

Logo EPLE télérestaurant



Logo EPLE télérestauré

PROPOSITION DE CONVENTION de RESTAURATION TYPE

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 le Code de l'Education, notamment le livre IV, titre II, articles L421-1 à L421-19,
 Vu le Décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique,
 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 le Décret n°63-629 du 26 juin 1963 instituant un régime de remise de principe d'internat dans les établissements d'enseignement public,
 Vu la délibération de la séance plénière n°CD/2016/074 du 20 juin 2016
 Vu la délibération n°XXXXXXX, de la séance plénière du 17 octobre 2016

Entre les soussignés,

Le Principal du Collège « X » de X,
 vu la décision du Conseil d'Administration du

Le Principal du Collège « Y » de Y,
 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 télérestauration du collège de Y par le collège de X.

Article 2 : Prestations de service du collège

Les repas sont confectionnés sous la responsabilité du collège X, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, en particuliers celles du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et de la circulaire du GEMRCN, fixant les règles de nutrition et de diététique applicable dans les établissements de restauration collective à caractère social ainsi que 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 et du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La cuisine du collège X dispose d'un agrément des services vétérinaires n°xxxxxxxxx.

Le principal du collège de Y s'engage, quant à lui, à veiller à l'application de ces mêmes dispositions dans son établissement.

La fourniture des repas est assurée les jours de fonctionnement du service de restauration du collège de Gerstheim, c'est-à-dire les lundis, mardis, jeudis et vendredis, hors période de vacances scolaires.

Article 3 : Composition des menus

Le menu à consommer sera identique à celui servi au collège de X.

Il est constitué d'entrée, de plat principal avec accompagnement, de dessert et de pain.

Article 4 : Commande des repas

Les commandes de repas sont adressées par le collège de Y le mardi précédant la semaine de production au collège de X.

En cas de modification l'établissement préviendra le collège de X au moins 48 heures à l'avance, par mail. A défaut, les repas non annulés seront facturés.

Le nombre de repas livré est pris en charge quotidiennement par le collège de Y à l'aide d'un reçu signé par un personnel de l'établissement et remis au livreur.

Après chaque repas, le collège de Y transmettra au collège de X, les effectifs réels, détaillés par type de convives qui ont mangés.

Un repas témoin sera conservé par l'unité centrale de production quotidiennement. De même, un repas témoin sera conservé et payé par le collège de Y quotidiennement

Article 5 : Transport des repas

Le transport des repas est assuré en liaison froide et chaude par la cuisine du collège de X le jour de leur consommation conformément à la réglementation en vigueur applicable au transport des denrées en liaison froide et chaude.

Le retour des récipients vides est également assuré par le collège de X. Ils devront avoir été au préalable nettoyés par le collège de Y.

La cuisine du collège de X est responsable des repas jusqu'à la prise en charge par le collège de Y. Aucune responsabilité ne peut incomber au collège de X du fait de l'exploitation du service de restauration du collège de Y.

Le collège de Y mettra en place la méthode HACCP, notamment en ce qui concerne la réception des repas (vérification des livraisons, des températures, des contenants) et la remise en température des plats.

Le matériel servant au transport (containers isothermes, plats en acier inoxydable ou polycarbonate adaptés) est fourni par le collège de Y.

Les repas seront livrés avant 11 h.

Les conteneurs seront repris le lendemain.

Le collège de X livrera également au collège de Y, et sur commande du gestionnaire, les denrées de base nécessaires aux préparations faites sur place ou aux dépannages éventuels.

Ces denrées seront utilisées sous contrôle du gestionnaire du collège de Y et suivies en stock par lui.

Article 6 : Remise en température des repas

Le collège de Y veillera à la qualité de la remise en température des plats livrés par la cuisine du collège de X. En cas de besoin, il peut solliciter le gérant de la cuisine du collège de X pour des conseils ou précisions techniques.

Article 7 : Prix et modalités de paiement

Le prix du repas est fixé annuellement par le collège de X, conformément aux orientations du Conseil Départemental du Bas-Rhin.

Il comporte une part pour l'achat des denrées et une part pour les charges de fonctionnement, d'exploitation et de transport.

Tout repas commandé et non annulé le vendredi précédant la semaine de livraison est facturé au collège de Y, y compris le repas témoin.

La facture est adressée trimestriellement au collège de Y.

Le gestionnaire du collège de X informera le collège de Y de chaque variation de tarif, ainsi que la date d'effet.

Une annexe financière des tarifs appliqués au collège de X est présentée chaque année au conseil d'administration du collège de Y.

Le conseil d'administration du collège de Y fixera les tarifs applicables au collège de Gerstheim.

Concernant les personnels administratifs et techniques, et les personnels de catégorie C, ce sont les tarifs uniques imposés par la collectivité qui s'appliquent.

Les factures seront établies et transmises aux familles par le gestionnaire du collège de Y qui en assurera également l'encaissement.

Article 8 : Responsabilité

Le collège de X est responsable de la confection des repas et du transport, jusqu'à la prise en charge par le collège de Y. Aucune responsabilité ne peut incomber au collège de X du fait de l'exploitation par le service de restauration du collège de Y.

Tout problème survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés par le collège de X et le collège de Y et à ses conclusions.

Article 9 : Réunion de concertation

Une réunion de concertation est prévue à la demande d'une des parties de la convention.

Article 10 : Effet et durée de la convention

Cette convention prend effet au 1^{er} janvier 201... . Elle est conclue pour la durée de l'année civile et renouvelable par tacite reconduction. Elle peut être modifiée par avenant ou dénoncée à la demande de l'une ou l'autre des parties dans un délai de trois mois précédant la date d'échéance annuelle.

Fait à Strasbourg, en trois exemplaires originaux, le

Visé par le Président du Conseil Départemental du Bas-Rhin, le

Pour le Principal du Collège
« X »

Pour la Principale du Collège
« Y »

Annexe
à la Convention de télérestauration
entre le collège X de X et
le collège Y de Y
Année 201... .

TARIF UNIQUE PROPOSE AU COLLEGE DE Y

Le tarif unique facturé au collège de Y est calculé par référence au prix de base du repas pour un forfait de 4 jours d'un collégien du collège de X.

Calcul proposé :

Tarif de base
Dédution des frais de personnels payés par le collège producteur au conseil départemental du Bas-Rhin (22,5%)
Augmentation de 12% pour frais de fonctionnement, d'exploitation et de transport,
Arrondi au 5 centième supérieur.

Tarif proposé pour 201... :

 ...,... € (tarif de base)
- ...,... € (charges de personnels : 22,5 %)
 ...,... € (charges de fonctionnement : 12 %)
 ...,... €
Arrondi à ...,...€.

Tous ces tarifs sont révisés annuellement en tenant compte des recommandations du Département, et en accord avec les services gestionnaires des deux établissements concernés.

FACTURATION DES DENREES LIVREES POUR DEPANNAGE A LA DEMANDE DU COLLEGE DE Y

Les denrées livrées pour dépannage à la demande du collège de Y sont refacturées trimestriellement.

Fait à, en 3 exemplaires originaux, le

Visé par le Président du Conseil Départemental du Bas-Rhin, le

Pour le Principal du Collège
« X »

Pour la Principale du Collège
« Y »
