

**ANNEXE 1**

**AVENANT RELATIF A LA RESTAURATION SCOLAIRE A LA CONVENTION  
D'OBJECTIFS ET DE MOYENS DEPARTEMENTALE**

Entre :

Le Département des Bouches du Rhône, représenté.....

Et :

Le collège....., représenté.....

Vu le code de l'éducation

Vu la convention d'objectifs et de moyens départementale approuvée par délibération du 26 juin 2008 du Conseil général des Bouches du Rhône et signée le ..... entre le Département et le collège ;

Il est convenu ce qui suit :

Le chapitre I.3 de la convention susmentionnée est remplacé par les dispositions suivantes :

I.3 - LA RESTAURATION

Article 5 – Les objectifs

Le Département s'engage à fournir un service public s'appuyant sur des axes forts développés dans le plan Charlemagne voté le 17 octobre 2017, qui fait de l'amélioration de la restauration scolaire un des objectifs prioritaires de la collectivité. Le Département et le collège partagent ainsi les objectifs suivants :

- ✓ Assurer, dans la limite des capacités d'accueil des locaux, la restauration des collégiens et des commensaux, ainsi que l'entretien et la maintenance de ces locaux, dans le respect de la réglementation applicable (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, prévention des risques professionnels, marchés publics...);
- ✓ Promouvoir une alimentation équilibrée, structurée et de qualité garante d'épanouissement personnel et de bonne santé ;
- ✓ Participer à l'éducation à la nutrition, à l'apprentissage du goût des enfants et à la découverte des produits du terroir provençal ;
- ✓ Renforcer les circuits courts pour valoriser les productions locales ;
- ✓ Lutter contre les troubles alimentaires qui menacent de nombreux jeunes ;
- ✓ Promouvoir les fruits et légumes de saison, issus d'une agriculture bio ou raisonnée ;
- ✓ Initier une démarche citoyenne de formation du consommateur, de respect de l'environnement et de lutte contre le gaspillage ;
- ✓ Garantir le respect des valeurs républicaines et du principe de laïcité encadrant l'offre alimentaire ;
- ✓ Organiser l'accueil des élèves présentant des allergies ou des intolérances alimentaires ;
- ✓ Assurer dans la mesure du possible une continuité du service dans le cadre d'un service minimum de restauration lors d'un fonctionnement de l'unité de production en mode dégradé.

Article 6 - Les compétences respectives

A/ Le Département

Le Département détermine les modalités d'exploitation du service de restauration. Dans les Bouches-du-Rhône, ce service est assuré en gestion directe par l'établissement. Le recours à un prestataire n'est possible que de manière exceptionnelle, afin d'assurer la continuité du service.

Le Département fixe les règles départementales que chaque établissement doit respecter en matière de restauration scolaire.

Le Département attribue à l'établissement les moyens en personnels nécessaires au fonctionnement du service de restauration conformément aux critères qu'il a fixés. Il assure, en lien avec le collège, l'équipement des agents territoriaux des collèges en une vêture et des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés.

Le Département procède à des audits réguliers des locaux et équipements de cuisine et réalise les travaux nécessaires au bon fonctionnement des locaux de restauration, s'agissant notamment du respect de la conformité aux normes d'hygiène et de sécurité. Il assure également l'équipement en mobilier et matériel de la demi-pension.

Le Département fixe chaque année les tarifs de restauration et d'hébergement des élèves sur la base de forfaits annuels, ainsi que le montant du prix journalier à appliquer pour procéder aux remises d'ordre. Il fixe également les conditions de ces remises d'ordre.

Le Département arrête les taux :

- ✓ de cotisation au fonds commun des services d'hébergement,
- ✓ de la participation des familles à la rémunération des personnels d'internat,
- ✓ de la participation aux charges communes de fonctionnement de l'établissement.

Le Département arrête les aides aux familles, facilitant l'accès de tous à la demi-pension.

Le Département propose au collège la signature d'une charte de la restauration scolaire, rappelant les objectifs et les engagements de la collectivité et précisant ceux des collèges signataires. Fil conducteur pour la maîtrise des qualités sanitaire, nutritionnelle et gustative de la demi-pension, elle permet à chaque établissement de construire, avec l'ensemble de la communauté scolaire, un projet de restauration adapté, dans le respect de la présente convention et de la réglementation départementale.

B/ Le collège

Le chef d'établissement, assisté de l'adjoint-gestionnaire, dans le respect des objectifs définis à l'article 5 et de la réglementation départementale en matière de restauration scolaire, assure la gestion du service de demi-pension. A cette fin, le chef d'établissement, assisté de l'adjoint-gestionnaire, assure l'encadrement et l'organisation du travail des agents placés sous son autorité fonctionnelle.

Il informe le Conseil départemental de toutes les difficultés rencontrées dans la mise en œuvre du service.

L'établissement est compétent pour :

- ✓ passer les marchés et procéder aux achats nécessaires au service de restauration, conformément à la réglementation applicable en matière d'achat public ;
- ✓ définir, dans le respect de la présente convention et de la réglementation départementale, les modalités d'organisation et de fonctionnement du service de restauration, consignées dans le règlement intérieur du collège, dont un exemplaire est transmis au Département après délibération du conseil d'administration, et qui précise notamment les périodes d'ouverture et les modalités d'inscription et de paiement ;
- ✓ déterminer la tarification applicable aux commensaux ainsi qu'aux hôtes de passage.

L'établissement assure la publicité des menus proposés aux enfants, afin que les familles des collégiens soient informées en toute transparence de leur composition. Il transmet aux services départementaux les menus établis, qui excluent toute forme de nourriture professionnelle.

L'établissement assure une gestion non déficitaire du service de restauration. Ce service est géré au sein d'un service spécial ou d'un budget annexe, qui retrace toutes les recettes et dépenses afférentes à son fonctionnement (forfaits acquittés par les familles, subventions diverses, achat des denrées, dépenses d'énergie, de fluide et de lingerie, contrats d'entretien, réparations...) ou à défaut, pour les charges évaluées forfaitairement, un reversement aux charges communes du service général de l'établissement. Lors de la présentation du compte financier, le résultat de ce service sera affecté aux réserves globales de l'établissement ou sur une subdivision correspondant au dit service spécial.

Les recettes sont liquidées par le chef d'établissement assisté de l'adjoint-gestionnaire sur la base des forfaits fixés par le Département s'agissant des élèves et sur la base des tarifs votés par le conseil d'administration pour les autres catégories d'usagers. L'agent comptable de l'E.P.L.E. est chargé du recouvrement et de l'encaissement des recettes auprès des familles et autres usagers.

L'établissement assure un fonctionnement du service de restauration conforme aux règles d'hygiène alimentaire et de sécurité en vigueur (normes H.A.C.C.P., visites médicales périodiques des personnels, prélèvements et analyses réglementaires des repas confectionnés...)

Le chef d'établissement, en sa qualité de représentant de l'Etat au sein de l'établissement, prend toutes dispositions, en liaison avec les autorités administratives compétentes, pour assurer la sécurité des personnes et des biens, l'hygiène et la salubrité de l'établissement.

En début d'année scolaire, le chef d'établissement, sur proposition de l'adjoint-gestionnaire, présente au Département l'organisation générale du service envisagée pour l'année.