

CONVENTION RELATIVE A LA RESTAURATION DES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE PRIMAIRE MARCELLE NADAUD DANS LES LOCAUX DU COLLÈGE MAURICE GENEVOIX DE CHÂTEAUNEUF-SUR-CHARENTE

Entre les soussignés

Le collège Maurice Genevoix, situé boulevard de la Corderie, 16120 Châteauneuf-sur-Charente, représenté par Monsieur Didier Weingarten, Principal, agissant en exécution d'une délibération du conseil d'administration du _____, ci-après désigné : « le collège » ;

La commune de Châteauneuf-sur-Charente, située place de la Liberté, 16120 Châteauneuf-sur-Charente, représentée par Monsieur Jean-Louis LEVÊSQUE, Maire en exercice, dûment habilité par délibération du conseil municipal du _____, ci-après désignée : « la commune » ;

Et

Le Département de la Charente, situé 31 bd Emile Roux 16000 ANGOULEME, représenté par Monsieur Philippe BOUTY, Président en exercice, dûment habilité par la délibération de la commission permanente en date du _____ ;

Préambule :

La commune de Châteauneuf-sur-Charente souhaite engager en 2022 des travaux de réhabilitations de ses locaux de restauration scolaire. Pendant cette période, la commune ne peut assurer le service des repas à l'ensemble de ces rationnaires. Aussi, la commune demande au Département et au collège qui acceptent, de faire bénéficier les élèves de l'école primaire Marcelle Nadaud de ses installations de restauration collective, pendant l'année scolaire 2022-2023 à l'exclusion des vacances scolaires.

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 la compétence de restauration scolaire, dans le respect du principe de spécialité du Département de la Charente en charge des collégiens et de la commune de Châteauneuf-sur-Charente en charge des élèves du 1^{er} degré. Dans le cadre de leurs compétences propres, le Département et la commune décident de mutualiser leurs ressources afin d'organiser un service de restauration destiné à leurs publics respectifs au collège Maurice Genevoix.

1-1 Le Département

Le Département a la charge des collèges publics de la Charente. A ce titre, il privilégie l'accueil des collégiens et assure en priorité la continuité du fonctionnement de l'établissement dont il a la charge.

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'Éducation sous réserve des dispositions de l'article L. 216-1.

Il 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.

Dans les conditions prévues aux articles L.213-1 et L.214-1 du Code de l'Éducation, le Département arrête le mode d'hébergement des élèves, en tenant compte de critères d'équilibre démographique, économique et social.

1-2 La Commune

La commune de Châteauneuf-sur-Charente a la charge de la construction, de l'entretien et du fonctionnement des écoles publiques dans les conditions prévues à l'article L.212-4 du Code de l'Éducation. Elle assure, selon la volonté du conseil municipal, le fonctionnement d'une cantine scolaire en faveur des élèves dont elle a la charge.

1-3 Le Collège

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

- pourvoit à la pension des élèves en veillant à la mise à disposition de ces derniers des conditions matérielles et éducatives adaptées à leurs besoins ;
- assure la restauration des collégiens, des commensaux dans un souci d'éducation à la nutrition et en assurant l'équilibre alimentaire des menus proposés ;
- veille au respect des capacités d'accueil du collège et des normes applicables en matière de restauration ;
- demeure garant des conditions d'hygiène et de sécurité, et notamment de sécurité alimentaire de l'exploitation du service de restauration, en liaison avec les autorités administratives et les corps d'inspection ;
- encadre et veille à l'organisation du travail des agents techniques territoriaux des établissements d'enseignement placés sous son autorité ;
- s'assure de l'encadrement et de la surveillance de l'ensemble des demi-pensionnaires et des usagers du service de restauration du collège ;
- veille, sous couvert du gestionnaire, à l'équilibre financier du service annexe d'hébergement, dont le collège a la charge.

Au regard des possibilités d'accueil (nombre prévisionnel d'élèves de la commune, nombre d'usagers relevant du collège, capacité d'accueil de la restauration, capacité de production, nombre de rotations des services, temps d'attente), le chef d'établissement du collège Maurice Genevoix, 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.

ARTICLE 2 : ORGANISATION DE LA RESTAURATION ENTRE LE DÉPARTEMENT ET LE COLLÈGE

2-1 Les modalités d'exploitation

Les modalités d'exploitation du service de restauration du collège sont déterminées par le Département.

Le Département autorise le collège :

- en tant que propriétaire des équipements structurels (cuisine et gros matériel), à utiliser la cuisine du collège dans le cadre d'intervention de la présente convention et à recevoir les élèves de l'école primaire Marcelle Nadaud,
- à accueillir un maximum de 140 rationnaires supplémentaires par jour,
- à produire leurs repas sur place.

Cette formule de restauration est mise en œuvre par le collège à moyens départementaux constants, sur la base des ressources attribuées à l'établissement :

- les ressources humaines (agents territoriaux des collèges) affectées à la restauration par le Département,
- les équipements et matériels existants dédiés à la restauration dans les locaux de la demi-pension.

2-2 Les conditions financières applicables

Le tarif du repas facturé à la commune ne comprend pas la charge de structure (locaux, matériel) supportée par le Département.

ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA RESTAURATION ENTRE LA COMMUNE ET LE COLLÈGE

3-1 La répartition des fonctions

3-1.1 Le collège

Le Chef d'établissement du collège ouvre le service de restauration qu'il gère dans le respect des textes en vigueur, aux rationnaires de l'école primaire Marcelle Nadaud.

Responsable de l'organisation du service de restauration des élèves, le collège met à disposition de la commune : le réfectoire, les sanitaires les plus proches et les voies d'accès aux zones de restauration.

Accueil en restauration

- usagers :

La demi-pension du collège accueille les usagers suivants :

- o les élèves du CE1 au CM2 de l'école primaire Marcelle Nadaud de Châteauneuf-sur-Charente de 11h20 heures à 12h10 heures ;
- o les commensaux et personnels de cet établissement scolaire.

- Jours de fonctionnement :

Cette restauration en demi-pension est proposée uniquement sur les jours de fonctionnement du calendrier scolaire. Elle est assurée les lundis, mardis, jeudis et vendredis pour le déjeuner au bénéfice de l'école primaire Marcelle Nadaud de la commune de Châteauneuf-sur-Charente.

- Qualité des repas et prestations associées

Les élèves de l'école primaire Marcelle Nadaud sont accueillis dans les locaux suivants : salle de restauration du collège.

Les repas produits tendent à suivre les recommandations de Santé Publique du PNNS (Plan National Nutrition Santé), du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et répondent à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Cela se traduit par l'équilibre des repas et des grammages adaptés à l'âge des convives.

Les menus sont communs pour les élèves du collège et ceux des écoles. Ils sont élaborés par le chef de cuisine, en collaboration avec les membres de la commission menus et validés par les diététiciennes (Département et commune). Ils sont communiqués à la commune, au minimum, une semaine avant le jour de la prestation.

Les prestations alimentaires proposées sont celles offertes aux collégiens.

Les Projets d'Accueil Individualisés (PAI) feront l'objet d'une information au chef de cuisine et au chef d'établissement par le Directeur/Directrice de l'école ainsi que d'une concertation avec la commune.

En cas d'interruption du service de restauration par le collège (absence de cuisinier, grève, force majeure,...), le chef d'établissement avertira le plus tôt possible la commune par tous moyens. Les parties font en sorte de trouver des solutions alternatives. Un menu adapté sera proposé.

3-1.2 La commune

- Encadrement et surveillance :

La commune assure l'encadrement et la surveillance de ses rationnaires, lors des trajets aller et retour, de même que durant les repas au réfectoire. Les élèves du 1^{er} degré sont sous sa responsabilité.

Les élèves et les personnels de la commune, lorsqu'ils sont dans l'enceinte du collège, sont tenus de respecter le règlement intérieur de l'établissement. La commune s'engage à ce que la restauration s'effectue dans le respect de l'ordre public, de l'hygiène et de la sécurité des biens et des personnes ainsi que des bonnes mœurs.

- Contribution matérielle :

La commune contribue au service de restauration par la fourniture des matériels suivants :

- 1 armoire de transfert réfrigérée,
- 1 armoire de transfert maintien au chaud,
- grilles GN renforcées,
- bacs de type "gastronorme" avec couvercles,
- vaisselle (assiettes, couverts, ramequins, verres...),
- divers ustensiles de service (pinces de service, louches, cuillères...),
- chariots de service.

Le nombre, les volumes et caractéristiques des matériels sont définis en fonction du nombre des demi-pensionnaires de la commune par le chef de cuisine du collège, le technicien restauration du Département, pour la ville de Châteauneuf-sur-Charente, la responsable du service restauration et le responsable des services techniques. Les matériels devront être conformes en terme de volume et d'ergonomie afin d'assurer la production des repas supplémentaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité. Un inventaire est réalisé entre le collège et la commune détaillant la liste et l'état des matériels fournis.

3-2 L'organisation financière du service de restauration

3-2.1 Le tarif opposable

Le collège sera informé des effectifs à la rentrée scolaire.

La facturation s'effectuera au réel, sous réserve de la communication de l'effectif présent quotidiennement au service intendance du collège au plus tard à 9h15. En cas de manquement à cette règle, les absences non signalées seront facturées.

Les tarifs sont fixés par délibération du Conseil départemental.

Le tarif des élèves est fixé pour l'année 2022 à : 2,65 euros. Les repas des adultes seront facturés aux tarifs demandés aux commensaux en fonction de leurs indices et de leur fonction.

Les tarifs sont révisables à la fin de chaque année civile par un vote de l'autorité délibérante du Département de la Charente. Le tarif 2023 sera communiqué à la commune avant le 1^{er} décembre.

3-2.2 Les modalités de recouvrement auprès des usagers

La commune assure l'inscription et la facturation aux familles. La présence journalière des élèves de l'école primaire est constatée par le collège.

En aucun cas, il ne pourra être demandé au service intendance du collège de procéder au recouvrement des sommes dues auprès des familles. De la même manière, la commune ne peut arguer de difficultés de recouvrement pour différer le règlement des sommes dues au collège.

Les baisses de fréquentation ponctuelles et prévisibles (voyage scolaires,..) devront être communiquées 15 jours à l'avance. Dans le cas contraire, les repas seront facturés de la même façon au nombre normal de demi-pensionnaires/repas préparés attendus.

Dans le cadre de sorties scolaires, le collège pourra fournir les pique-niques aux élèves de l'école primaire. La demande devra être faite 15 jours avant la date de la sortie.

3-2.3 Les modalités de versement de la participation de la Ville au collège

Le collège facture mensuellement à la commune les repas servis au tarif fixé par le Département. La facture fait apparaître le nombre exact de repas préparés et servis aux élèves de l'école primaire.

Les personnels d'encadrement et de service de l'école et de la commune pourront déjeuner au collège. Les adultes disposeront chacun d'une carte de self personnelle qu'ils devront créditer par avance. Le tarif des commensaux du collège leur sera appliqué en fonction de leur grade et de leur indice de rémunération.

La commune alloue au collège le montant correspondant à chaque facture émise par l'établissement, quel que soit le montant des sommes réellement recouvrées auprès des familles.

Le paiement aura lieu, selon la fréquence de mois échus, par virement au compte du collège :

Monsieur l'Agent Comptable du
Collège Maurice Genevoix de Châteauneuf-sur-Charente
N°FR76 1007 1160 0000 0010 0024 108 – TRESOR PUBLIC TPF RP1

ARTICLE 4 : ORGANISATION DE LA RESTAURATION ENTRE LA COMMUNE ET LE DÉPARTEMENT

4-1 La participation fonctionnelle de la commune au service départemental

Le Département, au titre de ses prérogatives en matière d'organisation de la restauration dans les collèges, a établi en concertation avec la commune, les modalités de collaboration permettant d'assurer la faisabilité du projet.

Elles reposent, sur le plan fonctionnement matériel de la restauration, sur la contribution humaine de la commune.

La participation des agents communaux au service restauration scolaire permettra de renforcer l'équipe d'agents territoriaux du collège et de disposer d'un service de qualité maintenu malgré la hausse d'activité enregistrée.

Les conditions de participation des agents sont les suivantes :

- 7 agents communaux (2 postes en préparation à raison de 16 heures par semaine scolaire et 7 en service soit 18h40, plus 4h40 heures en nettoyage et 2h00 en lingerie, plus le temps d'accompagnement des enfants) ;
- la totalité de leur temps de travail, lors de leur présence au collège, est consacrée au travail en restauration (confection/préparation des repas, service à table, nettoyage de la vaisselle et des locaux, ...) ;
- pendant cette période de présence au collège, ils sont placés sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement, assisté par son adjoint-gestionnaire. Le chef de cuisine du collège est chargé de la gestion et de l'encadrement de l'ensemble de l'équipe de la demi-pension composée d'agents du collège et d'agents communaux ;
- les agents disposent des compétences nécessaires, notamment en matière de respect des normes d'hygiène (HACCP) et des bases des règles culinaires.

La commune est leur unique employeur, elle supporte salaires et charges lui incombant ;

Une fiche d'aptitude portant la mention « apte à la manipulation des denrées alimentaires » des agents participant à la mise en œuvre des repas devra être fournie au collège. Cette obligation s'impose à tous les personnels titulaires, contractuels ou remplaçants.

La tenue professionnelle et les équipements de protection individuelle des agents sont fournis par la commune en quantité suffisante. Le collège en assurera le nettoyage

Le personnel déjeune au collège au tarif le moins élevé réservé aux commensaux (idem Département).

En cas de congé (maladie,...) d'un des agents affectés à la demi-pension, la commune s'engage à pourvoir sous 24 heures au remplacement de son personnel.

Le travail de nettoyage en profondeur de la cuisine et des salles de restauration est assuré par les agents des deux collectivités à raison de 1 jour de présence par période de petites vacances pour les deux agents communaux et trois jours de permanence par le mois de juillet 2023 (8h15 par

jour) sur des périodes de vacances du calendrier scolaire. Un planning des permanences des agents de la commune (nombre, dates, horaires...) est mise en place et communiqué à la gestionnaire du collège. Les deux collectivités s'efforcent de faire coïncider les jours de permanence de leurs agents.

La composition des équipes, les activités et les emplois du temps des personnels du collège et de la commune, permettant d'assurer l'ensemble des tâches sont joints en annexe à cette convention (cf. annexe : horaires de travail, modalités d'utilisation des agents départementaux et communaux sur la 1/2 pension). Cette annexe pourra, après avis et validation des différentes parties, évoluer sans qu'il soit nécessaire de rédiger un avenant aux présentes.

4-2 La contribution financière de la commune à la mise en œuvre du service départemental

La commune contribue au financement des charges afférentes à la restauration du collège : viabilisation, contrats de maintenance et de vérification des installations.

Cette contribution est incluse dans le prix facturé à la commune.

ARTICLE 5 : DÉGRADATIONS

En cas de dégradation commise par les élèves de l'école primaire, la facturation et le recouvrement seront effectués par le collège auprès de la commune.

La réparation des dégradations constatées dans les locaux affectés à la restauration, ainsi que celles des voies d'accès, sont à la charge de la commune lorsqu'elles excèdent celles liées à un entretien normal et ne résultent pas de l'action directe du Département, de ses agents ou du collège.

ARTICLE 6 : SÉCURITÉ - RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE

La commune est chargée de l'organisation de l'accompagnement et de l'encadrement des enfants pour et sur le trajet de l'école primaire au collège. Elle devra fournir un nombre d'accompagnants suffisant pour veiller à garantir la sécurité des enfants. Le Département de la Charente ne pourra être rendu responsable des éventuels dommages subis ou causés par les enfants desdites écoles sur les trajets aller et retour entre les deux établissements d'enseignement.

Au cours de l'utilisation des locaux, la commune s'engage à contrôler les entrées et sorties des élèves et à leur faire respecter les règles de sécurité. La surveillance des élèves de l'école primaire durant la pause méridienne relève de la compétence exclusive de la commune.

La commune s'engage à utiliser les locaux conformément à sa demande – dans le respect de l'ordre public, de l'hygiène et des règles de sécurité - et à ne pas faire occuper les locaux en tout ou partie par un autre bénéficiaire. Si dans le cadre de ses activités, la commune est amenée à recevoir des personnes extérieures, elle s'engage à assurer la sécurité des personnes et des locaux et serait tenue responsable de tout désordre pouvant survenir, sans que la responsabilité du Département ne puisse être engagée.

La commune reconnaît avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité du collège ainsi que des consignes spécifiques données par le Chef d'établissement et s'engage à les appliquer.

La commune reconnaît avoir procédé, avec le Chef d'établissement, à une visite des bâtiments et plus particulièrement de la demi-pension ainsi que des voies d'accès qui seront utilisées. Elle reconnaît également avoir pris connaissance des emplacements de dispositifs d'alarme, des issues

de secours, des moyens d'extinction et des procédures d'évacuation ou de confinement de l'établissement.

Préalablement à l'utilisation des locaux, la commune déclare avoir souscrit une police d'assurance couvrant les risques d'accident subis ou causés par les élèves de l'école primaire, les employés communaux et autres collaborateurs du service public, pendant les trajets aller et retour entre l'école primaire et le collège, et pendant le temps passé dans l'enceinte du collège. Cette police devra également couvrir les dommages pouvant être causés par les élèves, les employés communaux ou autres collaborateurs du service aux collégiens, autres tiers ou matériels résultant de l'utilisation des locaux du collège par les élèves de l'école primaire et par les employé(e)s communaux et autres collaborateurs.

Pour le collège, cette police est prise au nom du Département. Pour sa part, le Département assume l'entière responsabilité des dommages de toute nature qui peuvent survenir – aux élèves de l'école élémentaire, aux agents communaux et autres collaborateurs occasionnels communaux - du fait des bâtiments ou des travaux effectués sous sa maîtrise d'ouvrage.

La commune et le Département s'engagent à fournir une copie des polices d'assurance au collège.

ARTICLE 7 : DURÉE

Cette convention est conclue pour l'année scolaire 2022-2023.

ARTICLE 8 : RÉSILIATION - LITIGES

La présente convention pourra être dénoncée par toute partie, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée aux autres parties en cas de motif grave ou d'inexécution d'une ou plusieurs des obligations mentionnées.

Le préavis de résiliation est fixé à trois 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.

En cas de contestations relatives à l'interprétation et/ou à l'application de la présente convention, une démarche de conciliation sera entreprise afin de tenter de régler le litige de façon amiable.

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

Fait en trois exemplaires originaux,

A _____, le _____

Pour la Commune
de Châteauneuf-sur-Charente

Pour le Collège
Maurice Genevoix,

Pour le Département
de la Charente,