Annexe 2a

CONVENTION DE FOURNITURE DE REPAS AUX USAGERS EXTERIEURS
Année 2020
(Repas emportés avec mise à disposition de personnel)

Entre les soussignés :

Le Département des Hautes-Pyrénées, ci-après dénommé « le Département », représenté par son Président en exercice, Monsieur Michel PÉLIEU, agissant en cette qualité en vertu de la délibération du Département du 21 juin 2013.

Le Collège Astarac Bigorre -Place Marcel Castay – 65220 TRIE-SUR BAÏSE, ci-après dénommé « le Collège », représenté par sa Principale en exercice, Madame Madeleine HEURTIN , agissant en cette qualité en vertu de la délibération du Conseil d'Administration , en date du 30/01/2020

,

D'une part,

Et :

La commune de MONTASTRUC, ci-après dénommé « la Commune », représentée par Madame MAZOUE, Maire de la commune, agissant en cette qualité en vertu de

,

Et

La Communauté des Communes du Pays de Trie et du Magnoac, ci-après dénommée « La Communauté de Commune », représentée par Monsieur VERDIER, Président, agissant en cette qualité.

D'autre part.

VU le Code de l'Éducation et notamment les Art. L.213-2 L.421-23 II ;

VU la loi n°2004-809 du 13 Août 2004 relative aux Libertés et Responsabilités Locales ;

VU les décrets n°85-934 du 4 septembre 1985 et 2000-992 du 6 octobre 2000 relatifs au fonctionnement du service annexe d'hébergement ;

VU le décret n° 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire pour application de l'article 1er de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche ;

VU les articles R.531-52 et suivants du Code de l'Éducation relatifs aux tarifs de la restauration scolaire ;

VU la décision du Conseil d'Administration du Collège en date du 30.01.2020

VU la Convention cadre modifiée entre le Département et les Collèges Publics ;

VU le règlement départemental du service annexe d'hébergement ;

Considérant que la mission de restauration des Collèges est confiée au Département, et qu'il appartient à la Collectivité de rattachement ainsi qu'au collège d'en définir les modalités d'exercice ;

Considérant que le Département est attributaire des Collèges, qu'à ce titre le Département assume les droits et les obligations du propriétaire à l'égard des Collèges ;

Considérant que le Département est doté d'un équipement de restauration performant, susceptible de répondre aux besoins de la Commune de XXXXX ;

PREAMBULE

Le Département exerce la compétence de la restauration scolaire depuis le 1er janvier 2006.
Si la capacité du service de restauration le permet, le Département autorise le Collège à fournir des repas à des collectivités ou organismes dans le cadre de conventions, sous réserve de l'accord du Conseil d'Administration du Collège et sous la condition de respecter les clauses suivantes.

Ceci exposé, il a été arrêté et convenu ce qui suit :

Article 1 - OBJET

La présente convention a pour objet d'arrêter les conditions d'exercice conjoint de restauration scolaire, dans le respect du principe de spécialité du Département en charge des collégiens.

1.1 <u>Le Département des Hautes-Pyrénées</u>

Le Département a la charge des Collèges publics haut-pyrénéens. A ce titre, il en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement, à l'exception, d'une part, des dépenses pédagogiques à la charge de l'État dont la liste est arrêtée par décret et, d'autre part, des dépenses de personnels prévues à l'article L.211-8 du Code de l'Education sous réserve des dispositions de l'article L.216-1.
Le Département assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont il a la charge.
Le Département privilégie l'accueil des collégiens et assure en priorité la continuité du fonctionnement de l'Établissement dont il a la charge.

Les modalités d'exploitation du service de restauration du Collège sont déterminées par le Département.
Conformément à celles-ci, le Département autorise le Collègede Trie-sur-Baïse à produire in situ 180 repas supplémentaires par jour.

Le Département n'effectuera aucun recrutement de personnel de restauration qui serait rendu nécessaire par une surcharge de travail liée à la fourniture de repas à des usagers extérieurs.

1.2 <u>Le Collège de TRIE-SUR-BAÏSE</u>

Les repas fournis aux « *usagers extérieurs* » se dérouleront dans les conditions suivantes :
Les repas sont enlevés par le personnel dûment habilité par la Commune **entre 11 H et 11 H 30**
En aucun cas le Collège n'assurera la livraison des repas à l'organisme bénéficiaire.

Les repas sont conservés dans les chambres froides « produits finis » (< 5°C) et dans les cellules de maintien au chaud (> 63°C).
Ils sont distribués sous la responsabilité de la Commune de MONTASTRUC et la Communauté des Communes du Pays de TRIE et du MAGNOAC
Les dispositions relatives à la préparation et à la conservation de plats cuisinés s'effectuent dans les règles des bonnes pratiques hygiéniques.
Le respect des règles définies dans ce paragraphe relève de la responsabilité du Collège.

Le numéro d'agrément : 2 cas

- Le Collège a obtenu le numéro d'agrément Cuisine Centrale de la part des services vétérinaires.

Ce numéro figure sur le bon de livraison des repas fournis en liaison chaude.

- Dans la mesure où il est dispensé d'agrément, le Collège établit une déclaration d'activité annuelle auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Le bon de livraison

Le bon de livraison des repas fournis indique la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de départ, la température de réception en cuisine satellite, l'origine de la viande bovine, le n° d'agrément ou le n° de dispense d'agrément et l'utilisation attendue.
Le bon de livraison doit accompagner les plats emportés tout au long du transport. Une copie du bon doit être retournée au Collège chaque semaine à titre d'information.
Cette formule de restauration est mise en œuvre par le Collège à moyens départementaux constants, sur la base des ressources déjà attribuées au Collège :
- les ressources ATTEE affectées à la restauration par le Département,
- les équipements et matériels existants dédiés à la restauration dans les locaux de la demi-pension.

1.3 La Communauté de Commune et la Commune

Afin de contribuer aux charges afférentes à la production des repas, du personnel doit donc être mis à la disposition du collège par la Commune.
Ce personnel est obligatoirement affecté au service de la restauration scolaire et pourra assurer les missions suivantes : aide à la confection des repas, au nettoyage et à la plonge.
Le personnel mis à disposition est placé sous la responsabilité fonctionnelle du chef d'établissement durant l'accomplissement de son travail au sein du service de restauration. Il doit se conformer au règlement intérieur du Collège.
Les horaires et emplois du temps sont définis conjointement par le Collège et la Commune.
En cas d'absence de l'agent mis à disposition, la commune en informera immédiatement le collège et mettra le plus rapidement possible un autre agent à disposition (dûment habilité).
Pour l'année scolaire 2019/2020, la quotité de travail du personnel mis à disposition est la suivante :
- Madame Carole GREGOIRE, est mise à disposition 36 H/semaine et assurera la / les mission(s) suivante(s) :
Cette mise à disposition peut-être réévaluée eu égard la variation des repas produits.
Les personnes désignées par la Commune pour réceptionner les repas fournis se présentent à la porte du local aménagé pour la livraison des repas. Elles restent à l'extérieur et présentent aux personnels du Collège les conteneurs isothermes dont elles ont préalablement assuré le nettoyage et la désinfection.
Les récipients munis de leurs couvercles sont introduits par les personnels du Collège dans les conteneurs isothermes. Ces conteneurs sont ensuite remis aux personnes désignées par la Commune à la porte du local. A partir de ce moment, la responsabilité incombe à la Commune.

Un contrôle de la température à réception dans la cuisine satellite est obligatoire. Ces températures doivent être reportées sur les bons de livraison.
Les récipients et leurs couvercles, dès qu'ils sont vides, doivent être lavés et désinfectés, sur le lieu même où sont consommés les repas. Leur transport est interdit si ces opérations n'ont pas été, au préalable, correctement effectuées.
Les récipients et leurs couvercles seront de nouveau lavés et désinfectés avant leur remplissage, par le personnel du Collège.
L'achat puis le lavage et la désinfection des conteneurs incombent à l'organisme bénéficiaire.

Article 2 - PERIODICITE
1/ LE COLLEGE : En dehors des jours de fonctionnement du Collège et cas de fermeture (vacances, grève), il ne sera produit aucun repas.
2/ LES ECOLES : En cas de grève entraînant la fermeture complète d'une école, le professeur des écoles doit en informer le Collège et la Communauté des Communes ou la commune (Montastruc) **48 H** avant **ET**, les autres écoles ouvertes, même à effectif réduit, bénéficient du service de restauration classique et les effectifs nous sont alors communiqués par voie informatique comme fait habituellement

Article 3 - EFFECTIFS
A la rentrée scolaire, la Commune informera le Collège du nombre de repas à produire.
L'effectif détaillé sera précisé chaque matin au collège **avant 9 H 30** *par envoi d'un mail.*
En cas de baisse significative des effectifs (hors sortie ski et jour de grève et maladie), le Collège devra être prévenu quinze jours auparavant. Dans le cas contraire, les repas seront facturés sur la base du dernier jour de fourniture effective.

Article 4 - TARIFICATION ET FACTURATION
Les tarifs, fixés par le Département, sont communiqués à la Commune par le Collège au mois de novembre de l'année en cours pour l'année civile suivante.
Pour l'année civile 2020 :

- *le tarif unitaire du repas « élèves extérieurs » est de **3.50 €***
- *le tarif unitaire du repas « agents extérieurs » est de **3.50 €***
- *le tarif unitaire du repas « enseignants extérieurs » est de **4.40 €***
- *le tarif unitaire du repas pour tout autre adultes (extérieurs écoles et collège) est de **7.70 €***

Le Collège facture mensuellement à la Commune et à la Communauté de Commune les repas fournis.

Article 5 - PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE
Lorsqu'un élève extérieur fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé (PAI), le Collège doit être obligatoirement associé à la mise en œuvre de ce PAI.

Article 6 – EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

La Commune s'engage à fournir aux personnels mis à la disposition du Département les vêtements et équipements conformes aux obligations réglementaires ayant trait à l'hygiène et à la sécurité en restauration collective.
Le Collège assure l'entretien des vêtements professionnels de l'ensemble des personnels intervenant en cuisine centrale.

Article 7 - SECURITE ET HYGIENE

Les personnels mis à la disposition du Collège doivent passer une visite médicale annuelle avec inscription de la mention « aptitude à la manipulation de denrées alimentaires » et suivre les formations nécessaires à l'application des normes d'hygiène obligatoires (Méthode HACCP).

La Commune devra obligatoirement transmettre les copies des attestations médicales et de formation au Collège.

Le personnel s'engage à respecter les méthodes de travail, les protocoles, les modes opératoires et les enregistrements nécessaires mis en place dans le cadre de la réglementation en vigueur dans le « Paquet Hygiène ».

La Commune garantit la responsabilité civile des agents pour les dommages qu'ils pourraient causer aux personnes ou aux biens dans le cadre de cette mise à disposition. La Commune reconnaît avoir souscrit une police d'assurance à cet effet.

Article 8 - DUREE, ENTREE EN VIGUEUR DE LA CONVENTION

Cette convention est conclue pour l'année civile 2020.

Elle entrera en vigueur au 1er janvier 2020

Les trois parties s'engagent à se tenir informées mutuellement de leur volonté de reconduire le dispositif conventionnel l'année scolaire suivante.

Cette reconduction sera appréciée au regard :

- du nombre prévisionnel d'élèves des écoles et du nombre prévisionnel d'usagers relevant du Collège,
- de la capacité de production des repas de restauration.

ARTICLE 9 : RESILIATION

La présente convention pourra être résiliée de plein droit par l'une des parties en cas d'inexécution d'une ou plusieurs des obligations mentionnées. Le préavis de résiliation est fixé à deux mois. L'exercice de cette faculté de résiliation ne dispense pas la partie défaillante de remplir les obligations contractées jusqu'à la fin de la période de préavis.

ARTICLE 10 : LE PRINCIPE DE CONCERTATION

Les parties s'engagent à évoquer conjointement toute difficulté née de l'application de la présente convention, afin de tenter de la résoudre de façon concertée et, le cas échéant, d'amender la convention en vigueur.

ARTICLE 11 : JURIDICTIONS COMPETENTES

A défaut d'un consensus possible, tout litige résultant de l'application de la présente convention relèvera de la compétence des juridictions administratives.

ARTICLE 12 : COMMUNICATION

La Commune de MONTASTRUC et la Communauté des Communes du Pays de TRIE et du MAGNOAC s'engagent, lors de toute opération de communication relative à la restauration des élèves (et de leurs agents et enseignants des écoles) objet de cette convention, à mentionner le concours et le soutien apportés par le Département des Hautes-Pyrénées.

Fait à TRIE-SUR-BAÏSE, le 30 janvier 2020

Pour le Département
Le Président du Conseil Départemental

Pour le Collège,
Le Chef d'Etablissement

COLLÈGE PRINCIPAL TRIE-SUR-BAISE 65220

Pour la Communauté des Communes,
Le Président,

CDC DE RAVISE TRIE ET DU MAGNOAC

Pour la Commune de Montastruc,
Le Maire,