

	<p style="text-align: center;">Ville de Strasbourg</p> 	<p style="text-align: center;">Collège François TRUFFAUT</p> 
--	---	--

CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA COLLECTIVITÉ EUROPÉENNE D'ALSACE, LA VILLE DE STRASBOURG ET L'EPLÉ « FRANÇOIS TRUFFAUT »

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 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 (EPLÉ),

Vu la délibération n° CP 2022 XX XX de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 08-juillet 2022 sur le partenariat d'accueil en restauration entre la CeA, les EPLÉ et la ville de Strasbourg,

Vu la délibération de la Ville de Strasbourg du XX XX XXXX,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du Collège François Truffaut de Strasbourg du XX XX XXXX,

Vu le règlement de la demi-pension du Collège François Truffaut de Strasbourg.

Préambule :

Un service de restauration est organisé depuis le 13 janvier 1975 au Collège François Truffaut à Strasbourg-Hautepierre pour les élèves fréquentant cet établissement et pour ceux des écoles élémentaires et maternelles de Hautepierre « Rosa Parks ».

Entre :

La Collectivité européenne d'Alsace,

Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération n° , et désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace » ;

Et

La Ville de Strasbourg

Représentée par Madame Soraya OULDJI, ajointe à la Maire

Et

Le Collège « François TRUFFAUT » de Strasbourg,

Représenté par sa Principale, Madame Pia KOEGLER

Vu la décision du Conseil d'Administration du

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour but de définir les conditions de fonctionnement et d'accueil en restauration des élèves des écoles de la ville de Strasbourg.

Article 2 : Fonctionnement

Le restaurant du Collège François Truffaut fonctionne tous les jours de classe (lundi, mardi, jeudi et vendredi), sauf en cas de force majeure (catastrophe naturelle, grève...).

Les repas sont livrés par la cuisine centrale du Collège Sophie Germain de Cronenbourg.

Ce restaurant accueille les élèves du Collège François Truffaut, des écoles élémentaires et maternelles « Rosa Parks » de Strasbourg-Hautepierre. La capacité d'accueil du restaurant étant de 235 places assises, le collège pourra accueillir un maximum de 190 élèves en élémentaire et 96 élèves de maternelles (élèves et accompagnants) en provenance des écoles de Strasbourg.

Le mobilier pour les élèves de maternelle est fourni par la ville de Strasbourg qui en assure également l'entretien et le renouvellement le cas échéant.

Article 3 : Prestation, transport et commande des repas

Les menus sont proposés par l'équipe de la cuisine centrale du collège Sophie Germain et sont soumis pour approbation au référent qualité de la ville de Strasbourg, sur la base d'un menu complet comprenant une entrée ou un potage, un plat protidique et sa garniture, un fromage et/ou un dessert. Une alternative à la viande est proposée les jours concernés (poisson ou plat végétarien).

Des « Commissions Menus » sont organisées régulièrement par le Collège Sophie Germain avec l'ensemble des établissements concernés.

Les menus seront transmis 3 semaines à l'avance à la ville de Strasbourg.

Le Collège Sophie Germain prend en charge le transport et le conditionnement (matériel isotherme) de l'ensemble des prestations depuis leur cuisine de production jusqu'à l'office de restauration du collège François Truffaut, dans le respect de la réglementation en vigueur pour une prestation en liaison chaude.

Le collège François Truffaut et les écoles de la Ville s'engagent à communiquer au Collège Sophie Germain avant 12 heures tous les jeudis les effectifs pour la semaine suivante.

En cas de fermeture de la cuisine centrale du Collège Sophie Germain, de la restauration du Collège François Truffaut ou des écoles de la Ville, les différentes parties s'engagent à se communiquer les informations dans les meilleurs délais.

Article 4 : Personnels de service – Affectations et missions

La ville de Strasbourg met à la disposition du Collège François Truffaut le personnel nécessaire à la réception des prestations, au stockage, à la mise en place des tables pour les élèves de maternelle, au service des repas, au lavage de la vaisselle et à l'entretien des locaux après le service, soit 2,5 ETP par jour pour le bon fonctionnement du service restaurant (pause méridienne comprise), sur la base des effectifs actuels. Elle affecte également ce personnel pour la préparation des locaux et du matériel avant la rentrée scolaire et pour le nettoyage et le rangement en fin d'année scolaire. En cas d'absence d'un agent de la Ville, celle-ci s'engage à remplacer l'agent le jour même ou à défaut dans les meilleurs délais.

De son côté, le Collège François Truffaut affecte, au titre des élèves du collège, 0,4 ETP pour le fonctionnement du self-service et le grand réfectoire (soit 4h00 par jour), et 0,2 ETP pour le grand réfectoire (soit 2 h 00 par jour (pause méridienne comprise)).

Le nettoyage de la grande salle de restauration est assuré par le personnel de service du Collège. Les locaux de cuisine et laverie sont nettoyés par les agents de la ville de Strasbourg. Les congés légaux des agents sont pris en dehors des périodes d'ouverture de la restauration.

Article 5 : Surveillance et encadrement

La surveillance des élèves du Collège est à la charge de celui-ci.

L'encadrement des élèves des écoles élémentaires et maternelles est à la charge de la ville de Strasbourg, aucune responsabilité ne pouvant incomber au collège François Truffaut au titre de la responsabilité civile des élèves, respectivement de leurs représentants légaux, ni au titre des responsabilités relevant du personnel municipal d'encadrement des enfants.

Les enfants des écoles maternelles sont servis à table par les agents d'encadrement de la ville de Strasbourg.

Les personnes accompagnant ces enfants ont un rôle d'éducation et d'écoute auprès d'eux. Elles partagent le déjeuner des enfants, les aident et veillent au bon déroulement du repas dans le calme et la convivialité.

Tous les agents de la ville de Strasbourg (agents de restauration et personnel d'encadrement) sont recrutés et rémunérés par celle-ci.

Ils sont placés sous l'autorité fonctionnelle de l'adjoint gestionnaire, ainsi que sous la responsabilité hiérarchique de la ville de Strasbourg. En cas de manquement à ses obligations ou si le profil de l'agent affecté en cuisine ne devait pas convenir, le chef d'établissement se rapprochera du responsable hiérarchique de la ville afin de trouver une solution adaptée.

Article 6 : Gestion financière

La gestion financière des repas est assurée par le Collège, pour ses élèves et par la ville de Strasbourg pour les enfants des écoles élémentaires et maternelles.

Les repas servis aux enfants des écoles élémentaires et maternelles sont facturés à la Ville par le Collège Sophie Germain selon un prix fixé d'un commun accord dans le cadre d'une convention, comme stipulé dans la convention de télérestauration.

La participation aux charges communes afférent à l'accueil des enfants des écoles élémentaires et maternelles au restaurant du collège François Truffaut est reversée au collège par la Ville sur présentation d'une facture transmise annuellement (année civile) par le collège François Truffaut. Cette facture prend en compte la totalité des repas servis aux enfants des écoles élémentaires et maternelles sur une année et qui sont facturés à la Ville par le Collège Sophie Germain. Les frais généraux versés au Collège François Truffaut représentent 10% du prix total des repas facturés par le Collège Sophie Germain.

Article 7 : Dépenses diverses

Le collège François Truffaut avec la Collectivité européenne d'Alsace assure l'entretien et la maintenance des équipements de la cuisine satellite.

Le collège fournit la vaisselle et les produits d'entretien et de nettoyage (produits pour le lave-vaisselle dont sel adoucisseur, détergents, désinfectants, ...).

Les frais liés à des dégradations par les écoliers de la Ville feront l'objet d'une facturation à la ville de Strasbourg.

La taxe de l'enlèvement des déchets liés à la restauration scolaire (partie ordures ménagères) payée par le collège François Truffaut fera l'objet d'une refacturation annuelle à la ville de Strasbourg, au prorata du nombre de repas se rapportant respectivement aux collégiens, commensaux adultes et aux élèves des écoles élémentaires et maternelles avec l'encadrement.

Article 8 : Date d'effet et durée

La présente convention prend effet le 1^{er} septembre 2022 pour une durée d'une année, reconductible 3 ans, soit jusqu'au 31 août 2026.

Article 9 : Résiliation

Chaque partie a la faculté de dénoncer la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, la résiliation de la convention ne prendra effet que 3 mois après la réception, par les autres parties, de cette lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 10 : Règlement des litiges

10.1 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 1 mois et supérieure à 2 mois.

10.2 Contentieux

En cas d'échec de la tentative de conciliation amiable prévue à l'article 10.1, les litiges relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Fait à Strasbourg, en trois exemplaires originaux, le

Pour la Collectivité européenne d'Alsace
Le Président

Frédéric BIERRY

Pour la Ville de Strasbourg
L'adjointe à la Maire

Soraya OULDJI

Pour le Collège

François TRUFFAUT de Strasbourg

La Principale

Pia KOEGLER