



**CONVENTION CADRE DE PARTENARIAT ENTRE LA VILLE DE STRASBOURG ET LA
COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE
CREATION D'EQUIPEMENTS DE RESTAURATION MUTUALISES ET GESTION DU SERVICE DE
RESTAURATION POUR LES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES - PRINCIPES DIRECTEURS**

ENTRE

La Ville de Strasbourg,

Représentée par sa Maire, Madame Jeanne BARSEGHIAN,

Dûment habilitée par délibération n°XXX du Conseil Municipal du 09 décembre 2024,

Ci-après désignée « la Ville de Strasbourg »

D'une part,

ET

La Collectivité européenne d'Alsace,

représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY,

Dûment habilité par délibération n° XXXX de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du.....

Ci-après désignée « la Collectivité européenne d'Alsace » ou « la CeA »

D'autre part,

Conjointement « les collectivités » ou « les parties » ;

PREAMBULE :

- VU Le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment les articles L2121-29 et suivants relatifs aux compétences du conseil municipal ainsi que les articles L3211-1 et suivants relatifs aux compétences du conseil départemental
- VU Le Code de l'Éducation, notamment les articles L. 213-2 et suivants, relatif aux compétences du conseil départemental en matière d'éducation ainsi que les articles L 212-4 et suivants relatifs aux compétences des communes en matière d'éducation
- VU Le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques,
- VU La délibération n°XXX de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du approuvant la présente convention et autorisant le Président à la signer,
- VU La délibération n°XXX du Conseil municipal de la Ville de Strasbourg du approuvant la présente convention et autorisant la Maire à la signer,

Préambule

Offrir une restauration de qualité aux enfants et aux collégiens est un objectif partagé par la Ville de Strasbourg et la Collectivité européenne d'Alsace (CeA) qui ont chacune fait de la restauration scolaire une politique publique prioritaire.

La Ville de Strasbourg et la CeA ont identifié la nécessité d'augmenter les places disponibles en cantine pour leurs élèves sur le territoire strasbourgeois, en accompagnant des opérations de construction et/ou restructuration de leurs équipements scolaires.

Le contexte général de sobriété énergétique induit par l'augmentation forte des coûts de l'énergie, de sobriété foncière au regard de la protection de notre environnement et de rationalisation globale des coûts de fonctionnement du service de restauration favorise le développement de projets de restaurants scolaires mutualisés entre la Ville de Strasbourg et la CeA.

Table des matières

| | |
|---|----|
| ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES | 4 |
| 1.1 Objet de la convention | 4 |
| 1.2 Champ d'application..... | 4 |
| ARTICLE 2 : PROJET ET FINANCEMENT D'OPERATION | 4 |
| 2.1 Responsabilité du Maître d'Ouvrage et coordination | 4 |
| 2.2 Modalités de contribution financière..... | 5 |
| 2.2.1. Clé de répartition des charges d'investissements..... | 5 |
| 2.2.2. Calendrier de paiement..... | 6 |
| 2.3. Droit des parties sur les locaux et les équipements..... | 6 |
| ARTICLE 3 : FONCTIONNEMENT DU SERVICE COMMUN DE RESTAURATION | 6 |
| 3.1 Gestion du Service de restauration – compétence générale | 6 |
| 3.2 Répartition des charges de fonctionnement et mise à disposition de personnel | 7 |
| 3.2.1. Cas du fonctionnement en régie complète du service de restauration..... | 7 |
| 3.2.2. Cas du fonctionnement en régie avec externalisation de certaines des missions..... | 8 |
| 3.3 Inscription au service et gestion de la tarification des repas..... | 8 |
| 3.4 Qualité des denrées..... | 8 |
| 3.5 Menu et confection des repas..... | 9 |
| 3.5.1 Menus..... | 9 |
| 3.5.2 Confection des repas..... | 9 |
| 3.6. Lutte contre le gaspillage alimentaire..... | 9 |
| 3.7 Sécurité Alimentaire..... | 10 |
| 3.8 Grève et gestion des aléas..... | 10 |
| ARTICLE 4 : GOUVERNANCE | 10 |
| 4.1 Comités de pilotage – équipements de restauration..... | 10 |
| 4.2 Comité technique – équipements de restauration | 10 |
| 4.3 Comité de suivi des établissements | 10 |
| ARTICLE 5 – TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES | 11 |
| ARTICLE 6 : EXECUTION DE LA CONVENTION..... | 11 |
| 6.1 Durée de la convention et modifications | 11 |
| 6.1.1. Reconduction..... | 11 |
| 6.1.2. Modification en cours d'exécution..... | 11 |
| 7.2 Règlement et litiges..... | 12 |
| 7.2.1. Règlement à l'amiable..... | 12 |
| 7.2.2 Contentieux | 12 |

ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 Objet de la convention

La présente convention a pour objet de fixer les modalités de partenariat entre la Ville de Strasbourg et la Collectivité européenne d'Alsace concernant les mutualisations de services de restauration entre les écoles publiques de la Ville de Strasbourg et les collèges de la CeA dans le cadre de la création d'équipements **de restauration** communs.

Elle fixe les principes généraux et l'organisation générale du service, à savoir les règles concernant la conduite de projet, la répartition des charges d'investissement et de fonctionnement, la qualité du service et la gouvernance.

Chaque projet commun fera l'objet de deux conventions spécifiques :

- une convention de cofinancement de l'équipement, fixant les modalités d'organisation entre les partenaires ainsi que la répartition des charges d'investissement, conformément aux principes directeurs de la présente convention **cadre** ;
- une convention de gestion du service de restauration, définissant les modalités d'accueil du public, la rémunération du service, la mise à disposition de personnel et la répartition des charges de fonctionnement, en cohérence avec la présente convention cadre.

1.2 Champ d'application

Ce partenariat concerne les mutualisations de service de restauration des établissements relevant des deux collectivités dans le cadre de la création d'équipements communs.

ARTICLE 2 : PROJET ET FINANCEMENT D'OPERATION

Considérant :

- que chaque collectivité agit dans son champ de compétence, à savoir les collèges pour la CeA et les écoles publiques s'agissant de la Ville de Strasbourg,
- que chaque collectivité sera propriétaire de l'ouvrage qu'elle construit sur du foncier lui appartenant,

chaque collectivité réalise un équipement de restauration scolaire, dimensionné pour répondre aux besoins des deux parties, offrant ainsi à la collectivité bénéficiaire un service dont les modalités financières sont détaillées ci-après.

2.1 Responsabilité du Maître d'Ouvrage et coordination

La collectivité propriétaire du foncier actuel ou à terme de la parcelle sur lequel l'ouvrage est construit, est maître d'ouvrage du projet. Elle assure le pilotage de l'opération et en rend compte au travers des réunions de projet auxquelles participe un représentant de la collectivité bénéficiaire du service, dans le respect des principes de gouvernance fixés à l'article 4 de la présente convention.

Les étapes nécessitant un accord conjoint des parties, validé lors d'un Comité de Pilotage (cf. 4.1 de la présente convention), sont les suivantes :

- Définition du programme et de l'enveloppe financière : à ce titre, la collectivité maître d'ouvrage du projet recensera l'ensemble des besoins de la collectivité bénéficiaire du service ;
- Choix du projet **de travaux** ;
- Stades d'Esquisse, d'Avant-Projet Sommaire et Définitif et de Projet ;
- Stade Travaux pour les parties spécifiques à la collectivité bénéficiaire ou ayant un impact significatif sur le budget prévisionnel du projet ;
- Réception des travaux.

La collectivité bénéficiaire du service laisse la libre gestion de l'opération au maître d'ouvrage qui s'engage en retour à informer le bénéficiaire du service, sur sa demande, de l'évolution du projet. En cas d'adaptation majeure en cours de projet ou au stade des travaux remettant en cause le programme initial ou l'enveloppe financière initiale, la collectivité bénéficiaire du service devra en être informée dans les meilleurs délais, par mail avec accusé de réception, afin que des décisions conjointes soient prises dans les instances idoines.

Le maître d'ouvrage est seul responsable du respect de toutes les obligations légales qui lui incombent et seul responsable à l'égard des tiers, y compris pour les dommages de toute nature qui seraient causés à ceux-ci lors de l'exécution de l'opération.

Chaque convention de financement reprendra et précisera ces éléments.

2.2 Modalités de contribution financière

2.2.1. Clé de répartition des charges d'investissements

Le financement de l'investissement est assuré par le maître d'ouvrage ; la collectivité bénéficiaire du service concourra à ce financement via une participation.

La clef de répartition des charges d'investissement est calculée avec distinction entre parties communes et parties propres à l'activité de chaque collectivité :

- les surfaces communes et matériels commun sont financés au prorata du nombre théorique d'enfants ou de collégiens pour lequel l'ouvrage est construit en y incluant également les adultes encadrants, les commensaux des collèges et les équipes de cuisine. Elles sont constituées des parkings, des espaces de livraison des denrées, de l'office de réception, de l'espace de préparations, du bureau du chef /de la cheffe, etc.
- les surfaces ou matériels propres à chaque collectivité sont financés à 100 % par la collectivité concernée : salle à manger des personnels ou commensaux du collège, réfectoire élémentaires et maternelle, réfectoire collégiens, matériels de distribution pour les maternelles, etc.

La convention de financement détaillera les surfaces et la répartition des charges pour chaque projet.

La part de TVA non récupérable au titre de la FCTVA sera répartie entre les collectivités et appliquée à leurs contributions respectives.

Le montant de la participation de la collectivité bénéficiaire du service au coût global d'opération sera identifié sur cette base. En cas de variation des coûts liés à l'inflation, ou à toute autre modification affectant le coût des équipements mutualisés, les montants des contributions seront réévalués sur la base de la clé de répartition.

Toutefois si le projet ne vise à développer la capacité d'accueil en restauration que de cette seule collectivité, une clé de répartition différente pourra être appliquée après négociation entre les deux collectivités. L'ensemble des externalités du projet devra être pris en compte dans cette réflexion.

2.2.2. Calendrier de paiement

La contribution du co-financeur fera l'objet d'un calendrier de paiement annuel défini dans la convention de financement. Ce calendrier de paiement pourra notamment prévoir un versement en phase de démarrage du projet (phase études) et le versement du solde en fin de projet sur la base du Décompte Général Définitif. Les phases et montants de versement intermédiaires seront précisés pour chaque projet dans la convention de financement.

2.3. Droit des parties sur les locaux et les équipements

La collectivité maître d'ouvrage du projet sera propriétaire de l'ensemble de l'ouvrage objet de l'opération.

La collectivité bénéficiaire est titulaire d'un droit d'usage sur les espaces qui lui seront mis à disposition pour l'exercice de son activité. Ce droit d'usage s'exerce sous l'autorité des responsables du bâtiment (collectivité et/ou chef d'établissement pour les collèges). Les modalités d'exercice de ce droit d'usage seront définies dans la convention de gestion.

La convention de financement mentionnera la durée de mise à disposition au regard des investissements consentis. Elle prévoira également qu'en cas de résiliation anticipée la collectivité propriétaire et maître d'ouvrage rembourse à la collectivité bénéficiaire la part d'investissement supportée au prorata des années non écoulées au regard de la durée précédemment mentionnée.

Les équipements et mobiliers sont intégrés à l'opération et achetés par le maître d'ouvrage qui en est dès lors le propriétaire et en assure la maintenance avec refacturation des charges selon les modalités fixées à l'article 3.2 de la présente convention. La collectivité bénéficiaire du service est associée à la définition du cahier des charges des équipements pour les espaces qui lui sont propres.

ARTICLE 3 : FONCTIONNEMENT DU SERVICE COMMUN DE RESTAURATION

3.1 Gestion du Service de restauration – compétence générale

Chaque collectivité dispose de son propre modèle économique en matière de restauration.

Pour la Ville de Strasbourg, le service de restauration est géré par la Direction de l'enfance et de l'éducation de la Ville. La Ville constate dans son budget l'ensemble des repas servis dans chaque établissement ayant un office de restauration sur son territoire.

Pour la Collectivité européenne d'Alsace, le service de restauration fait l'objet d'une compétence partagée entre la collectivité et l'Établissement Public Local d'Enseignement qu'est le collège. Chaque établissement doit constater ses repas dans sa comptabilité (existence d'un Service de Restauration et d'Hébergement (SRH) au budget de chacun des établissements).

3.2 Répartition des charges de fonctionnement et mise à disposition de personnel

Le fonctionnement du service de restauration est actuellement assuré, soit en régie complète, soit en régie avec externalisation de certaines des missions (achat des denrées, réalisation des repas, transport des repas, service des repas).

Chaque convention spécifique mentionnera le choix de gestion opéré pour le partenariat concerné : gestion en régie ou externalisation. Selon le choix opéré, la répartition du coût du service fera l'objet de modalités d'application différentes.

Actualisation des données nécessaires à l'identification des moyens à mobiliser :

Chacune des collectivités s'engage à fournir annuellement par mail un effectif prévisionnel des élèves accueillis à la restauration sur chaque établissement mutualisé au plus tard à la fin du premier trimestre de l'année civile.

3.2.1. Cas du fonctionnement en régie complète du service de restauration

3.2.1.1 Fixation du prix du service

Les collectivités fixeront un prix d'achat annuel pour la collectivité bénéficiaire incluant la réalisation des repas, leur service ainsi que les frais généraux afférents, toutes charges incluses (y compris les charges de maintenance liées aux équipements et mobiliers). La clé de répartition des charges de fonctionnement sera celle servant de calcul à la répartition du financement (cf. art. 2.2.1 de la présente convention).

Pour la première année de fonctionnement, le prix sera fixé eu égard aux retours d'expériences de chaque collectivité. Pour les années suivantes, ce prix sera recalculé sur la base du décompte général de l'année N-1. À la fin de chaque année, un décompte général permettra d'ajuster les comptes en fonction du nombre de repas produits pour chaque collectivité.

La collectivité en charge du service devra respecter un budget de fonctionnement maximal défini conjointement, en adéquation avec les attendus en matière de qualité de repas. Ce budget pourra être réévalué, en fonction de l'inflation, en concertation entre les partenaires lors d'un Comité Technique (cf. 4.1. de la présente convention).

3.2.1.2. Charges de personnel

- **Personnel d'encadrement**

Le personnel lié à l'encadrement des enfants reste à la charge de la Ville de Strasbourg ; le personnel lié à l'encadrement des collégiens reste à la charge du collège concerné.

- **Personnel de cuisine et de service**

Concernant les charges de personnel :

- soit la collectivité bénéficiaire met à disposition le personnel nécessaire à la production et au service de repas sur la base d'une clé de répartition de 0,8 ETP pour 100 repas sur 4 jours ; dans ce cas le prix d'achat n'intègre pas de charges de personnel ou de 1 ETP pour 100 repas sur 5 jours,

- soit la collectivité bénéficiaire ne met pas de personnel à disposition ; dans ce cas les charges de personnel seront intégrées au prix d'achat sur la base de la clé de répartition ci-dessus,
- en cas de mise à disposition partielle (moins de 0,8 ETP pour 100 repas sur 4 jours ou moins de 1 ETP pour 100 repas sur 5 jours), le différentiel dû est intégré au coût d'achat.

En cas d'intégration du coût du personnel dans le prix de repas, le coût sera évalué sur la base du coût moyen annuel brut chargé d'un ETP et fera l'objet d'une mention spécifique dans la convention de gestion.

Les conventions spécifiques à chaque partenariat mentionneront les modalités de mise en œuvre retenues (mise à disposition ou non de personnel). En cas de mise à disposition de personnel, la convention spécifique précisera les modalités d'exercice de l'autorité fonctionnelle.

3.2.1.3. Facturation

Les prestations seront facturées mensuellement sur la base du prix des repas, calculé selon les modalités définies à l'article 3.2.1.1 de la présente convention, multiplié par le nombre de repas produits pour le compte de la collectivité bénéficiaire. Chaque repas commandé sera facturé.

Un décompte financier annuel sera réalisé afin de procéder aux éventuelles régularisations nécessaires, en fonction des écarts constatés entre les prévisions et les dépenses réelles. La régularisation nécessaire pour l'année N fera l'objet d'un versement unique en début d'année N+1 sur la base du décompte financier mentionné.

3.2.2. Cas du fonctionnement en régie avec externalisation de certaines des missions

En cas d'externalisation de la confection des repas, voire d'autres missions, le marché sera passé dans le cadre d'un groupement de commande entre les collectivités.

Chaque collectivité assumera les charges relevant des prestations qu'elle confie au prestataire sélectionné à l'issue de la procédure de commande publique.

Les charges résiduelles non comprises dans la prestation externalisée (ex. fluides) feront l'objet d'une répartition sur la base de la clé de mentionnée à l'article 2.2.1 de la présente convention et seront facturées annuellement dans les conditions prévues au paragraphe 2 de l'article 3.2.1.3 de la présente convention.

3.3 Inscription au service et gestion de la tarification des repas

Chaque collectivité est responsable du processus d'inscription de ses usagers au service de restauration. Chacune fixe ses propres règles en matière de tarification des repas et supporte les éventuels impayés pour ses élèves. Ainsi, la Ville de Strasbourg gère les impayés des écoliers tandis que les collèges concernés prennent en charge ceux des collégiens.

3.4 Qualité des denrées

Confectionner des repas à partir de denrées de qualité, brutes et locales permet d'agir sur la santé des enfants et des collégiens, sur la santé environnementale et sur le tissu économique local. Les deux collectivités, la Ville de Strasbourg et la CeA, s'engagent à :

- respecter les exigences de la loi Egalim ;
- favoriser le recours aux produits permettant le développement d'une agriculture nourricière du territoire ;
- favoriser le recours aux produits issus de l'agriculture biologique et ne pas valoriser les produits à haute valeur environnementale ;

- favoriser l'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes.

D'ici à 2030, l'objectif recherché est de proposer :

- 50 % de produits issus de l'agriculture biologique en valeur d'achat dont les 2/3 en local ;
- 50% de produits locaux ;
- le développement des produits sous signe de qualité (SIQO) tels que label rouge, IGP, AOC, etc.
- des repas excluant au maximum les additifs suivants : E102, E104, E110, E122, E124, E129, E210, E211, E212, E213, E150c, E150d, E249, E251, E230, E471, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E554, E555, E551, au travers notamment du développement des repas dits « Faits maison », confectionnés à partir de produits bruts. La présence de sirop de glucose-fructose sera uniquement réservée à certains produits festifs de type beignets ou crêpes par exemple.

Dans le cadre d'une éventuelle externalisation, les marchés publics devront intégrer ces exigences pour la confection et la livraison des repas.

3.5 Menu et confection des repas

3.5.1 Menus

Les menus sont élaborés selon les critères de choix des produits et les fréquences de présentation des plats dans le respect de la réglementation, notamment la réglementation en matière de qualité des repas basée sur le Décret et l'Arrêté du 30 septembre 2011 de la Loi du 30 octobre 2018 dite « EGALIM » et la Loi climat et résilience du 22 août 2021.

Ils répondront aux exigences en matière de nutrition : grammages adaptés au public, fréquence des produits, etc. Ils s'appuieront sur les recommandations en la matière du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition). Chaque jour, un menu standard sera proposé avec une déclinaison sans viande, le jour où de la viande est proposée au menu. Un repas végétarien sera également proposé chaque semaine, en conformité avec la loi EGALIM, avec possibilité de passer à deux menus par semaine dans le cadre d'une expérimentation. Les menus seront les mêmes pour l'ensemble des publics accueillis d'un même site.

Des commissions « restauration » seront mises en place systématiquement avec des représentants de chaque public.

Les menus proposés seront validés dans le cadre d'une concertation entre les représentants désignés des deux parties. La convention de gestion précisera les modalités de concertation et d'élaboration des menus.

3.5.2 Confection des repas

Le fait-maison devra être la norme sauf plats difficilement réalisables en grand nombre en cuisine, sur place.

L'ensemble des documents attestant de la qualité de la prestation sont à envoyer aux représentants des deux collectivités. Un bilan annuel des indicateurs en matière de qualité des produits sera produit par la collectivité en charge du service de restauration.

3.6. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les collectivités s'engagent à mettre en place des mesures visant à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, un délai de commande suffisant sera défini entre les deux collectivités, ainsi qu'une estimation au plus juste du nombre de repas afin de limiter le gaspillage alimentaire dès la production des repas. Chaque convention spécifique précisera ces éléments.

3.7 Sécurité Alimentaire

La sécurité alimentaire est en enjeu de premier ordre. Aussi, chacune des collectivités se réserve le droit de procéder à des audits extérieurs quel que soit le mode de gestion retenu, dans le respect de la réglementation.

Par ailleurs, la convention de gestion mentionnera les modalités de transmission des analyses réalisées et les procédures à respecter en cas notamment de suspicion de toxi-infection alimentaire collective.

3.8 Grève et gestion des aléas

La convention de gestion propre à chaque établissement définira les modalités d'organisation en cas de grève des agents de l'une ou l'autre des collectivités ainsi que la gestion des aléas : panne matériel, alerte météorologique etc.

ARTICLE 4 : GOUVERNANCE

4.1 Comités de pilotage – équipements de restauration

Un comité de pilotage, composé à parts égales de représentants d'élus et de représentants des services de la Ville de Strasbourg et de la Collectivité européenne d'Alsace, se réunit au minimum une fois par an afin :

- de réaliser les arbitrages nécessaires aux mutualisations d'équipement en prenant en compte le contexte financier,
- de partager les objectifs en matière de qualité des prestations,
- de formuler des recommandations stratégiques et des orientations à long terme.

4.2 Comité technique – équipements de restauration

Un comité technique stratégique, composé à parts égales de membres des deux administrations, se réunit au minimum deux fois par an afin :

- De préparer les réunions du comité de pilotage et de veiller à la mise en œuvre des décisions prises par le comité de pilotage ;
- D'échanger sur les aspects techniques, financiers et organisationnels des projets en cours.

4.3 Comité de suivi des établissements

Un comité de suivi des établissements sera mis en place. Il sera notamment composé des représentants des établissements, de représentants des personnels de cuisines et de représentants des services des collectivités. Sa composition précise et sa fréquence de réunion seront déterminées dans les conventions spécifiques à chaque partenariat.

Ce comité aura pour objectif principal de garantir la qualité du service rendu, de réguler les éventuels dysfonctionnements et d'optimiser l'organisation opérationnelle quotidienne.

ARTICLE 5 – 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'engagent 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.

ARTICLE 6 : EXECUTION DE LA CONVENTION

6.1 Durée de la convention et modifications

La présente convention prend effet à compter du Elle est conclue pour une durée de 5 années soit jusqu'au ...

6.1.1. Reconduction

La présente convention est renouvelable par accord tacite des parties pour la même durée. Elle est renouvelable trois fois. Sa durée maximale est donc de 20 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par l'une ou l'autre partie au moins 6 mois avant la fin de la durée de validité d'une période. La décision de non-reconduction sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception par l'une des parties à l'autre, ou en cas d'accord conjoint, par les deux parties.

6.1.2. Modification en cours d'exécution

Les instances de gouvernance partagée pourront proposer d'ajuster le dispositif conventionnel sous forme d'un avenant, à l'initiative de l'une ou l'autre des collectivités. La validation de l'avenant proposé reste soumise aux processus délibératifs propres à chaque collectivité.

7.2 Règlement et litiges

7.2.1. Règlement à l'amiable

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 3 mois et supérieure à 6 mois.

7.2.2 Contentieux

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

Fait à XXX, le ../../.....

En deux exemplaires originaux.

Le Président de la
Collectivité européenne d'Alsace

La Maire de Strasbourg