

CONVENTION DE MISE EN ŒUVRE DU SERVICE DE RESTAURATION EN PÉRIODE SCOLAIRE DU COLLÈGE SAINT EXUPÉRY A BRAM

Vu les lois n° 83-8 du 7 janvier 1983 et n° 83-663 du 22 juillet 1983 relatives à la répartition des compétences entre les Communes, les Départements, les Régions et l'État,

Vu le décret n° 85-924 du 30 août 1985, modifié par les décrets n° 90-978 du 31 octobre 1990 et n°91-163 du 18 février 1991, relatif aux établissements publics locaux d'enseignement,

Vu la loi n° 2044-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales,

Vu le code de l'Éducation,

ENTRE LES SOUSSIGNES

Le Conseil Général de l'Aude, représenté par son Président, Monsieur André VIOLA, dûment habilité par délibération du 27 juin 2011

Le Centre Communal d'Action Sociale, représenté par son Président, Madame Claudie MEJEAN, dûment habilitée par délibération du 24 août 2011

Le collège Saint Exupéry, représenté par son chef d'établissement, Madame Lydia COZZOLI, dûment habilitée par décision du Conseil d'Administration du 27 juin 2011

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT

PRÉAMBULE

Le Conseil Général, le Centre Communal d'Action Sociale et l'Établissement sont associés pour mettre en commun leurs ressources matérielles et humaines afin d'assurer un service de restauration concernant les effectifs du collège, des écoles primaire et maternelle, ainsi que des commensaux.

ARTICLE 1 : objet de la convention

La présente convention définit les modalités d'organisation fonctionnelles et financières et les responsabilités de chaque partie durant les périodes scolaires mercredi inclus.

ARTICLE 2 : moyens matériels

Le Conseil Général fournit :

a) Les locaux : 1 577 m²

- Un espace à usage de cuisine d'une surface de 346 m² comprenant :
 - une zone cuisine (73 m²)
 - une zone laverie (53 m²)
 - une zone vestiaires et bureau (38 m²)
 - divers locaux de préparation (81 m²)
 - une zone chambre froide (20 m²)
 - une zone de réception et dé cartonnage (47 m²)
 - une zone allotissement et SAS départ (34 m²)

- Un espace à usage de réfectoire d'une surface de 771 m² comprenant :
 - une salle à manger collégiens (310 m²)
 - une salle à manger primaires (132 m²)
 - une salle à manger maternelles (73 m²)
 - une salle à manger adultes (83 m²)
 - une zone self service et circulations (115 m²)
 - sas et sanitaires (58 m²)

- Des espaces à usage de locaux techniques (460 m²)

b) Le matériel de la cuisine et l'ensemble du mobilier des salles de restauration

ARTICLE 3 : moyens humains : Personnels de cuisine et d'entretien

a) Collège

Le chef cuisinier du collège sera le responsable de la cuisine et en assurera l'autorité fonctionnelle. Il devra mettre en œuvre toutes les consignes de sécurité liées à l'incendie à destination du personnel de cuisine.

Il assurera la gestion et la coordination de l'équipe technique cuisine, ainsi que le respect des règles HACCP et le suivi de la réglementation vétérinaire.

Les agents du collège participeront aux tâches suivantes :

- préparation des repas et distribution des plats en self
- service de plonge et nettoyage des espaces de la cuisine
- nettoyage des locaux suivants (salle des commensaux, réfectoire collégiens, zone self service et sanitaires).

Les missions de chacun seront susceptibles d'être modifiées selon les besoins du service.

b) Centre Communal d'Action Sociale

Le Centre Communal d'Action Sociale mettra à disposition du collège les personnels suivants :

Un cuisinier qualifié, qui sera placé sous l'autorité fonctionnelle du chef de cuisine du collège, dont il sera l'adjoint.

Quatre agents techniques (dont l'un d'entre eux pourra assurer le remplacement du cuisinier pendant ses périodes de vacances) qui seront chargés :

- du service à table
 - de participer par roulement au service de plonge et au nettoyage des espaces liés à la cuisine
 - d'assurer les tâches de nettoyage suivantes (réfectoire des primaires et maternelles, sanitaires des primaires, local liaisons froides, bureau de la directrice du CCAS et salle des commensaux selon les besoins)
 - d'effectuer le nettoyage quotidien des valisettes servant au portage
- Les missions de chacun seront susceptibles d'être modifiées selon les besoins du service.

Les dépenses afférentes aux traitements, indemnités et surveillance médicale de ces personnels incombent au Centre Communal d'Action Sociale.

ARTICLE 4 : fonctionnement

Le collège et le Centre Communal d'Action Sociale établissent les menus et la confection des repas servis au self ou à table.

- Service au self : collégiens et commensaux du collège
 - Service à table : élèves des écoles primaire et maternelle, et commensaux du CCAS
- Le Centre Communal d'Action Sociale se charge du conditionnement des repas en liaison froide.

Le collège et le Centre Communal d'Action Sociale effectuent les diverses tâches (plonge, nettoyage des locaux, ...) décrites à l'article 3.

Le collège assure les commandes, veille aux livraisons, gère les stocks alimentaires. Il effectue le paiement des factures, des denrées et ingrédients nécessaires à la confection des repas.

Le Centre Communal d'Action Sociale communiquera au collège, la veille des repas à servir, le nombre prévisible de repas.

ARTICLE 5 : dépenses de fonctionnement

L'Établissement fournit les fluides nécessaires au service de restauration (électricité, eau, gaz) ainsi que l'ensemble des produits de nettoyage nécessaires à l'entretien ménager des locaux et le sel nécessaire au fonctionnement de l'adoucisseur.

ARTICLE 6 : modalités financières des prestations

Le collège facture au Centre Communal d'Action Sociale, à la fin du mois, les repas pris. Le Centre Communal d'Action Sociale se charge du recouvrement du montant des repas des familles et des commensaux.

Le prix du repas est fixé pour 2011 à 2,50 €. Ce montant pourra être actualisé par avenant pour l'année civile suivante .

ARTICLE 7 : assurances et responsabilités

• Le Conseil Général, propriétaire des murs, assure les locaux ainsi que le matériel et le mobilier mis à disposition du CCAS et du collège. Il assure également la responsabilité des risques encourus par son personnel ou les utilisateurs du fait des locaux.

Il prend en charge la maintenance des locaux et les mises en conformité des équipements.

• Le Centre Communal d'Action Sociale assure la responsabilité des risques encourus par son personnel mis à disposition du collège ainsi que le risque locatif vis à vis du bailleur.

• Le collège prend en charge les vérifications périodiques réglementaires (électricité, gaz, alarme incendie, extincteurs), les contrats divers d'entretien de maintenance (matériels de cuisine, dégraissage, hottes, bacs à graisse, adoucisseur, lutte contre les nuisibles).

Il fait assurer par son personnel technique l'entretien courant des locaux. Les contrôles et les vérifications seront répertoriées sur un registre spécifique.

Il informe le Conseil Général de tout problème lié au bâti et aux équipements.

ARTICLE 8 : dispositions relatives à la sécurité incendie

Le « Chef d'Établissement au titre de la conformité incendie des locaux », défini par le règlement de sécurité est le Principal du collège qui fera procéder aux différentes vérifications et exercices d'évacuation prévus par l'arrêté du 13 janvier 2004.

ARTICLE 9 : durée de la convention et résiliation

La présente convention est conclue pour une durée de 1 an renouvelable par tacite reconduction, à la date anniversaire de sa signature.

Elle pourra être dénoncée par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée adressée aux autres signataires, six mois avant la date d'échéance annuelle.

Elle pourra être résiliée à tout moment, à la demande de l'une ou l'autre des parties, formulée par lettre recommandée, pour inobservation des obligations contractées, en cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public.

Pour le Département de l'Aude
André VIOLA

Fait à Carcassonne, le 1^{er} septembre 2011

Pour le Centre Communal d'Action Sociale
Claudie MEJEAN

Pour le collège Saint-Exupéry
Lydia COZZOLI

