consolidé, transmis par la cuisine satellite le jour ouvré précédent avanth par courriel à l'établissement, au gestionnaire et au chef de cuisine. Cette donnée correspondra aux quantités livrées et facturées. À défaut de transmission, l'effectif prévisionnel sera considéré en lieu et place de l'effectif consolidé.

La cuisine satellite veille à limiter les écarts entre l'effectif prévisionnel et l'effectif consolidé dans un souci partagé des partenaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il fait un reporting journalier des denrées qui pourront être réutilisées pour un autre menu (yaourts, fromage...)

Le [EPLÉ TELERESTAURANT] devra communiquer à sa collectivité de rattachement un bilan annuel du nombre moyen de repas élèves et commensaux du [EPLÉ BENEFCIAIRE]. Les modalités de calcul de la compensation entre collectivités se base sur le nombre moyen de repas élèves.

Article 4 : Transport des denrées

Les repas sont préparés par la cuisine centrale.

Ils sont transportés par véhicule de la cuisine centrale àh quotidiennement. Le transport des repas est assuré conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées, notamment de 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 modifié.

Article 5 : Hygiène, responsabilité et informations du consommateur.

5.1 Hygiène et responsabilité

La cuisine centrale dispose [selon le cas : « d'une dérogation à l'obligation d'agrément des services vétérinaires » ou « d'un agrément européen n°..... »]

La cuisine centrale reste responsable des produits livrés et consommés par les usagers du [EPLÉ BENEFCIAIRE] télérestauré. Cependant, dès la prise en charge par la cuisine satellite et au regard des obligations de résultats fixés par la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, la responsabilité peut être partagée. Aussi pour la mise en œuvre du processus dans un cadre élevé de sécurité sanitaire comme l'exige la réglementation :

- La cuisine centrale :
 - o Livre les repas dans des conditions d'hygiène et de maîtrise des températures optimales
 - o Transmet à la livraison les documents de suivi et de traçabilité des denrées livrées
 - o Met en place un document de gestion des non conformités afin que le [EPLÉ BENEFCIAIRE] puisse faire remonter les incidents rencontrés.
- La cuisine satellite
 - o Mets en place et tient à jour un Plan de Maîtrise Sanitaire liée à son activité
 - o S'assure de la vérification des denrées à leur réception (nombre, concordance entre le menu prévu et celui livré, relevé de températures)
 - o Consigne l'ensemble des éléments de traçabilité, de maîtrise de température dans des documents dédiés ou sur support informatisé chaque jour de fonctionnement
 - o Prélève un échantillon de chaque plat comme cela est le cas dans le cadre d'une cuisine en remise directe
 - o Fait réaliser des autocontrôles d'analyse des surfaces et des denrées manipulées par l'équipe de la cuisine télérestauré a une fréquence mensuelle.

- Informe la cuisine centrale des éventuelles d'anomalies détectées

Toute suspicion de désordre alimentaire ou de Toxi infection Alimentaire survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par les deux structures et à ses conclusions.

5.2 Information du consommateur

Conformément au Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les allergènes et au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 sur l'origine des viandes, les informations suivantes doivent être communiquées chaque jour à la livraison à la cuisine satellite :

- l'origine ou la provenance des viandes
- les allergènes présents dans les denrées livrées

Par ailleurs, en transparence sur la mise en œuvre des objectifs fixés par la Loi EGALIM, les informations sur les produits bio et sous signe de qualité doivent faire l'objet d'une information aux usagers. Dans ce domaine, la cuisine centrale communiquera chaque début d'année les pourcentages des denrées bio et sous signe de qualités proposés dans les menus servis au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] télérestauré.

Enfin, les collectivités sont soucieuses de la qualité des repas au travers des plats faits maison et du recours à l'approvisionnement local. Ces données qualitatives sont également souhaitées en retour à la cuisine satellite.

La Collectivité de rattachement de la cuisine satellite se rapprochera du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] pour collecter ces informations à des fins d'analyses statistiques.

Article 6 : Mise à disposition de personnel et/ou compensation financière au profit de [COLLECTIVITE DE RATTACHEMENT DE LA CUISINE CENTRALE] pour le service rendu en terme de personnels

Les deux collectivités conviennent soit de la mise à disposition de personnels soit d'une compensation financière pour le service rendu pour compte de tiers selon les modalités suivantes :

6.1. Mise à disposition de personnels

NEANT

6.2 Redevance - Contribution au service rendu par la [COLLECTIVITE DE RATTACHEMENT DE LA CUISINE CENTRALE] en terme de personnel

La [COLLECTIVITE BÉNÉFICIAIRE] verse à la [COLLECTIVITE DE RATTACHEMENT DE LA CUISINE CENTRALE] une contribution financière relative à la réalisation d'un service global intégrant :

- ✓ la production culinaire,
- ✓ l'entretien des locaux de restauration,
- ✓ la mobilisation du personnel

Le montant de la contribution financière est fixé dans l'annexe de la convention cadre de mutualisations de services de restauration et d'internat liant les deux collectivités.

Article 7 : Rupture de service

Si un évènement survenant sur l'un ou l'autre des sites devait induire une rupture de service, les parties s'engagent à s'en informer respectivement dans les plus brefs délais. À cette fin, et pour assurer la continuité du service public, un stock tampon est conservé par la cuisine satellite, facturé par la cuisine centrale sur la base d'un nombre de repas estimé. Le stock tampon pourra comprendre des denrées prêtes à être remise en température pour le plat principal (raviolis...), des desserts (compotes...), etc.

Article 8 : Dispositions financières

Le prix de vente du repas est voté par le conseil d'administration de la cuisine centrale conformément aux orientations de sa collectivité de rattachement. Celui-ci fait l'objet d'une annexe annuelle à la présente convention.

Le prix de vente n'intègre pas de charges de personnel compte tenu de l'affectation de personnel et/ou d'une contribution financière

Ces tarifs sont révisables annuellement, au 1^{er} septembre ou au 1^{er} janvier. Toute évolution tarifaire fait l'objet d'une modification de l'annexe tarifaire jointe à la présente convention.

La cuisine centrale dépose sur le logiciel Chorus, chaque mois à terme échu, une facture à l'établissement télérestauré.

Les repas sont facturés mensuellement sur la base de l'effectif consolidé défini par l'article 3 de la présente convention.

Article 9 : Commission de suivi

Une commission de suivi est mise en place entre les parties prenantes à la convention.

Elle est composée d'au moins un représentant de chaque partie à la convention : un représentant des services de la Collectivité européenne d'Alsace, un représentant des services de la Région, le principal et / ou le secrétaire général du collège, le proviseur et/ou le secrétaire général du lycée.

Elle est compétente pour évaluer et faire évoluer l'organisation de la fourniture des repas. Elle peut émettre des propositions d'avenant de la présente convention.

La commission d'animation et de pilotage est compétente pour régler en premier niveau les différends et litiges relatifs à l'exécution de la présente convention.

Article 10 : Durée de la convention

La présente convention est conclue pour une année civile, et prend effet le XX/XX/XXXX.

Elle est renouvelable annuellement par tacite reconduction, à ... reprises soit jusqu'au XX/XX/XX sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant son expiration annuelle par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'annexe à la présente convention fera l'objet d'une révision annuelle le cas échéant après accord des quatre parties.

La convention peut être modifiée par voie d'avenant après accord des parties

Article 11 : Avenant

La présente convention peut être modifiée par avenant signé entre toutes les parties. Les avenants ultérieurs feront partie de la présente convention.

Article 12 : Annexes

Les annexes référencées dans la présente convention font partie intégrante de celle-ci et ont valeur contractuelle.

L'annexe tarifaire fera l'objet d'une révision annuelle avec l'accord de toutes les parties.

Article 13 : Règlement des litiges

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout litige afférent à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention.

A défaut, tout litige résultant de l'application de la présente convention relève de la compétence du Tribunal Administratif compétent.

Article 14 – Traitement des données personnelles

Dans le cadre de l'exécution de la présente convention, les Parties sont chacune responsables des traitements de données personnelles qu'elles mettent en œuvre à l'occasion de la mise en fonctionnement du service de restauration. Elles s'engagent à agir conformément à la réglementation entourant la protection des données personnelles et s'engagent à cet égard à respecter les finalités pour lesquelles les données sont récoltées et traitées.

Les Parties s'engagent notamment à respecter toutes les obligations découlant du « Règlement 2016/679 » (RGPD) et à ce que les personnes autorisées aient accès aux données personnelles dans la limite de l'exécution de leurs prestations et s'engage à respecter la confidentialité liée à la Convention.

En matière de sécurité les Parties s'engagent à mettre en place et maintenir pendant toute la durée de la Convention toutes les mesures techniques, organisationnelles et juridique pour assurer la sécurité des données personnelles traitées. Chacune fait son affaire des obligations découlant des articles 12 à 23 RGPD et des articles 33, 34 et 35 du même règlement.

A l'expiration de la présente Convention ou en cas de résiliation anticipée pour quelque cause que ce soit, les parties conservent les données échangées dans le cadre de la convention. Cette conservation se poursuit jusqu'à l'achèvement des finalités licites pour lesquelles elles ont été collectées. A l'achèvement de ces finalités, les parties détruisent les données sauf finalités ultérieurs compatibles avec la finalité initiale.

Chaque partie, lorsqu'elle est qualifiée de responsable du traitement, fait son affaire des formalités lui incombant au titre de la réglementation relative à la protection des données à caractère personnel. Chaque partie s'engage à informer les personnes dont elle recueille les données des modalités du traitement et de leurs droits au titre de la réglementation en vigueur.

Fait en quatre exemplaires originaux, à, le

Pour la Région Grand Est

Le Lycée

.....

La Collectivité européenne d'Alsace

Le collège

Frédéric BIERRY

.....

Annexe tarifaire à la Convention de fournitures de repas
Par le [EPLÉ TELERESTAURANT] au [EPLÉ BÉNEFICIAIRE]

Période : année XXXX

Les repas fournis par la cuisine du [EPLÉ TELERESTAURANT] sont vendus au tarif de : €/repas

Denrées €
Charges de personnels	0,00 €
Charges générales €
Autres charges €
Prix total du repas €

Ce prix intègre :

- le cout des denrées
- Les charges générales (fluides, entretien,) à hauteur de 10 % du tarif
- Les autres charges spécifiques

Les charges de personnels ne sont pas incluses dans le tarif compte tenu de l'affectation d'un personnel et/ou contribution financière (article 6 de la convention).

Par ailleurs, l'établissement télérestaurant n'acquies aucune [CRP/PRPI à préciser selon collectivité de rattachement de l'EPLÉ télérestaurant} à sa collectivité au titre de cette fourniture de repas à l'établissement télérestauré.

Fait en quatre exemplaires originaux, à, le

Pour la Région Grand Est

Le Lycée

La Collectivité européenne d'Alsace

Le collège

Frédéric BIERRY