Le règlement du Service Annexe d'Hébergement des Collèges de Gironde

- Vu le code général des collectivités territoriales,
- Vu le code de l'Education,
- Vu le code des marchés publics,
- Vu la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 modifiée, complétant la loi n°83-8 du 07 janvier 1983 relative à la répartition de compétences entre les communes, les départements, les régions et l'Etat,
- Vu la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,
- Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique Territoriale complétée et modifiée,
- Vu le décret n°2006-753 du 29 juin 2006, relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public,
- Vu l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère sociale,
- Vu l'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,
- Vu la circulaire n° 2005-156 du 30 septembre 2005 relative aux établissements publics locaux d'enseignement,
- Vu les recommandations relatives à la nutrition du «Plan national nutrition et santé 2 » 2006/2010 et du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition (G.E.R.C.N)
- Vu la délibération de la commission permanente du Conseil Général en date du 13 juillet 2012

Article 1 : Objet :

Le Conseil général de la Gironde entend permettre à chaque élève ainsi qu'aux commensaux, d'accéder à une restauration scolaire de qualité, organisée au sein d'un service public à caractère facultatif placé sous la responsabilité directe du département et dont la gestion courante est conventionnellement déléguée à chaque EPLE.

Le présent règlement définit à cet effet les modalités d'organisation fonctionnelle et financière des services de restauration des collèges publics girondins.
L'organisation du fonctionnement des cuisines centrales et de leurs relations avec leurs satellites est par ailleurs définie dans des conventions spécifiques.

Article 2 : Principes d'organisation et de gestion :

Les personnels ATTEE, les locaux, les équipements et les moyens financiers mis à disposition des collèges par le département de la Gironde concourent à la mission d'éducation, à la nutrition et à la santé, dans un cadre et une organisation répondant à tout moment aux contraintes réglementaires, notamment celles relatives à l'hygiène et à la sécurité des usagers des services annexes de restauration.

Le département de la Gironde fixe les orientations et règles de fonctionnement du service de restauration. Cette organisation relève, sous l'autorité du chef d'établissement, du gestionnaire de l'EPLE, conformément aux dispositions prévues par la circulaire N°2005-156 du 30 septembre 2005 relative aux établissements publics locaux d'enseignement et la loi N° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales.

La gestion financière du service de restauration est obligatoirement retranscrite dans un service spécial annexé au budget de l'EPLE, dont les résultats lui sont exclusivement affectés et ne peuvent être utilisés qu'avec l'autorisation du département après production d'une décision budgétaire modificative préalablement soumise par l'ordonnateur au conseil d'administration de l'établissement.

Par ailleurs, les réserves, alimentées par le résultat de chaque exercice, doivent exclusivement servir au maintien d'un fonds tampon de trésorerie permettant d'assurer un approvisionnement régulier indépendamment du rythme d'encaissement des recettes.
Elles peuvent également permettre d'assurer le renouvellement ou le complément de certains équipements du service de restauration, après avis du Conseil d'administration et accord du département.

Le service de restauration fonctionne les, lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, durant la période de présence des élèves.

Le temps du déjeuner est un moment qui contribue à la qualité de vie dans l'établissement et à la santé de tous, particulièrement des élèves, à qui la priorité d'accueil est donnée.

Des commensaux, des hébergés et des hôtes de passage peuvent bénéficier du service de restauration dans les conditions définies par le Conseil Général et, notamment, sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante.

La capacité d'accueil s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments au sein du Service Annexe d'Hébergement sauf cas très exceptionnels laissés à l'appréciation du chef d'établissement et sous sa responsabilité (exemple : grève du personnel ATTEE, PAI ...).

Les élèves qui doivent suivre un régime alimentaire particulier peuvent être admis à fréquenter le service annexe d'hébergement sous certaines conditions.

La famille doit fournir à l'établissement un certificat médical détaillant de façon très précise et exhaustive les aliments interdits et les risques encourus. Sous le contrôle du médecin scolaire et/ou de l'infirmière, il sera établi un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I) qui fera l'objet d'une information au chef de cuisine et au gestionnaire par le chef d'établissement.
Le collège se réserve le droit de refuser l'admission de l'élève au service de demi-pension s'il estime ne pas pouvoir assurer la sécurité alimentaire de l'enfant.
De plus, aucun aliment ne devra sortir de l'enceinte de l'établissement, sauf cas exceptionnels liés à la fourniture de repas (cuisines centrales).

L'offre de restauration scolaire constitue un service public annexe au service d'éducation. Dans les établissements proposant un service de restauration collective, aucune décision d'exclusion, qu'elle soit temporaire ou définitive, ne pourra être prise à l'encontre d'un élève pour cause de défaut de paiement par la famille.
Dans tous les autres cas pouvant justifier l'application d'une sanction, le Chef d'établissement appréciera la situation en cohérence avec le règlement intérieur du collège.

Article 3 : Equilibre financier du service de restauration

Pour établir le budget du service annexe de restauration en équilibre, au sein d'un service spécial, les ordonnateurs et gestionnaires de collèges tiennent compte des produits et charges suivants :
Les produits :

- les produits des familles
- les produits des commensaux
- les subventions diverses

Les charges :

- un crédit *denrées* notifié chaque année par le Conseil Général, avec un coût repas minimum fixé à 1, 60 € par assiette *(et pouvant aller jusqu'à 1,80 €, cette limite haute étant indicative),*
- les charges d'exploitation du service,
- le reversement au Conseil général pour prise en compte des charges de personnel affecté à la restauration et de la viabilisation. Ce reversement, fixé chaque année par délibération de l'Assemblée Départementale, est établi par application d'un pourcentage sur les produits venant des familles et des paiements effectués par les commensaux. Il est payable à trimestre échu sur la base d'un état des reversements transmis par les établissements aux services du Conseil Général qui émettent ensuite un titre de recettes.
- Disposition particulière pour le versement du 2ème trimestre : 80% de la redevance des ordures ménagères facturée aux établissements l'année N-1 sera déduite du versement du 2ème trimestre, par les services du Conseil Général sur la base de l'état transmis par le collège.

Article 4: Les approvisionnements

Pour la Gironde, un groupement d'achats de denrées est coordonné par le lycée Victor Louis de Talence et permet à l'ensemble des collèges girondins de s'y associer. Le Conseil général soutient ce groupement par la mise à disposition de moyens humains et incite vivement les collèges à intégrer ce dispositif.

Ce groupement permet aux collèges de couvrir tous leurs besoins en épicerie, produits surgelés, viandes fraîches et surgelées, produits conventionnels et issus de l'agriculture biologique.

Pour couvrir les achats de pain, de fruits et de légumes frais, le Conseil général souhaite favoriser l'accès aux fournisseurs locaux ou à de petites structures économiques locales. Des mallettes de remise en concurrence ont été créées par le lycée agricole de Blanquefort en partenariat avec d'autres EPLE, notamment des collèges. Le conseil général incite les collèges à utiliser ce type d'outils, si possible en groupement au niveau des bassins comptables ou de la ZAP.
Des critères de développement durable, circuits courts et approvisionnements locaux sont inscrits dans ces modules marchés.

Article 5. Accès au service de restauration

Ont accès au service de restauration :

a) Les élèves :

Régulièrement inscrits dans l'établissement.

b) Les commensaux :

Sont considérés comme commensaux tous les personnels, affectés dans l'établissement à temps plein ou partiel.

c) Les hébergés :

Ont le statut d'hébergés, les élèves et les personnels d'autres établissements accueillis dans le cadre d'une convention rendue exécutoire par les autorités de tutelle signée entre les établissements d'origine, l'établissement d'accueil, le Conseil Général.

d) Les hôtes de passage :

Ont le statut d'hôtes de passage :

- les personnels de l'Education Nationale et du Conseil Général prenant leur repas exceptionnellement au collège, en raison de leur activité professionnelle.
- les personnes extérieures au collège invitées par le chef d'établissement ou par les tutelles académiques et territoriales avec l'accord de celui-ci, dans le cadre d'activités pédagogiques ou ayant trait à la vie de l'établissement.

Article 6- L'hébergement des élèves

6.1- Modalités d'inscription

La famille peut demander à bénéficier du régime d'hébergement de demi-pension et doit pouvoir choisir entre les forfaits 4 et 5 jours. Il est précisé que dans le forfait 4 jours, le jour non pris en compte est obligatoirement le mercredi.

L'inscription est faite par le chef d'établissement au début de chaque année scolaire, divisée en trois termes inégaux correspondant au calendrier scolaire.

Les demandes de changement de régime formulées par les familles doivent être reçues par l'établissement au plus tard 48 heures avant l'issue de chaque terme.

La possibilité est offerte aux élèves externes de prendre leur repas au tarif du ticket en raison de contraintes liées à l'emploi du temps, ou pour raisons appréciées par le chef d'établissement.

6.2 - **Organisation tarifaire**

Afin de respecter les règles d'équité entre usagers du service public, les tarifs pratiqués dans les services annexes d'hébergement des collèges girondins sont identiques, pour une même catégorie d'usagers.

Les tarifs sont votés par l'Assemblée Plénière du Conseil général et notifiés aux établissements fin octobre avec la Dotation Globale de Fonctionnement. Ils sont établis sur la base d'un prix repas journalier différent selon le forfait 4 ou 5 jours. Ce prix repas journalier s'applique au nombre de jours d'ouverture du collège tel qu'arrêté par le calendrier annuel défini par le Directeur Académique des Services Départementaux de l'Education Nationale.

Le prix repas journalier (4 ou 5 jours) sera identique pour l'ensemble des collèges girondins à l'horizon 2015 (vote de la tarification unique progressive par les Elus départementaux en Assemblée Plénière du 19 décembre 2011).

Des remises d'ordre pour absence peuvent toutefois être accordées dans les conditions prévues à l'article 7.

6.3 - Modalités de règlement des frais d'hébergement

La facture est payable d'avance en début de période (trimestre), à réception de l'avis aux familles.

En accord avec l'agent comptable de l'établissement, des délais de paiement ou un paiement fractionné, peuvent être éventuellement accordés sur demande de la famille.

Le chef d'Etablissement informe le Conseil Général des difficultés exceptionnelles rencontrées par les familles. (Voir partie du règlement sur les aides départementales)

Article 7 – Les remises d'ordre

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période, il peut obtenir une remise sur le montant des frais scolaires dite « remise d'ordre ».

La remise d'ordre est effectuée pour le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration pendant la durée concernée. Les périodes de congé et de jours fériés n'entrent pas dans le décompte des absences ouvrant droit à remise d'ordre.

a) Remise d'ordre accordée de plein droit :

La remise d'ordre est accordée de plein droit à la famille sans qu'il soit nécessaire qu'elle en fasse la demande dans les cas suivants :

- fermeture des services de restauration sur décision du chef d'établissement après information préalable du Conseil Général (grèves, épidémies)
- décès d'un élève (la remise d'ordre est calculée du jour du décès si l'élève est décédé dans l'établissement,
- renvoi d'un élève par mesure disciplinaire ou retrait de l'établissement sur invitation de l'administration, si la durée de l'exclusion est supérieure à 5 jours,
- ou à 4 jours, si le forfait annuel est calculé pour 4 jours de demi-pension par semaine.
- participation à un voyage scolaire organisé par l'établissement pendant le temps scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration durant tout ou partie du voyage.
- stage en entreprise.

  Toutefois, lorsque l'élève est hébergé dans un autre établissement public, il est constaté dans son établissement d'origine au tarif de celui-ci qui règle directement l'établissement d'accueil par le biais d'une convention.

b) Remise d'ordre accordée sous conditions :

Elle est calculée par application du prix journalier, déterminé en fonction du nombre de jours d'ouverture réel de la demi-pension, sur la période considérée.

Elle est accordée à la famille - sous les réserves indiquées ci-après - sur sa demande expresse accompagnée, le cas échéant, des pièces justificatives nécessaires, dans les cas où l'élève :

- change d'établissement scolaire en cours de période.
- change de catégorie en cours de période pour raisons de force majeure dûment justifiées (par exemple : régime alimentaire). La décision est prise par le chef d'établissement qui apprécie les motifs invoqués au vu de la demande et des justificatifs.
- pratique un jeûne prolongé aux usages d'un culte.
- est absent momentanément ou définitivement dans le courant de l'année scolaire pour des raisons de force majeure dûment constatées. Cependant, aucune remise d'ordre n'est accordée pour raisons médicales lorsque la durée de l'absence est inférieure à 5 jours de restauration consécutifs. La famille présente par écrit la demande (avec certificat médical le cas échéant) dans les 30 jours suivant le retour de l'élève dans l'établissement.

La décision est prise par le chef d'établissement en application des textes en vigueur.

Article 8 – Les aides sociales

Le Ministère de l'Education Nationale et le Conseil Général ont mobilisé des moyens financiers afin de réduire le coût des frais supportés par les familles :

- bourses nationales.
- fonds sociaux lycéens ou collégiens, fonds social des cantines.
- Aides départementales : bourses, aides à la demi-pension taux 2 et taux 3; commission d'accès pour les impayés.

Conformément à la délibération n°2011-115-CG du 19 décembre 2011, le reversement des aides à la demi-pension pour les élèves boursiers taux 2 et 3 s'applique aux collégiens girondins demi-pensionnaires lorsqu'ils sont scolarisés dans des établissements public ou privés en Gironde.

Ces aides doivent faciliter l'accès au service de restauration en permettant de moduler le coût de l'hébergement supporté par les familles.

Les modalités précises de mise en œuvre de ces modulations sont notifiées au chef d'établissement par les tutelles académique et territoriale.

Afin de permettre le reversement aux élèves boursiers taux 2 et 3 répondant aux conditions mentionnées, les demandes seront saisies sur l'application informatique du Conseil général.
Afin de favoriser la dématérialisation et de permettre le reversement dans les meilleurs délais, aucune demande de reversement ne sera prise sur support papier.

Article 9 - Hébergement des commensaux, des hébergés et des hôtes

a) Les commensaux :

Les tarifs commensaux sont votés par l'Assemblée délibérante du Conseil Général sur la base des tarifs applicables au restaurant inter-administratif de la collectivité, lesquels prennent en compte une aide du département qui s'applique également aux commensaux. Trois tarifs sont déterminés en fonction de trois niveaux de tranches indiciaires. Ces tarifs s'appliquent obligatoirement à l'ensemble des commensaux quels qu'ils soient.
Tous les commensaux dont la demande d'admission aura été acceptée par le chef d'établissement sont accueillis sous le régime du paiement à la prestation.

Les règles édictées pour les élèves à l'article 6.3 leur sont intégralement applicables.

b) Les hébergés :

Les élèves sont hébergés sous le régime de la demi-pension ou de l'internat; la facture est établie par l'établissement sur les bases définies dans la convention.

Les personnels sont hébergés sous le régime de la prestation ; les règles édictées pour les élèves à l'article 6.3 leur sont intégralement applicables.

c) Les hôtes de passage :

Les tarifs ou le mode de détermination des tarifs sont fixés par la Collectivité.

La règle est que les hôtes de passage paient leur repas auprès des services d'intendance avant le début du service.

S'il s'agit de personnes invitées par les tutelles académique ou territoriale, ou de personnes extérieures autorisées par le chef d'établissement, les repas servis peuvent faire l'objet d'une facturation.
Si l'invitation est faite par le chef d'établissement, la dépense correspondant au coût des repas est imputée sur les frais de réception du service concerné.