

CONVENTION DE MISE EN ŒUVRE DU SERVICE DE RESTAURATION HORS PERIODE SCOLAIRE DU COLLEGE SAINT EXUPERY 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'Etat,

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'Education,

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 ETE CONVENU CE QUI SUIT

PREAMBULE

Le Conseil Général, le Centre Communal d'Action Sociale et l'Etablissement sont associés pour mettre en commun leurs ressources matérielles et humaines afin d'assurer un service de restauration concernant les effectifs des commensaux du Centre Communal d'Action Sociale hors période scolaire.

ARTICLE 1 : objet de la convention

La présente convention définit les modalités d'organisation fonctionnelles et financières et les responsabilités de chaque partie en dehors des périodes scolaires, à savoir pendant les vacances scolaires de l'été, d'une part et d'autre part pendant les vacances de Toussaint, de Noël, d'Hiver et de Pâques.

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

Le Centre Communal d'Action Sociale met seul les ressources humaines nécessaires afin d'assurer un service de restauration concernant ses commensaux - enfants du centre de loisirs et personnes âgées.

Ce personnel assure donc les prestations :

- de la confection et du conditionnement des repas
- du service à table
- du service de plonge et nettoyage des espaces de la cuisine
- du nettoyage de tous locaux
- du nettoyage quotidien des valisettes servant au portage

ARTICLE 4 : fonctionnement

La préparation et la confection des repas en direction des rationnaires des centres de loisirs et des personnes âgées seront assurées, pendant ces périodes, par le chef cuisinier adjoint et le personnel mis à disposition par le Centre Communal d'Action Sociale .

Le Centre Communal d'Action Sociale établit les menus et la confection des repas servis au self ou à table, pour les commensaux du CCAS.

Le Centre Communal d'Action Sociale se charge du conditionnement des repas en liaison froide.

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

Le collège veille à assurer la disponibilité des chambres froides nécessaires à la gestion des stocks alimentaires.

ARTICLE 5 : dépenses de fonctionnement

Le collège 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 des vacances, les fluides réellement utilisés par le Centre Communal d'Action Sociale pendant la période concernée pour la restauration pour les locaux et le matériel utilisés.

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 assure 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).

ARTICLE 8 : dispositions relatives à la sécurité incendie

Le « Chef d'Etablissement 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 : dispositions spécifiques en période extrascolaire

Pendant les congés scolaires, les locaux et leurs équipements définis à l'article 2 sont mis à la disposition du Centre Communal d'Action Sociale en vue d'assurer la prestation de services consistant à confectionner les repas pour le centre de loisirs et les personnes âgées.

Le Principal du collège délègue sa responsabilité de «Chef d'Etablissement», définie à l'article 8, au Président du Centre Communal d'Action Sociale.

Le Centre Communal d'Action Sociale informera le Conseil Général de tout problème concernant le bâti ou les équipements.

Le chef cuisinier du collège délègue ses responsabilités au chef cuisinier adjoint, qui devient le responsable de la cuisine et en assure l'autorité fonctionnelle. Il met donc en œuvre toutes les consignes de sécurité liées à l'incendie à destination du personnel de cuisine, ainsi que le respect des règles HCCP et le suivi de la réglementation vétérinaire.

Un inventaire du stock des denrées alimentaires sera assuré avant et après chaque période de vacances scolaires au cours desquelles des prestations de services auront été réalisées.

Un relevé des compteurs (eau, gaz, électricité) du nouvel équipement sera assuré avant et après chaque période de vacances scolaires au cours desquelles des prestations de service auront été réalisées.

Les commandes, qui seront nécessaires pendant les périodes de congés scolaires, seront effectuées par la directrice du Centre Communal d'Action Sociale, qui veillera aux livraisons, gèrera les stocks éventuels et effectuera le paiement des factures des produits nécessaires aux repas.

ARTICLE 10 : 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.

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

Pour le Département de l'Aude
André VIOLA

Pour le Centre Communal d'Action Sociale
Claudie MEJEAN

Pour le collège Saint-Exupéry
Lydia COZZOLI

