

MODELE DE CONVENTION D'ACCUEIL EN RESTAURATION ENTRE LA COLLECTIVITE EUROPEENE D'ALSACE, [LA COMMUNE] OU [EPCI] OU [STRUCTURE DELEGATAIRE] ET LE COLLEGE [NOM]

Entre les soussignés

La Collectivité européenne d'Alsace,
Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY, dûment habilité par délibération du Conseil d'Alsace du [DATE] et désignée ci-après par « la Collectivité européenne d'Alsace » d'une part,

ET

Le Collège [NOM] représenté par son/ sa Principal(e), [NOM], autorisé(e) à signer par délibération du conseil d'administration du [DATE], ci-après désigné « le collège »,

ET

La [Commune] ou [EPCI] ou [structure délégataire], [nom], représenté(e) par son [Maire] ou [Président], Monsieur / Madame [NOM], autorisé(e) à signer par délibération du [DATE], ci-après désigné(e) « le bénéficiaire » d'autre part,

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 du Conseil de la Collectivité européenne d'Alsace du XXX, portant sur la mutualisation des accueils restauration avec les communes et établissements publics de coopération intercommunale,

Vu la délibération du Conseil d'Administration du collège [NOM] en date du [date]

Vu le règlement intérieur du collège [NOM], approuvé et adopté par le Conseil d'Administration du [date]

Vu la délibération de la [commune] ou [EPCI] du [date]

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 [NOMBRE] enfants de l'école / du périscolaire [NOM].

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 précisées 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 au maximum [*Nombre*] écoliers les [*barrer les jours non concernés*]

- Lundis
- Mardis
- Mercredis
- Jeudis
- Vendredis
-

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

Les enfants et le personnel d'encadrement ont accès à ces locaux.

Article 3 : Organisation des accès et surveillance des élèves

Les enfants 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 écoliers ne dépassera pas la durée du repas. Durant ce temps, les enfants sont pris en charge par le personnel de surveillance du bénéficiaire.

Article 4 : 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,
- 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 **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.**

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 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.

Le Collège se conforme à la « Recommandation relative à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » (GEMRCN), tout en évaluant avec le partenaire l'impact sur le gaspillage alimentaire.

Article 5 : 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 bénéficiaire du service au Collège.

Un effectif prévisionnel sera ensuite transmis chaque semaine le [JOUR] à [HEURE] au plus tard pour la semaine suivante par le bénéficiaire au Collège.

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 bénéficiaire au Collège,
- soit l'effectif prévisionnel hebdomadaire fait foi et le bénéficiaire prendra alors contact avec le collège 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 enfants, seront communiquées par le responsable du site périscolaire ou le responsable désigné par la structure bénéficiant du service au personnel du service de l'Adjoint gestionnaire du Collège nommément désigné à cet effet.

Le bénéficiaire transmettra au Collège les éventuels Projets d'Accueil Individualisés (PAI) des 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 au 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),
- Les menus sont disponibles plusieurs semaines au préalable sur Mon Bureau Numérique,
- Transmission du règlement de la demi-pension à la commune / EPCI ou structure concernée,
- 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 bénéficiaire

Le 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 bénéficiaire conservent l'entière responsabilité des enfants 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 bénéficiaire, 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 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, sont tenus de respecter le règlement intérieur du Collège et d'agir dans le respect des règles de laïcité et de neutralité.

Article 9 : Responsabilité et assurance

Le bénéficiaire 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 enfants bénéficiaires de la prestation et des personnels accompagnateurs, qu'à l'égard du Collège et de la Collectivité européenne d'Alsace. A cet effet, le bénéficiaire est assuré auprès de la compagnie [NOM] sous le numéro de police N ° [NUMERO]

Les dommages éventuellement causés par les enfants de l'école / du périscolaire [NOM] ou les personnels accompagnateurs seront facturés par le Collège au bénéficiaire. Aucune franchise d'assurance ne sera opposable au collège.

Le bénéficiaire s'engage à informer le Collège, dans les meilleurs délais, de toute modification substantielle relative au contrat d'assurance.

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 enfants bénéficiant de la prestation et des accompagnateurs ainsi que des personnels du bénéficiaire selon les règles classiques de la responsabilité applicable en l'espèce.

Article 10 : Prix du repas

Article 10.1 : Prix en l'absence de mise à disposition de personnel pour la production des repas, le service, l'entretien des locaux de restauration par le bénéficiaire

[Mention Néant si non concerné]

En l'absence de mise à disposition de personnel par [la commune / EPCI / Structure] pour la confection des repas, le prix de vente du repas à la [Commune / EPCI / Structure] est fixé à [TARIF] € par le collège pour les enfants du périscolaire et à [TARIF] € pour le personnel accompagnateur pour l'année [ANNEE]. Ce prix intègre le coût des charges de personnel [à hauteur d'un ETP pour 100 repas] ou [à hauteur de 0,8 ETP pour 100 repas] au regard du nombre de jours de fonctionnement par semaine.

Article 10.2 : Prix du repas avec mise à disposition de personnel pour la production des repas, le service, l'entretien des locaux de restauration par le bénéficiaire

[Mention Néant si non concerné]

Le prix de vente du repas à [la Commune / EPCI / Structure] est fixé à [TARIF] € par le collège pour les enfants du périscolaire ainsi que à [TARIF] € pour le personnel accompagnateur pour l'année [ANNEE]. Ce prix n'intègre pas le coût des charges de personnel, [la Commune / EPCI / Structure] mettant à disposition le personnel nécessaire selon les modalités définies à l'article 13.

Article 11 : Modalités de paiement

L'effectif sera consigné quotidiennement par le Collège et le bénéficiaire. 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 par le collège à la [la Commune / l'EPCI / la structure] via chorus pro.

Article 12 : Revalorisation du cadre tarifaire

La revalorisation du tarif sera proposée par le Conseil d'Administration du collège selon les préconisations définies par la Collectivité européenne d'Alsace dans le cadre de sa politique tarifaire. En cas de revalorisation tarifaire, un avenant à la présente convention sera établi précisant le nouveau tarif.

Article 13 : Modalités de mise à disposition de personnel pour la production des repas, le service, l'entretien des locaux de restauration par le bénéficiaire

Néant si non concerné

Sur la base d'une restauration sur [NOMBRE DE JOURS] jours par semaine la CeA bénéficie de personnels de [la Commune / EPCI / Structure] pour une quotité de [Nombre d'ETP] équivalent temps plein (ETP) :

[préciser le nombre d'agents et les horaires]

- Les [jours de la semaine] de XX h à XX soit X h / semaine
- Le cas échéant un volume d'heure complémentaire le mercredi ou hors temps scolaire défini comme suit : [préciser]

Ces agents sont affectés au collège 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.

Ils disposent de compétences professionnelles dans le domaine de la restauration collective. Ils effectuent les missions précitées sous la responsabilité du bénéficiaire.

Le bénéficiaire veille à ce que ces agents soient remplacés dans un délai de [XX heures ex. 48h] en cas d'absence quelle qu'en soit la raison. En sa qualité d'employeur, il rémunère et couvre les risques d'accidents encourus par son personnel affecté au service de restauration.

Pendant sa présence au Collège, le bénéficiaire veille à ce que son agent :

- s'adapte aux contraintes de fonctionnement de la demi-pension, qui auront été communiquées auparavant par le Collège 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 Collège signale les éventuelles absences de l'agent précité au bénéficiaire, qui aura préalablement nommé désigné l'interlocuteur sur ce sujet.

Le bénéficiaire 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 14 : Effet et durée de la convention

La présente convention prendra effet [DATE] pour une durée de [DUREE] soit jusqu'au [DATE]

Article 15 : Résiliation

Chaque partie a la faculté de résilier la présente convention par l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception le [DATE] de chaque année pour pouvoir dénoncer la convention au [DATE] de la même année.

Article 16 : 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.

Article 17 : Traitement des données à caractère personnel

Dans le cadre de l'exécution de la convention, les parties s'engagent à informer les usagers et personnels des modalités de traitement des données à caractère personnel qui seraient nécessaire (ex. dans le cadre des PAI) et assuré par les services gestionnaires, et de la durée de conservation des données.

Conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) du 27 avril 2016, les usagers et personnels seront informés dans ce cadre de leur droit d'accès, de rectification, de limitation ou d'opposition au traitement.

Fait en trois exemplaires, dont un pour chacune des parties.

A Strasbourg, le

à, le....

Pour la Collectivité européenne d'Alsace
Le Président

Pour le collège de
Le Principal

Frédéric BIERRY

Pour la [COMMUNE ou EPCI ou structure délégataire]