

**CONVENTION DE COOPERATION EN MATIERE DE RESTAURATION**

Entre

. **La Médiévale Argentée**, Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) à statut public, doté de la personnalité morale, sis chemin de Bouxac à Lauzerte (82110) représenté par Monsieur Laurent GEORGE, directeur, autorisé à signer la présente convention par délibération (*n°2019-15 du 25 juin 2019*),

ci-après dénommé «l'EHPAD»,  
d'une part,

Et

. **Le Département de Tarn-et-Garonne** représenté par le Président du Conseil départemental, sis à l'Hôtel du Département, 100 boulevard Hubert Gouze - BP 783 à Montauban (82000), agissant par délibération de la Commission permanente du .....

ci-après dénommé «le Département»,

. **Le Collège du Pays de Serres**, sis à Lauzerte, établissement public local d'enseignement représenté par Madame la principale, présidente du conseil d'administration habilitée par décision du.....,

ci-après dénommé «le Collège »

d'autre part,

Vu le Code général des collectivités territoriales,

Vu le code de l'action sociale et des familles,

Vu le code de l'éducation, notamment en son article L.421-23,

Vu le code de la commande publique en son article L.2511-6.

Considérant la réalisation de missions de service public pour la réalisation d'objectifs communs aux parties et l'intérêt général qui s'attache à leur coopération,

*Il a été exposé,*

Le réaménagement de la zone demi-pension du collège demande que soit réglée la problématique du mode de restauration en phase travaux, tant en termes de confection des repas pour les élèves et commensaux que de gestion des ressources humaines dédiées, ce dans le respect de la continuité du service public de la restauration scolaire et d'une démarche de proximité.

Mettre en œuvre le service public administratif de la restauration assuré par l'administration de l'établissement d'enseignement sous la responsabilité du Département sur une période de quelques six mois, à compter du 2 septembre 2019, passe par une mobilisation des organismes oeuvrant en la matière, actant qu'une mutualisation temporaire de leurs moyens sera une réponse adaptée à la mission qu'ils poursuivent.

Les objectifs de cette mission sont partagés par l'EHPAD de Lauzerte « la Médiévale argentée », en possession d'un numéro d'agrément sanitaire de cuisine centrale depuis avril 2019 (FR 82.094.001/CE), certification lui donnant vocation, au titre de ses actions accessoires de diversification déjà menées au bénéfice des établissements scolaires du secteur, à intervenir pour la confection des repas du collège de Lauzerte. Attendu toutefois qu'une dérogation est nécessaire auprès de la DDCSPP, pour pouvoir réaliser la prestation de 270 repas en liaison chaude.

Pour la réalisation d'objectifs communs participant, pour chaque partie, de missions d'intérêt général, une collaboration est instaurée.

*et convenu ce qui suit,*

### **§.1-Nature du contrat**

#### **Article 1 – Objet**

La présente convention fixe le cadre d'organisation des relations entre les parties contractantes pour la mission de restauration qu'ils conviennent de mutualiser temporairement.

### **§.2-Etendue des missions**

#### **Article 2 – Principe de collaboration**

Les parties au contrat mettent en commun temporairement leurs moyens en équipements et en personnels pour la confection des repas nécessaires au collège, soit la fourniture à 270 rations de repas en liaison chaude (élèves et commensaux compris). Les repas sont confectionnés dans les cuisines de l'EHPAD pour être acheminés dans les locaux du collège (salle du restaurant) les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

#### **Article 3 – Moyens**

A son siège social, l'EHPAD met à disposition ses équipements et mobiliers de cuisine pour une utilisation commune par ses services et ceux du collège temporairement. Le Département mobilise pour l'exécution de la mission trois agents (un chef de cuisine, son second et un agent de plonge).

L'annexe 1 au présent contrat définit les apports respectifs des parties.

#### **Article 4 – Pilotage**

L'EHPAD conserve la responsabilité de la confection des repas dont il assure et supervise la fabrication. L'EHPAD fait son affaire de l'approvisionnement en denrées dans le cadre de marchés publics qu'il a souscrits. L'approvisionnement est effectué suivant les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles relatives à la durée de stockage. Toutes dispositions sont prises pour assurer une fourniture journalière des repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

## ***Article 5 – Sécurité et hygiène***

L'EHPAD s'assure que les locaux et équipements sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Les personnels sont informés des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et celles des personnes travaillant dans les locaux de la restauration. Les informations et instructions leur sont données en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

L'EHPAD procède au contrôle de la qualité des repas conformément aux dispositions des textes en vigueur. Il respecte l'ensemble des règles sanitaires et celles relatives à la conservation des échantillons de chacun des plats préparés pour, le cas échéant, remise pour analyse aux services officiels de contrôle. L'EHPAD se décharge de toute responsabilité liée à une non-conformité due au transport et/ou au non-respect des règles de maintien en température des denrées lors du service au sein du collège.

L'EHPAD déclare détenir l'agrément délivré par les services vétérinaires pour la création et la gestion d'une cuisine centrale ou être habilité à produire et confectionner des repas dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité en restauration collective. Il déclare également que les exigences nutritionnelles et sanitaires sont conformes aux textes réglementaires tels que définis en annexe III au présent contrat.

L'EHPAD met en œuvre la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) aux fins d'analyser tout au long du processus lié à la fabrication des repas, les dangers, les points critiques dans le but d'en assurer la maîtrise et de garantir la sécurité des aliments.

Le Département s'assure que les équipements mis à disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Le Département assure la responsabilité de la conformité aux dispositions des textes en vigueur en respectant l'ensemble des règles sanitaires et celles relatives à la conservation des repas lors du transport et du maintien en température des denrées lors du service au sein du collège.

Le Département met en oeuvre la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) aux fins d'analyser les conditions de transport et de maintien en température des denrées avec un relevé de température au départ de l'EHPAD (sortie de quai d'expédition de l'EHPAD) ainsi qu'à l'arrivée au sein du service de distribution au collège et au milieu du service, dans le but d'en assurer la maîtrise et de garantir la sécurité des aliments.

Le plat témoin prélevé en fin de service sera stocké dans un réfrigérateur au collège.

Les personnels départementaux concourent à la réalisation de l'activité dont ils maîtrisent, à raison de leur statut les prescriptions de réalisation et celles en matière d'hygiène et de sécurité.

L'établissement d'enseignement concourt, en ce qui le concerne, au respect des dispositions du présent article.

### ***§.3-Prestations repas***

#### ***Article 6 – Bénéficiaires***

Les repas correspondent aux repas du midi des usagers scolaires, soit au principal les élèves du collège et également les enseignants, les personnels d'encadrement et de surveillance, les adjoints techniques territoriaux du collège et toute personne autorisée.

#### ***Article 7 – Menus***

7.1 - Le menu est unique dans le respect de l'équilibre nutritionnel, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier selon des portions de taille adaptée. Il est élaboré par la diététicienne de l'EHPAD en collaboration avec le chef de cuisine.

Le menu est composé d'une entrée sous forme de « salad bar » (bacs gastronomes N1), d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou d'un produit laitier et d'un dessert. Le pain est prévu en quantité suffisante par le collège (livraison directe sur site par le fournisseur actuel du collège – non pris en compte dans le coût du repas).

7.2 - Il n'est pas confectionné de menus spéciaux. La confection des repas des enfants souffrant d'allergies alimentaires ou de troubles de santé relèvent de la responsabilité des familles dans le cadre du projet d'accueil individualisé négocié avec le collège.

7.3 - Le projet de menu est établi pour un trimestre et remis au représentant du collège du Pays de Serres au plus tard le premier jour ouvré du mois qui précède.

7.4 - Le collège s'engage à prévenir l'EHPAD 15 jours à l'avance des absences d'élèves afin de pouvoir adapter le nombre de repas. En deçà de ce délai, les repas convenus qui seront définis à la rentrée scolaire au regard des inscriptions des élèves (environ 270 repas) par jour de semaine, seront facturés.

Dans l'hypothèse où les agents de production sont déclarés grévistes, le collège s'engage à prévenir l'EHPAD pour annuler la production sur la période de grève pour prévenir le gaspillage alimentaire.

#### ***Article 8 – Livraison - Transport***

Le transport des repas confectionnés dans les locaux de l'EHPAD sera assuré par les personnels départementaux.

Le Département fait son affaire des modalités de réception des repas, de déconditionnement et de distribution ainsi que des matériels et véhicules affectés lesquels doivent respecter les normes sanitaires et de conservation en vigueur.

#### ***Article 9 – Surveillance des repas***

Le Département et le collège assurent chacun en ce qui le concerne la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des élèves.

Le personnel encadrant est chargé de la discipline à l'intérieur du restaurant du collège.

## **§.4-Clauses financières**

### **Article 10 – Prix des repas**

Le prix du repas intègre les charges fixes (fluides, entretien, amortissement, hygiène, ...) et les charges variables (denrées). Il s'établit à 4,30 € l'unité. Le prix du repas correspond au prix de revient hors taxes. Aucuns frais financiers ou de gestion ne sont répercutés dans le prix fixé.

### **Article 11 – Paiement**

L'EHPAD adresse au collège une facture mensuelle faisant apparaître le montant du règlement que celui-ci doit effectuer.

La facture est calculée en multipliant le prix de revient pour chaque repas par le nombre de repas consommés.

Le Département verse au collège (service annexe d'hébergement), une dotation complémentaire lui permettant d'assumer la dépense en compensant la différence tarifaire.

## **§.5-Personnels**

### **Article 12 – Gestion**

Chaque partie cocontractante fait son affaire de la gestion administrative des personnels. Le Département demeure l'autorité hiérarchique et gestionnaire. Il assure à ce titre le paiement des salaires et prend les décisions relatives aux conditions d'exercice des fonctions.

L'ensemble du personnel concourant à la mission de restauration est régi, pour ce qui concerne les conditions matérielles, par les dispositions fixées par l'EHPAD.

L'annexe 2 au présent contrat définit le personnel, les horaires de travail et les missions affectées.

## **§.6-Fonctionnement du contrat**

### **Article 13 – Assurances**

#### **13.1-Immeuble et équipements.**

Les dommages causés par l'immeuble -site de production des repas- engage la responsabilité de l'EHPAD. L'EHPAD est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature survenant du fait de ses équipements.

Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent ces différents risques notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, le bris de glace, l'électricité, le recours des voisins, des tiers et autres dégâts liés à ses équipements.

L'EHPAD s'engage à fournir un contrat de maintenance du matériel et équipement dont il est propriétaire.

Il appartient au Département et au collège de souscrire ~~auprès d'une ou plusieurs~~ compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent ces différents risques notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, le bris de glace, l'électricité, le recours des voisins, des tiers et autres dégâts liés à l'utilisation du matériel prêté (fours, armoires mobiles chaude et froide...).

Le Département s'engage à fournir un contrat de maintenance du matériel et équipement dont il est propriétaire (fours, armoires mobiles chaude et froide...).

### 13.2- Responsabilité civile

L'EHPAD est responsable du bon fonctionnement de la production des repas dans le cadre des dispositions du présent contrat.

L'EHPAD fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de cette activité. L'EHPAD est responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de la production de repas. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies, les garanties qui couvrent ces différents risques, notamment les préjudices résultant d'intoxications et les risques alimentaires.

Le Département est responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant du transport des denrées entre l'EHPAD et le collège et des conditions de stockage et de service des repas aux élèves et commensaux au sein du collège.

Les compagnies d'assurance ont communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties.

L'EHPAD adresse au Département et au collège les justificatifs des assurances/contrat de maintenance souscrits.

Le Département adresse à l'EHPAD les justificatifs des assurances/contrat de maintenance souscrits.

Le Département souscrit un contrat responsabilité civile le garantissant des dommages causés aux tiers du fait du fonctionnement des cantines placées sous sa surveillance, notamment du fait des intoxications alimentaires provoquées par l'absorption d'aliments préparés et/ ou servis dans ces cantines.

### ***Article 14 – Durée***

La présente convention est conclue pour une durée de 6 mois à compter de sa signature. La durée intègre la phase de pose et de dépose des matériels et leur adaptation technique. La phase « production des repas » débute en septembre 2019 pour s'achever fin décembre 2019 (prévisionnel).

Il n'y aura pas de service de repas pendant la période des vacances d'automne et vacances de fin d'année.

Le contrat sera prolongé d'accord parties en fonction de la date de fin des travaux de réhabilitation de la demi-pension, sans pouvoir excéder un an.

### ***Article 15 - Fin du contrat***

Le contrat cesse de produire ses effets à la date d'expiration stipulée.

Les biens et équipements mis à disposition par le Département et le Collège font l'objet d'un retour en état normal d'entretien.

Les manquements respectifs aux obligations contractuelles peuvent donner lieu à résiliation.

### ***Article 16 - Différends***

En cas de survenance d'un différend, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable et seulement au cas d'échec des propositions de résolution, à le soumettre au Tribunal Administratif de Toulouse.

### ***Article 17 – Annexes contractuelles***

Sont annexées au présent contrat et ont valeur contractuelle

- l'annexe I relative aux biens et équipements,
- l'annexe II relative aux personnels,
- l'annexe III relative aux exigences nutritionnelles et sécuritaires.

Fait à Montauban, le

Pour la Médiévale Argentée,

Pour le Département,

Pour le Collège du Pays de Serres

## Annexe I

### Convention de coopération en matière de restauration

#### Annexe relative à l'inventaire des équipements de cuisine

##### . Biens propriété de l'EHPAD

Ensemble de l'installation et des équipements composant la cuisine de l'EHPAD configuré pour assurer la fourniture des repas objet du présent contrat (dont matériels de préparation, de cuisson, de lavage, de stockage...).

##### . Biens apportés par le Département qui feront retour :

Le Département fait apport d'un four neuf aux caractéristiques ci-après :

- four 20 niveaux double profondeur, marque BONNET, modèle EQUAJET électrique 20 niveaux GN 2/1 (réf EJ202E), neuf.

Le Département prend en charge son transport et son installation au sein des locaux de l'EHPAD. Il assure la connexion du four aux réseaux existants.

Le Département fait apport de deux armoires mobiles de 22 niveaux en GN 2/1 chaude et froide.

Le Département fait apport de 3 étagères de rangement pour positionner en chambre froide négative et positive pour éviter le stockage au sol.

Le Département fait apport de 40 GN 1/1 et 40 couvercles 1/1 étanche inox avec poignées centrales.

Selon des modalités convenues avec l'établissement d'enseignement, le Département procède à la maintenance des biens dont il fait apport.

## Annexe II

### **Convention de coopération en matière de restauration**

---

#### Annexe relative au personnel

Les personnels départementaux affectés au collège de Lauzerte concourent à la confection des repas et aux tâches connexes de nettoyage des matériels (plonge). Sur le site de l'EHPAD, trois agents (deux cuisiniers et un agent polyvalent) sont susceptibles d'intervenir :

- . à la production : deux cuisiniers
- . à la plonge : les deux cuisiniers ou un agent polyvalent.

Les missions de production correspondent aux plages horaires suivantes :

- . Production : 6h – 11h00 ;
- . Livraison : 11h15-11h30 ;
- . Repas des agents et de l'administration au collège : 11h30 à 12h00
- . Service élèves et commensaux : 12h00 à 14h00
- . Retour EHPAD : 14h15
- . Plonge à l'EHPAD à compter de 14h30.

Hors de ces créneaux horaires, les agents sont en fonction sur le site du collège, notamment pour l'exercice par le chef de cuisine du suivi du transport des repas, de leur distribution, de l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et des prescriptions de traçabilité et du rapatriement du matériel du collège vers la plonge de l'EHPAD.

Pas de repas au collège le mercredi. L'organisation ci-dessus ne sera donc pas mise en place les mercredis.

---

## Annexe III

### Convention de coopération en matière de restauration

#### Annexe relative aux obligations réglementaires

Le contrat de coopération est établi sous le régime des dispositions réglementaires ci-après :

- Règlement européen (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

- Règlement européen n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Règlement européen (CE) n°853/2004 du Parlement européen et de Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.04.2004) ;

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la cadre de la restauration scolaire ;

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

---