



**CONVENTION DE FOURNITURES DE REPAS
PAR LE COLLEGE LES MENETRIERS
AU LYCEE RIBEAUPIERRE DE RIBEAUVILLE**

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'Education, notamment le livre IV, titre II de sa deuxième partie, articles L. 213-1 et suivants, L 421-1 à L421-19,

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°83-663 du 22 juillet 1983 relative à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'Etat,

Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,

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,

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

Vu la nomenclature M9.6 relative au cadre budgétaire et comptable des établissements publics locaux d'enseignement (EPLE) du 27 avril 2015,

Vu la lettre n° 07-016 du 19 février 2007 du ministère de l'Education Nationale portant sur la restauration et l'hébergement en EPLE depuis la loi de décentralisation du 13 août 2004,

VU la délibération du Conseil d'Administration du Collège les Ménétriers en date du

VU la délibération du Conseil d'Administration du Lycée Ribeaupierre en date du

VU la décision de la Commission Permanente de la Région Grand Est n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

VU la décision de la Commission Permanente du Collectivité européenne d'Alsace

Entre

La Région GRAND EST

Collectivité territoriale ayant en charge la compétence des Lycées, dont le siège est 1, place

Adrien Zeller 67070 STRASBOURG CEDEX

Représentée par son Président, Franck LEROY

Dûment habilité à signer la présente convention par décision de la Commission Permanente du Conseil Régional n° 23CP-2020 en date du 17 novembre 2023

ci-après désignée la Région
d'une part

Et

La Collectivité européenne d'Alsace,

Représentée par le Président du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité à signer la présente convention par délibération n°

.....;

ci-après désigné la CeA
d'autre part

Et

Le Collège les Ménétriers

Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est

Représenté par.....

ci-après désigné la cuisine
centrale d'autre part

Et

Le Lycée Ribeaupierre

Etablissement Public Local d'Enseignement dont le siège est

Représenté par.....

ci-après désigné la cuisine satellite
d'autre part,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit,

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de formaliser le partenariat entre la Région, la Collectivité européenne d'Alsace, la cuisine centrale qui assure la production et la livraison des repas Collège les Ménétriers à la cuisine satellite du Lycée Ribeaupierre.

La convention définit l'organisation générale de la fourniture de repas, les modalités pratiques, 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 télé-restauration

La cuisine centrale est chargée de la fourniture de repas pour les services du midi du durant le temps scolaire pour l'établissement télérestauré soit :

[à définir selon les cas]

- les lundis midi
- les mardis midi,
- les mercredis midi,
- les jeudis midi
- les vendredis midi

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

Le service de télérestauration s'opère sur la base d'une liaison..... [à définir selon le cas : *liaison chaude ou froide*]

Article 3 : Quantité et forme du service. Prestations et effectifs

La cuisine centrale fournit des repas sur la base de menus arrêtés à l'avance et se conforme aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, en particulier celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé) de la circulaire du GEMRCN - décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et des objectifs de la loi Egalim. Les menus devront favoriser le fait maison plutôt qu'une cuisine d'assemblage et valoriser l'approvisionnement local.

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.

Les menus sont établis sur des périodes hebdomadaires et transmis au plus tard quinze jours avant leur date. En cas de substitution de produits, la cuisine centrale s'engage à en informer l'établissement télérestauré dans les plus brefs délais.

Les menus se composent de :

[à fixer selon les cas : d'une entrée, d'un plat principal, d'une garniture, d'un laitage, d'un fruit ou d'un dessert et du pain]

- ...
-
- ...
- ...
- ...

La cuisine centrale fournit des repas adaptés aux élèves présentant des allergies alimentaires selon le PAI mis en place. L'établissement télérestauré s'engage à cet effet à transmettre tous les éléments nécessaires et utiles à la mise en œuvre des PAI dans la préparation des repas.

Le nombre de repas à produire quotidiennement par l'établissement télérestaurant pour l'établissement télérestauré est limité à repas par jour [à fixer selon le cas]

Le nombre de repas fournis par l'établissement télérestaurant se base sur 2 données :

- L'effectif prévisionnel hebdomadaire est transmis par l'établissement télérestauré[jour] de la semaine S pour la semaine S+2. Cette donnée servira de base pour les commandes et la gestion des stocks
- L'effectif consolidé, transmis par l'établissement télérestauré le jour ouvré précédent avant ...h par courriel à l'établissement, au gestionnaire et au chef de cuisine. Cette donnée correspondra aux quantités livrées et facturées. A défaut de transmission, l'effectif prévisionnel sera considéré en lieu et place de l'effectif consolidé.

L'établissement télérestauré veille à limiter les écarts entre l'effectif prévisionnel et l'effectif consolidé dans un souci partagé des partenaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il fait un reporting journalier des denrées qui pourront être réutilisées pour un autre menu (yaourts, fromage....)

Article 4 : Transport des denrées

Les repas sont préparés par la cuisine centrale.

Ils sont transportés par véhicule de la cuisine centrale à ...h... quotidiennement. Le transport des repas est assuré conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées, notamment de 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 modifié.

Article 5 : Hygiène, responsabilité et informations du consommateur.

La cuisine centrale dispose [selon le cas : « d'une dérogation à l'obligation d'agrément des services vétérinaires » ou « d'un agrément européen n°..... »]

La cuisine centrale reste responsable des produits livrés et consommés par les usagers du collèges télérestauré. Cependant, dès la prise en charge par l'établissement télérestauré 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 :
 - o Livre les repas dans des conditions d'hygiène et de maîtrise des températures optimales
 - o Transmet 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 télérestauré
 - 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 télérestauré a une fréquence mensuelle.
 - o Informe la cuisine centrale des éventuelles d'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 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les allergènes et au décret du 27 janvier sur l'origine des viandes, les informations suivantes doivent être communiquées chaque jour à la livraison à l'établissement télérestauré :

- 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 communiquera chaque début d'année les pourcentages des denrées bio et sous signe de qualités proposés dans les menus servis au collège télérestauré.

Enfin, les collectivités sont soucieuses de la qualité des repas au travers des plats faits maison et du recours à l'approvisionnement local. Ces données qualitatives sont également souhaitées en retour à l'établissement télérestauré.

La Collectivité de rattachement de l'établissement télérestauré se rapprochera du collège pour collecter ces informations à des fins d'analyses statistiques.

Article 6 : Mise à disposition de personnel et/ou compensation financière au profit de la CeA pour le service rendu en terme de personnels

Les deux collectivités conviennent soit de la mise à disposition de personnels soit d'une compensation financière pour le service rendu pour compte de tiers selon les modalités suivantes :

6.1. Mise à disposition de personnels

Sur la base d'une télérestauration jours [à définir pour chaque convention : 4 ou 5 jours] par semaine de, la CeA bénéficie de personnels de la Région pour une quotité de équivalent temps plein (ETP) :

- [descriptif nombre d'agents, horaires et missions]

Cet agent est affecté à l'établissement télérestaurant pour participer, avec l'équipe de cuisine, à la préparation des repas, à la plonge, à l'entretien, au rangement du matériel utilisé, au débarrassage et à l'entretien du réfectoire.

Les dommages éventuellement commis par cet(ces) agent(s) feront l'objet d'une déclaration auprès du courtier en assurance Responsabilité civile de la Région suivant réclamation juridiquement fondée de l'établissement télérestaurant sous les plus expresses réserves de fait, de droit et de responsabilité.

Ce personnel est soumis au règlement interne de l'établissement télérestaurant et aux règles découlant de son statut.

La Région procède au remplacement immédiat du personnel mis à disposition, absent pour quelle que raison que ce soit. L'absence du personnel est signalée par l'établissement télérestaurant à la Région.

Pendant sa présence de l'établissement télérestaurant, ce personnel s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par l'établissement télérestaurant à la Région.

Le personnel est placé sous l'autorité directe du chef d'établissement de l'établissement télérestaurant et par délégation du responsable de la cuisine pour l'organisation interne.

La Région peut rencontrer le personnel mis à disposition en tant que besoin sur le lieu de travail, après en avoir préalablement informé par mail le chef d'établissement de l'établissement télérestaurant.

6.2 Redevance - Contribution au service rendu par la CeA en terme de personnel

La Région verse à la CeA une contribution financière relative à la réalisation d'un service global pris en charge par elle sur :

- ✓ la production culinaire,
- ✓ l'entretien des locaux de restauration,
- ✓ la mobilisation du personnel Agent de la CeA

Le montant de la contribution financière est fixé dans l'annexe de la convention cadre de mutualisations de services de restauration et d'internat liant les deux collectivités

Article 7 : Rupture de service

Si un évènement survenant sur l'un ou l'autre des sites devait induire une rupture de service, les parties s'engagent à s'en informer respectivement dans les plus brefs délais. A cette fin, et pour assurer la continuité du service public, un stock tampon est conservé par la cuisine satellite, facturé par la cuisine centrale sur la base d'un nombre de repas estimé. Le stock tampon pourra comprendre des denrées prête à être remise en température pour le plat principal (raviolis..) des desserts (compotes...)

Article 8 : Dispositions financières

Le prix de vente du repas est voté par le conseil d'administration de la cuisine centrale conformément aux orientations de sa collectivité de rattachement. Celui-ci fait l'objet d'une annexe annuelle à la présente convention. la convention cadre sur les partenariats restauration contractée entre la Région Grand Est et la Collectivité européenne d'Alsace.

Le prix de vente n'intègre pas de charges de personnel compte tenu de l'affectation de personnel et/ou d'une contribution financière

Ces tarifs sont révisables annuellement, au 1er septembre ou au 1^{er} janvier. Toute évolution tarifaire fait l'objet d'une modification de l'annexe tarifaire.

La cuisine centrale dépose sur Chorus, chaque mois à terme échu, une facture à l'établissement télérestaurant.

Les repas sont facturés mensuellement sur la base de l'effectif consolidé défini par l'article 3.

Article 9 : Commission de suivi

Une commission de suivi est mise en place entre les parties prenantes à la convention.

Elle est compétente pour évaluer et faire évoluer l'organisation de la fourniture des repas. Elle peut émettre des propositions d'avenant de la présente convention.

La commission d'animation et de pilotage est compétente pour régler en premier niveau les différends et litiges relatifs à l'exécution de la présente convention.

Article 10 : Effet - durée de la convention-avenant

La présente convention est conclue pour une année civile, et prend effet le 1er janvier 2024.

Elle est renouvelable annuellement par tacite reconduction, à trois reprises soit jusqu'au 31 décembre 2027 sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant son expiration annuelle par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'annexe à la présente convention fera l'objet d'une révision annuelle le cas échéant après accord des quatre parties.

La convention peut être modifiée par voie d'avenant après accord des parties

Article 11 : La juridiction compétente

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout litige afférent à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention.

A défaut, tout litige résultant de l'application de la présente convention relève de la compétence du Tribunal Administratif compétent.

Fait en quatre exemplaires originaux, à, le

La Collectivité européenne d'Alsace

Le Collège

.....

Frédéric BIERRY

Pour la Région Grand Est

Le Lycée

.....

Annexe tarifaire à la Convention de fournitures de repas
Par le Collège les Ménétriers au Lycée Ribeaupierre

Période : année civile 2024

Les repas fournis par la cuisine du Collège les Ménétriers - établissement télérestaurant sont vendus au tarif de : **€/repas**

Denrées	... €
Charges de personnels	0,00 €
Charges générales	...€
Autres charges	... €
Prix total du repas	... €

Ce prix intègre :

- le cout des denrées
- Les charges générales (fluides, entretien,...) à hauteur de % du tarif
- Les autres charges spécifiques

Les charges de personnels ne sont pas incluses dans le tarif compte tenu de l'affectation d'un personnel et/ou contribution financière (article 6 de la convention).

Par ailleurs, l'établissement télérestaurant n'acquitte aucune [C.R.P ou P.R.P.] à sa collectivité au titre de cette fourniture de repas à l'établissement télérestauré.

Fait en quatre exemplaires originaux, à, le

La Collectivité européenne d'Alsace

Le collège

Frédéric BIERRY

.....

Pour la Région Grand Est

Le Lycée

.....