



Logo Collège Maxime
Alexandre
LINGOLSHEIM

Logo Ville
d'HERRLISHEIM

**CONVENTION DE FOURNITURES DE REPAS ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENE
D'ALSACE, LE COLLEGE MAXIME ALEXANDRE DE LINGOLSHEIM
ET LA VILLE D'HERRLISHEIM**

Entre les soussignés

La Collectivité européenne d'Alsace,
Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération du
Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du n°CD-2023-5-5-4 du 18 décembre 2023 et
désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace » d'une part,

ET

Le Collège Maxime Alexandre
31, rue du travail
67380 LINGOLSHEIM
Représenté par son Principal, Monsieur Dominique GAMBOTTI, autorisé à signer par délibération
du conseil d'administration du [DATE], ci-après désigné « l'établissement télé restaurant »,

ET

La ville de Herrlisheim
1, rue Offendorf
67850 HERRLISHEIM
Représenté par son Maire, Monsieur Serge SCHAEFFER, autorisée à signer par délibération du
[DATE], ci-après désigné(e) « La Ville d'HERRLISHEIM, ou le périscolaire » 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 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 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°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 1 »

Vu la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets,

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 modifié 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 n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

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 délibération du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 18 décembre 2023, portant sur la mutualisation des accueils restauration avec les communes et établissements publics de coopération intercommunale,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du collège *Maxime Alexandre* en date du [DATE]

Vu le règlement intérieur du collège *Maxime Alexandre*, approuvé et adopté par le Conseil d'Administration du [DATE]

Vu la délibération du Conseil d'Administration de la ville de HERRLISHEIM en date du (date)

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour but de définir les conditions de télérestauration de la Ville d'HERRLISHEIM pour les enfants du périscolaire par le Collège *Maxime Alexandre* pendant la période de restructuration lourde des locaux du restaurant scolaire du collège *Simone Veil*. La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques de fonctionnement, 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 télérestauration

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du Collège Maxime Alexandre, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur :

Concernant l'hygiène alimentaire :

- Le paquet hygiène composé notamment des règlements CEE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004, 854/2004 et 183/2005 ; l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié 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*.

La fourniture des repas est assurée les jours de fonctionnement du service de restauration du Collège Maxime Alexandre, c'est-à-dire les lundis, mardis, jeudis et vendredis, hors période de vacances scolaires sur la base de 130 périscolaire. Les repas seront livrés à 11 h au plus tard.

L'établissement télé restauré conserve une autonomie complète pour l'organisation du service dans ses locaux.

Le service de télérestauration s'opère sur la base d'une liaison chaude et froide.

Article 3 : Quantité et forme du service - Prestations

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.

L'élaboration des menus est faite selon des critères de choix des produits et des fréquences respectant les dispositions :

- De la loi 11⁰ 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 1).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 et du décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le collège 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 effet, depuis le 1^{er} janvier 2022, la Loi des Etats Généraux de l'Alimentation dit loi EGALIM qui stipule de proposer à partir de janvier 2022 au minimum 50% de produits avec critère de qualité ((en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

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, tels 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

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

Le Collège devra notamment 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).

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.

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.

- *PAI*

La cuisine centrale du collège ne fournit pas de repas adaptés aux élèves présentant des allergies alimentaires.

Article 4 – Effectifs

La Ville d'HERRLISHEIM remet au Collège Maxime Alexandre, par mail, une estimation journalière des besoins en repas établie chaque vendredi de la semaine A pour la semaine C, soit 15 jours avant. Le repas témoins sera facturé en plus. Un ajustement des effectifs pourra être fait la veille pour le lendemain pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les repas seront cependant facturés.

Article 5 : Transport des denrées

Le transport des repas est assuré en liaison chaude et froide par le cuisinier de la cuisine du Collège Maxime Alexandre conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées en liaison froide et chaude (arrêté du 21 décembre 2009 modifié précité).

Le coût de la location du véhicule sera pris en charge par la Collectivité européenne d'Alsace versée au collège Maxime Alexandre sous forme d'une dotation complémentaire sur présentation des justificatifs.

Les livraisons auront lieu au Gymnase de la ville de Herrlisheim. Le retour des conteneurs et plateries vides est également assuré par le Collège Maxime Alexandre. Ils devront avoir été au préalable nettoyés par les agents du service de restauration de la Ville et de la Collectivité européenne d'Alsace, la plonge étant mutualisée.

Le matériel servant au transport (containers isothermes) est fourni au Collège Maxime Alexandre par la Collectivité européenne d'Alsace

Article 6 : Hygiène, responsabilité et informations du consommateur.

La cuisine centrale du collège dispose d'un agrément européen n° 67 267 503

La cuisine centrale du collège reste responsable des produits livrés et consommés par les usagers de l'établissement télé restauré. Cependant, dès la prise en charge par l'établissement télé restauré 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 du processus dans un cadre élevé de sécurité sanitaire comme l'exige la réglementation :

- La cuisine centrale du collège :
 - o Livre les repas dans des conditions d'hygiène et de maîtrise des températures optimales,
 - o Transmets 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 collège puisse faire remonter les incidents rencontrés.
- L'établissement télé restauré
 - 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 télé restaurée a une fréquence mensuelle,
 - o Informe la cuisine centrale du collège des éventuelles 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.

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 l'établissement télé restauré :

- 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 du collège communiquera chaque début d'année les pourcentages des denrées bio et sous signe de qualité proposées dans les menus servis à l'établissement télé restauré.

Enfin, les collectivités sont soucieuses de la qualité des repas au travers des plats faits maison et du recours à l'approvisionnement local. Des données qualitatives sur ces objectifs pourront être transmises à la Ville d'HERRLISHEIM

Article 7 : Rupture de service

Si un évènement devait induire une rupture de service, les parties s'engagent à s'en informer respectivement dans les plus brefs délais. A la demande de la Ville d'Herrlisheim, le collège Maxime Alexandre fournira un stock tampon permettant de compléter le repas si nécessaire avec

des denrées prêtes à consommer (compotes, raviolis...). Le stock sera facturé au coût réel des denrées.

Article 8 : Prix du repas

Le prix du repas est facturé 4.15€ à la Ville d'HERRLISHEIM.

Article 9 : Modalités de paiement

Le nombre de repas livré sera consigné quotidiennement par le Collège et le bénéficiaire. La base de facturation reposera sur la commande communiquée au Collège. Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courantes et le cas échéant les charges de personnel (cf. article 8). Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées par le Collège Maxime Alexandre à la Ville d'HERRLISHEIM via chorus pro.

Article 10 : Revalorisation du cadre tarifaire

La revalorisation du tarif pourra être proposé par le Conseil d'Administration du Collège Maxime Alexandre selon les préconisations définies par la Collectivité européenne d'Alsace dans le cadre de sa politique tarifaire. Une information de la revalorisation sera communiquée en amont à la Ville d'Herrlisheim. L'actualisation de ce prix s'effectuera ensuite, sans qu'il soit besoin de signer un avenant à la présente convention.

Article 11 : Responsabilité et assurance

En cas de dommages causés ou subis par les tiers lors de l'exécution des obligations découlant de la présente convention, il sera fait application, en matière de recherche de responsabilité, des dispositions du Code civil ou des règles de droit administratif.

Article 12 : Effet et durée de la convention

La présente convention prend effet le 1er novembre 2024 jusqu'à la fin des travaux estimés à 18 mois.

Article 13 : Résiliation

Elle peut être dénoncée à la demande de l'une des parties par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, adressée aux autres parties au moins trois mois avant sa date d'échéance annuelle.

Article 14 : Règlement des litiges

14.1 Règlement à l'amiable

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

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'ester 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 3 mois et supérieur à 6 mois.

14.2 Contentieux

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

Article 15 : Traitement des données à caractère personnel

Dans le cadre de l'exécution de la convention, les parties s'engagent à informer les usagers et personnels des modalités de traitement des données à caractère personnel qui seraient nécessaire (ex. dans le cadre des PAI) et assuré par les services gestionnaires, et de la durée de conservation des données.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) du 27 avril 2016, les usagers et personnels seront informés dans ce cadre de leur droit d'accès, de rectification, de limitation ou d'opposition au traitement.

Fait en trois exemplaires, dont un pour chacune des parties.

A Strasbourg, le

à, le....

Pour la Collectivité européenne d'Alsace
Le Président

Pour le Collège de Lingolsheim
Le Principal

Frédéric BIERRY

Dominique GAMBIOTTI

Pour la ville de Herrlisheim
Le Maire,

Serge SCHAEFFER