



CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENE D'ALSACE, LE COLLEGE SUZANNE LALIQUE HAVILAND ET LE DELEGATAIRE DE SERVICE PUBLIC EN CHARGE DE LA GESTION DE L'ACCUEIL PERISCOLAIRE ET EXTRASCOLAIRE A WINGEN SUR MODER

Entre les soussignés,

La Collectivité européenne d'Alsace,
Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération de la Commission Permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace n°CP-2023--- du 9 février 2023 et désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace »

ET

Le Collège Suzanne Lalique-Haviland, représenté par son Principal, M. METZ Stéphane autorisé à signer par délibération du conseil d'administration du désigné « collège »

ET

Le délégataire de service public en charge de la gestion de l'accueil périscolaire et extrascolaire à Wingen sur Moder, désigné par la Communauté de Communes de Hanau La Petite Pierre, ci-après désigné « le délégataire »

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 N °CP 2022 de la Commission permanente du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du 2022, portant sur le partenariat d'accueil en restauration entre la Collectivité européenne d'Alsace, le collège Suzanne Laliq-Haviland de Wingen sur Moder et délégataire de service public en charge de la gestion de l'accueil périscolaire et extrascolaire de Wingen sur Moder,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du collège Suzanne Laliq-Haviland de Wingen sur Moder en date du,

Vu le règlement intérieur du collège Suzanne Laliq-Haviland de Wingen sur Moder, approuvé et adopté par le Conseil d'Administration du 25 août 2020,

Préambule

L'école communale de Wingen sur Moder ne dispose pas de sa propre demi-pension. Un partenariat existe entre le délégataire qui assure la gestion de l'accueil périscolaire et extrascolaire et le collège de Wingen sur Moder. Aussi il est conclu de renouveler la présente convention afin d'y intégrer les évolutions partenariales.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour but de définir les conditions d'hébergement des 80 élèves de l'école primaire de la ville de Wingen sur Moder dont la gestion du périscolaire est assurée par le délégataire.

Article 2 : Prestation de service

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du Collège, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social notamment le « paquet hygiène » ainsi que 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 ainsi que les règles et recommandations en matière d'approvisionnement et de nutrition précisée à l'article 4.

Le Collège s'engage à respecter les prescriptions de l'arrêté du 21 décembre 2009 précité et le « paquet hygiène » composé notamment des 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.

Le Collège accueillera maximum 80 écoliers les lundis, mardis, jeudis et vendredis de XXhXX à XXhXX pendant les périodes scolaires.

Article 3 : Organisation des accès

Les élèves du périscolaire 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 écoliers ne dépassera pas la durée du repas. Durant ce temps, ces écoliers sont pris en charge par le personnel accompagnateur mis à disposition par le délégataire.

Article 4 : Composition des menus

Les repas seront proposés avec 6 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,
- Le pain.

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,
- 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,
- de l'arrêté et du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs 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, conformément aux 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 **à partir du 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.**

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.

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.

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 1^{er} 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 Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN).

Article 5 : Commande des repas

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire sera communiqué début juillet par le délégataire au Collège. Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine (le jeudi) pour la semaine suivante par le délégataire au Collège. Une estimation quotidienne du nombre de repas (incluant ceux des accompagnateurs des élèves) sera communiquée avant 9 heures par le délégataire au Collège.

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

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

Article 6 : Obligations du Collège

Le Collège 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),
- Transmission de la composition des menus par mail au délégataire au plus tard la semaine précédente,
- Transmission du règlement de la demi-pension au délégataire,
- Elaboration de menus de qualité constante.

Article 7 : Responsabilités du Collège

Le Collège est responsable exclusivement 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 reste par ailleurs responsable de la sécurité des personnes accueillies au sein de ses locaux.

Article 8 : Obligations du délégataire

Les personnels accompagnateurs mis à disposition par le délégataire conservent la responsabilité des écoliers 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 et le délégataire, il est impératif que la communication soit fluide et transparente.

Les personnels accompagnateurs doivent par ailleurs :

- Prendre connaissance du protocole sanitaire du Collège et s'engager à l'appliquer,
- Prendre connaissance des consignes d'évacuation en cas de sinistre affichées dans chaque salle à manger 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.

A cette fin, le délégataire :

- Met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels, rémunérés par le délégataire relèvent de sa responsabilité.
- Veille à ce que ce personnel d'encadrement se conforme à la réglementation en vigueur concernant les dispositions relatives à la sécurité.

Les élèves et les personnels accompagnateurs relevant du délégataire, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du Collège, sont placés sous la responsabilité du Chef d'établissement du Collège et sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège notamment dans le respect des principes de laïcité et de neutralité.

Article 9 : Responsabilité et assurance

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

Les dommages éventuellement causés par les écoliers ou les personnels accompagnateurs du délégataire seront facturés par le Collège au délégataire sans application de franchise.

Le délégataire s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance. La responsabilité d'un membre du personnel du délégataire peut être engagée si celui-ci commet une faute à l'encontre d'un personnel ou d'un élève du Collège.

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

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

Article 10 : Missions réalisées par le délégataire au profit du collège

Le délégataire assure un renfort de l'équipe des Agents Techniques des collèges (ATC) pour l'accueil en restauration pendant la période scolaire, sur la base d'un ETP pour 100 repas, sur la période scolaire aux créneaux suivants :

Les lundis, mardis, jeudis, vendredis : 7 heures quotidiennes soit 28 heures hebdomadaires.

Les missions réalisées par le délégataire sont les suivantes :

- Participation à la préparation des repas ;
- Participation à la distribution des repas
- Participation à la vaisselle ;
- Nettoyage du réfectoire ;
- Application du protocole sanitaire.

Le délégataire affecte, à la réalisation de cette mission, un agent qui dispose de compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective, validées notamment par une attestation d'une formation sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments).

L'agent effectue les missions précitées sous la responsabilité du délégataire.

Le délégataire veille à ce que cet agent soit remplacé en cas d'absence quelle qu'en soit la raison. En sa qualité d'employeur, il couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au collège, le délégataire veille à ce que son agent :

- s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le collège au délégataire, ainsi qu'au règlement intérieur du collège.
- respecte les instructions du Principal du collège et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

Le délégataire dote l'agent précité d'Equipements de Protection Individuelle adaptés aux tâches qui lui seront confiées par le collège dans le cadre de ses missions au service de restauration.

Le collège signale les éventuelles absences de l'agent précité au délégataire.

Le délégataire peut rencontrer l'agent affecté aux missions précitées ainsi que le personnel d'accompagnement du temps de midi en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé le Principal du collège.

Article 11 : Prix et modalités de paiement

Les repas pour les enfants du périscolaire seront facturés **XXX €** par le collège au délégataire et **XX €** pour le personnel accompagnateur. L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège. La base de facturation reposera sur la commande communiquée au Collège, 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 à **XXXX**.

Article 12 : revalorisation du cadre tarifaire

La revalorisation du tarif se fera chaque année par le Conseil d'Administration du collège selon les modalités définies par la Collectivité européenne d'Alsace dans le cadre de sa politique tarifaire.

Le nouveau cadre tarifaire sera communiqué par le collège en septembre de l'année N pour une mise en œuvre au 1^{er} janvier de l'année N+1 sans qu'il soit nécessaire de renouveler la présente convention.

Article 13 : Effet et durée de la convention

La présente convention prendra effet le **XXX**
Elle est conclue pour la durée de la délégation en cours jusqu'au 31/08/2025.

Article 14 : Résiliation

Chaque partie à la faculté de résilier la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception le 1^{er} mars de chaque année pour pouvoir dénoncer la convention au 31 août de la même année

Article 15 : Règlement des litiges

15.1 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 d'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.

15.2 Contentieux

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

Fait à Strasbourg, en trois exemplaires originaux, le.....

Pour la Collectivité européenne d'Alsace

Le Président, Frédéric BIERRY

Pour le Collège

Pour le délégataire

Le Principal, Stéphane METZ

Le Président

