

CONVENTION DE RESTAURATION SCOLAIRE

ENTRE :

- Le **Département de Lot-et-Garonne**, représenté par la Présidente du Conseil départemental, ,
- La **Communauté de communes Albret Communauté**, représentée par le Président, ,

ET :

- Le **collège « Armand Fallières » à Mézin**, représenté par le Principal, ,

Vu les règlements communautaires d'hygiène (Règlement CE n°852/2004 du 29/04/2004, Règlement CE n°853/2004 du 29/04/2004),

Vu le Code général des collectivités territoriales,

Vu le Code de l'éducation,

Vu la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 modifiée, complétant la loi n°83-8 du 7 janvier 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 décret n°2009-553 du 15 mai 2009 relatif aux dispositions réglementaires du livre V du Code de l'éducation sur les tarifs de la restauration scolaire (Art 531-52 et 531-53),

Vu le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective

Vu l'arrêté du 4 décembre 1984 fixant la rémunération des personnels des services extérieurs du Ministère de l'éducation nationale chargés d'assurer, à titre d'occupation accessoire, la gestion des cantines scolaires municipales,

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

Vu l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,

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 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 la délibération n° S...02...04...6 de la Commission permanente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne réunie le 29/09/2023,

AR Prefecture

047-200068948-20231220-DE_128_2023-DE
Reçu le 26/12/2023

Vu la délibération du Conseil communautaire d'Albret Communauté, réuni le
20 décembre 2023 n° DE-128-2023 (C-30-2023)

Vu la délibération du Conseil d'administration du collège « Armand Fallières » à Mézin, réuni le
.....

Préambule :

Depuis la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, la mission de restauration des collèges est confiée au Département à qui il appartient désormais d'en définir les modalités d'exercice.

La présente convention a pour objet de définir les conditions de mutualisation des moyens en matériel et personnel pour la préparation des repas du collège et de l'accueil de loisirs sans hébergement.

Dans le cadre de leurs compétences propres, le Département et la Commune de communes décident de mutualiser leurs ressources afin d'organiser un service de restauration destiné à leurs publics respectifs au Collège.

Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

Titre 1 : Cadre Général

Objet de la convention :

La gestion de la restauration est confiée par le Département au chef d'établissement qui, à ce titre :

- met en œuvre les modalités d'exploitation du service de demi-pension fixée par le Département,
- arrête l'organisation du temps de repas de façon à concilier au mieux le service rendu aux élèves et aux usagers et les conditions de travail des personnels de restauration,
- porte une attention toute particulière à la qualité des repas servis aux usagers pendant la période de fonctionnement de l'établissement, notamment dans le respect du principe de laïcité et des objectifs que le Département s'est assigné dans le cadre de la restauration scolaire.

En fonction des éléments qui précèdent, le chef d'établissement du collège, établissement autonome, dispose de modalités de gestion adaptables, susceptibles de permettre l'accès au service de restauration d'usagers « tiers » supplémentaires, dans les conditions précisées ci-après.

Titre 2 : Organisation du service mutualisé de restauration scolaire en période scolaire

ARTICLE 1 : Organisation de la préparation des repas

- Le collège « Armand Fallières » prépare les repas des collégiens et des enfants de l'accueil de loisirs sans hébergement géré par la Communauté de communes Albret Communauté.
- La Communauté de communes Albret Communauté met à disposition un agent, par convention avec un prestataire, le mercredi pour la préparation des repas.
- Le service de restauration du collège réalisera les mêmes menus pour l'ensemble des rationnaires. Seules, les quantités et les tarifs différeront en fonction de l'âge des rationnaires, conformément au programme national nutrition santé.

AR Prefecture

047-200068948-20231220-DE_128_2023-DE
Reçu le 26/12/2023

ARTICLE 2 : Relations financières

- a) Le collège « Armand Fallières » est chargé de l'élaboration des menus, commandes et du paiement des fournitures.
- b) La prestation de restauration est possible dans les conditions financières approuvées chaque année par la commission permanente du Conseil départemental.

Les tarifs applicables à l'ALSH sont les suivants :

- Pour l'année scolaire 2023-2024 :
 - 2,60 euros par repas enfant,
 - 2,65 € euros par repas agent municipal,
 - 4 € le repas Maîtres,
 - 6,50 € le repas autres commensaux.
- Pour l'année scolaire 2024-2025 :
 - 2,80 euros par repas enfant,
 - 2,65 € euros par repas agent municipal,
 - 4 € le repas Maîtres,
 - 6,50 € le repas autres commensaux.
- A compter de l'année scolaire 2025-2026 :
 - 3,00 euros par repas enfant,
 - 2,65 € euros par repas agent municipal,
 - 4 € le repas Maîtres,
 - 6,50 € le repas autres commensaux.

Le remboursement des repas facturés à la Communauté de communes se fera sur présentation d'une facture mensuelle établie par le collège.

Les modifications de tarifs de repas sont notifiées par le Département au collège et à La Communauté de communes et feront l'objet d'un avenant.

- c) Le tarif des repas facturés à la Communauté de communes est majoré de 5 % par repas, somme versée par la Communauté de communes au Département dans le cadre de la mutualisation des moyens dus au Conseil Départemental. Le Collège devra communiquer au Département en fin d'année civile et au plus tard le 31 décembre, le montant total des repas facturés à la Communauté de communes. Ce dernier remboursera la somme due au Département sur présentation d'un titre de recette établi par celui-ci.

Le gestionnaire du collège percevra l'indemnité prévue par l'arrêté du 04/12/1984 susvisé.

ARTICLE 3 : Modalités de fourniture de repas, Horaires d'ouverture et clauses particulières

En cas de fermeture inopinée de la demi-pension pour raison de force majeure (grève par exemple), le collège ne sera pas tenu de servir les repas. De même, l'absence pour grève du personnel communal n'engage pas le collège à la fourniture des repas destinés aux enfants de l'accueil de loisirs. Si l'école est fermée et le collège ouvert, ce dernier sera prévenu au minimum 24 h à l'avance.

Avant chaque début d'année scolaire, la Communauté de communes transmet au collège l'effectif prévisionnel des enfants de l'accueil de loisirs. La Communauté de communes s'engage à fournir auprès du chef de cuisine, chaque mercredi matin avant 9h15, le nombre exact de repas à servir aux rationnaires. En cas de manquement à cette règle, la fabrication et facturation des repas sont basées sur l'effectif du mercredi précédent.

ARTICLE 4 : Personnel intervenant au service de restauration

Comme il est rappelé dans le Préambule, l'objet premier de la convention est la mutualisation des moyens dans la cadre d'un intérêt commun global, ce qui implique également qu'aucune des parties ne doit supporter les charges qui incombent aux autres, cela dans le strict respect de leurs compétences respectives.

Les agents du collège relèvent de la responsabilité hiérarchique du Président du Conseil départemental et de la responsabilité fonctionnelle du Chef d'établissement et, par délégation, du Gestionnaire.

L'agent mis à disposition du Collège pour la préparation des repas de l'ALSH est placé sous l'autorité hiérarchique de son employeur et sous la responsabilité fonctionnelle du chef d'établissement et, par délégation, du gestionnaire.

- a) Chacune des parties affecte au fonctionnement de la cuisine un nombre d'agents proportionnel au nombre de repas servis pour sa propre collectivité sur la base d'un personnel pour 100 repas au minimum et proportionnellement au nombre de repas fournis.
- b) La Communauté de communes met à disposition un agent, sur la base d'une convention avec un prestataire, à raison de 3h00 le mercredi à partir de la rentrée 2023-2024 correspondant au personnel nécessaire au nombre de repas préparés et servis pour l'accueil de loisirs, soit environ 30 repas le mercredi en période scolaire. Cette quotité horaire sera à adapter en fonction du nombre d'enfants de l'ALSH accueillis au collège.
Le règlement intérieur et le règlement du service de restauration et d'hébergement du collège sont communiqués à la communauté de communes qui s'engage à les faire respecter par les enfants de l'accueil de loisirs.
L'encadrement et la surveillance des élèves qui prennent leur repas au collège relève de la responsabilité de la Communauté de communes.
- c) Le calendrier de travail du personnel de la Communauté de commune :
L'agent sera présent au service de restauration conformément aux dispositions susmentionnées.
Pour chaque année scolaire, un calendrier établi par le collège précisera la répartition des périodes de travail et sera communiqué à la Communauté de communes et au Conseil départemental.
En cas d'absence de l'agent, le président exerçant l'autorité hiérarchique s'engage à assurer le remplacement pour la période d'arrêt concernée.
- d) Les vêtements de travail de l'agent mis à disposition par le prestataire, dans le cadre d'une convention avec la communauté de communes :
L'employeur fournit pour son agent les vêtements de travail (chaussures de sécurité, linges) et assure leur entretien (lavage/repassage) en respectant le remplacement hebdomadaire des tenues prévues pour le personnel du collège.

ARTICLE 5 : Formation du personnel communal

Les formations nécessaires à l'agent mis à disposition du collège seront prises en charge par son employeur.

ARTICLE 6 : Visites médicales pour aptitude aux fonctions

L'employeur ayant l'autorité hiérarchique s'assurera que les agents (du collège et mis à disposition du collège) passent une visite médicale annuelle ou d'aptitude (et plus particulièrement le personnel chargé de la manipulation des denrées alimentaires).

Un registre des visites médicales sera tenu à jour par l'employeur.

ARTICLE 7 : Programme départemental de restauration, information des familles, équilibre alimentaire et hygiène

L'équipe de cuisine participe au développement de la politique départementale concernant la restauration collective et au programme « Du 47 dans nos assiettes » en lien avec le service restauration collective du Département.

Dans ce cadre, le chef de cuisine et l'infirmière scolaire veillent à l'équilibre alimentaire lors de l'élaboration des menus, conformément au Plan national nutrition santé (PNNS), contrôlés par un professionnel de la nutrition rattachée au service de restauration collective du Département.

Les menus sont transmis à l'ALSH pour affichage ou transmission aux parents.

Les situations d'allergies alimentaires qui entrent dans le cadre d'un protocole sous la responsabilité de l'inspection académique seront examinées individuellement.

Les menus pourront être modifiés en fonction des aléas divers (ex : contretemps de livraison).

Les résultats des contrôles vétérinaires obligatoires seront transmis par le collège à l'ALSH.

Titre 3 : Organisation des conditions de mise à disposition du restaurant scolaire pendant les vacances scolaires

ARTICLE 1 : Organisation et modalités de gestion des repas

Les repas seront livrés en liaison chaude par l'EHPAD de Mézin par containers à partir de 11h45.

Le nombre de rationnaires prévu s'élève à environ 30 enfants, dont certains de moins de 6 ans.

ARTICLE 2 : Relations financières

Le collège accueille l'ALSH à titre gracieux.

Seront facturés à Albret Communauté les dépenses suivantes :

- les produits d'entretien et les consommables après inventaire ;
- les consommations d'eau et d'électricité sur relevé des compteurs ;
- la collecte des containers proportionnellement à leur durée d'utilisation pendant les vacances scolaires.

ARTICLE 3 : Mise à disposition des locaux, du matériel

Un état des lieux sera fait à en début et fin de chaque période d'utilisation en présence d'un représentant du collège et du directeur de l'ALSH. Lors de cet état des lieux, les clés et les codes seront remis au directeur de l'ALSH qui sera responsable de l'accès dans le collège et devra être présent (ou son adjoint en cas de congés) pendant l'utilisation des locaux, avec l'agent qui sera chargé du service et de l'entretien des locaux et des voies d'accès.

Les locaux seront utilisés par l'ALSH de 11h30 à 15h.

AR Prefecture

047-200068948-20231220-DE_128_2023-DE
Reçu le 26/12/2023

L'agent mis à disposition par Albret communauté sur la base d'une convention avec un prestataire, actuellement le mercredi en période scolaire, continuera d'intervenir pendant les périodes des petites et grandes vacances scolaires.

Il sera chargé du ménage quotidien.

Le collège met à disposition de l'ALSH les locaux suivants :

- le réfectoire
- le mobilier
- la plonge, des égouttoirs
- les toilettes des enseignants situées à proximité du réfectoire
- les accès nécessaires

Seront également mis à disposition dans le réfectoire :

- des assiettes et couverts sur un chariot
- un four permettant le maintien à température des repas
- les produits et matériel d'entretien
- les divers consommables nécessaires

L'ALSH installera un frigo à sa charge dans le réfectoire car il ne pourra pas utiliser les chambres froides du collège.

L'ALSH ne devra pas utiliser d'autres locaux, il ne devra pas accéder à la cuisine.

La plonge sera utilisée pour effectuer le nettoyage de la vaisselle et des couverts. Le lave-vaisselle ne devra pas être utilisé. La vaisselle et les couverts ne devront pas être essuyés : ils sécheront sur les égouttoirs mis à disposition par le collège.

Le mobilier utilisé par le collège pour les élèves de maternelle sera déplacé dans le réfectoire et remis en place à la fin de chaque vacance par l'ALSH.

Les locaux devront être libérés une semaine avant la fin des vacances estivales et le dernier vendredi des petites vacances afin qu'un nettoyage approfondi soit effectué par les personnels du collège.

Albret communauté devra veiller à l'utilisation rationnelle des locaux et mobiliers mis à disposition afin d'éviter toutes dégradations ou toute usure anormale. Toute dégradation constatée fera l'objet d'une réparation ou d'une facture d'entreprise, en concertation avec le Département.

Les containers du collège pour la collecte des déchets seront également mis à disposition de l'ALSH qui devra en assurer le nettoyage à chaque fin de période d'utilisation.

Albret communauté devra informer le SMICTOM chargé de la collecte des déchets, pour l'installation de containers et le ramassage des poubelles pendant les vacances scolaires.

ARTICLE 4 : Dispositions relatives à la sécurité

Préalablement à l'utilisation des locaux, l'ALSH reconnaît :

- avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement au cours de l'utilisation des locaux mis à sa disposition ; cette police portant le n° 263129/k a été souscrite le 01-01-2019 auprès de la SMACL ;

- avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité ainsi que des consignes particulières et s'engage à les appliquer, ainsi que les consignes spécifiques données par le représentant de la commune, compte tenu de l'activité envisagée ;

- avoir procédé avec le représentant de la commune et du département à une visite de l'établissement et plus particulièrement des locaux et des voies d'accès qui seront effectivement utilisés pendant l'évènement ;

AR Prefecture

047-200068948-20231220-DE_128_2023-DE
Reçu le 26/12/2023

- avoir constaté, avec le représentant de la commune et du Département l'emplacement des dispositifs d'alarme et des moyens d'extinction (extincteurs, robinets d'incendie armés, ...) et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours.

Au cours de l'utilisation des locaux mis à sa disposition, l'ALSH s'engage :

- à en assurer le gardiennage ainsi que celui des voies d'accès ;
- à contrôler les entrées et les sorties ;
- à faire respecter les règles de sécurité.

Titre 4 : Dispositions relatives à la convention

ARTICLE 1 : Durée de la convention

La présente convention est établie à compter de l'année scolaire 2023-2024, pour une durée de cinq ans, sous réserve que les agréments nécessaires aient été délivrés.

Dans le cas d'une rénovation partielle ou complète du service de restauration du collège, il est convenu, et selon les besoins, de redéfinir les conditions de cette présente convention pour la durée des travaux.

ARTICLE 2 : Résiliation

La présente convention pourra être résiliée :

- A tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'issue d'un délai de trois mois notifié par lettre recommandée avec accusé de réception,
- En cas de non-exécution de ses obligations par une des parties, formellement après une mise en demeure restée infructueuse effectuée par courrier recommandé avec avis de réception, avec un préavis de quatre mois.

Convention établie en trois exemplaires originaux.

Agen, le **29 SEP. 2023**

Pour le Département
de Lot-et-Garonne
La Présidente du
Conseil départemental



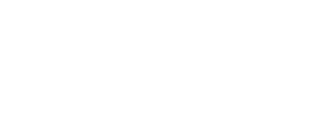
Sophie BORDERIE

Pour le Collège
Le Principal



Fabien DELAIR

Pour la Communauté de
communes
Le Président



Alain LORENZELLI