

CONVENTION DE MISE À DISPOSITION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION POUR LE COLLÈGE GISÈLE HALIMI À AUBERVILLIERS

ENTRE :

Le Département de la Seine-Saint-Denis, représenté par M. Stéphane Troussel, président du conseil départemental, agissant en vertu de la délibération de la commission permanente du conseil départemental n° du .

d'une part,

ET :

la Commune d'Aubervilliers, représentée par Mme Mériem Derkaoui, Maire en exercice, dûment habilitée à la signature de la présente convention par délibération n° 135 du conseil municipal du 8 juillet 2019,

d'autre part,

ET :

le Collège Gisèle Halimi d'Aubervilliers représenté par M. Serge Marino, principal, dûment habilité par délibération du conseil d'administration du 2 juillet 2019.

PRÉAMBULE

Le Collège Gisèle Halimi d'Aubervilliers (6e collège) était en cours de construction, les travaux seront achevés à l'été 2019.

Depuis le 1^{er} septembre 2018 les élèves des sections 6e et 5e sont accueillis dans des bâtiments provisoires, pendant la période des travaux, sur le site du collège Jean Moulin à Aubervilliers.

Le collège Jean Moulin ne possède pas, en son sein, la capacité d'accueillir et de préparer les repas pour les élèves demi-pensionnaires (entre 120 et 150 DP) et, dans une moindre mesure, les commensaux du Collège Gisèle Halimi.

La loi du 13 août 2004 relative aux libertés et aux responsabilités locales a confié aux départements l'organisation de la restauration des collégiens.

Dans la mesure où le collège Jean Moulin ne permet pas d'accueillir les demi-pensionnaires du Collège Gisèle Halimi, la commune d'Aubervilliers s'est proposé de faire bénéficier le collège Gisèle Halimi d'un accès à ses installations de restauration scolaire, (réfectoire, office...) ainsi que d'une partie de sa prestation de livraison de repas contre remboursement.

Une première convention couvrant la période de septembre à décembre 2018 a été conclue par l'ensemble des parties. Elle a pris fin le 21 décembre 2018, veille des vacances scolaires d'hiver 2018.

Néanmoins, compte tenu de la situation particulière du Collège Gisèle Halimi à Aubervilliers (retard dans la réalisation des travaux et absence de lieu de restauration au sein de l'établissement), les parties s'accordent à ce que les repas des collégiens et commensaux soient préparés et remis en température au sein de la cuisine de l'école élémentaire Charlotte Delbo.

La présente convention a pour objet de poursuivre cette collaboration, sur les mêmes modalités de fonctionnement que l'ancienne convention.

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir les modalités de restauration de la communauté éducative du Collège Gisèle Halimi dit nourri par la cuisine de l'école élémentaire Charlotte Delbo dite nourricière de la commune d'Aubervilliers.

ARTICLE 2 – LE DÉPARTEMENT

Le Département attribue les moyens nécessaires humains et financiers au Collège pour lui permettre de fonctionner dans les meilleures conditions et de proposer des prestations de qualité aux convives. Les collégiens demi-pensionnaires et commensaux déjeuneront à l'école élémentaire Charlotte Delbo tous les jours de la semaine sauf le mercredi en période scolaire.

2.1 Les moyens humains

Trois Adjoints Techniques Territoriaux des Établissements d'Enseignement (ATTEE), agents du Département placés sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement, seront affectés, dès le retour des congés d'hiver de l'année scolaire 2018-2019, à la restauration de l'école élémentaire Charlotte Delbo pendant la période scolaire :

- les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis en ce qui concerne un agent polyvalent jusqu'à la veille des congés d'été 2019,
- les lundis, mardis, jeudis et vendredis en ce qui concerne l'autre agent polyvalent jusqu'à la veille des congés scolaires d'été 2019,
- les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis en ce qui concerne le responsable de l'office du collège jusqu'à la veille des congés scolaires d'été 2019.

Le responsable d'office est chargé, à partir du 7 janvier 2019, de la mise en œuvre des denrées froides et chaudes de 8h00 à 15h15. Il sera accompagné, de 9h30 jusqu'à 15h15, par un ou deux agents polyvalents tous les jours d'ouverture du collège à l'exception des mercredis pour l'un des deux agents. Ils exerceront au sein de la cantine de l'école Charlotte Delbo dès le premier jour d'ouverture de la restauration aux collégiens.

Ils assureront la préparation des entrées, fromages et desserts, le dressage des plats qui seront remis en température, en deux temps. L'équipe participera à la remise en état des locaux cuisine (fragilisation, préparation froides, couloirs, plonge).

- La distribution débutera, pour les collégiens, à partir de 12h35 pour se terminer à 13h30,

- La vaisselle sera fournie par la ville d'Aubervilliers,

- L'équipe départementale sera chargée de la mise en place du self, de la salle à manger, de la distribution des repas en self, du dérochage, du lavage de la vaisselle (de 13 h 00 à 15h15), de la remise en état du self, des locaux de restauration (y compris les sanitaires) et de l'exécution des procédures sanitaires et d'hygiène.

Le responsable d'office de la commune d'Aubervilliers et l'équipe de restauration du collège seront sous la responsabilité respective de leur collectivité d'origine et sur instructions des deux responsables, les agents du Département et de la commune pouvant se prêter main forte.

Les tenues professionnelles et équipements de protection individuelle seront fournis par le Département. Les agents qui participent à la manipulation des denrées doivent avoir chaque jour une tenue propre. Le nettoyage des tenues professionnelles sera à la charge du collège qui dispose d'une lingerie (prévoir une procédure pour le circuit des tenues sales et propres).

Une fiche d'aptitude portant la mention « apte à la manipulation des denrées alimentaires » de tous les agents susceptibles de participer à la mise en œuvre des denrées devra être fournie en double au service restauration de la commune d'Aubervilliers.

En cas d'absence de ses personnels, le Département en fonction des moyens humains dont il dispose, est chargé d'assurer dans les meilleurs délais, les remplacements nécessaires, afin d'assurer la continuité du service de la restauration du collège, après analyse de la situation par le bureau chargé de la gestion des ATTEE au sein de la Direction de l'Éducation et de la Jeunesse.

Dans le cadre de son plan de formation, le Département assure la formation /qualification des agents qui relèvent du service restauration : normes HACCP, hygiène et sécurité alimentaire, techniques d'entretien des matériels et locaux.

2.2 Les moyens matériels

Le Département ne met pas de moyens matériels à la disposition de la cuisine de l'école Charlotte Delbo.

2.3 Les moyens financiers

Pour faciliter la gestion liée à la restauration du Collège Gisèle Halimi, le Département verse directement au collège une compensation tarifaire pour les repas des collégiens et des commensaux correspondant à la différence entre le prix du repas facturé à la Ville d'Aubervilliers par son fournisseur et le tarif fixé annuellement par le Département.

ARTICLE 3 – LA COMMUNE D'AUBERVILLIERS

La commune d'Aubervilliers met à la disposition du collège les installations suivantes de l'école Charlotte Delbo : office de réchauffage, réfectoire, sanitaires, vestiaires, salle de

plonge, zone de stockage. Le collège déclare parfaitement connaître ces installations pour les avoir déjà visitées.

La commune s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine, de ses annexes.

La commune s'engage à ce que ses locaux (cuisine, zone de distribution) et l'agencement de son matériel soient en toute circonstance conformes à la réglementation en vigueur notamment aux règles de sécurité et d'hygiène que le Collège Gisèle Halimi déclare connaître.

La commune fait son affaire personnelle, à ses frais, risques et périls du strict respect, à tout moment, des obligations incombant, en vertu des dispositions légales ou réglementaires, aux employeurs, en matière d'hygiène et de sécurité du travail, concernant notamment les locaux, matériel et mobilier utilisés par les salariés du Service Restauration (installations, sanitaires, etc.).

La commune achète en son nom et pour son compte et stocke dans ses locaux :

- les denrées,
- les produits nécessaires au nettoyage, notamment pour l'entretien du self et des matériels de restauration (chariots...),
- les produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage vaisselle,
- les serviettes en papier fournies aux convives avec les repas,
- les supports de menus et autres étiquetages de présentation.

3.1 Nature des prestations

Toute modification fera l'objet d'un accord préalable.

La commune s'engage à proposer des repas avec des denrées correspondantes aux recommandations du Groupement d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) du 4 mai 2007.

Les repas seront conformes au décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Les repas seront proposés en self-service.

3.2 Grammages

Les portions servies seront conformes au cahier de grammages du Groupement d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) du 4 mai 2007 et correspondant à la grille « Adolescents - Adultes ».

3.3 Établissement des menus

Les menus prévisionnels sont établis par le prestataire (SIRESCO) tous les 2 mois et élaborés par la commission technique et communiqués avec un souci constant d'équilibre et de variété en lien avec le point 3.2.

La commune se réserve expressément le droit d'apporter toute modification aux menus prévisionnels, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement et en tiendra informé le Collège Gisèle Halimi.

3.4 Contrôle bactériologique

La commune s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations par conservation des échantillons de plats témoins et transmission pour analyses bactériologiques si nécessaire.

Le résultat de ces analyses sera communiqué à la Direction du Collège.

3.5 Commission d'usagers

Pas de commissions.

3.6 Fournitures de matériels

La commune prend à sa charge exclusive :

- La fourniture de la vaisselle nécessaire aux demi-pensionnaires et commensaux du collège ainsi que de vestiaires pour les agents du collège,
- La fourniture de l'ensemble des fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration en cuisine notamment électricité, force et lumière, gaz, eau froide, eau chaude à 60°, éventuellement vapeurs, air comprimé, groupe électrogène,
- Le chauffage et la climatisation des locaux de cuisine, l'extraction des buées, des vapeurs et des gaz brûlés, l'évacuation et le traitement des eaux usées,
- Le nettoyage de la cuisine, des hottes, filtres, gaines et dômes, des murs, plafonds,
- Le curage et la vidange des égouts, des installations d'épuration, du bac à graisse, l'évacuation des déchets, des ordures et emballages dégagés en cuisine,
- La fourniture des containers réutilisables et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets et emballages avant leur évacuation, le tout conforme à tout moment à toute réglementation en vigueur,
- La dératisation et la désinsectisation.

3.7 Moyens déployés

La commune fera le nécessaire pour que le suivi des matériels permette le strict respect de ses obligations.

La commune s'engage à faire bénéficier le Collège Gisèle Halimi de son savoir-faire constitué notamment de l'application par le personnel intervenant sur place, des méthodes définies par le Service Restauration de la ville et par les interventions qui contrôlent la bonne exécution de la prestation, recherchent la solution des problèmes rencontrés et développent la qualité des services assurés.

3.8 Contrôle quantitatif des prestations servies

Chaque mois, par comptage, un état donnant le nombre de repas est établi par la commune d'Aubervilliers.

3.9 Prix et facturation

En contrepartie des prestations fournies par la commune d'Aubervilliers au titre des présentes, le Collège Gisèle Halimi s'engage à rembourser le prix de 4,45 € TTC par repas formant le prix des prestations de restauration applicable jusqu'en décembre 2018, la commune déclarant qu'il s'agit du prix auquel elle achète chaque repas à son fournisseur. Les prestations de restauration seront facturées de façon mensuelle par la commune d'Aubervilliers à terme échu.

ARTICLE 4 – LE COLLÈGE GISÈLE HALIMI

4.1 Effectifs

Quatre semaines avant la date de consommation, et de façon prévisionnelle, le Collège Gisèle Halimi informera la commune d'Aubervilliers du nombre d'élèves demi-pensionnaires ainsi que le nombre d'adultes souhaitant déjeuner. Cet effectif servira de base pour la facturation (sauf s'il est supérieur le jour de consommation. Auquel cas l'effectif du jour sera pris en compte pour la facturation).

Le Collège Gisèle Halimi doit veiller à informer, par courriel, la commune d'Aubervilliers, des voyages ou sorties prévues de longues dates (le vote du Conseil d'administration faisant foi en cas de litige). En effet, si cette information n'est pas transmise, les repas non consommés seront facturés par la commune d'Aubervilliers au Collège Gisèle Halimi.

4.2 Horaires de service

Les prestations de restauration sont fournies le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi inclus sauf les jours fériés légaux et les jours fixés par le Collège Gisèle Halimi, ces derniers devant être signalés par celui-ci.

Les convives ont accès au restaurant à partir de 12h35. Le service de demi-pension est prévu de 12h35 à 13h30.

En cas de fermeture exceptionnelle de l'école élémentaire Charlotte Delbo ou de son service de restauration, tenant à un cas de force majeure, aucun collégien ni commensal ne sera accueilli. Le Collège Gisèle Halimi en sera informé par l'école élémentaire Charlotte Delbo ou la commune d'Aubervilliers au moyen d'un échange téléphonique accompagné d'un mail de confirmation.

4.3 Locaux, matériel et mobilier

La salle à manger est composée de 15 tables et 120 chaises.

4.4 Entretien des locaux, défektivité du matériel et conséquences

Les agents du Collège Gisèle Halimi assurent, conjointement avec les agents de la ville, l'entretien ménager du réfectoire y compris les sanitaires.

4.5 Discipline du restaurant

Le Collège Gisèle Halimi assure avec son personnel : les entrées et sorties des participants (collégiens), la surveillance ainsi que celles des voies d'accès et veille à ce qu'aucune

détérioration ne soit commise. Le respect par les élèves fréquentant le restaurant, de toute réglementation en vigueur, se rapportant directement ou indirectement à l'objet des présentes, relève de la seule responsabilité du Collège Gisèle Halimi qui s'y oblige.

4.6 Accès au restaurant

L'accès à la salle de restauration des collégiens s'effectuera par l'entrée « livraison » de l'école située 110 rue Henri Barbusse à Aubervilliers et sera assuré par les encadrants du Collège Gisèle Halimi. Ils seront accueillis par un surveillant de cantine.

4.7 Sécurité incendie

Préalablement à l'utilisation des locaux mis à disposition, le collège Gisèle Halimi reconnaît avoir constaté avec l'école Charlotte Delbo, l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens d'extinction (extincteurs, robinets d'incendie armés...) et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours.

4.8 Exclusivité

En raison de l'exclusivité donnée, le Collège Gisèle Halimi s'interdit expressément pendant toute la durée de la présente convention d'accorder ou de tolérer dans l'enceinte du restaurant, toute concession, contrat ou autorisation quelconque de vente, distribution gratuite ou publicité de produits ou services alimentaires à une entreprise autre, sauf manifestation exceptionnelle dans le cadre d'activités éducatives ou pédagogiques.

ARTICLE 5 – DURÉE ET RÉSILIATION

La présente convention prend effet du 7 janvier 2019 au 12 juillet 2019.

ARTICLE 6 – PÉRIMÈTRE DE LA CONVENTION

La présente convention traduit l'ensemble des engagements pris par les parties contractantes. Elle annule et remplace tous accords écrits et verbaux antérieurs à sa signature, ainsi que toutes propositions ou offres de contracter émanant de l'une ou l'autre des parties.

Aucune des parties ne pourra être tenue à autre chose que ce qui a été expressément convenu par le présent contrat qui a été signé par les personnes dûment habilitées à cet effet.

ARTICLE 7 – AVENANT

Toute modification quelconque des présentes, fera l'objet d'un avenant, signé des personnes dûment habilitées à cet effet par chaque cocontractant.

ARTICLE 8 – EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ

L'exécution de la présente convention sera suspendue de plein droit et sans formalité et la responsabilité de la commune d'Aubervilliers ou du Collège Gisèle Halimi ou du Département ne sera pas engagée en cas de survenance d'événements tels que : arrêt de travail quelconque, concernant le personnel de la Ville d'Aubervilliers ou du Collège Gisèle Halimi, ainsi qu'au cas de survenance de tout événement indépendant de la volonté de la commune d'Aubervilliers ou du Collège Gisèle Halimi ou du Département et empêchant l'exécution du présent contrat dans les conditions normales.

La commune d'Aubervilliers s'engage à prévenir le Collège Gisèle Halimi de toute interruption du service dès qu'elle en aura la connaissance.

La suspension de l'exécution de la présente convention sera notifiée à l'autre partie par écrit.

La commune d'Aubervilliers ou le Collège Gisèle Halimi ou le Département s'engage à faire tous ses efforts pour surmonter au plus vite ces cas de suspension. Dans ces situations précises, les prestations non servies ne seront pas facturées.

ARTICLE 9 – CONDITIONS D'ACCÈS ET DE CIRCULATION DANS LES LOCAUX DE L'ÉCOLE CHARLOTTE DELBO

Les parties conviennent que les personnels encadrants et élèves du Collège Gisèle Halimi ne peuvent accéder ni pénétrer dans les locaux de l'école Charlotte Delbo, à l'exception de la salle de restauration y compris ses sanitaires et, de ceux menant à celle-ci. En revanche, les personnels ATTEE du Collège Gisèle Halimi, affectés à la restauration de l'école Charlotte Delbo, peuvent également accéder à la zone technique comprenant : les lieux de stockage, de lavage, de confection et de distribution des repas.

ARTICLE 10 – SAUVEGARDE

L'engagement de la commune d'Aubervilliers, au titre des présentes, l'est notamment en considération des éléments communiqués par le Collège Gisèle Halimi pour l'établissement du prix des prestations de restauration. S'il s'avérait que tout ou partie desdits renseignements ne correspondait pas à la réalité des faits, la présente convention serait résiliée par anticipation par lettre recommandée avec accusé de réception et en observant un préavis de huit jours si les parties ne tombaient pas d'accord sur la signature d'un avenant.

ARTICLE 11 – CHARGES ET CONDITIONS

Le Collège Gisèle Halimi prend les lieux dans l'état où ils se trouvent au moment de la mise à disposition et s'engage à maintenir les lieux mis à disposition en bon état d'entretien. Toute dégradation des locaux provenant d'une négligence grave de sa part ou d'un défaut d'entretien devra faire l'objet d'une remise en état à ses frais.

Le Collège Gisèle Halimi jouira paisiblement des locaux sans porter préjudice, en quelque manière que ce soit, au fonctionnement de l'école Charlotte Delbo. Il utilisera les lieux conformément à leur destination c'est-à-dire à l'usage exclusif de cuisine et de salle de restauration.

Il s'engage à respecter le règlement intérieur de l'école Charlotte Delbo ainsi que la réglementation en vigueur applicable à la restauration collective en établissement public local d'enseignement.

ARTICLE 12 – RESPONSABILITÉS – ASSURANCES

Le Collège Gisèle Halimi utilisera les lieux et les biens sans souffrir qu'il y soit commis des dégradations ou détériorations, sous peine d'en être tenu pour responsable.

Le Collège Gisèle Halimi fera garantir l'ensemble des risques résultant de ses activités, notamment sa responsabilité civile en cas de dommages corporels ou matériels provoqués directement ou indirectement du fait ou de l'usage de ses biens, aménagements ou installations, soit du fait de ses préposés.

À ce titre, il devra assurer l'extension de sa convention d'assurance pour couvrir l'ensemble de ses risques.

Il justifiera de la souscription de cette assurance et du paiement des primes à la première réquisition de la commune d'Aubervilliers.

Il ne pourra exercer aucun recours contre l'école Charlotte Delbo et la ville d'Aubervilliers en cas de vol, cambriolage ou acte délictueux dont elle pourrait être victime dans les lieux mis à disposition et devra faire son affaire personnelle de toute assurance à ce sujet.

ARTICLE 13 – INCESSIBILITÉ DES DROITS

La présente convention est conclue intuitu personæ. Le Collège Gisèle Halimi ne pourra donc en céder les droits en résultant à qui que ce soit, de quelque manière que ce soit.

ARTICLE 14 – LITIGES

Il est entendu que les contestations qui pourraient s'élever entre les parties à propos de l'interprétation et de l'exécution des clauses de la présente convention, feront l'objet d'un règlement amiable avant d'être soumises, le cas échéant, au juge compétent.

ARTICLE 15 – APPLICATION DE LA CONVENTION

Les signataires de la présente convention s'engagent à respecter l'ensemble de ces droits et obligations, chacun pour ce qui le concerne, afin d'assurer aux collégiens une prestation de restauration de qualité.

Fait à Bobigny, le
En 5 exemplaires

Pour le Département,
et par délégation,
le directeur général des services,

Pour la commune d'Aubervilliers,
la maire,

Olivier Veber

Meriem Derkaoui

Pour le collège Gisèle Halimi,
Le chef d'établissement,

Serge Marino