



**CONVENTION D'ACCUEIL DU COLLEGE / LYCEE [XXX]
AU RESTAURANT SCOLAIRE
DU COLLEGE / LYCEE [XXX]**

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° XX du
XX/XX

*ci-après désigné la CeA d'autre
part*

Et

Le Lycée [XXX]

Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est

Représenté par.....

*ci-après désigné le Lycée d'autre
part*

Et

Le Collège [XXX]

Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est

Représenté par.....

ci-après désigné Collège d'autre part,

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'Education, notamment le livre IV, titre II de sa deuxième partie, articles L. 213-1 et suivants, L 421-1 à L421-19,

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'Etat,

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,

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 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 (EPL) du 27 avril 2015,

Vu la lettre n° 07-016 du 19 février 2007 du ministère de l'Education Nationale portant sur la restauration et l'hébergement en EPLE 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 du XXX

Il est préalablement exposé ce qui suit

Le [EPL ACCUEILLANT] dispose d'un service de restauration dont la capacité d'accueil est fixée à repas.

Le [EPL BENEFICIAIRE] souhaite bénéficier des prestations offertes par le service de restauration du [EPL ACCUEILLANT] pour ses élèves ainsi que pour les personnels habilités.

La [COLLECTIVITE ACCUEILLANTE : REGION GRAND EST OU CeA] est compétente pour l'accueil en restauration et l'hébergement.

Dans la mesure où des places sont disponibles au service de restauration du [EPL ACCUEILLANT], elle est favorable à l'accueil du [EPL BENEFICIAIRE].

Il est convenu et arrêté ce qui suit

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet d'autoriser le [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] et ses personnels habilités à accéder au service de restauration du [EPLÉ ACCUEILLANT], de fixer les conditions d'accueil des élèves, les modalités de tarification arrêtées pour le service de restauration scolaire.

Article 2 : Prestations

Le [EPLÉ ACCUEILLANT] et sa collectivité de rattachement donnent conjointement leur accord au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] et ses personnels habilités pour accéder et bénéficier du service de restauration du [EPLÉ ACCUEILLANT].

Le [EPLÉ ACCUEILLANT] fournit les repas qui sont préparés et servis dans les mêmes conditions que celles habituellement réservées à ses élèves et à ses commensaux.

Le repas est constitué de ...composantes : [à définir le nombre de composantes pour chaque accueil]

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

Le [EPLÉ ACCUEILLANT] devra faire en sorte, le plus possible, d'introduire dans les menus des produits issus de l'agriculture biologique et d'autres produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

En outre, le fait-maison sera privilégié. L'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera également recherchée.

Par ailleurs, un repas végétarien devra être proposé une fois par semaine. A noter, les protéines animales seront pour la plupart remplacées par des protéines végétales, telles que des légumineuses, des céréales, des légumes, complétées de laitages et d'œufs au besoin, permettant ainsi de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants.

Le [EPLÉ ACCUEILLANT] communique au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] à chaque début d'année civile les indicateurs relatifs à la mise en œuvre de la loi Egalim et dans la mesure du possible le pourcentage d'utilisation de produits locaux.

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 1er 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.

Recommandations nutrition :

Le [EPLA ACCUEILLANT] se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN).

Le menu est adressé chaque semaine au [EPLA BENEFICIAIRE] au plus tard

Article 3 : Accueil

Cet accès est limité à la période d'activité scolaire soit jours par semaine [à définir en fonction de chaque accueil : les lundis, mardis, mercredis jeudis et vendredis.]

Les élèves et les personnels d'encadrement sont accueillis au [EPLA ACCUEILLANT] dans le créneau horaire habituel suivant : de [à définir pour chaque accueil]

Pour les élèves nécessitant la mise en place d'un PAI, le [EPLA ACCUEILLANT] gère ces repas et le service des élèves disposant de cette adaptation particulière sous réserve que le PAI soit validé par le médecin scolaire et lui soit transmis.

Article 4 : Personnes autorisées

Seuls les élèves et les personnes désignées sont autorisés, sous la responsabilité du [EPLA BENEFICIAIRE] à pénétrer dans l'enceinte du [EPLA ACCUEILLANT]. La liste des personnes autorisées est communiquée par le [EPLA BENEFICIAIRE] au Chef d'Établissement du [EPLA ACCUEILLANT].

Article 5 : Effectifs - encadrement

Les élèves sont accompagnés et encadrés par les personnels du [EPLA BENEFICIAIRE].

Le nombre d'élèves et d'accompagnants susceptibles de se restaurer quotidiennement est variable et s'élève au maximum à repas.

Le [EPLA ACCUEILLANT] devra communiquer à sa collectivité de rattachement un bilan annuel du nombre moyen de repas élèves et commensaux du [EPLA BENEFICIAIRE] par mail à l'issue de chaque année civile. Les modalités de calcul de la compensation entre collectivités se base sur le nombre moyen de repas élèves.

L'effectif réel est communiqué par le [EPLA BENEFICIAIRE] au [EPLA ACCUEILLANT] par mail en début d'année scolaire et au plus tard le [à convenir entre les EPLA] .

Par ailleurs, dans un souci partagé des partenaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, tout changement conséquent d'effectifs (notamment en cas de voyages, de sorties ou de stages) devra être signalé dans un délai de 15 jours au préalable pour permettre les ajustements en restauration.

Article 6 : Assurance - responsabilité

Les élèves sont placés sous l'entière responsabilité des personnels d'encadrement désignés du

[EPLÉ BENEFICIAIRE]. Les élèves devront respecter le règlement intérieur du [EPLÉ ACCUEILLANT].

Le [EPLÉ BENEFICIAIRE] s'engage à souscrire auprès d'une compagnie notoirement solvable, une assurance responsabilité civile couvrant entièrement les responsabilités qu'elle peut encourir du fait de l'occupation des locaux.

Le [EPLÉ BENEFICIAIRE] s'engage à payer régulièrement les primes correspondant à la garantie et à présenter au [EPLÉ ACCUEILLANT] les polices et quittances correspondantes sur demande.

Article 7 : Mise à disposition de personnel et/ou compensation financière au profit de la [COLLECTIVITE ACCUEILLANT, préciser Région ou CeA] 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 :

7.1. Mise à disposition de personnels

Sur la base de l'hébergement jours [à définir pour chaque convention : 4 ou 5 jours] par semaine dedemi-pensionnaires et personnels du [EPLÉ BENEFICIAIRE], le [EPLÉ ACCUEILLANT] bénéficie de personnels de la [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] pour une quotité de équivalent temps plein (ETP) :

- [Descriptif nombre d'agents, horaires et missions]

Cet agent ou ces agents sont affectés au [EPLÉ ACCUEILLANT] pour participer, avec l'équipe de cuisine du [EPLÉ ACCUEILLANT], à la distribution et service des repas, à la plonge, à l'entretien, au rangement du matériel utilisé, au débarrassage et à l'entretien du réfectoire.

Les dommages éventuellement commis par cet(ces) agent(s) feront l'objet d'une déclaration auprès du courtier en assurance Responsabilité civile de la [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] suivant réclamation juridiquement fondée du [EPLÉ ACCUEILLANT] sous les plus expresses réserves de fait, de droit et de responsabilité.

Ce personnel est soumis au règlement interne du [EPLÉ ACCUEILLANT] et aux règles découlant de son statut.

La [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] procède au remplacement dans les meilleurs délais du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit. L'absence du personnel est signalée par [EPLÉ ACCUEILLANT] à la [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE].

Pendant sa présence au [EPLÉ ACCUEILLANT], ce personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le [EPLÉ ACCUEILLANT] à la [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE].

Le personnel est placé sous l'autorité directe du chef d'établissement du [EPLÉ ACCUEILLANT] et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

La [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] peut rencontrer le personnel mis à disposition en tant que de besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le chef d'établissement du [EPLÉ ACCUEILLANT].

[En l'absence de mise à disposition de personnels, il sera indiqué NEANT]

7.2 Redevance - Contribution au service rendu par la [COLLECTIVITE ACCUEILLANT] en terme de personnel

La [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] verse à la [COLLECTIVITE ACCUEILLANT] une contribution financière relative à la réalisation d'un service global intégrant :

- ✓ la production culinaire,
- ✓ le service des repas
- ✓ 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.

[En l'absence de compensation financière, il sera indiqué NEANT]

Article 8 : Tarification des repas - dégradations

Article 8.1 : Prix du repas - facturation

Article 8.1.1. Prix :

Les tarifs appliqués au [EPL E ACCUEILLANT] sont ceux arrêtés annuellement par la [COLLECTIVITE ACCUEILLANT] déduction faite des charges de personnels [*mentionner CRP en cas d'accueil par la Région / PRPI en cas d'accueil par la CeA*] et ce compte tenu de la mise en œuvre de la contribution financière versée par la [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] relative à la réalisation du service rendu et/ou de la mise à disposition de personnel.

La [COLLECTIVITE ACCUEILLANT] n'imposant pas au [EPL E ACCUEILLANT] la mise en œuvre obligatoire de tous les forfaits modulés, seuls ceux appliqués aux élèves du [EPL E ACCUEILLANT] s'appliquent aux élèves de [EPL E BENEFICIAIRE].

Dans le cadre de cette convention, le conseil d'administration du [EPL E ACCUEILLANT] a fixé les forfaits suivants :[à définir pour chaque accueil : DP 4 repas/semaine, DP 3 repas/semaine, DP 2 repas/semaine,...]

L'annexe financière annuelle jointe à la présente convention détaille le montant des forfaits à appliquer au [EPL E BENEFICIAIRE] et à reverser au [EPL E ACCUEILLANT] au moment de la facturation hors remise d'ordre.

La [COLLECTIVITE ACCUEILLANT] informera la [COLLECTIVITE BENEFICIAIRE] et le [EPL E ACCUEILLANT] de toute évolution tarifaire pendant la durée de la convention.

Les tarifs et les remises d'ordre fixées par la [COLLECTIVITE ACCUEILLANT / EPL E ACCUEILLANT] sont communiqués pour information par le [EPL E ACCUEILLANT] au Conseil d'Administration du [EPL E BENEFICIAIRE]. Une minoration de la facture sera accordée au [EPL E BENEFICIAIRE] pour toutes situations familiales ou institutionnelles éligibles aux remises d'ordre votées par [COLLECTIVITE ACCUEILLANT / EPL E ACCUEILLANT]. Le [EPL E BENEFICIAIRE] se fera le relais de ces situations particulières.

Article 8.1.2. Facturation et admission en non-valeur :

8.1.2.1 Facturation

Le [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] établit le bordereau des droits constatés et recouvre ses frais scolaires en fonction des forfaits de demi-pension choisis par les élèves.

Les élèves externes du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] achètent leur repas au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] au tarif fixé par [COLLECTIVITÉ BÉNÉFICIAIRE/EPLÉ BÉNÉFICIAIRE]. Au préalable, le [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] aura acheté les tickets auprès du [EPLÉ ACCUEILLANT] au tarif fixé dans l'annexe annuelle jointe à la présente convention.

Le [EPLÉ ACCUEILLANT] émet une facture trimestriellement correspondant aux forfaits figurant dans l'annexe annuelle et déduction faite des remises d'ordre accordées.

Le tarif facturé au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] figurant dans l'annexe annuelle intègre la participation aux charges communes fixés par la [EPLÉ ACCUEILLANT] liés à l'accueil du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE].

Les factures de dégradations commises au service SRH sont établies par le [EPLÉ ACCUEILLANT] et encaissées sur son budget. Elles sont adressées au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] qui se charge du recouvrement auprès des familles.

Les commensaux achètent les tickets au [EPLÉ ACCUEILLANT] au tarif de la [COLLECTIVITÉ ACCUEILLANT].

8.1.2.2. Admission en non-valeur

Considérant que le [EPLÉ ACCUEILLANT] est un simple prestataire de service pour la restauration du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE], que les élèves sont inscrits dans la base élèves du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] et non dans celle du [EPLÉ ACCUEILLANT], que se sont donc juridiquement des élèves du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] dont les familles sont débitrices du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE], c'est donc à ce dernier de supporter le défaut de paiement des familles.

Les admissions en non-valeur et les frais d'huissiers sont donc à la charge du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] qui est responsable de la procédure de recouvrement et de la mise en œuvre des aides telles que le fonds social.

Article 8.2 : Tarif des dégradations

Les éventuelles dégradations constatées sur le matériel (verre, assiette, ravier, bol) sont facturées au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] selon le tarif en vigueur voté en conseil d'administration du [EPLÉ ACCUEILLANT].

Article 9 : 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/XXXX sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant son expiration annuelle par lettre recommandée avec accusé de réception.

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

Article 10 : Avenant

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

Article 11 : Annexes

L'annexe référencée dans la présente convention fait partie intégrante de celle-ci et a valeur contractuelle.

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

Article 12 : 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 13 – 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 ultérieures 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

Frédéric BIERRY

Le Collège.

**Annexe annuelle à la Convention restauration
entre le [EPLÉ ACCUEILLANT] et le [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE]**

Période du[année scolaire à préciser]

Tarifs annuels à appliquer au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] pour les forfaits DP, ces montants sont proratisés en fonction du nombre de semaine de présence :

LISTE EXHAUSTIVE DES FORFAITS MODULES : NE CONSERVER QUE LES FORFAITS MODULES ET EXISTANTS DANS L'ÉTABLISSEMENT

Décomposition tarifaire/ Tarif annuel par élève	Forfait DP 5 jours	Forfait DP 4 jours	Forfait DP 3 jours	Forfait DP 2 jours	Forfait DP 1 jour	Ticket élève
Tarif annuel XX/XX fixé par la [COLLECTIVITÉ ACCUEILLANT] ou le cas échéant [EPLÉ ACCUEILLANT]						
Part du tarif consacré à la rémunération des personnels(X%)						
Tarif annuel XX/XX hors part personnel – Tarif à appliquer pour le [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] (*)						

Tarifs par repas à appliquer aux commensaux du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] :

Décomposition tarifaire	ATTEE + cat C Etat et AED / AESH	Autres commensaux	Tarifs extérieurs invités par le [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE]
Tarif XX/XX à appliquer aux commensaux			

(*) Le tarif facturé au [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE] pour les élèves n'intègre pas les charges de personnels qui fait l'objet d'une contribution annuelle versée par la [COLLECTIVITÉ BÉNÉFICIAIRE] à la [COLLECTIVITÉ ACCUEILLANT] et/ou mise à disposition de personnel conformément aux dispositions de l'article 7 de la convention.

La contribution aux charges de personnels [à préciser CRP en cas de Lycée accueillant ou PRPI en cas de collège accueillant] n'est donc due par le [EPLÉ ACCUEILLANT] que pour les commensaux du [EPLÉ BÉNÉFICIAIRE]

Fait à Strasbourg, en quatre exemplaires originaux, le

Pour la Région Grand Est

Le Lycée.

La Collectivité européenne d'Alsace

Le Collège.

Frédéric BIERRY