



DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

**DELIBERATION DE LA COMMISSION PERMANENTE
DU CONSEIL DEPARTEMENTAL**

REUNION DU 17 MARS 2025

PRESIDENCE DE MONSIEUR JEAN-CLAUDE LEROY

Secrétaire : Mme Emmanuelle LEVEUGLE

Étaient présents : M. Jean-Claude LEROY, Mme Mireille HINGREZ-CÉRÉDA, M. Daniel MACIEJASZ, Mme Valérie CUVILLIER, Mme Maryse CAUWET, M. Ludovic LOQUET, Mme Bénédicte MESSEANNE-GROBELNY, M. Jean-Claude DISSAUX, Mme Laurence LOUCHAERT, M. Laurent DUPORGE, Mme Karine GAUTHIER, M. Alain MEQUIGNON, Mme Evelyne NACHEL, Mme Florence WOZNY, M. Jean-Jacques COTTEL, Mme Caroline MATRAT, Mme Sophie WAROT-LEMAIRE, M. André KUHCINSKI, Mme Fatima AIT-CHIKHEBBIH, M. Olivier BARBARIN, M. Etienne PERIN, Mme Maryse DELASSUS, M. Claude BACHELET, Mme Stéphanie RIGAUX, M. Philippe FAIT, M. Alexandre MALFAIT, Mme Sylvie MEYFROIDT, M. Frédéric MELCHIOR, Mme Brigitte PASSEBOSC, M. François LEMAIRE, M. Marc SARPAUX, Mme Marie-Line PLOUVIEZ, M. Steeve BRIOIS, M. Ludovic PAJOT, M. René HOCQ, Mme Emmanuelle LEVEUGLE.

Excusé(s) : Mme Blandine DRAIN, M. Sébastien CHOCHOIS, M. Pierre GEORGET, Mme Carole DUBOIS, Mme Zohra OUAGUEF, Mme Maïté MULOT-FRISCOURT, M. Bruno COUSEIN, Mme Emmanuelle LAPOUILLE.

Assistant également sans voix délibérative : M. Jean-Marc TELLIER.

Excusé(s) sans voix délibérative : M. Jean-Louis COTTIGNY, M. Michel DAGBERT, M. Bertrand PETIT.

**SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS
PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT - CONVENTIONS DE RESTAURATION ET
CONVENTION DE MUTUALISATION DE SITES DE RESTAURATION AVEC LA
RÉGION HAUTS-DE-FRANCE ANNÉE 2025**

(N°2025-50)

La Commission Permanente du Conseil départemental du Pas-de-Calais,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et, notamment, ses articles L.3121-14, L.3121-14-1, L.3211-1 et L.3211-2 ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L.5111-1 ;

Vu le Code de l'Éducation et notamment ses articles L.213-2 et suivants, L.214-6 et suivants et L.421-23 ;

Vu le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques et notamment ses articles L.2125-1 et suivants ;

Vu la délibération n°2021-257 du Conseil départemental en date du 01/07/2021 « Délégation d'attributions à la Commission Permanente » ;

Vu la délibération n° 2024-459 de la Commission Permanente en date du 14/10/2024 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics - pour une tarification sociale, différenciée et juste - modalités d'accompagnement et fixation des tarifs 2025 » ;

Vu la délibération n°2023-487 de la Commission Permanente en date du 20/11/2023 « Le règlement départemental de la restauration scolaire dans les établissements publics locaux d'enseignement » ;

Vu le rapport du Président du Conseil départemental, ci-annexé ;

Vu l'avis de la 3^{ème} commission « Éducation, culture, sport et citoyenneté » rendu lors de sa réunion en date du 03/03/2025 ;

Après en avoir délibéré,

DECIDE :

Article 1 :

De valider les quatre conventions types annexées à la présente délibération : la convention type « Restauration Cuisine Centrale/Cuisine Satellite" (annexe 4), la convention type "Restauration avec hébergement" (annexe 5), la convention type "Restauration avec la commune partenaire" (annexe 6), la Convention type "Restauration avec fabrication des repas sans accueil" (annexe 7) et la Convention type "Restauration avec fabrication des repas sans accueil commune partenaire" (annexe 7 bis).

Article 2 :

D'autoriser le Président du Conseil départemental à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre de l'année 2025, les 80 conventions de restauration correspondantes avec les établissements mentionnés au point I du rapport en annexe et figurant en annexe 2, selon les termes des projets joints en annexes 4, 5, 6, 7 et 7 bis à la présente délibération, et selon les principes édictés par délibération du 14 octobre 2024 susvisée, et conformément aux dispositions du règlement départemental de la restauration scolaire.

Article 3 :

D'autoriser le Président du Conseil départemental à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre de l'année 2025, la convention de restauration scolaire avec mise à disposition de locaux avec le collège Pierre Brossolette de Noyelles-sous-Lens et la commune de Noyelles-sous-Lens, dans les termes du projet joint en annexe 8 à la présente délibération.

Article 4 :

D'autoriser le Président du Conseil départemental à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre de l'année 2025, les 5 conventions de sites avec les établissements mentionnés à l'annexe 3 et la Région Hauts-de-France, dans les termes des projets de conventions relatifs à l'accueil des collégiens et des lycéens joints en annexes 9 et 10 à la présente délibération, ainsi que dans les termes repris à l'annexe 3.

Article 5 :

D'autoriser le Président du Conseil départemental à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre de l'année 2025, la convention de site avec la Région Hauts-de-France, avec le collège Jean Jaurès à Lens et le lycée professionnel Maximilien de Robespierre à Lens pour la fabrication sans accueil, dans les termes du projet joint en annexe 11 de la présente délibération.

Dans les conditions de vote ci-dessous :

Pour : 44 voix (Groupe Socialiste, Républicain et Citoyen ; Groupe Communiste et Républicain ; Groupe Union pour le Pas-de-Calais ; Groupe Rassemblement National ; Non-inscrit) Contre : 0 voix Abstention : 0 voix
--

(Adopté)

.....
LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL,

Jean-Claude LEROY

ARRAS, le 17 mars 2025

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice générale des services,

Signé

Maryline VINCLAIRE

ANNEXE 1 – Les conventions type selon le mode d’exploitation

1) Convention type Restauration Cuisine Centrale / Cuisine Satellite :

La convention de restauration Cuisine Centrale (C.C.) - Cuisine Satellite (C.S.) est établie entre le Département, le collège C.C. et le collège C.S.

Cette convention définit le cadre dans lequel la C.C. fournit des repas à la C.S. et reprend :

- Les conditions de fonctionnement, de fabrication et de livraison des repas.
- Les conditions de tarification.
- Les conditions de facturation et de reversement de charges communes.
- La conception des menus ainsi que la commande et la livraison.
- La mise en place éventuelle d’un Protocole d’Accueil Individualisé (P.A.I.).

2) Convention type Restauration avec hébergement ou Convention type Restauration avec la Commune partenaire :

Le Département favorise la mutualisation de ses services de restauration. Une Convention tripartite Département - Commune - Collège fixe les modalités opérationnelles d’accueil et les moyens dédiés en personnel.

Celle-ci précise donc les conditions dans lesquelles les élèves ou le personnel communal ou de collectivité pourront être accueillis à la demi-pension du collège et reprend :

- Les conditions de fonctionnement.
- Les conditions de confection des repas.
- Les conditions de facturation.
- La mise en place éventuelle d’un Protocole d’Accueil Individualisé (P.A.I.).

3) Convention type Restauration avec fabrication des repas sans accueil :

Certains collèges assurent la fabrication de repas pour les élèves des écoles élémentaires. Ces repas sont pris dans les locaux de l’école.

Cette convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le collège confectionnera les repas des élèves fréquentant l’école communale et reprend :

- Les conditions de fonctionnement.
- Les engagements des parties.
- Les conditions de confection et de transfert des repas.
- Les conditions de facturation.
- La mise en place éventuelle d’un Protocole d’Accueil Individualisé (P.A.I.).

ANNEXE 2 - Liste des établissements selon le mode d'exploitation pour l'année civile 2025

Convention type restauration avec hébergement : liste des collèges accueillant							
Nombre de convention	Nombre de villes concernées par l'accueil	Ville	Collège	Nature des hébergés	Nombre de communes	Nombre de structures	Département
1	1	ARRAS	Marie Curie	Ecoles Pierre Curie et Pauline Kergomard de la commune d'ARRAS	1		
2	2	AUDRUICQ	Du Brédenarde	Personnels de l'école primaire de la commune d'AUDRUICQ	2		
3	3	BAPAUME	Carlin Legrand	personnels communaux	3		
4		BAPAUME	Carlin Legrand	Personnel départemental SDIS			1
5	4	BARLIN	Jean Moulin	Écoles Primaires et Maternelles de la commune de BARLIN	4		
6	5	BEAURAINVILLE	Belrem	Ecoles maternelles et primaires de la commune de BEAURAINVILLE	5		
7	6	BETHUNE	Sand	IME "Léo Lagrange" d'ANNEZIN		1	
8	7	BETHUNE	Verlaine	IME		2	
9	8	BIACHE SAINT VAAST	Germinal	IME de BREBIERES		3	
10	9	BILLY MONTIGNY	David Marcelle	Personnels des écoles de la commune de BILLY MONTIGNY	6		
12		BOULOGNE-SUR-MER	Angellier	IME "Mont Soleil" d'OUTREAU		4	
11	10	BOULOGNE-SUR-MER	Angellier	Ecoles primaires Duchenne, Buaille et Leuliette-Eurvin de la commune de BOULOGNE			
13	11	BOULOGNE-SUR-MER	Pierre Daunou	Ecole primaire Cary de la commune de BOULOGNE			
14	12	BOULOGNE-SUR-MER	Paul Langevin	Ecoles primaires Arago, Louis Blanc, Lavoisier et Michelet de la commune de BOULOGNE	7		
15	13	BULLY-LES-MINES	Anita Conti	Écoles primaires François Brasme et Suzanne Blin de la commune de BULLY LES MINES	8		
16	14	CALAIS	Lucien Vadez	IME de CALAIS		5	
17	15	CALAIS	Jean Macé	agents du Département			2
18	16	CALONNE-RICOUART	Frédéric Joliot-Curie	Écoles Maternelle Gavrel et Primaire Blondel de la commune de CALONNE-RICOUART .	9		
19		CALONNE-RICOUART	Frédéric Joliot-Curie	personnels du commissariat de Marles les Mines		6	
20		CALONNE-RICOUART	Frédéric Joliot-Curie	personnels de l'inspection de l'Education Nationale de la circonscription d'Auchel		7	
21	17	COULOGNE	Jean Monnet	Ecole privée Sainte-Anne de COULOGNE	10		
22	18	COURCELLES LES LENS	Adulphe DELEGORGUE	Ecoles primaires de la commune de COURCELLES LES LENS	11		
23	19	COURRIERES	Claude Debussy	IME d'HÉNIN BEAUMONT		8	
24	20	DAINVILLE	Diderot	D.S.D.E.N. d'ARRAS		9	
25		DAINVILLE	Diderot	VIE ACTIVE Jean Jaurès d'ARRAS		10	
26		DAINVILLE	Diderot	Département du Pas-de Calais (médiathèque) de DAINVILLE			3
27	21	DESVRES	Du Caraque	Ecole primaire Madame de Sévigné de la commune de DESVRES	12		
28	22	FAUQUEMBERGUES	Monsigny	École primaire de la commune de FAUQUEMBERGUES	13		
29	23	GRENAY	Jangevin Wallon	IME		11	
30		GRENAY	Jangevin Wallon	personnels communaux	14		
31	24	HENIN-BEAUMONT	François Rabelais	La Vie Active – Unité d'Enseignement Externalisée du Pôle Enfance de la Gohelle d'HÉNIN-BEAUMONT		12	
32	25	HERSIN-COUPIGNY	Romain Rolland	École Maternelle " Anne Franck " École Primaire " Paul Éluard " de la commune d'HERSIN-COUPIGNY			
33		HERSIN-COUPIGNY	Romain Rolland	Centre de loisirs du mercredi de la commune d'HERSIN-COUPIGNY	15		
34		HERSIN-COUPIGNY	Romain Rolland	IME de Noeux les Mines		13	
35	26	HESDIN	Les sept Vallées	école de la commune de HESDIN	16		
36	27	HEUCHIN	Jacques Prévert	SIVU du RPI de la Vallée du Faux de la commune de HEUCHIN	17		
37	28	HUCQUELIERS	Gabriel de la Gorce	Ecole primaire de la commune de HUCQUELIERS	18		
38	29	LE TOUQUET	Maxence Van Der Meersch	Personnels administratifs et techniques de la Commune du TOUQUET	19		
39	30	LE PORTEL	Jean Moulin	Ecole Lafontaine, Curie et Vallois de la commune de LE PORTEL	20		
40		LE PORTEL	Jean Moulin	IME d'OUTREAU		14	
41	31	LIBERCOURT	Jean de Saint-Aubert	primaires du groupe scolaire André PANTIGNY de la commune de LIBERCOURT	21		
42	32	LIEVIN	Descartes-Montaigne	APF - IEM du Vent de Bise " Paul Dupas " de LIEVIN		15	
43		LIEVIN	Descartes-Montaigne	APF - Service d'Éducation et de Soins Spécialisés à Domicile (SESSD) de LIEVIN		16	
44	33	LILLERS	René Cassin	Personnels de la Communauté d'Agglo Béthune, Bruay Artois Lys Romane		17	
45	34	LOOS-EN-GOHELLE	René Cassin	École Émile Basly, École Arthur Lamendin, École Ovide Leroy de la commune de LOOS EN GOHELLE	22		
46	35	MARQUION	Les Marches de l'Artois	Ecole de la commune de MARQUION	23		
47	36	MAZINGARBE	Blaise Pascal	écoles G. Sand et J. Zay de la commune de BULLY LES MINES	8		
48	37	MÉRICOURT	Henri Wallon	Professeurs du Collège " Pierre Brosolette " de Noyelles-sous-Lens		18	
49	38	NORRENT-FONTES	Bernard Chochoy	Association Les P'tites Pousses pour l'École Primaire Montaigne	24		
50	39	PAS-EN-ARTOIS	Marguerite Berger	Ecole primaire et maternelle de la commune de PAS EN ARTOIS	25		
51	40	SAINT-MARTIN-BOULOGNE	Roger Salengro	Ecoles primaires de la commune de SAINT MARTIN BOULOGNE			
52		SAINT-MARTIN-BOULOGNE	Roger Salengro	Centre Social Eclaté de SAINT-MARTIN-BOULOGNE (uniquement le mercredi)	26		
53	41	SAINT-OMER	De l'Esplanade	IME Raymond Dufay de SAINT-OMER		19	
54	42	SAINT-VENANT	Georges Brassens	Agents communaux de la Commune de SAINT VENANT	27		
55	43	WIMILLE	Pilâtre de Rozier	VIE ACTIVE IME de WIMILLE		20	

Convention type Restauration avec hébergement : Liste des collèges accueillant les collégiens					
Nombre de convention	Nombre de villes concernées par l'accueil	Ville	Collège	Collèges hébergés	Nombre de collèges accueillis
1	1	BRUAY-LA-BUISSIÈRE	Edmond Rostand	Collège Camus de BRUAY	1
2	2	CALAIS	Jean Jaurès	Collège République de CALAIS	2

Convention type restauration avec fabrication des repas sans accueil : Liste des collèges fournissant des écoles						
Nombre de convention	Nombre de ville concernée par l'accueil	Ville	Collège	Nature des structures fournies	Nombre de communes d'origine des écoles	Nombre de structures accueillis
1	1	AVESNES-LE-COMTE	Du Val du Gy	Écoles Primaire Jules Ferry et Maternelle Paul Verlaine de la commune d'AVESNES LE COMTE	1	
2	2	DIVION	Henri Wallon	Elèves de la commune de CAMBLAIN CHATELAIN	2	
3	3	FRUGES	Jacques Brel	Les écoles de la Communauté de Communes du Haut Pays du Montreuillois		1
4	4	LIBERCOURT	Antoine de St Exupéry	restaurant municipal Berthe DUPUIS de commune de LIBERCOURT	3	
5	5	SAINT-MARTIN-BOULOGNE	Roger Salengro	Ecoles maternelles de la commune de SAINT MARTIN BOULOGNE	4	

Convention type restauration cuisine centrale / cuisine satellite : liste des collèges cuisines centrales/cuisines satellites					
Nombre de convention	Nombre de villes concernées par l'accueil	Ville	Collège cuisine centrale	Collège cuisine satellite	Nombre de collèges servis
1	1	BOULOGNE-SUR-MER	Pierre Daunou	Collège Jean Moulin LE PORTEL	1
2		BOULOGNE-SUR-MER	Pierre Daunou	Collège Paul Langevin BOULOGNE SUR MER	2
3	2	CALAIS	Lucien Vadez	Collège Dentelliers CALAIS	3
4		CALAIS	Lucien Vadez	Collège Macé CALAIS	4
5		CALAIS	Lucien Vadez	Collège Martin Luther King CALAIS	5
6		CALAIS	Lucien Vadez	Collège Vauban CALAIS	6
7	3	COURRIERES	Claude Debussy	Collège Anne Frank de DOURGES	7
8		COURRIERES	Claude Debussy	Collège Emile Zola de FOUQUIERES-LES-LENS	8
9	4	DAINVILLE	Diderot	Collège Marie Curie ARRAS (CS)	9
10		DAINVILLE	Diderot	Collège Charles Péguy ARRAS (CS)	10
11	5	DIVION	Henri Wallon	Collège Madame de Sévigné d'AUCHEL	11
12	6	HENIN-BEAUMONT	Jean Macé	Collège David Marcelle de BILLY-MONTIGNY	12
13		HENIN-BEAUMONT	Jean Macé	Collège Gérard Philipe d'HENIN BEAUMONT	13
14		HENIN-BEAUMONT	Jean Macé	Collège Rabelais d'HENIN BEAUMONT	14
15	7	LENS	Jean Jaurès	Collège de SAINS EN GOHELLE	15
16	8	LENS	Jean Zay	Collège Michelet de LENS	16
17	9	LIBERCOURT	Jean De Saint Aubert	Collège Louis Pasteur de OIGNIES	17
18	10	LIEVIN	Danielle Darras-Riaumont	Collège Pierre et Marie Curie de LIEVIN	18

Annexe 3 :**Accueils à la restauration scolaire des lycées et collèges de lycéens et collégiens**

EPLE d'Accueil	Ville	EPLE Accueilli	Ville	Jours d'accès à la demi-pension	Horaires d'accueil
Lycée Jean LAVEZZARI	BERCK	Collège Jean MOULIN	BERCK	Les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis	Entre 11h30 et 13h15
LPO CARNOT	BRUAY LA BUISSIERE	Collège Simone SIGNORET	BRUAY LA BUISSIERE	Les lundis, mardis, jeudis et vendredis	Entre 12h15 et 12h40
LPO d'Artois	NOEUX LES MINES	Collège Anatole France	NOEUX LES MINES	Les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis	Entre 11h30 et 12h25
Collège Paul LANGEVIN	SALLAUMINES	Lycée la Peupleraie	SALLAUMINES	Les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis	Entre 12h30 et 13h30
LP Fernand DEGRUGILLIER	AUCHEL	Collège SEVIGNE	AUCHEL	Uniquement le mercredi	Entre 12h30 et 13h00

Fourniture et distribution de repas

Le collège Jean Jaurès de LENS produit et distribue les repas le midi (les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis) pour les élèves et les commensaux de LP Robespierre à LENS au sein d'une même restauration.

PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention de restauration scolaire Cuisine Centrale/Cuisine Satellite (CC/CS).

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9, représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental, dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du

ci-après désigné par « le Département »

D'une part,

Le Collège Cuisine Centrale (CC)
Établissement Public Local d'Enseignement situé
Identifié au répertoire SIRET sous le N°
Représenté par Principal(e) du collège,
Dûment autorisé par le Conseil d'Administration du.....

D'autre part,

Le Collège Cuisine Satellite (CS)
Établissement Public Local d'Enseignement situé
Identifié au répertoire SIRET sous le N°
Représenté par Principal(e) du collège,
Dûment autorisé par le Conseil d'Administration du.....

Préambule

En référence à l'article 10 du Règlement Départemental de la Restauration, le Collège CC pour le collègeCS bénéficie de plein droit de la fourniture des repas produits par la CC dans les conditions fixées ci-dessous.

Il est exposé et convenu ce qui suit :

Article 1 :

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le collège Cuisine Centrale (CC) de fournit des repas préparés pour le Collège Cuisine Satellite (CS)

Article 2 :

Le service restauration du collège CC fonctionne les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (soit 4/5 jours) et celui du collège CS fonctionne lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi (soit 4/5 jours).

..... Principal(e) du collège CC s'engage à prévenir 48 heures à l'avance le collège CS des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

A l'inverse le collège CS, s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, le collège CS donnera chaque matin avant 09 h 00 l'effectif théorique prévu du lendemain.

En ce qui concerne les repas pique-niques, un délai d'une semaine, avant la date, est demandé.

Le collège CC (assurera - n'assurera pas) de repas occasionnel pour le collège CS.

Article 3 :

1- Tarifification

Le prix unitaire du repas est fixé par la collectivité de rattachement chaque année par décision de l'Assemblée délibérante. Il est fixé pour l'année et se décompose de la manière suivante :

- Pour les élèves au forfait non boursier €
- Pour les élèves au forfait boursier taux 1 €
- Pour les élèves au forfait boursier taux 2 €
- Pour les élèves au forfait boursier taux 3€
- Pour les tickets€
- Agent technique départemental (titulaire ou contractuel) ou mis à disposition€
- Forfait « accueil journée » (personnel départemental : réunion, formation...)
- Les commensaux (indice inférieur ou égal à 465) €
- Les commensaux (indice supérieur ou égal à 465) €
- Les Hôtes de passage /Les repas occasionnels €

Chaque établissement perçoit les frais scolaires des familles et les encaissements de la vente des tickets.

2- Facturation

Le reversement par le collège CS au collège CC sera réalisé suivant les modalités définies ci-dessous.

Une facture sera établie par le collège CC sur la base :

- Des décomptes globaux des repas livrés et visés ;
- D'un tarif unique de € décomposé d'un coût à l'assiette de € correspondant au crédit nourriture et de € (soit € de participation aux charges communes et € de participation contribution de charges fonctionnelles), délibéré lors du Conseil départemental du fixant la réforme des modalités de financement des collèges publics.

Le versement du FCSH restera de la compétence de l'établissement qui perçoit les frais scolaires des familles et les encaissements de la vente des tickets selon les modalités définies par la Décision du Conseil Général du 24 juin 2013.

Chaque fin de mois, le collège CC établira un décompte global des repas livrés. Le décompte, contresigné des deux chefs de cuisine, est basé sur les bordereaux journaliers transmis aux gestionnaires des collèges. Ainsi, le nombre de repas confirmé chaque jour sera la base de la facturation, augmentée du nombre de repas d'appoint fournis par la cuisine centrale au collège livré.

Le collège CS s'acquitte des factures correspondant aux repas qui lui sont livrés par le collège CC selon le décompte journalier.

Le règlement sera effectué selon l'une des deux modalités suivantes (*cocher le mode de règlement déterminé*):

- Si la Cuisine satellite a mis en œuvre une facturation mensuelle pour les familles (*articles 4.3 et 6.3.a du règlement départemental de la restauration*), le règlement par les cuisines satellites pourra être réalisé à partir d'une facture mensuelle établie à partir du décompte global des repas livrés. Une régularisation au terme de chaque trimestre interviendra le cas échéant.
- Par virement administratif trimestriel dans le mois suivant la fin du trimestre soit fin janvier, fin avril et fin juillet.

Article 4 :

1- La conception des menus : Mise en place d'une Commission.

Afin de préparer les menus, une commission de menus sera mise en place incluant les gestionnaires et chefs de cuisine des collèges concernés par la convention. Elle se réunira toutes les six semaines (intervalle maximum entre 2 réunions inscrit au PMA) pour établir les menus de vacances à vacances. La conception des menus respectera obligatoirement les prescriptions du Plan de Maîtrise Alimentaire du Département. Ce calendrier sera communiqué aux chargés de mission restauration scolaire de la Direction de l'Éducation et des Collèges. Il pourra également être communiqué aux infirmières des établissements concernés sur demande.

2- La commande.

En cas de variation importante de l'effectif théorique, le collège CC adressera, le lundi matin, trois (quatre) semaines avant sa consommation, les menus qui pourront être fournis à la cuisine satellite. Le collège CS renverra le vendredi, un quantitatif estimatif de chaque produit qu'il souhaite commander, avec une tolérance de plus ou moins 10 repas maximum.

Pour permettre une adaptation de la commande, le collège CS a la possibilité de modifier celle-ci, la veille de la consommation avant 9 H par mail ou par fax.

Pour pallier une modification de dernière minute, la cuisine centrale fournira les produits permettant la fabrication des repas d'appoints par le collège CS qui pourront être différents du menu du jour. Ces repas seront facturés dans le décompte mensuel.

3- La livraison.

Chaque jour, un bordereau d'accompagnement des repas livrés est établi et contresigné des deux chefs de cuisine. Ce document atteste du « service fait » en mentionnant le nombre exact de repas pris en charge par le cuisinier du collège CS. Ce document est ensuite transmis aux gestionnaires des collèges. Conformément à la législation en vigueur, le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale rappelle cette obligation. Ce document fixe la limite de la responsabilité de la cuisine centrale lors de la prise en charge du transfert des repas par le collège satellite.

Afin de respecter les obligations réglementaires du PMS, la liaison chaude sera effectuée à une température supérieure ou égale à +63°, et la liaison froide à une température comprise entre 0° et +3°.

Article 5 :

Si le collège CS doit mettre en place, à la demande des parents d'un de ses élèves, un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), le collège CS doit obligatoirement faire participer aux réunions et à la signature de ce P.A.I. le collège CC, afin que celui-ci donne sa position en fonction de la demande formulée dans le P.A.I.

Article 6 :

Le chef de cuisine satellite du collège CS interviendra au collège CC afin de contribuer à la fabrication des repas effectuée en cuisine centrale.

(Remplaçant : ATTEE contractuel ou personnel de la brigade mobile-restauration du Conseil départemental).

Pour l'année scolaire en cours, il a été convenu d'un service de **repas par jour.**

Dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire, le Collège CS transmet une copie du certificat d'aptitude à la restauration du cuisinier mis à disposition de la cuisine centrale (ou de son remplaçant).

Pendant la durée du service à la cuisine centrale, le chef de cuisine, ou son remplaçant en cas d'absence, est placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement du Collège, représenté par

Ce temps de service fera l'objet d'un accord entre les 2 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante d'effectifs.

Article 7 :

Conformément aux dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire du collège CC, la responsabilité de celui-ci n'est plus engagée dès lors que les denrées alimentaires sont chargées dans le véhicule de la cuisine satellite selon les normes d'hygiène et de sécurité (fiches transport dûment remplies). Toutefois, le Collège CC s'engage à fournir des repas dont la qualité bactériologique est conforme au PMS du Département. De même, le Collège CS prend les dispositions nécessaires dans le cadre de son Plan de Maîtrise Sanitaire pour assurer, dans la continuité, le transport dans les règles de l'art (voir P.M.S. des deux collèges).

Cette qualité bactériologique est contrôlée périodiquement par des prélèvements du Laboratoire Départemental d'Analyses. Par ailleurs, la traçabilité des produits et des processus de fabrication devra pouvoir être fournie.

Le PMS du Département est annexé à la présente convention.

Article 8 :

Le Département fera intervenir sa « Mission Restauration Scolaire » au minimum une fois durant l'année scolaire afin de conduire un audit en cuisine centrale et en cuisine satellite sur :

- la qualité des repas fabriqués ;
- l'organisation du travail.

Et autant que de besoins selon les évolutions de chacun des sites sur le plan structurel ou sur le plan organisationnel ou en cas de difficulté.

Chaque audit réalisé fera l'objet d'un compte rendu rédigé par la mission restauration et validé par les parties concernées avant prise de décision et mise en place d'un plan d'action.

Il actera notamment un parcours de formation pour l'ensemble des personnels affectés à la restauration des collèges concernés pour l'année en cours. Celui-ci répondra à la particularité d'un fonctionnement en cuisine centrale et satellite (tant sur le volet technique que sur la cohésion d'équipe et de la communication).

a) La qualité des repas fabriqués :

Une évaluation du fonctionnement global cuisine centrale – cuisine satellite sera réalisée chaque année conjointement par les collèges concernés par la convention et la Direction de l'Education et des Collèges.

Cette évaluation qualitative portera sur les points suivants :

- Enquête de satisfaction des consommateurs des collèges concernés par la convention ;
- Analyse des résultats du diagnostic « démarche Qualité » réalisé chaque année par le Laboratoire Départemental d'Analyses dans chacune des demi-pensions des collèges concernés par la convention ;
- Analyse de la conformité des repas à la Charte de Qualité établie par le Département (document en annexe) ;
- Evaluation des besoins de formations des personnels de restauration ;
- Analyse des perspectives d'actions éducatives pédagogiques complémentaires dans le cadre des appels à projets du Département.

En cas de différend portant sur la qualité des repas, la Direction de l'éducation et des collèges assurera une médiation et un chargé de mission restauration animera la commission Menu pendant une période de 3 mois renouvelable.

b) L'organisation du travail.

L'évaluation de l'organisation du travail, tant pour la fabrication en cuisine centrale que pour le service des repas dans les cuisines satellites, sera conduite et évaluée par les autorités fonctionnelles des collèges concernés avec le soutien de la « mission Restauration Scolaire ». L'objectif de l'évaluation consiste, en lien avec les personnels de restauration, à formuler des préconisations dans ce domaine.

Article 9 :

La présente convention est établie pour une période du(avec prolongation éventuelle jusque fin de travaux) ne prend effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant en fonction notamment de l'évolution des de la restauration, de la réglementation ou encore l'augmentation de tarif.

Article 10 :

Les parties s'engagent, en cas de litige lié à l'application de la présente convention, à rechercher un règlement amiable.

Dans le cas où une telle solution ne pourrait être trouvée, les règles de droit en vigueur seront appliquées en fonction de l'objet du litige.

Arras, le

Pour le collège,

Le Principal du Collège,

.....

Arras, le.....

Pour le collège,

Le Principal du Collège,

.....

Arras, le.....

Pour le Département du Pas-de-Calais
La Directrice de l'éducation et des collèges,

Amandine JANQUIN

PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention d'hébergement de restauration scolaire

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9,
représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental,
dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du

ci-après désigné par « le Département »

d'une part,

Le COLLÈGE, Établissement Public Local d'Enseignement, situé.....
Identifié au répertoire SIREN sous le N°

Représenté par M....., Principal(e) du Collège,

Dûment habilitée par délibération du Conseil d'Administration du

d'autre part,

Et

La COMMUNE de, située

Identifiée au répertoire SIREN sous le N°

Représentée par M..... Maire,

Dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles les élèves de
pourront être accueillis à la demi-pension du collège

ARTICLE 2 : Période de fonctionnement

Le service restauration du collège fonctionne les : lundi – mardi – mercredi – jeudi – vendredi * (soit 4 ou 5 jours).

Le repas est prévu de h à h

Le nombre de rationnaire établi au 1^{er} Janvier s'élève à :

L'utilisation des locaux s'effectuera dans le respect de l'ordre et de l'hygiène. Pendant leur présence dans les locaux de la demi-pension, les élèves de l'écolesont soumis au régime de discipline de celle-ci. En cas de manquement grave à la discipline, Madame, Monsieur * le Principal(e) pourra, de plein droit, suspendre ou annuler définitivement l'admission d'un élève.

M..... le Principal (e) du collège s'engage à prévenir 48 heures à l'avance
des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

À l'inverse, s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, communiquera chaque matin avant h l'effectif exact de la journée.

ARTICLE 3 : Fonctionnement de la Demi-Pension

3.1 Pendant toute la durée de leur présence à l'intérieur du collège, les élèves de
restent sous la responsabilité de leurs accompagnateurs dont la liste est jointe en annexe. En aucun cas, la responsabilité du Conseil départemental ou du collège ne pourra être engagée, à quelque titre que ce soit, par le fait ou à l'occasion de la présence des élèves de dans le collège.

..... reconnaît s'être assuré que tous les élèves hébergés sont couverts par une assurance.

3.2 Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Si la Commune est sollicitée, à la demande des parents d'un de ses élèves pour la mise en place d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), celle-ci sollicitera la participation des représentants du Collège (Principale, Adjoint-gestionnaire, Chef de cuisine) aux réunions. Le collège donne sa position, ce qui engagera le collège dans l'application du protocole ainsi validé par toutes les parties Il appartiendra à la COMMUNE d'assurer, comme le prévoit la législation, la réception d'un panier repas fabriqué par la famille au sein de sa restauration si c'est la seule solution qui est retenue.

ARTICLE 4 : Confection des repas

Conformément au Règlement Départemental de la Restauration, lorsqu'un collège produit des repas pour une commune, celle-ci est tenue de mettre à disposition des personnels selon les conditions suivantes :

- Si les écoliers prennent leurs repas au collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0.01 ETP par repas produit soit 0.40h/semaine ;

- Si les écoliers prennent leurs repas en dehors du collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0,005 ETP par repas produit soit 0.20h/semaine ;

La convention de restauration prévoyant l'accueil des hébergés détermine le nombre d'ETP mis à disposition. En cas de non-respect de cette stipulation, ladite convention serai susceptible de ne pas être renouvelée.

Au regard du nombre de repas à fabriquer, le besoin est estimé à :

- soit : 0.01 x nombre de repas = ETP

Les personnes suivantes :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Remplaçant :

Nom : Statut : Affectation :

seront mises à la disposition du Collège à titre gratuit par afin de compenser le travail supplémentaire engendré.

Le temps de service fera l'objet d'un accord entre les 3 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante des effectifs.

Les personnels mis à disposition sont sous la responsabilité directe du chef de cuisine ou de production et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'Etablissement.

Pour l'année scolaire en cours, il a été convenu d'un service de :

nombre de repas..... X 0.40h = Heures/semaine

Remplacement : s'engage à assurer la continuité de service en cas d'absence d'un de ces personnels.

Seront annexées à la présente convention pour chacun de ces personnels :

- Une copie du certificat d'aptitude (Certificat médical) ;
- Une attestation sur l'honneur précisant que l'intervenant en cuisine est habilité et s'engage à respecter le « paquet hygiène » en vigueur dans le collège (annexe2 à la convention) ;
- Une attestation des formations suivies notamment en matière de PMS.

ARTICLE 5 : Dispositions financières

5.1 : Tarification

La commune n'ayant pas participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration, la réhabilitation ou la construction d'une demi-pension, le tarif unitaire du repas pour l'année est fixé à €.

5.2 : Facturation

Chaque fin de mois, le collège établira un décompte global des repas vendus.

La Commune s'acquitte des factures correspondant aux repas vendus par le collège selon un décompte journalier.

La Communes'engage à régler au collège, à l'ordre de « l'Agent Comptable » du Collège, les sommes dues pour ce service, sur présentation de factures mensuelles établies en double exemplaire.

ARTICLE 6 : Durée de la convention

La présente convention est applicable **du 1^{er} janvier au 31 décembre**

Elle ne peut être renouvelée par tacite reconduction.

ARTICLE 7 : Résiliation de la convention

La présente convention pourra être résiliée de plein droit et à tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure, dans les cas suivants :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des engagements réciproques inscrits dans la présente convention ;
- Par le département du Pas-de-Calais ou le chef d'établissement, pour cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation ou de l'ordre public.

ARTICLE 8 : Modification de la convention

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant en fonction notamment, de l'évolution du nombre de rationnaire à la restauration, de modification de tarif, de modification du règlement de restauration scolaire du Conseil Départemental.

ARTICLE 9 : Règlement des litiges

En cas de litige, les parties s'engagent à chercher une solution amiable.

A défaut, les litiges qui pourraient résulter de l'application des présentes seront portés devant la juridiction territorialement compétente.

En toute hypothèse, elle ne prendra effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

En 3 exemplaires originaux.

Arras, le

Pour le collège,

Le Principal(e)(e) du Collège,

.....

Arras, le.....

Pour la mairie,

Le Maire,

.....

Arras, le.....

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice de l'éducation et des collèges

Amandine JANQUIN

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, Mme, M....., qualité :
.....,

Personnel habilité à travailler en cuisine collective scolaire, m'engage sur l'honneur au nom de
..... (Collectivité, association...) à respecter le « paquet hygiène» en
vigueur dans les collèges.

Établi à, le

Signature



PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention d'hébergement de restauration scolaire commune partenaire

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9,
représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental,
dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du

ci-après désigné par « le Département »

d'une part,

Le COLLÈGE, Établissement Public Local d'Enseignement, situé.....
Identifié au répertoire SIREN sous le N°

Représenté par M....., Principal(e) du Collège,

Dûment habilitée par délibération du Conseil d'Administration du

d'autre part,

Et

La COMMUNE de, située

Identifiée au répertoire SIREN sous le N°

Représentée par M..... Maire,

Dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles les élèves de
pourront être accueillis à la demi-pension du collège

ARTICLE 2 : Période de fonctionnement

Le service restauration du collège fonctionne les : lundi – mardi – mercredi – jeudi – vendredi * (soit 4 ou 5 jours).

Le repas est prévu de h à h

Le nombre de rationnaire établi au 1^{er} Janvier s'élève à :

L'utilisation des locaux s'effectuera dans le respect de l'ordre et de l'hygiène. Pendant leur présence dans les locaux de la demi-pension, les élèves de l'écolesont soumis au régime de discipline de celle-ci. En cas de manquement grave à la discipline, Madame, Monsieur * le Principal(e) pourra, de plein droit, suspendre ou annuler définitivement l'admission d'un élève.

M..... le Principal (e) du collège s'engage à prévenir 48 heures à l'avance
des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

À l'inverse, s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, communiquera chaque matin avant h l'effectif exact de la journée.

ARTICLE 3 : Fonctionnement de la Demi-Pension

3.1 Pendant toute la durée de leur présence à l'intérieur du collège, les élèves de
restent sous la responsabilité de leurs accompagnateurs dont la liste est jointe en annexe. En aucun cas, la responsabilité du Conseil départemental ou du collège ne pourra être engagée, à quelque titre que ce soit, par le fait ou à l'occasion de la présence des élèves de dans le collège.

..... reconnaît s'être assuré que tous les élèves hébergés sont couverts par une assurance.

3.2 Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Si la Commune est sollicitée, à la demande des parents d'un de ses élèves pour la mise en place d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), celle-ci sollicitera la participation des représentants du Collège (Principale, Adjoint-gestionnaire, Chef de cuisine) aux réunions. Le collège donne sa position, ce qui engagera le collège dans l'application du protocole ainsi validé par toutes les parties Il appartiendra à la COMMUNE d'assurer, comme le prévoit la législation, la réception d'un panier repas fabriqué par la famille au sein de sa restauration si c'est la seule solution qui est retenue.

ARTICLE 4 : Confection des repas

Conformément au Règlement Départemental de la Restauration, lorsqu'un collège produit des repas pour une commune, celle-ci est tenue de mettre à disposition des personnels selon les conditions suivantes :

- Si les écoliers prennent leurs repas au collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0.01 ETP par repas produit soit 0.40h/semaine ;

- Si les écoliers prennent leurs repas en dehors du collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0,005 ETP par repas produit soit 0.20h/semaine ;

La convention de restauration prévoyant l'accueil des hébergés détermine le nombre d'ETP mis à disposition. En cas de non-respect de cette stipulation, ladite convention serai susceptible de ne pas être renouvelée.

Au regard du nombre de repas à fabriquer, le besoin est estimé à :

- soit : 0.01 x nombre de repas = ETP

Les personnes suivantes :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Remplaçant :

Nom : Statut : Affectation :

seront mises à la disposition du Collège à titre gratuit par afin de compenser le travail supplémentaire engendré.

Le temps de service fera l'objet d'un accord entre les 3 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante des effectifs.

Les personnels mis à disposition sont sous la responsabilité directe du chef de cuisine ou de production et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'Etablissement.

Pour l'année scolaire en cours, il a été convenu d'un service de :

nombre de repas..... X 0.40h = Heures/semaine

Remplacement : s'engage à assurer la continuité de service en cas d'absence d'un de ces personnels.

Seront annexées à la présente convention pour chacun de ces personnels :

- Une copie du certificat d'aptitude (Certificat médical) ;
- Une attestation sur l'honneur précisant que l'intervenant en cuisine est habilité et s'engage à respecter le « paquet hygiène » en vigueur dans le collège (annexe2 à la convention) ;
- Une attestation des formations suivies notamment en matière de PMS.

ARTICLE 5 : Dispositions financières

5.1 : Tarification

La commune ayant participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration, la réhabilitation ou la construction d'une demi-pension, le tarif unitaire du repas pour l'année est fixé à €.

5.2 : Facturation

Chaque fin de mois, le collège établira un décompte global des repas vendus.

La Commune s'acquitte des factures correspondant aux repas vendus par le collège selon un décompte journalier.

La Communes'engage à régler au collège, à l'ordre de « l'Agent Comptable » du Collège, les sommes dues pour ce service, sur présentation de factures mensuelles établies en double exemplaire.

ARTICLE 6 : Durée de la convention

La présente convention est applicable **du 1^{er} janvier au 31 décembre**

Elle ne peut être renouvelée par tacite reconduction.

ARTICLE 7 : Résiliation de la convention

La présente convention pourra être résiliée de plein droit et à tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure, dans les cas suivants :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des engagements réciproques inscrits dans la présente convention ;
- Par le département du Pas-de-Calais ou le chef d'établissement, pour cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation ou de l'ordre public.

ARTICLE 8 : Modification de la convention

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant en fonction notamment, de l'évolution du nombre de rationnaire à la restauration, de modification de tarif, de modification du règlement de restauration scolaire du Conseil Départemental.

ARTICLE 9 : Règlement des litiges

En cas de litige, les parties s'engagent à chercher une solution amiable.

A défaut, les litiges qui pourraient résulter de l'application des présentes seront portés devant la juridiction territorialement compétente.

En toute hypothèse, elle ne prendra effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

En 3 exemplaires originaux.

Arras, le

Pour le collège,

Le Principal(e)(e) du Collège,

.....

Arras, le.....

Pour la mairie,

Le Maire,

.....

Arras, le.....

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice de l'éducation et des collèges

Amandine JANQUIN

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, Mme, M....., qualité :
.....,

Personnel habilité à travailler en cuisine collective scolaire, m'engage sur l'honneur au nom de
..... (Collectivité, association...) à respecter le « paquet hygiène» en
vigueur dans les collèges.

Établi à, le

Signature



PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention de restauration scolaire Fabrication sans accueil

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9,
représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental,
dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du

ci-après désigné par « le Département »

d'une part,

Le COLLÈGE, Établissement Public Local d'Enseignement, situé.....
Identifié au répertoire SIREN sous le N°

Représenté par M....., Principal(e) du Collège,
Dûment habilitée par délibération du Conseil d'Administration du

d'autre part,

Et

La COMMUNE de, située

Identifiée au répertoire SIREN sous le N°

Représentée par M..... Maire,
Dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le collège
confectionnera les repas des élèves fréquentant les écoles de la Commune pendant le
temps de période scolaire.

Les repas seront consommés

ARTICLE 2 : Période de fonctionnement

Les jours de confection sont le : lundi – mardi – jeudi – vendredi (soit 4 jours).

Le nombre de rationnaires établi au 1^{er} Janvier s'élève à

Madame, Monsieur* le Principal(e) du collège s'engage à prévenir, 48 heures à l'avance, la Commune des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

À l'inverse, la Commune s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, la Commune communiquera chaque matin avanth, l'effectif exact de la journée.

ARTICLE 3 : Engagements de la Commune

La Commune s'engage à :

- Fournir les containers spéciaux et le matériel nécessaires au transport des repas,
- Mettre à disposition le personnel nécessaire dont l'emploi du temps sera établi par le collège ;
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène imposées par la réglementation en vigueur, même après retrait des repas au collège.

La Commune prendra, sous sa responsabilité, le transport dans les containers des repas à servir dans ses restaurations scolaires.

La Commune s'engage à fournir, au Collège ainsi qu'au Département, une copie de la déclaration d'activité faite auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (CERFA n°13984-01).

ARTICLE 4 : Engagements du collège

Le collège s'engage à :

- Fournir les repas préparés selon la commande qui aura été faite et suivant les modalités reprises au sein de l'article 2 de la présente convention.
- A produire des repas qui correspondent aux normes qualitatives et quantitatives prescrites par la circulaire interministérielle du 9 juin 1971 relative à la nutrition des écoliers (Groupement d'Etudes des Marchés-restauration Collective et Nutrition version 2.0 de juillet 2015 ainsi que les recommandations liées à la Charte Qualité du Département

(Uniquement Cuisine Centrale -Départementale)

- Le collège informera la Commune de toutes modifications de son agrément européen de cuisine centrale suite à un contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Le numéro d'agrément de cette cuisine est le : CE 62.....

ARTICLE 5 : Fonctionnement de la Demi-Pension

5.1 La Commune prend en charge les réservations (inscriptions et paiements) des élèves des écoles souhaitant bénéficier du service de restauration.

Le Collège adresse, le jeudi, la liste des menus, établie sur quatre semaines qui pourront être fabriqués, la semaine suivante. La Commune renverra le vendredi, la commande des repas (un quantitatif estimatif des commandes de repas). Le nombre de repas ainsi commandés, tenant compte des ajustements qui auraient pu être réalisés, servira de base de facturation des sommes dues par la Commune au Collège.

La Commune se charge de recouvrer auprès des familles et des commensaux, leurs participations financières à la restauration, conformément aux dispositions et tarifs votés par la Commune. La facture mensuelle sera établie sur la base minimale de commandes hebdomadaires. Si le nombre de repas réellement servis est supérieur, il devient la base de la facturation de la journée concernée.

5.2 Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Si la Commune est sollicitée, à la demande des parents d'un de ses élèves pour la mise en place d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), celle-ci sollicitera la participation des représentants du Collège (Principale, Adjoint-gestionnaire, Chef de cuisine) aux réunions. Le collège donne sa position, ce qui engagera le collège dans l'application du protocole ainsi validé par toutes les parties Il appartiendra à la COMMUNE d'assurer, comme le prévoit la législation, la réception d'un panier repas fabriqué par la famille au sein de sa restauration si c'est la seule solution qui est retenue.

ARTICLE 6 : Confection et transfert des repas

6-1 : Confection des repas

Conformément au Règlement Départemental de la Restauration, lorsqu'un collège produit des repas pour une Commune, celle-ci est tenue de mettre à disposition des personnels selon les conditions suivantes :

- Si les écoliers prennent leurs repas au collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0.01 ETP par repas produit soit 0.40h/semaine ;
- **Si les écoliers prennent leurs repas en dehors du collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0,005 ETP par repas produit soit 0.20h/semaine ;**

La convention de restauration prévoyant l'accueil des hébergés ou la fabrication des repas, détermine le nombre d'ETP mis à disposition. En cas de non-respect de cette stipulation, ladite convention sera susceptible de ne pas être renouvelée.

Au regard du nombre de repas à fabriquer, le besoin est estimé à :

Les personnes suivantes :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Remplaçant :

Nom : Statut : Affectation :

seront mises à la disposition, à titre gratuit, du Collège par la Commune afin de compenser le travail supplémentaire engendré.

Le temps de service fera l'objet d'un accord entre les 3 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante des effectifs.

Les personnels mis à disposition sont sous la responsabilité directe du Chef de cuisine et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'Etablissement.

Pour l'année scolaire en cours, il a été convenu d'un service de :

Nombre de repasX 0.20h =Heures/semaine

Remplacement : s'engage à assurer la continuité de service en cas d'absence d'un de ces personnels.

Seront annexées à la présente convention pour chacun de ces personnels :

- Une copie du certificat d'aptitude (Certificat médical) ;
- Une attestation sur l'honneur précisant que l'intervenant en cuisine est habilité et s'engage à respecter le « paquet hygiène » en vigueur dans le collège (joint en annexe2 à la convention);
- Une attestation des formations suivies notamment en matière de PMS.

6-2 : Transfert des repas

Chaque jour, un bordereau d'accompagnement des repas fournis est établi et contresigné du Chef de cuisine ou de production du Collège et de l'agent de la Commune chargé du retrait des repas fabriqués.

Un bon de livraison des repas, fiche transport incluse dans le Plan de Maîtrise Sanitaire, accompagne et décrit l'ensemble des denrées livrées.

Ce document atteste du « service fait » en mentionnant le nombre exact des repas pris en charge par l'agent de la Commune. Ce document est transmis au gestionnaire du collège ainsi qu'à la Commune

Ce document fixe la limite de la responsabilité de la cuisine du Collège lors de la prise en charge du transfert par la Commune

Afin de respecter les obligations réglementaires du PMS, la liaison chaude sera effectuée à une température supérieure ou égale à +63°, et la liaison froide à une température comprise entre 0° et +3°.

La Commune assure le nettoyage et la désinfection des matériels de transport dans les structures du collège.

ARTICLE 7 : Dispositions financières

7-1 : Tarification

La commune n'ayant pas participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration, la réhabilitation ou la construction d'une demi-pension, le tarif unitaire du repas pour l'année est fixé à €.

7-2 : Facturation

Chaque fin de mois, le collège établira un décompte global des repas fabriqués. Il est basé sur les bordereaux journaliers contresignés.

Une facture sera établie par le collège sur la base :

- Des décomptes globaux des repas fabriqués et visés

La Commune s'acquitte des factures correspondant aux repas qui lui ont été fournis par le collège selon le décompte journalier.

La Communes'engage à régler au collège, à l'ordre de « l'Agent Comptable » du Collège, les sommes dues pour ce service, sur présentation de factures mensuelles établies en double exemplaire.

ARTICLE 8 : Durée de la convention

La présente convention est applicable : **du 1^{er} janvier au 31 décembre**

Elle ne peut être renouvelée par tacite reconduction.

ARTICLE 9 : Résiliation de la convention

La présente convention pourra être résiliée de plein droit et à tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure, dans les cas suivants :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des engagements réciproques inscrits dans la présente convention ;
- Par le département du Pas-de-Calais ou le Chef d'établissement, pour cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation ou de l'ordre public.

ARTICLE 10 : Modification de la convention

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant en fonction notamment, de l'évolution du nombre de rationnaire à la restauration, de modification de tarif, de modification du règlement de restauration scolaire du Conseil Départemental.

ARTICLE 11 : Règlement des litiges

En cas de litige, les parties s'engagent à chercher une solution amiable.

A défaut, les litiges qui pourraient résulter de l'application des présentes seront portés devant la juridiction territorialement compétente.

En toute hypothèse, elle ne prendra effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

Fait en 3 exemplaires originaux.

Arras, le

Pour le collège,

Le Principal(e) du Collège,

.....

Arras, le.....

Pour la mairie,

Le Maire,

.....

Arras, le.....

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice de l'éducation et des collèges,

Amandine JANQUIN

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, Mme, M.,

qualité :

Personnel habilité à travailler en cuisine collective scolaire, m'engage sur l'honneur au nom de
..... (Collectivité, association...) à respecter le « paquet hygiène» en
vigueur dans les collèges.

Établi à, le

Signature

PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention de restauration scolaire Fabrication sans accueil

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9,
représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental,
dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du

ci-après désigné par « le Département »

d'une part,

Le COLLÈGE, Établissement Public Local d'Enseignement, situé.....
Identifié au répertoire SIREN sous le N°

Représenté par M....., Principal(e) du Collège,
Dûment habilitée par délibération du Conseil d'Administration du

d'autre part,

Et

La COMMUNE de, située

Identifiée au répertoire SIREN sous le N°

Représentée par M..... Maire,
Dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le collège
confectionnera les repas des élèves fréquentant les écoles de la Commune pendant le
temps de période scolaire.

Les repas seront consommés

ARTICLE 2 : Période de fonctionnement

Les jours de confection sont le : lundi – mardi – jeudi – vendredi (soit 4 jours).

Le nombre de rationnaires établi au 1^{er} Janvier s'élève à

Madame, Monsieur* le Principal(e) du collège s'engage à prévenir, 48 heures à l'avance, la Commune des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

À l'inverse, la Commune s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, la Commune communiquera chaque matin avanth, l'effectif exact de la journée.

ARTICLE 3 : Engagements de la Commune

La Commune s'engage à :

- Fournir les containers spéciaux et le matériel nécessaires au transport des repas,
- Mettre à disposition le personnel nécessaire dont l'emploi du temps sera établi par le collège ;
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène imposées par la réglementation en vigueur, même après retrait des repas au collège.

La Commune prendra, sous sa responsabilité, le transport dans les containers des repas à servir dans ses restaurations scolaires.

La Commune s'engage à fournir, au Collège ainsi qu'au Département, une copie de la déclaration d'activité faite auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (CERFA n°13984-01).

ARTICLE 4 : Engagements du collège

Le collège s'engage à :

- Fournir les repas préparés selon la commande qui aura été faite et suivant les modalités reprises au sein de l'article 2 de la présente convention.
- A produire des repas qui correspondent aux normes qualitatives et quantitatives prescrites par la circulaire interministérielle du 9 juin 1971 relative à la nutrition des écoliers (Groupement d'Etudes des Marchés-restauration Collective et Nutrition version 2.0 de juillet 2015 ainsi que les recommandations liées à la Charte Qualité du Département

(Uniquement Cuisine Centrale -Départementale)

- Le collège informera la Commune de toutes modifications de son agrément européen de cuisine centrale suite à un contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Le numéro d'agrément de cette cuisine est le : CE 62.....

ARTICLE 5 : Fonctionnement de la Demi-Pension

5.1 La Commune prend en charge les réservations (inscriptions et paiements) des élèves des écoles souhaitant bénéficier du service de restauration.

Le Collège adresse, le jeudi, la liste des menus, établie sur quatre semaines qui pourront être fabriqués, la semaine suivante. La Commune renverra le vendredi, la commande des repas (un quantitatif estimatif des commandes de repas). Le nombre de repas ainsi commandés, tenant compte des ajustements qui auraient pu être réalisés, servira de base de facturation des sommes dues par la Commune au Collège.

La Commune se charge de recouvrer auprès des familles et des commensaux, leurs participations financières à la restauration, conformément aux dispositions et tarifs votés par la Commune. La facture mensuelle sera établie sur la base minimale de commandes hebdomadaires. Si le nombre de repas réellement servis est supérieur, il devient la base de la facturation de la journée concernée.

5.2 Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Si la Commune est sollicitée, à la demande des parents d'un de ses élèves pour la mise en place d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.), celle-ci sollicitera la participation des représentants du Collège (Principale, Adjoint-gestionnaire, Chef de cuisine) aux réunions. Le collège donne sa position, ce qui engagera le collège dans l'application du protocole ainsi validé par toutes les parties Il appartiendra à la COMMUNE d'assurer, comme le prévoit la législation, la réception d'un panier repas fabriqué par la famille au sein de sa restauration si c'est la seule solution qui est retenue.

ARTICLE 6 : Confection et transfert des repas

6-1 : Confection des repas

Conformément au Règlement Départemental de la Restauration, lorsqu'un collège produit des repas pour une Commune, celle-ci est tenue de mettre à disposition des personnels selon les conditions suivantes :

- Si les écoliers prennent leurs repas au collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0.01 ETP par repas produit soit 0.40h/semaine ;
- **Si les écoliers prennent leurs repas en dehors du collège, le personnel mis à disposition par la Commune doit être équivalent à 0,005 ETP par repas produit soit 0.20h/semaine ;**

La convention de restauration prévoyant l'accueil des hébergés ou la fabrication des repas, détermine le nombre d'ETP mis à disposition. En cas de non-respect de cette stipulation, ladite convention sera susceptible de ne pas être renouvelée.

Au regard du nombre de repas à fabriquer, le besoin est estimé à :

Les personnes suivantes :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Nom : Statut : Affectation :

Remplaçant :

Nom : Statut : Affectation :

seront mises à la disposition, à titre gratuit, du Collège par la Commune afin de compenser le travail supplémentaire engendré.

Le temps de service fera l'objet d'un accord entre les 3 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante des effectifs.

Les personnels mis à disposition sont sous la responsabilité directe du Chef de cuisine et sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'Etablissement.

Pour l'année scolaire en cours, il a été convenu d'un service de :

Nombre de repasX 0.20h =Heures/semaine

Remplacement : s'engage à assurer la continuité de service en cas d'absence d'un de ces personnels.

Seront annexées à la présente convention pour chacun de ces personnels :

- Une copie du certificat d'aptitude (Certificat médical) ;
- Une attestation sur l'honneur précisant que l'intervenant en cuisine est habilité et s'engage à respecter le « paquet hygiène » en vigueur dans le collège (joint en annexe2 à la convention);
- Une attestation des formations suivies notamment en matière de PMS.

6-2 : Transfert des repas

Chaque jour, un bordereau d'accompagnement des repas fournis est établi et contresigné du Chef de cuisine ou de production du Collège et de l'agent de la Commune chargé du retrait des repas fabriqués.

Un bon de livraison des repas, fiche transport incluse dans le Plan de Maîtrise Sanitaire, accompagne et décrit l'ensemble des denrées livrées.

Ce document atteste du « service fait » en mentionnant le nombre exact des repas pris en charge par l'agent de la Commune. Ce document est transmis au gestionnaire du collège ainsi qu'à la Commune

Ce document fixe la limite de la responsabilité de la cuisine du Collège lors de la prise en charge du transfert par la Commune

Afin de respecter les obligations réglementaires du PMS, la liaison chaude sera effectuée à une température supérieure ou égale à +63°, et la liaison froide à une température comprise entre 0° et +3°.

La Commune assure le nettoyage et la désinfection des matériels de transport dans les structures du collège.

ARTICLE 7 : Dispositions financières

7-1 : Tarification

La commune ayant participé financièrement à l'investissement lié à la restructuration, la réhabilitation ou la construction d'une demi-pension, le tarif unitaire du repas pour l'année est fixé à €.

7-2 : Facturation

Chaque fin de mois, le collège établira un décompte global des repas fabriqués. Il est basé sur les bordereaux journaliers contresignés.

Une facture sera établie par le collège sur la base :

- Des décomptes globaux des repas fabriqués et visés

La Commune s'acquitte des factures correspondant aux repas qui lui ont été fournis par le collège selon le décompte journalier.

La Communes'engage à régler au collège, à l'ordre de « l'Agent Comptable » du Collège, les sommes dues pour ce service, sur présentation de factures mensuelles établies en double exemplaire.

ARTICLE 8 : Durée de la convention

La présente convention est applicable : **du 1^{er} janvier au 31 décembre**

Elle ne peut être renouvelée par tacite reconduction.

ARTICLE 9 : Résiliation de la convention

La présente convention pourra être résiliée de plein droit et à tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure, dans les cas suivants :

- En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des engagements réciproques inscrits dans la présente convention ;
- Par le département du Pas-de-Calais ou le Chef d'établissement, pour cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation ou de l'ordre public.

ARTICLE 10 : Modification de la convention

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant en fonction notamment, de l'évolution du nombre de rationnaire à la restauration, de modification de tarif, de modification du règlement de restauration scolaire du Conseil Départemental.

ARTICLE 11 : Règlement des litiges

En cas de litige, les parties s'engagent à chercher une solution amiable.

A défaut, les litiges qui pourraient résulter de l'application des présentes seront portés devant la juridiction territorialement compétente.

En toute hypothèse, elle ne prendra effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

Fait en 3 exemplaires originaux.

Arras, le

Pour le collège,

Le Principal(e) du Collège,

.....

Arras, le.....

Pour la mairie,

Le Maire,

.....

Arras, le.....

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice de l'éducation et des collèges,

Amandine JANQUIN

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, Mme, M.,

qualité :

Personnel habilité à travailler en cuisine collective scolaire, m'engage sur l'honneur au nom de
..... (Collectivité, association...) à respecter le « paquet hygiène» en
vigueur dans les collèges.

Établi à, le

Signature

PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

..... **CONVENTION**

Objet : Convention de restauration scolaire avec mise à disposition de locaux

Vu l'article L.3221-1 du Code Général des Collectivités Territoriales

Vu l'article L 5111-1 du Code Général des Collectivités Territoriales

Vu les articles L 213-2, 213-4 et suivants du Code de l'Éducation

ENTRE :

Le Département du Pas-de-Calais, Collectivité Territoriale, dont le siège est en l'Hôtel du Département, rue Ferdinand Buisson 62018 Arras,

identifié au répertoire SIREN sous le N° 226 200 012,

représenté par **Monsieur Jean-Claude LEROY**, Président du Conseil départemental

dûment habilité par la commission permanente du,

ci après nommé « le Département »

ET :

Le collège Pierre Brossolette, Établissement Public Local d'Enseignement, situé 105 rue Victor Hugo, 62221 Noyelles-Sous-Lens,

identifié au répertoire SIREN sous le N° 196 230 163 00012,

représenté par **Monsieur Alain LECOCQ**, Principal du Collège,

dûment habilité par le Conseil d'Administration du,

ci-après nommé « le collège »,

ET :

La commune de Noyelles-Sous-Lens

identifiée au répertoire SIREN sous le N° 216 206 284,

représentée par **Monsieur Alain ROGER**, Maire,

dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du,

ci-après nommée « la commune »

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : Objet et durée de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la restauration scolaire pour les élèves du collège et des écoles de la commune est organisée au sein des locaux de la demi-pension du collège, dans le cadre d'une régie communale, et de préciser la répartition des charges et responsabilités entre les trois parties.

Cette convention est conclue pour l'année civile 2025.

ARTICLE 2 : Nombre de rationnaires, horaires de service et période de fonctionnement

Le service restauration du collège fonctionne sur 4 jours les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Compte tenu de la capacité d'accueil du réfectoire, les effectifs accueillis simultanément s'élèvent au maximum à 230.

Le nombre maximum de rationnaires établi au 1^{er} janvier 2025 s'élève à :

- 110 élèves et commensaux maximum, pour le collège,
- 180 les élèves pour la commune, dont 100 élèves de maternelles.

Le service est organisé entre 11 h 40 et 13 h 15, amplitude horaire maximum, en 4 services :

Pour la commune :

- 11 heures 35 : élèves des écoles maternelles ;
- 11 heures 55 : 1er service des élèves des écoles de primaires ;
- 12 heures 15 : 2^{ème} service des élèves des écoles de primaires ;

Pour le collège :

- 11 heures 35 : assistants d'éducation en charge de la surveillance des collégiens à la demi-pension ;
- 12 heures 05 : 1er service des collégiens avec priorité aux élèves inscrits dans les clubs et la chorale ;
- 12 heures 35 : 2^{ème} service des collégiens.

ARTICLE 3 : Modalités des inscriptions et de la tarification

3.1. Pour les collégiens

Les inscriptions sont gérées par le collège qui communique à la commune le nombre de demi-pensionnaires trimestriellement.

De plus le collège s'engage à :

- Communiquer, au prestataire sur place, chaque matin avant 10h00, l'effectif exact de la journée, ainsi que toute information nécessaire à la gestion des P.A.I. mentionnés à l'article 6.5 de la présente convention ;
- Prévenir la commune 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension (l'effectif communiqué sert de base à la facturation par la commune) ;

Le prix unitaire du repas appliqué par le collège pour l'année **2025**, susceptible d'évoluer par délibération départementale, est fixé à :

- Pour les élèves au forfait non boursier	3,40 €
- Pour les élèves au forfait boursier taux 1	2,20 €
- Pour les élèves au forfait boursier taux 2	2,10 €
- Pour les élèves au forfait boursier taux 3	1,80 €
- Pour les tickets	4,00 €
- Agent technique départemental (titulaire ou contractuel) ou mis à disposition	4,00 €
- Forfait « accueil journée » (personnel départemental : réunion, formation...)	4,50 €
- Les commensaux (indice inférieur ou égal à 465)	4,80 €
- Les commensaux (indice supérieur ou égal à 465)	5,50 €

Les familles des collégiens s'acquittent des factures directement auprès du collège.

3.2. Pour les élèves de la commune

Les inscriptions et la tarification applicable aux élèves sont gérées par la commune, selon les modalités définies par la commune.

3.3. Facturation de la prestation des repas au collège

Chaque fin de mois, la commune établit un décompte global des repas produits.

Le collège s'acquitte des factures correspondant aux repas vendus par la commune au tarif de :

- Pour les collégiens résidents de la commune de Noyelles-sous-Lens pour le 1 ^{er} enfant :	3.96 € ;
- Pour les collégiens non-résidents de la commune Noyelles-sous-Lens :	5.06 € ;
- Pour les commensaux du collège :	5.50 €.

Le Département verse une dotation d'équilibre au collège, afin de compenser le surcoût de repas supportés par les collégiens ainsi que pour les assistants d'éducation en charge de la surveillance des collégiens à la demi-pension. Le Département établira un titre de recettes sur présentation d'un état trimestriel établi par le collège.

Le collège s'engage à régler à la commune les sommes dues pour ce service, sur présentation de factures mensuelles établies en double exemplaire.

ARTICLE 4: Utilisation des locaux de la demi-pension dans le cadre de la régie communale

4.1. Accès aux locaux et utilisation

L'utilisation des locaux s'effectuera dans le respect de l'ordre public, des règles d'hygiène et sanitaires et du principe de laïcité.

4.2. Mobiliers et matériels

La commune pourra disposer des biens mobiliers et du matériel au sein de la cuisine et du réfectoire.

Les matériels et mobiliers à disposition sont identifiés dans l'inventaire annexé à la présente.

4.3. Assurances et règles de responsabilité

Le collège garantit que tous les collégiens sont couverts par une assurance.

La commune garantit que tous les élèves sont couverts par une assurance.

La commune garantit avoir souscrit une police d'assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter des activités exercées dans le collège au cours de l'utilisation des locaux mis à disposition. L'attestation d'assurance est annexée à la présente convention.

La commune s'engage à réparer et à indemniser le collège pour les dégâts matériels éventuellement commis et les pertes constatées eu égard à l'inventaire des biens mobiliers prêtés.

ARTICLE 5: Charges liées à l'utilisation des locaux

5.1. Charges supportées par le Département

Le Département assume l'ensemble des obligations et charges du propriétaire.

Il procède à tous travaux de grosses réparations.

Il assure le renouvellement des biens mobiliers (à l'exception des biens liés à la restauration des élèves de maternelles) et gros matériels de restauration.

5.2. Charges supportées par le collège

Le collège assume l'ensemble des obligations du locataire.

Il procède à tous travaux de petites réparations.

Le collège doit signaler au Département selon les procédures en vigueur (Kimoce) tout besoin d'intervention en grosse réparation sur les bâtiments ou le matériel de la demi-pension.

Le collège peut solliciter le Département, dans le cadre :

- du Fonds Commun des Services d'Hébergement (FCSH) ;
- du programme de renouvellement des matériels vétustes ;
- de dotation complémentaire de fonctionnement.

5.3. Contrepartie financière à la charge de la commune

La commune s'engage à verser à l'établissement une contribution financière, au prorata du nombre de rationnaires de la commune, d'un montant annuel de 22 973.82 € pour l'année civile 2025, décomposée comme suit :

Charges de viabilisation		Superficie réfectoire en m²	Charges annuelles en €
ELECTRICITE	6,79 €	463,80	3 151,47 €
GAZ	17,31 €	463,80	8 027,89 €
EAU	1,11 €	463,80	516,39 €
Total charges de viabilisation	25,22 €	463,80	11 695,75 €
Redevance d'occupation des locaux 10 €/M2		463,80	4 638,00 €
Charges de production		Nombre de repas/année 2025 commune soit 180*139 jr	Charges annuelles en €
Charge pour 1 repas	0,15 €	25 020	3 753,00 €
			15 448,75 €
Redevance d'occupation des locaux			
	Annuelle	Par élève	Pour 180 élèves

Redevance déchets	4 651,40 €	16,04 €	2 887,08 €
--------------------------	------------	---------	-------------------

Total Compensation financière production + redevances occupation locaux et déchets	22 973,82 €		
---	--------------------	--	--

La commune s'engage à verser à l'établissement la somme de 22 973.82 €
 Cette recette sera affectée au budget du Service de Restauration et d'Hébergement du collège.

ARTICLE 6 : Production des repas et organisation du service

6.1. Gestion de la production

La gestion de l'ensemble de la production (commandes, stocks, fabrication) est assumée avec les moyens de la régie communale qui recourt à un prestataire privé.

6.2. Organisation du service

La surveillance des collégiens est de la compétence exclusive et obligatoire du collège qui affecte un ou plusieurs assistant(s) d'éducation à cette mission (article L 213-2 du Code de l'Education).

La surveillance des élèves de la commune est de la compétence exclusive et obligatoire de la commune.

L'organisation du service au self et à table est assumée avec les moyens de la régie communale.

6.3. Entretien de la demi-pension

Le nettoyage des locaux utilisés est assumé avec les moyens de la régie communale :

- les zones de production, de stockage et les voies d'accès,
- les locaux du réfectoire.

6.4 Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

Conformément aux dispositions du PMS, le prestataire de fourniture de repas de la commune, s'engage à fournir des repas dont la qualité bactériologique est conforme au PMS.

Cette qualité bactériologique est contrôlée périodiquement par des prélèvements Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Par ailleurs, la traçabilité des produits et des processus de fabrication devra pouvoir être fournie.

Le PMS du prestataire est annexé à la présente convention.

6.5. Le Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I)

Si une demande de PAI est faite par la famille, ou proposée par le Principal en accord et avec la participation de la famille, celle-ci sera examinée avec les représentants de la commune et l'infirmière du collège.

Il appartient au représentant de la commune de donner son accord pour la mise en place des mesures au sein de la demi-pension du collège. Ce protocole devra être validé par l'ensemble des parties.

Comme le prévoit la législation, il appartiendra au collège d'assurer la réception d'un panier repas fourni par la famille au sein de sa restauration scolaire, si cet aménagement est retenu.

Les mesures sur la restauration collective relevant du PAI ne concernent que les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques. Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux

ARTICLE 7 : Bilan intermédiaire

Les parties conviennent de l'organisation d'une rencontre afin de réaliser un bilan de l'exécution de la présente convention afin la fin du premier semestre de chaque année civile.

ARTICLE 8 : Modification et résiliation de la convention

La présente convention pourra être modifiée par voie d'avenant.

La présente convention pourra être résiliée de plein droit et à tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure, dans les cas suivants :

- en cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties des engagements réciproques inscrits dans la présente convention ;
- pour cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation ou de l'ordre public,
- par le chef d'établissement, si les locaux sont utilisés à des fins non conformes aux obligations contractées par les parties ou dans des conditions contraires aux dispositions prévues par ladite convention.

ARTICLE 9 : Contentieux

En cas de litige, les parties s'engagent à chercher une solution amiable.

À défaut, les litiges qui pourraient résulter de l'application des présentes seront portés devant la juridiction territorialement compétente.

En toute hypothèse, la convention ne prendra effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

en 3 exemplaires originaux

Arras, le

Pour la mairie,

Le Maire,

Alain ROGER

Arras, le.....

Pour le collège Pierre Brossolette,

Le Principal du Collège,

Alain LECOCQ

Arras, le.....

Pour le Président du Conseil départemental,
Pour la Directrice de l'éducation et des collèges,
La Cheffe de service restauration scolaire

Émeline DEBAECKE

INVENTAIRE

ZONES ET MATERIELS DE PRODUCTION

STOCKAGE	Equipements
ZONE RECEPTION	Chariot 3 niveaux
STOCKAGE +	Chambre BOF Chambre Légumerie
STOCKAGE -	Chambre négative
MAGASIN ALIMENTAIRE	Magasin alimentaire au sous sol avec monte charge
ZONES DE PRODUCTION	Equipements
LEGUMERIE- DEBOITAGE	Ouvre boite Bac égoutoir Table Bac de lavage
PREPARATION FROIDE	Chambre froide fruit et légumes Petit équipement 1 Cellule de refroidissement 1 frigo jour double porte 1 table froide de preparation à fluide froid
PREPARATION CHAUDE	1 piano 2 plaques coupe feux vetuste 1 sauteuse 1 stim petite taille 1 four 10 niveaux 1 friteuse ancienne
ZONE DE SERVICE	Equipements
LIGNE DE SELF	1 Meuble froid 1 Point chaud 1 point service du plat

REFECTOIRE	230 PLACES
	M2
ZONE LAVERIE	Equipements
PLONGE ELEVES	Plonge tunnel
PLONGE	Pas de grosse plonge
VAISSELLE	

Zones et matériels de production

Stockage

Zone de réception stockage +	3 chariots inox chambre BOF (beurre, œuf, fromage) chambre légumerie
stockage - magasin alimentaire	chambre négative au sous-sol avec monte-charge

Zone de production

légumerie-déboitage	ouvre-boites bac égouttoir table
préparation froide	bac de lavage chambre froide fruits et légumes petit équipement cellule de refroidissement frigo jour double portes
préparation chaude	table froide de préparation (à fluide froid) piano 2 plaques coupe-feux (vétuste) sauteuse stim (petite taille) four 10 niveaux friteuse (ancienne)

Zone de service

ligne de self	meuble froid
---------------	--------------

point chaud
1 point service du plat

Réfectoire
207,50 m²

230 places assises

Zone laverie

plonge élèves
plonge
vaisselle

plonge tunnel
pas de grosse plonge

**Convention relative à l'accueil des élèves du collège
au sein de la restauration scolaire du lycée au titre de l'année**

ENTRE

La Région Hauts-de-France, représentée par Monsieur Xavier BERTRAND, Président du Conseil Régional Hauts-de-France, 151 avenue du Président Hoover 59555 LILLE, autorisé par délibération du Conseil régional en date du

dénommée ci-après « la Région » ;

ET

Le Département , représenté par Monsieur , Président du Conseil Départemental , autorisé par délibération du Conseil départemental en date du

dénommé ci-après « le Département » ;

ET

Le Lycée, représenté par Madame/Monsieur(Prénom, Nom), Proviseur,(adresse), autorisé(e) par délibération du Conseil d'Administration en date du

dénommé ci-après « établissement d'accueil » ou « Lycée » ;

ET

Le Collège, représenté par Madame/Monsieur(Prénom, Nom), Principal,, autorisé(e) par délibération du Conseil d'Administration en date du

dénommé ci-après « établissement d'origine » ou « Collège » ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le Code de l'Education ;

Vu la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et aux responsabilités locales ;

Vu le décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique ;

Vu l'instruction codificatrice M9-6 ;

Vu l'accord en date dudu Conseil d'Administration du lycée, établissement d'accueil des élèves ;

Vu l'accord en date du du Conseil d'Administration du collège, établissement d'origine des élèves ;

Vu la convention financière 2023 – 2024 – 2025 relative à l'accueil au sein de la restauration scolaire des lycées et collèges de collégiens et de lycéens entre la Région Hauts-de-France et le Département du Pas-de-Calais,

Vu la délibération du Conseil régional relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement scolaire,

Vu la délibération du Conseil départemental relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement scolaire,

Vu le règlement intérieur du service annexe d'hébergement du lycée ;

Préambule

La restauration scolaire constitue un service public administratif facultatif annexé au service public obligatoire de l'enseignement, ainsi la Région Hauts-de-France a accepté de maintenir la fourniture des repas aux usagers autres que ceux dont elle a la charge directe, en permettant l'accueil de certains élèves et autres usagers des collèges du Département au sein de la restauration scolaire des lycées.

La restauration des élèves et des commensaux du Collège est envisagée au Lycée dans les conditions ci-après.

CECI ETANT EXPOSE, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles les élèves demi-pensionnaires ainsi que les commensaux du collège bénéficieront du service de la restauration au sein du lycée du 1er janvier au 31 décembre

Cet accueil concerne uniquement le repas du midi (les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis) pendant la période scolaire du lycée.

Article 2 : accueil des élèves et des commensaux

Article 2-1 : nombre d'élèves accueillis

Le lycée s'engage à recevoir dans sa restauration scolaire dans la limite des places disponibles, les élèves du collège

Compte tenu de la capacité de la demi-pension du lycée et de la composition de l'équipe de restauration, le nombre maximum de collégiens et d'élèves de l'IME pouvant être accueillis est de élèves.

Article 2.2 Conditions d'accueil

L'établissement d'accueil s'engage à fournir à la Région, en début de chaque année scolaire, les effectifs correspondant au nombre maximum d'élèves et de commensaux pouvant être accueillis par jour sur une semaine type.

L'établissement accueilli s'engage à fournir à l'EPLE d'accueil, en début de trimestre, les effectifs correspondant au nombre maximum d'élèves et de commensaux à accueillir par jour sur une semaine type.

Les locaux mis à disposition et les modalités d'utilisation font l'objet de dispositions particulières (cf. annexe 1).

Les élèves et les commensaux ne sont pas accueillis pendant les week-ends et les vacances scolaires ainsi que pendant les périodes officielles d'interruption des classes fixées chaque année par arrêté.

L'établissement d'accueil sera avisé des sorties pédagogiques, voyages et période de stages des élèves, 8 jours à l'avance.

Le Collège fournira au Lycée, en début d'année scolaire, la liste des élèves ainsi que l'adresse et le téléphone des responsables légaux. Il communiquera également les coordonnées des responsables du Collège pouvant être joints pendant le temps d'occupation des locaux du Lycée.

Le Collège veillera à tenir informé le Lycée de tout changement apporté à cette liste au cours de l'année.

Chaque lundi, la liste des élèves absents et élèves présents au cours de la semaine ainsi que le nombre de commensaux prévus à la restauration sera fournie au Lycée par le collège.

Durant la semaine, le Collège informera le Lycée de toute absence exceptionnelle d'un élève.

Aucun changement de régime n'est possible en cours de trimestre.

Les collégiens du collège seront accueillis au sein du lycée le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

Les collégiens rejoindront le lycée, sous la responsabilité du Collège Ces déplacements seront régulés par la vie scolaire du collège en respectant strictement les créneaux horaires de passage indiqués par le lycée, les lycéens étant prioritaires.

Les élèves et les commensaux arriveront au début du service, aux heures convenues dans les créneaux horaires de passage indiqués par le lycée en annexe 1 et quitteront l'établissement une fois le repas terminé. Le retour au sein de leur établissement s'effectuera également sous la seule responsabilité du Collège

Le collège fournira au lycée, chaque jour ouvré avant 9h30, le nombre de demi-pensionnaires fréquentant la restauration scolaire pour le repas du midi. Cette information fera l'objet d'un écrit, qui constituera la pièce de référence pour établir l'appel de fonds réalisé par le lycée au Collège

Le collège met à la disposition du lycée, le personnel nécessaire pour gérer les passages des collégiens et assistant(s) d'éducation pour surveiller les collégiens dans la salle de restauration

Article 3 : autorité des chefs d'établissement et responsabilité

Lors de leur présence au sein du lycée, les élèves accueillis demeurent sous la responsabilité et surveillance du personnel du collège Les assistants d'éducation du collège qui encadrent les collégiens restent sous l'autorité hiérarchique du Chef d'établissement d'origine mais sont placés sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement d'accueil.

Dans le cas où le collège ne met aucun personnel de surveillance à disposition du lycée, les élèves accueillis sont sous la responsabilité et la surveillance du personnel du lycée.

Les élèves sont placés sous l'autorité du Chef d'établissement d'accueil pendant leur présence dans cet établissement. A ce titre, le Chef d'établissement du Lycée, responsable de l'ordre dans l'établissement, prend toutes les dispositions pour assurer la sécurité des personnes et des biens, l'hygiène et la salubrité de l'établissement.

Les élèves sont soumis au règlement intérieur de l'établissement d'accueil qui leur sera diffusé pour signature ainsi qu'à leurs parents, à la charge du collège En cas de non-respect de ce règlement, les élèves s'exposeront aux sanctions prévues à cet effet par le règlement intérieur de l'établissement d'accueil.

Tout incident sera porté à la connaissance des deux Chefs d'établissement.

Le Principal du collège peut à la demande du Proviseur du Lycée prononcer une exclusion temporaire de l'élève dont le comportement compromettrait le fonctionnement de l'établissement. Pour l'exclusion définitive, seul est compétent le Conseil de Discipline du Collège, conformément aux textes en vigueur.

Les trajets entre le collège et l'établissement d'accueil des élèves s'effectuent sous la responsabilité du Collège.

Article 4 : dispositions relatives à la sécurité et assurances

L'établissement d'origine des élèves reconnaît avoir souscrit une assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter de la présence de ses élèves et encadrants au sein de l'établissement d'accueil.

Celle-ci a été souscrite auprès de la et porte le numéro

La responsabilité civile des parents ou des élèves majeurs n'est pas couverte par les établissements parties à la convention.

Ainsi, si les élèves doivent participer à des activités non obligatoires, ils doivent être assurés pour les risques liés à ces activités. En conséquence, le collège s'engage à ce que chaque élève soit couvert par une assurance responsabilité civile.

En conséquence, l'établissement d'origine s'engage à communiquer au lycée la liste des élèves couverts par une assurance responsabilité civile, liste accompagnée d'une copie des attestations d'assurances.

En cas de dégradation d'un équipement, d'une installation ou des locaux de l'établissement d'accueil par un élève accueilli, les frais de remise en état seront facturés par le lycée au collège. Il reviendra à ce dernier d'engager les procédures nécessaires auprès des familles pour en obtenir le remboursement.

L'établissement d'accueil ne pourra être tenu responsable en cas de disparition des biens de valeur.

Le règlement intérieur et le règlement du service annexe d'hébergement de l'établissement d'accueil s'appliquent en tous points aux élèves y compris en matière de dégradation. Une copie de ces règlements est remise au chef d'établissement du collège à la signature de la convention et à chaque modification.

Le Chef d'établissement d'accueil s'engage à informer, sans délai, la Région et le collège de toute difficulté rencontrée dans la mise en œuvre des dispositions de la présente convention, en particulier si la sécurité des élèves est en cause.

Les risques d'incendie, d'explosion, de dommages d'ordre électrique, de dégâts des eaux afférents aux équipements et à tous les biens immeubles appartenant à la Région Hauts-de-France sont garantis auprès de la Compagnie d'Assurances de la Région Hauts-de-France.

La Région entend néanmoins garder son droit à recours en cas de dégradations provoquées dans des circonstances autres que l'incendie, les explosions, les dommages électriques et les dégâts des eaux.

Article 5 : conditions financières

Les modalités financières relatives à l'accueil des collégiens, d'élèves de l'IME et des commensaux du collège au sein de la restauration scolaire du lycée sont définies en annexe 2 de la présente convention.

Le lycée fournira à la Région et le collège au Département un état récapitulatif trimestriel des repas commandés par catégorie d'usagers ainsi que les factures émises à ce titre.

Conformément à la délibération du Conseil Départemental et du Conseil régional en date du et, le Département prend en charge le différentiel entre le montant du tarif restauration payé par le collégien sur la base du tarif départemental et celui du tarif repas-prestation élèves fixé par la Région. Ce différentiel est versé directement par le Département au collège concerné.

Si des commensaux du collège venaient à déjeuner au lycée, ces mêmes modalités financières s'appliqueront sur la base des tarifs départementaux et des tarifs commensaux 1 et 2 définis par la Région.

Article 6 : durée et modification de la convention

La présente convention entre en vigueur à compter de sa notification. Elle s'applique du 1^{er} janvier N au 31 décembre N.

Elle expirera le 31 décembre N et pourra être modifiée par voie d'avenant.

Article 7 : conditions de suspension et/ou de résiliation

La présente convention pourra être suspendue à tout moment en cas de force majeure et le cas échéant, en cas de travaux devant être réalisés au sein de la restauration, empêchant la prise de repas par les élèves et les commensaux.

Elle pourra également être résiliée, en cas de non-respect par l'une des parties des obligations fixées par la présente convention, à l'expiration d'un délai de 3 mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure non suivie d'effet, étant entendu que toute période semestrielle sera menée à bonne fin.

Article 8 : compétence juridictionnelle

En cas de litige survenant lors de l'exécution de la présente convention, le Tribunal Administratif du ressort des établissements sera seul compétent.

Néanmoins, avant d'entamer toute procédure contentieuse devant ledit tribunal, les parties s'engagent à rechercher, par tout moyen approprié, une solution amiable à leur litige.

Fait à Lille, en quatre exemplaires le

Pour le Collège

Pour le Lycée

Le Principal

Le Proviseur

MME/M.....

MME/M.....

Pour la Région Hauts-de-France

Pour le Département

Le Président du Conseil Régional
Départemental

Le Président du Conseil

Xavier BERTRAND

Annexe 1 à la convention

Dispositions particulières

➤ **Locaux d'accueil**

Dans le cadre d'un accueil pour le repas du midi :

- **Bâtiment : SALLE DE RESTAURATION**

Les collégiens accueillis ont accès au service de restauration le midi entre et
(Horaires à préciser).

Les horaires s'appliquent du au(jours à préciser).

ANNEXE 2 A LA CONVENTION : CONDITIONS FINANCIERES

Dans le cadre d'une restauration pour le repas du midi

- Les collégiens et personnels exerçant au collège se verront appliquer le tarif prestation repas relatif à leur catégorie fixé par la Région au titre de l'année N.
- Une facture trimestrielle sera adressée par le lycée au collège concerné selon les modalités de calcul définies ci-après et présentera notamment les mentions suivantes :
 - « Période concernée :..... »
 - « Nombre de repas **commandés** par le collège pour les élèves : x « montant du tarif repas prestation élève fixé par la Région pour le lycée concerné »
 - « Nombre de repas **commandés** par le collège pour les commensaux 1: x « montant du tarif repas commensal 1 fixé par la Région »
 - « Nombre de repas **commandés** par le collège pour les commensaux 2: x « montant du tarif repas commensal 2 fixé par la Région »
- Les règlements par les familles et commensaux se feront directement au collège selon le tarif départemental en vigueur. Le collège assure la liquidation de ses droits constatés.
- Le Département prend en charge le différentiel entre le montant du tarif restauration payé par le collégien sur la base du tarif départemental et celui du tarif repas prestation élèves fixé par la Région. Ce différentiel de tarifs pour l'ensemble des rationnaires du collège est versé directement par le Département au collège concerné.

Si des commensaux du collège venaient à déjeuner au lycée, ces mêmes modalités financières s'appliqueront sur la base des tarifs départementaux et des tarifs commensaux 1 et 2 définis par la Région.
- Le lycée sur la base de ces « recettes usagers collège » versera à la Région selon les conditions définies dans les délibérations relatives à la politique tarifaire en matière de restauration scolaire adoptées par la Région :
 - le Prélèvement Régional du Service d'Hébergement et de Restauration (PRSRH) : 22,5%

Les modalités financières sont fixées par la Région, pour l'année N. Elles seront appliquées pour la période allant du 1^{er} janvier N au 31 décembre N.

En ce qui concerne les modalités tarifaires, celles-ci, basées sur l'année scolaire, seront appliquées pour la période allant du 1^{er} janvier de l'année N au 31 décembre de l'année N, en fonction de l'évolution des délibérations prises par la Région et le Département.

Le Département fournira à la Région et au lycée ses tarifs de restauration au plus tard en septembre N-1.

**Convention relative à l'accueil des élèves du lycée
au sein de la restauration scolaire du collège au titre de l'année**

ENTRE

La Région Hauts-de-France, représentée par Monsieur Xavier BERTRAND, Président du Conseil Régional Hauts-de-France, 151 avenue du Président Hoover 59555 LILLE, autorisé par délibération du Conseil régional en date du

dénommée ci-après « la Région » ;

ET

Le Département , représenté par Monsieur , Président du Conseil Départemental , autorisé par délibération du Conseil départemental en date du

dénommé ci-après « le Département » ;

ET

Le Lycée, représenté par Madame/Monsieur(Prénom, Nom), Proviseur,(adresse), autorisé(e) par délibération du Conseil d'Administration en date du

dénommé ci-après « établissement d'accueil » ou « Lycée » ;

ET

Le Collège, représenté par Madame/Monsieur(Prénom, Nom), Principal,, autorisé(e) par délibération du Conseil d'Administration en date du

dénommé ci-après « établissement d'origine » ou « Collège » ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le Code de l'Education ;

Vu la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et aux responsabilités locales ;

Vu le décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique ;

Vu l'instruction codificatrice M9-6 ;

Vu l'accord en date dudu Conseil d'Administration du lycée, établissement d'accueil des élèves ;

Vu l'accord en date du du Conseil d'Administration du collège, établissement d'origine des élèves ;

Vu la convention financière 2023 – 2024 – 2025 relative à l'accueil au sein de la restauration scolaire des lycées et collèges de collégiens et de lycéens entre la Région Hauts-de-France et le Département du Pas-de-Calais,

Vu la délibération du Conseil régional relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement scolaire,

Vu la délibération du Conseil départemental relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement scolaire,

Vu le règlement intérieur du service annexe d'hébergement du lycée ;

Préambule

La restauration scolaire constitue un service public administratif facultatif annexé au service public obligatoire de l'enseignement, ainsi le Département a accepté de maintenir la fourniture des repas aux usagers autres que ceux dont il a la charge directe, en permettant l'accueil de certains élèves et autres usagers des lycées de la Région au sein de la restauration scolaire des collèges.

La restauration des élèves et des commensaux du lycée est envisagée au collège dans les conditions ci-après.

CECI ETANT EXPOSE, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles les élèves demi-pensionnaires ainsi que les commensaux du lycée bénéficieront du service de la restauration au sein du collège du 1er janvier au 31 décembre

Cet accueil concerne uniquement le repas du midi (les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis) pendant la période scolaire du collège.

Article 2 : accueil des élèves et des commensaux

Article 2-1 : nombre d'élèves accueillis

Le collège s'engage à recevoir dans sa restauration scolaire dans la limite des places disponibles, les élèves du lycée

Compte tenu de la capacité de la demi-pension du collège et de la composition de l'équipe de restauration, le nombre maximum de lycéens pouvant être accueillis est de élèves.

Article 2.2 Conditions d'accueil

L'établissement d'accueil s'engage à fournir au Département, en début de chaque année scolaire, les effectifs correspondant au nombre maximum d'élèves et de commensaux pouvant être accueillis par jour sur une semaine type.

L'établissement accueilli s'engage à fournir à l'EPLE d'accueil, en début de trimestre, les effectifs correspondant au nombre maximum d'élèves et de commensaux à accueillir par jour sur une semaine type.

Les locaux mis à disposition et les modalités d'utilisation font l'objet de dispositions particulières (cf. annexe 1).

Les élèves et les commensaux ne sont pas accueillis pendant les week-ends et les vacances scolaires ainsi que pendant les périodes officielles d'interruption des classes fixées chaque année par arrêté.

L'établissement d'accueil sera avisé des sorties pédagogiques, voyages et période de stages des élèves, 8 jours à l'avance.

Le lycée fournira au collège, en début d'année scolaire, la liste des élèves ainsi que l'adresse et le téléphone des responsables légaux. Il communiquera également les coordonnées des responsables du lycée pouvant être joints pendant le temps d'occupation des locaux du collège.

Le lycée veillera à tenir informé le collège de tout changement apporté à cette liste au cours de l'année.

Chaque lundi, la liste des élèves absents et élèves présents au cours de la semaine ainsi que le nombre de commensaux prévus à la restauration sera fournie au collège par le lycée.

Durant la semaine, le lycée informera le collège de toute absence exceptionnelle d'un élève.

Aucun changement de régime n'est possible en cours de trimestre.

Les lycéens du lycée seront accueillis au sein du collège le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

Les lycéens rejoindront le collège, sous la responsabilité du lycée Ces déplacements seront régulés par la vie scolaire du lycée en respectant strictement les créneaux horaires de passage indiqués par le collège, les collégiens étant prioritaires.

Les élèves et les commensaux arriveront au début du service, aux heures convenues dans les créneaux horaires de passage indiqués par le collège en annexe 1 et quitteront l'établissement une fois le repas terminé. Le retour au sein de leur établissement s'effectuera également sous la seule responsabilité du lycée

Le lycée fournira au collège, chaque jour ouvré avant 9h30, le nombre de demi-pensionnaires fréquentant la restauration scolaire pour le repas du midi. Cette information fera l'objet d'un écrit, qui constituera la pièce de référence pour établir l'appel de fonds réalisé par le collège au lycée

Le lycée met à la disposition du collège, le personnel nécessaire pour gérer les passages des lycéens et assistant(s) d'éducation pour surveiller les lycéens dans la salle de restauration

Article 3 : autorité des chefs d'établissement et responsabilité

Lors de leur présence au sein du collège, les élèves accueillis demeurent sous la responsabilité et surveillance du personnel du lycée Les assistants d'éducation du lycée qui encadrent les lycéens restent sous l'autorité hiérarchique du Chef d'établissement d'origine mais sont placés sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'établissement d'accueil.

Dans le cas où le lycée ne met aucun personnel de surveillance à disposition du collège, les élèves accueillis sont sous la responsabilité et la surveillance du personnel du collège.

Les élèves sont placés sous l'autorité du Chef d'établissement d'accueil pendant leur présence dans cet établissement. A ce titre, le Chef d'établissement du collège, responsable de l'ordre dans l'établissement, prend toutes les dispositions pour assurer la sécurité des personnes et des biens, l'hygiène et la salubrité de l'établissement.

Les élèves sont soumis au règlement intérieur de l'établissement d'accueil qui leur sera diffusé pour signature ainsi qu'à leurs parents, à la charge du lycée En cas de non-respect de ce règlement, les élèves s'exposeront aux sanctions prévues à cet effet par le règlement intérieur de l'établissement d'accueil.

Tout incident sera porté à la connaissance des deux Chefs d'établissement.

Le Proviseur du lycée peut à la demande du Principal du collège prononcer une exclusion temporaire de l'élève dont le comportement compromettrait le fonctionnement de l'établissement. Pour l'exclusion définitive, seul est compétent le Conseil de Discipline du lycée, conformément aux textes en vigueur.

Les trajets entre le lycée et l'établissement d'accueil des élèves s'effectuent sous la responsabilité du lycée.

Article 4 : dispositions relatives à la sécurité et assurances

L'établissement d'origine des élèves reconnaît avoir souscrit une assurance couvrant tous les dommages pouvant résulter de la présence de ses élèves et encadrants au sein de l'établissement d'accueil.

Celle-ci a été souscrite auprès de la et porte le numéro

La responsabilité civile des parents ou des élèves majeurs n'est pas couverte par les établissements parties à la convention.

Ainsi, si les élèves doivent participer à des activités non obligatoires, ils doivent être assurés pour les risques liés à ces activités. En conséquence, le lycée s'engage à ce que chaque élève soit couvert par une assurance responsabilité civile.

En conséquence, l'établissement d'origine s'engage à communiquer au collège la liste des élèves couverts par une assurance responsabilité civile, liste accompagnée d'une copie des attestations d'assurances.

En cas de dégradation d'un équipement, d'une installation ou des locaux de l'établissement d'accueil par un élève accueilli, les frais de remise en état seront facturés par le collège au lycée. Il reviendra à ce dernier d'engager les procédures nécessaires auprès des familles pour en obtenir le remboursement.

L'établissement d'accueil ne pourra être tenu responsable en cas de disparition des biens de valeur.

Le règlement intérieur et le règlement du service annexe d'hébergement de l'établissement d'accueil s'appliquent en tous points aux élèves y compris en matière de dégradation. Une copie de ces règlements est remise au chef d'établissement du lycée à la signature de la convention et à chaque modification.

Le Chef d'établissement d'accueil s'engage à informer, sans délai, le Département et le lycée de toute difficulté rencontrée dans la mise en œuvre des dispositions de la présente convention, en particulier si la sécurité des élèves est en cause.

Les risques d'incendie, d'explosion, de dommages d'ordre électrique, de dégâts des eaux afférents aux équipements et à tous les biens immeubles appartenant au Département sont garantis auprès de la Compagnie d'Assurances du Département.

Le Département entend néanmoins garder son droit à recours en cas de dégradations provoquées dans des circonstances autres que l'incendie, les explosions, les dommages électriques et les dégâts des eaux.

Article 5 : conditions financières

Les modalités financières relatives à l'accueil des lycéens et des commensaux du lycée au sein de la restauration scolaire du collège sont définies en annexe 2 de la présente convention.

Le lycée fournira à la Région et le collège au Département un état récapitulatif trimestriel des repas commandés par catégorie d'usagers ainsi que les factures émises à ce titre.

Conformément à la délibération du Conseil Départemental et du Conseil régional en date du et, la Région prend en charge le différentiel entre le montant du tarif restauration payé par le lycéen sur la base du tarif régional et celui du tarif repas-prestation élèves fixé par le Département. Ce différentiel est versé directement par la Région au lycée concerné.

Si des commensaux du lycée venaient à déjeuner au collège, ces mêmes modalités financières s'appliqueront sur la base des tarifs régionaux et des tarifs commensaux ATTE, indices > 465 et < 465 définis par le Département.

Article 6 : durée et modification de la convention

La présente convention entre en vigueur à compter de sa notification. Elle s'applique du 1^{er} janvier N au 31 décembre N.

Elle expirera le 31 décembre N et pourra être modifiée par voie d'avenant.

Article 7 : conditions de suspension et/ou de résiliation

La présente convention pourra être suspendue à tout moment en cas de force majeure et le cas échéant, en cas de travaux devant être réalisés au sein de la restauration, empêchant la prise de repas par les élèves et les commensaux.

Elle pourra également être résiliée, en cas de non-respect par l'une des parties des obligations fixées par la présente convention, à l'expiration d'un délai de 3 mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure non suivie d'effet, étant entendu que toute période semestrielle sera menée à bonne fin.

Article 8 : compétence juridictionnelle

En cas de litige survenant lors de l'exécution de la présente convention, le Tribunal Administratif du ressort des établissements sera seul compétent.

Néanmoins, avant d'entamer toute procédure contentieuse devant ledit tribunal, les parties s'engagent à rechercher, par tout moyen approprié, une solution amiable à leur litige.

Fait à Lille, en quatre exemplaires le

Pour le Collège

Pour le Lycée

Le Principal

Le Proviseur

MME/M.....

MME/M.....

Pour la Région Hauts-de-France

Pour le Département

Le Président du Conseil Régional
Départemental

Le Président du Conseil

Xavier BERTRAND

Annexe 1 à la convention

Dispositions particulières

➤ **Locaux d'accueil**

Dans le cadre d'un accueil pour le repas du midi :

- **Bâtiment : SALLE DE RESTAURATION**

Les lycéens accueillis ont accès au service de restauration le midi entre et
(Horaires à préciser).

Les horaires s'appliquent du au(jours à préciser).

ANNEXE 2 A LA CONVENTION : CONDITIONS FINANCIERES

Dans le cadre d'une restauration pour le repas du midi

- Les lycéens et personnels exerçant au lycée se verront appliquer le tarif prestation repas relatif à leur catégorie fixé par le Département au titre de l'année N.
- Une facture trimestrielle sera adressée par le collège au lycée concerné selon les modalités de calcul définies ci-après et présentera notamment les mentions suivantes :
 - « Période concernée :..... »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les élèves : x « montant du tarif repas prestation élève fixé par le Département pour le collège concerné »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les commensaux ATTE: x « montant du tarif repas commensal ATTE fixé par le Département »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les commensaux indice < 465 : x « montant du tarif repas commensal indice < 465 fixé par le Département »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les commensaux indice > 465 : x « montant du tarif repas commensal indice > 465 fixé par le Département »
- Les règlements par les familles et commensaux se feront directement au lycée selon le tarif Région en vigueur. Le lycée assure la liquidation de ses droits constatés.
- La Région prend en charge le différentiel entre le montant du tarif restauration payé par le lycéen sur la base du tarif régional et celui du tarif repas prestation élèves fixé par le Département. Ce différentiel de tarifs pour l'ensemble des rationnaires du lycée est versé directement par la Région au lycée concerné.

Si des commensaux du lycée venaient à déjeuner au collège, ces mêmes modalités financières s'appliqueront sur la base des tarifs régionaux et des tarifs commensaux ATTE, indices < 465 et indices > 465 définis par le Département.

Les modalités financières sont fixées par le Département et la Région, pour l'année N. Elles seront appliquées pour la période allant du 1er janvier N au 31 décembre N.

En ce qui concerne les modalités tarifaires, celles-ci, basées sur l'année civile, seront appliquées pour la période allant du 1^{er} janvier de l'année N au 31 décembre de l'année N, en fonction de l'évolution des délibérations prises par le Département et la Région.

La Région fournira au Département et au collège ses tarifs de restauration au plus tard en septembre N-1.

**Convention relative à la production et à la distribution des repas par le collège
Jean Jaurès de Lens pour les élèves du lycée professionnel Robespierre au
titre de l'année 2025**

ENTRE

La **Région Hauts-de-France**, représentée par Monsieur Xavier BERTRAND, Président du Conseil Régional Hauts-de-France, 151 avenue du Président Hoover 59555 LILLE, autorisé par délibération du Conseil régional en date du

dénommée ci-après « la Région » ;

ET

Le **Département du Pas-de-Calais**, représenté par Monsieur Jean-Claude LEROY, Président du Conseil Départemental du Pas-de-Calais, autorisé par délibération du Conseil départemental en date du

dénommé ci-après « le Département » ;

ET

Le **Lycée professionnel Maximilien de Robespierre (LENS)**, représenté par Madame Corinne DEMAREY, Proviseure, 89 rue Léon Blum BP 12 62300 LENS Cedex, autorisée par délibération du Conseil d'Administration en date du

dénommé ci-après « établissement hébergé » ou « Lycée » ;

ET

Le **Collège Jean Jaurès (LENS)**, représenté par Monsieur Grégory BUCHELET, Principal, Rue Marguerite Yourcenar BP 293 62300 LENS, autorisé par délibération du Conseil d'Administration en date du

dénommé ci-après « établissement d'accueil » ou « Collège » ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le Code de l'Education ;

Vu la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et aux responsabilités locales ;

Vu le décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique ;

Vu l'instruction codificatrice M9-6 ;

Vu l'accord en date dudu Conseil d'Administration du lycée Professionnel Robespierre, établissement d'origine des élèves hébergés ;

Vu l'accord en date du du Conseil d'Administration du Collège Jean Jaurès, établissement d'accueil des élèves ;

Vu la convention financière 2023 – 2025 – 2025 relative à l'accueil au sein de la restauration scolaire des lycées et collèges de collégiens et de lycéens entre la Région Hauts-de-France et le Département du Pas-de-Calais, modifiée par voie d'avenant relative à la production et à la distribution des repas

Vu la délibération du Conseil régional relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement scolaire,

Vu la délibération du Conseil départemental relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement scolaire,

Vu le règlement intérieur du service annexe d'hébergement du lycée professionnel Robespierre ;

Vu le règlement intérieur du service annexe d'hébergement du collège Jean Jaurès ;

Préambule

La restauration scolaire constitue un service public administratif facultatif annexé au service public obligatoire de l'enseignement, ainsi le Département du Pas-de-Calais a accepté de maintenir la fourniture des repas aux usagers autres que ceux dont il a la charge directe, en permettant l'accueil de certains élèves et autres usagers des lycées de la Région Hauts-de-France au sein de la restauration scolaire des collèges.

La production et la distribution de repas pour les élèves du lycée Robespierre sont envisagés par le collège Jean Jaurès de Lens dans les conditions ci-après, tout en prenant compte de la configuration atypique de la restauration, à savoir :

- ✓ un réfectoire et une ligne de self au lycée, attenants aux locaux de restauration du collège (production de repas et plonge), prolongés par un deuxième réfectoire et une deuxième ligne de self au collège.

CECI ETANT EXPOSE, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles les élèves demi-pensionnaires ainsi que les commensaux du lycée professionnel Robespierre bénéficieront de la production et la distribution de repas par le collège Jean Jaurès **du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025**

Ce service concerne uniquement le repas du midi (les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis) pendant la période scolaire du collège.

Article 2 : fourniture de repas aux élèves et commensaux

Le collège Jean Jaurès de Lens s'engage à fournir et distribuer des repas **dans la limite de sa capacité de production aux élèves ou commensaux** du Lycée professionnel Robespierre.

Compte tenu des capacités de la demi-pension du collège et de la composition de l'équipe de restauration, le **nombre maximum de lycéens pouvant être servi** est de **250 élèves**.

L'établissement d'accueil s'engage à fournir au Département, en début de chaque année scolaire, les effectifs correspondant au nombre maximum d'élèves et de commensaux pouvant être accueillis par jour sur une semaine type.

L'établissement accueilli s'engage à fournir à l'EPLE d'accueil, en début de trimestre, les effectifs correspondant au nombre maximum d'élèves et de commensaux à accueillir par jour sur une semaine type.

Les locaux mis à disposition et les modalités d'utilisation font l'objet de dispositions particulières (cf. annexe 1).

Les élèves et les commensaux ne sont pas accueillis pendant les week-ends et les vacances scolaires ainsi que pendant les périodes officielles d'interruption des classes fixées chaque année par arrêté.

Le service est réalisé sous le régime de la prestation pour les commensaux et demi-pensionnaires.

Le collège sera avisé des sorties pédagogiques, voyages et période de stages des élèves, 8 jours à l'avance.

Les **lycéens** du lycée professionnel Robespierre sont **servis dans le réfectoire du lycée, le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.**

La **réservation des repas** s'effectue par l'intermédiaire du logiciel TurboSelf au kiosque du lycée ou en ligne, **avant 10H30 pour le repas du jour J.** Le **collège est informé du chiffre des réservations.**

La **gestion des passages des lycéens** ainsi que la **surveillance du réfectoire du lycée** restent de la **responsabilité du lycée et est réalisée par ses personnels.**

Article 3 : autorité des chefs d'établissement et responsabilité

Le réfectoire ainsi que la ligne de self du lycée sont la propriété de la région Hauts-de-France et font partie des locaux du lycée. Lors de leur présence au sein du réfectoire (lycée), les élèves accueillis demeurent sous la responsabilité et surveillance du personnel du lycée professionnel Robespierre et les assistants d'éducation du lycée, qui encadrent les lycéens et restent sous l'autorité hiérarchique du chef d'établissement du lycée.

De même le réfectoire ainsi que la ligne de self du collège sont la propriété du Département et font partie des locaux du collège. Lors de leur présence au sein du réfectoire (collège), les collégiens demeurent sous la responsabilité et surveillance du personnel collège et les assistants d'éducation du collège, qui encadrent les collégiens et restent sous l'autorité hiérarchique du chef d'établissement du collège.

Tout incident impliquant un élève sera porté à la connaissance des deux Chefs d'établissement.

Le Proviseur du lycée peut à la demande du Principal du collège Jean Jaurès prononcer une exclusion temporaire de l'élève dont le comportement compromettrait le bon fonctionnement du service de restauration. Pour l'exclusion définitive du service de restauration, seul est compétent le Conseil de Discipline du lycée professionnel Robespierre, conformément aux textes en vigueur.

Les personnels effectuant le service auprès des lycéens sont des agents du Département du Pas-de-Calais. Ils effectuent leur service sous la responsabilité et l'autorité de leur hiérarchie.

Tout dysfonctionnement impliquant un personnel du Département ou du personnel du Lycée sera porté à la connaissance des deux Chefs d'établissement.

Les autorités fonctionnelles du collège et hiérarchique du Département sont seules compétentes en la matière pour les agents de Département.

Les autorités fonctionnelles du lycée et hiérarchique de la Région sont seules compétentes en la matière pour les agents de la Région.

Article 4 : dispositions relatives à la sécurité et assurances

L'ensemble des usagers de la restauration ainsi que les encadrants du lycée restent dans les locaux du lycée. Ils n'ont pas à accéder aux locaux du collège, hors desserte de la plonge.

De même l'ensemble des usagers de la restauration ainsi que les encadrants du collège restent dans les locaux du collège. Ils n'ont pas à accéder aux locaux du lycée, hors ligne de self lycée pour les agents y exerçant leur mission.

La responsabilité civile des parents ou des élèves majeurs n'est pas couverte par les établissements parties à la convention.

Ainsi, si les élèves doivent participer à des activités non obligatoires, ils doivent être assurés pour les risques liés à ces activités. En conséquence, les établissements s'engagent à ce que chaque élève soit couvert par une assurance responsabilité civile.

En cas de dégradation d'un équipement ou d'une installation de chaque établissement par un élève, il reviendra à l'établissement concerné d'engager les procédures nécessaires auprès des familles pour obtenir le remboursement des frais de remise en état.

Aucun établissement d'accueil ne pourra être tenu responsable en cas de disparition des biens de valeur.

Le Chef d'établissement du collège Jean Jaurès ou du lycée Robespierre s'engage à informer, sans délai, toutes les parties de toute difficulté rencontrée dans la mise en œuvre des dispositions de la présente convention, en particulier si la sécurité des élèves est en cause.

Les risques d'incendie, d'explosion, de dommages d'ordre électrique, de dégâts des eaux afférents aux équipements et à tous les biens immeubles appartenant à la Région sont garantis auprès de la Compagnie d'Assurances de la Région.

De même que les risques d'incendie, d'explosion, de dommages d'ordre électrique, de dégâts des eaux afférents aux équipements et à tous les biens immeubles appartenant au Département sont garantis auprès de la Compagnie d'Assurances du Département.

Le Département et la Région entendent néanmoins garder leur droit à recours en cas de dégradations provoquées dans des circonstances autres que l'incendie, les explosions, les dommages électriques et les dégâts des eaux.

Article 5 : conditions financières et matérielles (organisation du service)

5-1 conditions financières :

Les modalités financières relatives à la fourniture et distribution des repas par le collège aux lycéens et aux commensaux du lycée au sein de la restauration scolaire sont définies en annexe 2 de la présente convention.

Le lycée fournira à la Région et le collège au Département un état récapitulatif annuel des repas commandés par catégorie d'usagers ainsi que les factures émises à ce titre.

Conformément à la délibération du Conseil Départemental et du Conseil régional en date du et, la Région prend en charge le différentiel entre le montant du tarif restauration payé par le lycéen sur la base du tarif régional et celui du tarif repas-prestation élèves fixé par le Département. Ce différentiel est versé directement par la Région au lycée concerné.

Si des commensaux du lycée venaient à déjeuner au collège, ces mêmes modalités financières s'appliqueront sur la base des tarifs régionaux et des tarifs commensaux ATTE, indices > 465 et < 465 définis par le Département.

5-2 conditions matérielles :

Chaque établissement assume les obligations et charges d'entretien et de réparations, de leur matériel. Le Département affecte les ressources humaines nécessaires au fonctionnement du service et à l'entretien des matériels (zone de ligne de self).

Article 6 : durée et modification de la convention

La présente convention entre en vigueur à compter de sa notification. Elle **s'applique du 1^{er} janvier 2025 au 31 décembre 2025**

Elle expirera le 31 décembre 2025 et **pourra être modifiée par voie d'avenant**.

Article 7 : conditions de suspension et/ou de résiliation

La présente convention pourra être suspendue à tout moment en cas de force majeure et le cas échéant, en cas de travaux devant être réalisés au sein de la restauration, empêchant la production des repas aux élèves et commensaux. L'ensemble des parties sera immédiatement informé de la suspension ainsi que de son motif.

Elle pourra également être résiliée, en cas de non-respect par l'une des parties des obligations fixées par la présente convention, à l'expiration d'un délai de 3 mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure non suivie d'effet, étant entendu que toute période trimestrielle sera menée à bonne fin.

Article 8 : compétence juridictionnelle

En cas de litige survenant lors de l'exécution de la présente convention, le Tribunal Administratif du ressort des établissements sera seul compétent.

Néanmoins, avant d'entamer toute procédure contentieuse devant ledit tribunal, les parties s'engagent à rechercher, par tout moyen approprié, une solution amiable à leur litige.

Fait à ARRAS, le

Pour le **Collège Jean Jaurès**

Le Principal,

Grégory BUCHELET.

Pour le **Lycée professionnel Robespierre**

La Provisseure,

Corinne DEMAREY.

Pour la Région Hauts-de-France
Le Président du Conseil Régional

Xavier BERTRAND

Pour le Département du Pas-de-Calais
Le Président du Conseil Départemental

Jean-Claude LEROY

Annexe 1 à la convention
Dispositions particulières

➤ **Locaux d'accueil**

Dans le cadre d'un accueil pour le repas du midi :

• **Bâtiment : SALLE DE RESTAURATION**

Le service de restauration fonctionne **le midi entre 11H15 et 13H30**. La distribution des repas se termine à 13H15.

Les horaires s'appliquent du lundi au vendredi.

La configuration patrimoniale de la restauration est atypique :

- Une **cuisine avec une position centrale et une plonge portée par le collègue** ;
- Un **réfectoire et une ligne de self au sein du collège** ;
- Un **second réfectoire et une seconde ligne de self au sein du lycée**.

Pour un fonctionnement optimal :

- **La ligne de self du lycée est utilisée et entretenue exclusivement par le personnel du Département pour servir le repas des lycéens**. La Région conserve toutefois sa qualité de propriétaire et ses obligations inhérentes (réparation...)
- **Le réfectoire du lycée hors ligne de self reste utilisé, débarrassé et entretenu exclusivement par le personnel de la Région jusqu'à la desserte de plonge**. Le nettoyage se fait conformément aux règles d'hygiène en vigueur et le protocole utilisé est communiqué au collège. **(les échelles de plateaux doivent être remises à la plonge aux horaires définis conjointement entre les deux parties)**
- **La ligne de self et le réfectoire du collège sont utilisés et entretenus par le personnel du collège**. Le nettoyage se fait conformément aux règles d'hygiène en vigueur et selon le protocole.

ANNEXE 2 A LA CONVENTION : CONDITIONS FINANCIERES

Dans le cadre d'une restauration pour le repas du midi

- Les lycéens et personnels exerçant au lycée se verront appliquer le tarif prestation repas relatif à leur catégorie fixé par le Département au titre de l'année 2025.
- Une facture trimestrielle sera adressée par le collège au lycée concerné selon les modalités de calcul définies ci-après et présentera notamment les mentions suivantes :
 - « Période concernée :..... »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les élèves : x « montant du tarif repas prestation élève fixé par le Département pour le collège concerné »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les commensaux ATTE: x « montant du tarif repas commensal ATTE fixé par le Département »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les commensaux indice < 465 : x « montant du tarif repas commensal indice < 465 fixé par le Département »
 - « Nombre de repas **commandés** par le lycée pour les commensaux indice > 465 : x « montant du tarif repas commensal indice > 465 fixé par le Département »
- Les règlements par les familles et commensaux se feront directement au lycée selon le tarif Région en vigueur. Le lycée assure la liquidation de ses droits constatés.
- La Région prend en charge le différentiel entre le montant du tarif restauration payé par le lycéen sur la base du tarif régional et celui du tarif repas prestation élèves fixé par le Département. Ce différentiel de tarifs pour l'ensemble des rationnaires du lycée est versé directement par la Région au lycée concerné.

Si des commensaux du lycée venaient à déjeuner au collège, ces mêmes modalités financières s'appliqueront sur la base des tarifs régionaux et des tarifs commensaux ATTE, indices < 465 et indices > 465 définis par le Département.

Les modalités financières sont fixées par le Département et la Région, pour l'année N. Elles seront appliquées pour la période allant du 1er janvier N au 31 décembre 2025.

En ce qui concerne les modalités tarifaires, celles-ci, basées sur l'année civile, seront appliquées pour la période allant du 1er janvier de l'année 2025 au 31 décembre de l'année 2025, en fonction de l'évolution des délibérations prises par le Département et la Région.

La Région fournira au Département et au collège ses tarifs de restauration au plus tard en septembre N-1.

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Pôle Réussites Citoyennes
Direction de l'Éducation et des Collèges
Service Restauration scolaire

RAPPORT N°14

Territoire(s): Tous les territoires

Canton(s): Tous les cantons

EPCI(s): Tous les EPCI

COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL

REUNION DU 17 MARS 2025

SERVICE DE RESTAURATION ET D'HÉBERGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX D'ENSEIGNEMENT - CONVENTIONS DE RESTAURATION ET CONVENTION DE MUTUALISATION DE SITES DE RESTAURATION AVEC LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE ANNÉE 2025

Selon des dispositions de l'article L.213-2 du Code de l'éducation (modifié par la loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013, dans l'article 21), le Département a la charge des collèges publics. Il en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement. Le Département assure par ailleurs 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 publics dont il a la charge.

En matière de restauration scolaire, l'intervention du Département porte sur :

- L'équipement, l'entretien et la maintenance des restaurants scolaires,
- Le nettoyage des cuisines et salles à manger,
- La mise en œuvre et l'observation des mesures et normes de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- La préparation et la distribution des repas,
- La tarification des prix de la restauration scolaire.

Dans ce cadre, le Département veille au respect des principes fondamentaux de service public et garantit notamment le respect des principes d'égalité de traitement des usagers et de continuité du service public.

Il existe différents modes d'exploitation de la restauration dans les collèges, selon que le collège fabrique, distribue et/ou héberge ou non des élèves de communes, d'autres collèges, de structures extérieures, de personnels de collectivité, ou à l'inverse, que la restauration du collège est gérée par une commune.

Ainsi, les conditions d'application des modes d'exploitation de la restauration font l'objet d'une présentation annuelle en Commission permanente. Il s'agit de préciser les modalités permettant de garantir l'accès à la restauration de l'ensemble des collégiens du Pas-de-Calais et, lorsque la capacité d'accueil du service le

permet, de permettre l'accès ou la fourniture à des usagers extérieurs, dans le cadre de conventions tripartites.

I - Conventions de restauration scolaire, au titre de l'année 2025 :

Les conventions, au titre de l'année 2025, sont signées en application des modalités de fonctionnement et des tarifs adoptés par délibération de la Commission Permanente du Conseil départemental du 14 octobre 2024.

Sur les 122 collèges publics du Département :

- 43 collèges accueillent des élèves ou personnels de 27 communes ou de groupements de communes et des élèves ou personnels de 20 structures extérieures (convention type restauration avec hébergement) ainsi que le personnel départemental, car les communes de Bully-les-Mines, Hersin-Coupigny et St-Martin Boulogne sont signataires d'une convention supplémentaire, tandis que la commune de Boulogne-sur-Mer est signataire de 2 conventions supplémentaires, ce qui représente 55 conventions.
- 5 collèges fournissent des repas aux écoles de 4 communes et 1 communauté de communes (convention type restauration avec fabrication des repas sans accueil), ce qui représente 5 conventions.
- 2 collèges accueillent les élèves d'autres collèges (convention type restauration avec hébergement), ce qui représente 2 conventions.
- 18 cuisines satellites sont fournies par 10 cuisines centrales (convention type restauration cuisine centrale/cuisine satellite), ce qui représente 18 conventions.
- Le collège de Noyelles-sous-Lens est hébergé dans le cadre d'une gestion communale, ce qui représente une convention (le collège prend en charge la gestion comptable des frais de restauration des collégiens de la restauration et la gestion fonctionnelle reste à la charge de la commune).

II – Conventions de mutualisation de sites de restauration avec la Région des Hauts-de-France, année 2025 :

Le Département du Pas-de-Calais et la Région des Hauts-de-France mettent en commun leurs services de restauration scolaire en formalisant une convention cadre, suivie d'une déclinaison de conventions sur certains sites.

En effet, l'article L.5111-1 du Code général des collectivités territoriales, relatifs à la coopération locale, ouvre la possibilité d'instaurer des conventions ayant pour objet la réalisation des prestations de service entre personnes publiques. Ces conventions, pour ne pas entrer dans le champ des règles de mise en concurrence doivent respecter les conditions cumulatives.

Les conditions ont été fixées par une convention cadre délibérée le 3 juillet 2023 pour une durée de trois ans, du 1er janvier 2023 au 31 décembre 2025 et modifiée par voie d'avenant, délibéré le 20 novembre 2023. Les conventions déclinées par sites prévoient notamment les modalités d'accueil des élèves et de production de repas, d'exercice de la responsabilité des établissements accueillants, les conditions tarifaires, ainsi que la durée et les modifications pouvant être envisagées.

Actuellement 6 sites sont mutualisés et doivent faire l'objet d'une signature au titre de l'année 2025 :

- 4 lycées accueillent les collégiens :

Le lycée Lavazzeri accueille les collégiens de Jean Moulin de BERCK,
Le lycée Carnot accueille les collégiens de Simone Signoret de BRUAY

dans une salle annexe, adaptée et dédiée aux collégiens,
Le lycée d'Artois accueille les collégiens de Anatole France de NOEUX-
LES- MINES,
Le lycée Fernand Degrugillier accueille les collégiens de Madame de
Sévigné d'AUCHEL (uniquement le mercredi)

- 1 collège accueille les lycéens :

Le collège Paul Langevin accueille les lycéens de La Peupleraie de
SALLAUMINES.

- 1 collège produit et distribue des repas aux lycéens :

Le collège Jean Jaurès accueille les lycéens de Robespierre de LENS,

Il convient de statuer et le cas échéant :

- De valider les quatre conventions types annexées : la convention type
Restauration " Cuisine Centrale/Cuisine Satellite " (annexe 4), la convention type "
Restauration avec hébergement " (annexe 5), la convention type " Restauration avec la
Commune partenaire " (annexe 6) ,t la Convention type " Restauration avec fabrication des
repas sans accueil " (annexe 7) et la Convention type " Restauration avec fabrication des
repas sans accueil commune partenaire " (annexe 7 bis) ;

- De m'autoriser à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre
de l'année 2025, les 80 conventions de restauration correspondantes avec les
établissements mentionnés au point I et figurant en annexe 2, dans les termes des projets de
convention en annexes 4, 5, 6, 7 et 7 bis du présent rapport, et selon les principes édictés
par délibération du 14 octobre 2024, et conformément aux dispositions du règlement
départemental de la restauration scolaire ;

- De m'autoriser à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre
de l'année 2025, la convention de restauration scolaire avec mise à disposition de locaux
avec le collège Pierre Brossolette de Noyelles-sous-Lens et la commune de Noyelles-sous-
Lens, dans les termes de la convention jointe en annexe 8 du présent rapport ;

- De m'autoriser à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre
de l'année 2025, les 5 conventions de sites avec les établissements mentionnés à l'annexe
3 et la Région Hauts-de-France, dans les termes des conventions relatives à l'accueil des
collégiens et des lycéens en annexes 9 et 10 du présent rapport, dans les termes repris à
l'annexe 3

- De m'autoriser à signer, au nom et pour le compte du Département, au titre
de l'année 2025, la convention de site avec la Région Hauts-de-France, le collège Jean
Jaurès à Lens et le lycée professionnel Maximilien de Robespierre à Lens pour la fabrication
sans accueil, dans les termes de la convention jointe en annexe 11 du présent rapport.

La 3ème Commission - Education, Culture, Sport et Citoyenneté a émis un avis
favorable sur ce rapport lors de sa réunion du 03/03/2025.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

Le Président du Conseil Départemental

SIGNE

Jean-Claude LEROY