



Collège
Maxime
Alexandre



CONVENTION de TELERESTAURATION

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,

Entre les soussignés,

Le Département du Bas-Rhin,
Hôtel du département,
Place du Quartier-Blanc, 67964 STRASBOURG Cedex 9,
Représentée par son Président, Monsieur Frédéric BIERRY,
Vu la délibération n° CP/2019/475 de la commission permanente du Conseil Départemental

La Principale du Collège Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM,
Vu la décision du Conseil d'Administration du 28/11/2019

La Principale du Collège Jacques Twinger de STRASBOURG,
Vu la décision du Conseil d'Administration du 28/11/2019

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour but de définir les conditions de télérestauration du collège Jacques Twinger de STRASBOURG par le collège Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM.

Article 2 : Prestations de service du collège

Les repas sont confectionnés le jour même sous la responsabilité du collège Maxime Alexandre, conformément aux normes et dispositions réglementaires en vigueur, en particulier celles de la circulaire du GEMRCN, fixant les règles de nutrition et de diététique applicables 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 Maxime Alexandre à LINGOLSHEIM dispose d'un agrément des services vétérinaires n°67-267-503.

La principale du collège Jacques TWINGER s'engage, quant à elle, à veiller à l'application des dispositions réglementaires dans son établissement.

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

Article 3 : Composition des menus

Les menus sont établis par une commission des menus composée du responsable de restauration et du gestionnaire de la cuisine centrale, et du gestionnaire et responsable de la cuisine satellite. Le conseiller technique en restauration de la collectivité peut également y participer.

Les menus sont communiqués une semaine à l'avance à l'établissement client.

Il se compose d'un choix de **2** entrées, **1** plat (*plat protidique ou de substitutions, accompagnées d'un féculent et d'un légume*), d'un produit laitier et de **1** dessert.

Les PAI sont gérés par l'établissement d'accueil ou en concertation avec la cuisine centrale.

Article 4 : Commande des repas

Les commandes de repas sont adressées par le collège, une semaine minimum avant la confection des repas, le mardi de la semaine précédente au moyen de la fiche navette fournie par la cuisine centrale.

Le nombre de repas livré est pris en charge quotidiennement par le collège Jacques TWINGER à l'aide de 2 reçus signés par un personnel de l'établissement et dont un remis au livreur.

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

Article 5 : Transport des repas

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

Le retour des récipients vides est également assuré par le collège Maxime ALEXANDRE. Ils devront avoir été au préalable nettoyés par le collège Jacques TWINGER.

Le collège Jacques TWINGER mettra en place le Plan de Maitrise Sanitaire (P.M.S.), notamment en ce qui concerne la réception des repas (vérification des livraisons, des températures, des contenants).

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

Les repas seront livrés entre 10h30 et 11h00.

Les conteneurs seront repris le lendemain après la livraison des repas.

Le collègue Maxime ALEXANDRE livrera également au collègue Jacques TWINGER, 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 collègue Jacques TWINGER et suivies en stock par lui.

Article 6 : Distribution des repas

Le collègue Jacques TWINGER veillera à la qualité de la distribution des plats livrés par la cuisine du collègue Maxime ALEXANDRE. En cas de besoin, il peut solliciter le responsable de restauration de la cuisine du collègue Maxime ALEXANDRE pour des conseils ou précisions techniques.

Article 7 : Prix et modalités de paiement

Le prix du repas est fixé annuellement par le collègue Maxime ALEXANDRE de LINGOLSHEIM, 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, telles les dépenses de personnel de restauration (production), ainsi que toutes les charges d'exploitation des locaux et de transport.

Tout repas commandé et non annulé le mardi précédant la semaine de livraison est facturé au collègue Jacques TWINGER, aucune remise d'ordre ne sera acceptée.

La facture est adressée trimestriellement au collègue Jacques Twinger. Un acompte sera exigé mensuellement.

Le gestionnaire du collègue Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM informera le collègue Jacques Twinger de STRASBOURG de chaque variation de tarif, ainsi que la date d'effet.

Une annexe financière des tarifs appliqués au collègue Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM est présentée chaque année au conseil d'administration du collègue Jacques Twinger de STRASBOURG.

Le conseil d'administration du collègue Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM fixera les tarifs applicables au collègue Jacques Twinger de STRASBOURG.

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

Les factures seront établies et transmises aux familles par le gestionnaire du collègue Jacques Twinger de STRASBOURG qui en assurera également l'encaissement.

Article 8 : Responsabilité

Le collègue Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM est responsable de la confection des repas et du transport, jusqu'à la prise en charge par le collègue Jacques Twinger de STRASBOURG. Aucune responsabilité ne peut incomber au collègue Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM du fait de l'exploitation par le service de restauration du collègue Jacques Twinger de STRASBOURG.

Tout problème survenant à la suite de la consommation des plats cuisinés fera référence à l'analyse des repas témoins conservés (demandé par la DDPP) par le collège Jacques Twinger de STRASBOURG et le collège Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM et aux conclusions de cette analyse.

Article 9 : Réunion de concertation

Une réunion de concertation associant la cuisine satellite et la cuisine centrale, a lieu une fois par an ou plus si nécessaire au courant de l'année.

Article 10 : Effet et durée de la convention

Cette convention prend effet au 1^{er} janvier 2020. 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.

L'annexe financière fera l'objet d'une mise à jour annuelle, en tenant compte des recommandations du Département.

Fait à STRASBOURG, en trois exemplaires originaux, le

Pour le Président du Conseil Départemental
du Bas-Rhin

Frédéric BIERRY

Pour la Principale du Collège
Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM

Pour la Principale du Collège
Jacques Twinger de STRASBOURG

Annexe
à la Convention de télérestauration
entre le collège Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM et
le collège Jacques Twinger de STRASBOURG
Année 2020

Calcul proposé :

Tarif voté par le conseil d'administration du collège Maxime Alexandre
Dédution des frais de personnels payés par le collège producteur au
conseil départemental du Bas-Rhin (22,5%)
Dédution des frais de reversement des charges communes (16%)
Augmentation de 12% pour frais de fonctionnement, d'exploitation et de
transport.

Tarifs proposés pour 2020 :

- forfait élève 4 jours : 382.20€
- repas élève : 3.68 €
- repas catégorie C et assimilés : 2.58€
- repas ATC : 2.51€
- repas personnel de catégorie A : 3.90€

**FACTURATION DES DENREES LIVREES POUR DEPANNAGE A LA DEMANDE
DU COLLEGE JACQUES TWINGER DE STRASBOURG**

Les denrées livrées pour dépannage à la demande du collège Jacques Twinger de
STRASBOURG sont refacturées trimestriellement.

Fait à STRASBOURG, en trois exemplaires originaux, le

Pour le Président du Conseil Départemental
du Bas-Rhin

Frédéric BIERRY

Pour la Principale du Collège
Maxime Alexandre de LINGOLSHEIM

Pour la Principale du Collège
Jacques Twinger de STRASBOURG