

MODELE DE CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE, LE COLLEGE [NOM] ET LE COLLEGE [NOM]

ENTRE

La Collectivité européenne d'Alsace, représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité à signer la présente convention par délibération de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace n° [CP-XXX] du [DATE],

ci-après désignée « **la Collectivité européenne d'Alsace** », d'une part,

ET

Le collège [NOM], établissement public local d'enseignement sis [ADRESSE], représenté par son/sa Principal(e), [NOM], dûment habilité(e) à signer la présente convention par délibération du Conseil d'administration du [DATE],

ci-après désigné « **le collège d'accueil** », d'autre part,

ET

Le collège [NOM], établissement public local d'enseignement sis [ADRESSE], représenté par son/sa Principal(e), [NOM], dûment habilité(e) à signer la présente convention par délibération du Conseil d'administration du [DATE],

ci-après désigné « **le collège bénéficiaire** », d'autre part,

Ci-après désignés individuellement « **la partie** » ou collectivement « **les parties** »,

Vu les règlements (CE) du Parlement européen et du Conseil n° 178/2002 du 28 janvier 2002, n° 852/2004 du 29 avril 2004, n° 853/2004 du 29 avril 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 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° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

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 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,

Vu l'instruction n° 2015-074 du 27 avril 2015 dite M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPL),

Vu la délibération de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace n° CP-XXX du XXX approuvant le modèle de convention d'accueil en restauration entre collèges,

Vu la délibération du Conseil d'administration du collège [NOM] du [DATE], habilitant son/sa Principal(e) à signer la présente convention,

Vu le règlement intérieur du collège [NOM],

Vu le règlement de la demi-pension du collège [NOM],

Vu la délibération du Conseil d'administration du collège [NOM] du [DATE], habilitant son/sa Principal(e) à signer la présente convention,

Préambule

Le collège [NOM] ne dispose pas de son propre service de restauration. L'accueil des collégiens du dit collège [NOM] de permettrait à ses collégiens de se restaurer. Cette convention encadre et détermine les modalités d'accueil entre collèges.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions d'accueil au restaurant scolaire du collège [NOM] d'un groupe de maximum [NOMBRE] élèves du collège [NOM] et les modalités de fourniture des repas par le collège [NOM] à ces élèves.

Article 2 : Prestations de service et composition des menus

Article 2.1 : Prestations de service

Le collège [NOM] accueillera au maximum [Nombre] élèves les [barrer les jours non concernés]

- Lundis
- Mardis
- Mercredis
- Jeudis
- Vendredis

de [XXhXX] à [XXhXX] dans les locaux suivants : [préciser les locaux]

Article 2.2 : Composition des menus

Les repas seront proposés avec [Nombre à définir pour chaque accueil] composantes :

- 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 ;
- Du pain.

[Composantes à définir selon les cas]

Les menus sont élaborés selon les critères de choix des produits et 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, dite loi EGALIM 1 ;
- 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 ;
- du décret n° 2011-1227 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le collège d'accueil 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, conformément aux dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 susmentionnée, depuis le 1er janvier 2022 les repas doivent être composés d'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.

Le détail des données concernant le recours aux produits sous signe de qualité sera à fournir chaque année en janvier à la Collectivité européenne d'Alsace

Par ailleurs, un repas végétarien devra être proposé une fois par semaine. 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.

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

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. 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.

Le collège d'accueil se conforme à ladite Recommandation, tout en évaluant avec le partenaire l'impact sur le gaspillage alimentaire.

Article 3 : Organisation des accès et surveillance des élèves

Les élèves accueillis doivent obligatoirement emprunter les accès qui leur ont été signalés pour se rendre à la demi-pension.

Le temps de présence au restaurant scolaire des élèves ne dépassera pas la durée du repas.

Durant ce temps, les élèves sont pris en charge par le personnel de surveillance du collège bénéficiaire.

Article 4: Commande des repas

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire sera communiqué avant chaque rentrée scolaire et au plus tard le [DATE] par le Collège bénéficiaire du service au collège d'accueil. Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine le [JOUR] à [HEURE] au plus tard pour la semaine suivante par le collège bénéficiaire au Collège d'accueil.

Afin d'ajuster au mieux la production et d'éviter le gaspillage, un ajustement quotidien sera réalisé selon les modalités suivantes au choix des parties [*option non retenue à ôter*] :

- soit une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant [HEURE] par le collège bénéficiaire au collège d'accueil,
- soit l'effectif prévisionnel hebdomadaire fait foi et le Collège bénéficiaire prendra alors contact avec le collège d'accueil uniquement en cas d'écart important pour lui communiquer l'effectif du jour avant [HEURE].

Ces informations, relatives au suivi du nombre de repas fournis aux élèves, seront communiquées par le collège bénéficiaire au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du collège d'accueil nommément désigné à cet effet.

Le collège bénéficiaire transmettra au collège d'accueil les éventuels Projets d'Accueil Individualisés (PAI) des élèves accueillis à la demi-pension. Il fera part des restrictions allergiques des élèves accueillis qui ne font pas l'objet d'un PAI. Les élèves seront présentés à l'équipe de cuisine pour être identifiés. Les personnels accompagnateurs veilleront au choix des mets des élèves concernés.

Article 5 : Obligations du collège d'accueil

Le collège d'accueil 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, élaboration 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) ;
- Les menus sont disponibles plusieurs semaines au préalable sur Mon Bureau Numérique ;
- Transmission du règlement de la demi-pension au collège bénéficiaire ;
- Elaboration de menus de qualité constante.

Article 6 : Obligations du collège bénéficiaire

Le collège bénéficiaire :

- Est pleinement responsable de l'encadrement, de la surveillance et de la gestion des élèves conformément à ses compétences ;
- A ce titre, assure la gestion et l'organisation du service des personnels accompagnateurs, placés sous sa responsabilité, dans le respect de la réglementation en vigueur en mettant en place des personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission et en respect des éventuels taux d'encadrement s'appliquant ;
- Veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les personnels accompagnateurs mis à disposition par le collège bénéficiaire conservent l'entière responsabilité des élèves pendant la période de restauration, y compris la responsabilité de la gestion de la situation sanitaire, des allergies alimentaires pour lesquelles ils consultent, avant chaque passage du groupe, la liste affichée à l'entrée du self des allergènes présents dans le menu du jour.

Pour assurer un bon partenariat entre le collège d'accueil et le collège bénéficiaire, il est impératif que la communication soit fluide et transparente.

Les personnels accompagnateurs doivent par ailleurs :

- Prendre connaissance du protocole sanitaire du collège d'accueil et s'engager à l'appliquer ;
- Prendre connaissance des consignes d'évacuation en cas de sinistre affichées dans les locaux et s'engager à les appliquer ;
- Constater les emplacements des dispositifs d'alarme, des extincteurs et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours ;
- Se soumettre en cas d'urgence, au plan d'évacuation affiché dans chaque salle à manger.

Il leur appartient d'organiser le rassemblement et l'installation des élèves pour la prise des repas.

Les élèves et les personnels accompagnateurs, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège d'accueil, sont tenus de respecter le règlement intérieur du collège d'accueil et d'agir dans le respect des règles de laïcité et de neutralité.

Article 7 : Responsabilités et assurance

7.1 Collège bénéficiaire

Le collège bénéficiaire déclare s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement connue pour garantir sa responsabilité civile qui pourra être recherchée en raison de ses obligations découlant de la présente convention, tant à l'égard des élèves bénéficiaires de la prestation et des personnels accompagnateurs, qu'à l'égard du collège d'accueil et de la Collectivité européenne d'Alsace.

A cet effet, le collège bénéficiaire est assuré auprès de la compagnie [NOM] sous le numéro de police n° [NUMERO].

Les dommages éventuellement causés par les élèves du collège bénéficiaire ou les personnels accompagnateurs seront facturés par le collège d'accueil au collège bénéficiaire. Aucune franchise d'assurance ne sera opposable au collège d'accueil. Le collège bénéficiaire s'engage à informer le collège d'accueil, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

7.2 Collège d'accueil

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

Le collège d'accueil est responsable 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 d'accueil est par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

7.3 Collectivité européenne d'Alsace

De son côté, la Collectivité européenne d'Alsace, en tant que propriétaire des locaux du collège d'accueil, couvre les risques de responsabilité civile lui incombant à l'égard des bénéficiaires de la prestation et des accompagnateurs ainsi que des personnels du bénéficiaire selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 8 : Prix du repas, gestion financière et facturation

Le prix de vente du repas facturé au collège bénéficiaire est fixé par le Conseil d'administration du collège d'accueil.

Il est fixé à [PRIX] pour l'année [ANNEE].

Les tarifs sont votés au Conseil d'Administration du collège d'accueil et seront communiqués au collège bénéficiaire en vue d'un passage en Conseil d'Administration. Les tarifs sont revus chaque année ou en fonction des orientations de la Collectivité européenne d'Alsace.

La gestion des tickets des commensaux, des personnes extérieures du collège bénéficiaire est assurée par la gestion du collège d'accueil.

La constatation, le recouvrement et la gestion des produits de la restauration scolaire pour les collégiens incombent entièrement au collège bénéficiaire.

Le collège d'accueil établit un titre exécutoire trimestriel sur la base des tarifs fixés. Le collège bénéficiaire s'engage à honorer les titres exécutoires qui lui sont adressés sur le portail CPP (Chorus Portail Pro) dans un délai de 30 jours maximum.

Article 9 : Modalités de paiement

L'effectif sera consigné quotidiennement par le collège d'accueil et le collège bénéficiaire. La base de facturation reposera sur la commande communiquée au collège d'accueil, ou à défaut, sur la consommation réelle, si cette dernière est supérieure. Le prix du repas couvre l'achat des denrées alimentaires et les charges de fonctionnement courantes. Les factures, établies à la fin de chaque mois, seront adressées par le collège d'accueil au collège bénéficiaire par voie électronique.

Article 10 : Revalorisation du cadre tarifaire

Le prix du repas pourra être revu, sur décision du Conseil d'administration du collège d'accueil après concertation avec le collège bénéficiaire et information préalable de la Collectivité européenne d'Alsace. L'actualisation de ce prix s'effectuera ensuite, sans qu'il soit besoin de signer un avenant à la présente convention.

ARTICLE 11 : Dispositions relatives aux ressources humaines

En contrepartie de la production de repas au collège d'accueil pour les élèves et les personnels du collège bénéficiaire, un renfort sera affecté au collège d'accueil au regard des critères de l'effectif cible fixé par la Collectivité européenne d'Alsace.

ARTICLE 12 : Transport des élèves

Néant si non-applicable.

Le transport des collégiens est placé sous la responsabilité du Collège bénéficiaire. Ce dernier aura en charge la mise en place des démarches auprès du transporteur de son choix pour assurer les trajets entre les deux établissements. Le financement du transport fera l'objet d'un reversement complémentaire de la CeA sur présentation des éléments comptables.

Article 13 : Visite de tiers

Toute demande, au titre des collégiens restaurés, émanant de personnes étrangères au collège d'accueil 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 d'accueil sous couvert du Principal du collège bénéficiaire par mail au moins une semaine avant la date de visite souhaitée. L'autorisation est délivrée par le Principal du collège d'accueil.

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

Article 14 : Effet et durée de la convention

La présente convention prendra effet le [DATE] pour une durée de [DUREE] soit jusqu'au [DATE]. La convention peut être modifiée par voie d'avenant après accord des parties.

Article 15 : Résiliation

Chaque partie a la faculté de résilier la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception avant le 1^{er} mars de l'année N pour un effet au 1^{er} septembre de la même année.

Article 16 : Règlement des litiges

16.1 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, l'interprétation ou l'exécution de la présente convention, fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable.

Dans cette optique, les parties s'engagent, avant d'entrer en justice, à tenter de résoudre à l'amiable tout différent 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.

16.2 Contentieux

En cas d'échec de la tentative de règlement amiable prévue à l'article 16.1, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal administratif de Strasbourg.

Article 17 : Traitement des données à caractère personnel

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 du 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 trois exemplaires, dont un pour chacune des parties.

A Strasbourg, le XXX

Pour la Collectivité européenne d'Alsace,
Le Président

Pour le collège [NOM],
Le/La Principal(e)

Frédéric BIERRY

Pour le collège [NOM],
Le/La Principal(e)