

0130053M
ACADEMIE D'AIX-MARSEILLE
LYCEE POLYVALENT JEAN PERRIN
74 RUE VERDILLON
13395 MARSEILLE CEDEX 10
Tel : 0491742930

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 1

Numéro d'enregistrement : 9

Année scolaire : 2020-2021

Nombre de membres du CA : 30

Quorum : 16

Nombre de présents : 20

Le conseil d'administration

Convoqué le : 24/09/2020

Réuni le : 06/10/2020

Sous la présidence de : Laurent Lucchini

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-54
- le décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

Sur proposition du chef d'établissement, le conseil d'administration autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés

Pièce(s) jointe(s)

Oui Non Nombre: 1

Libellé de la délibération :

CUISINE CENTRALE PERIER. Sur présentation du chef d'établissement, le conseil d'administration autorise la passation de la convention de groupement de service de restauration cuisine centrale qui a pour objet de définir les modalités d fonctionnement relatives à la fourniture des repas préparés par la cuisine centrale du lycée Perier.

Résultats du vote

Suffrages exprimés :	19
Pour :	19
Contre :	0
Abstentions :	0
Blancs :	0
Nuls :	0

Dém'Act
Dématisation des actes des EPLE

Le président du conseil d'administration

Nom : Lucchini

Prénom : Laurent

Signé le: 08/10/2020 14:42:06

BIEN_20202021_9_0130053M_201018190535

0130178Y

ACADEMIE D'AIX-MARSEILLE

RECTORAT ACADEMIE D'AIX-MARSEILLE

PLACE LUCIEN PAYE

13621 AIX EN PROVENCE CEDEX 1

BORDEREAU D'INSTRUCTION

Objet de l'acte : Passation de conventions, de contrats et de marchés CUISINE CENTRALE PER

Etablissement émetteur de l'acte : LYCEE POLYVALENT JEAN PERRIN-0130053M

Numéro de séance : 1

Numéro d'enregistrement de l'acte : 9

Année scolaire : 2020-2021

Pour le recteur, et par délégation du préfet de Région

Décision : Validation sans observation

Commentaire :

Pièce(s) jointe(s) : Non

Observations :

Dém'Act

Dématisation des actes des EPLE

Nom : Kamarudin

Prénom : Chantal

Signé le: 18/10/2020 19:05:35

CONVENTION DE GROUPEMENT DE SERVICE DE RESTAURATION CUISINE CENTRALE ADHESION TEMPORAIRE DU LYCEE JEAN PERRIN

- Vu le Code de l'éducation ; et notamment son Article L421-10 qui dispose que Les établissements peuvent s'associer par voie de convention pour développer les missions de formation de ces établissements et écoles et pour mettre en commun, dans le respect de leurs compétences, leurs ressources humaines et matérielles,
- Vu l'article R421-20 qui dispose que le conseil d'administration donne son avis sur la passation des marchés, contrats et conventions dont l'établissement est signataire,
- Vu la délibération n°13-770 du Conseil régional en date du 28 juin 2013 harmonisant les tarifs des cuisines satellites relevant d'une même CUISINE CENTRALE ;
- Vu la délibération n°14-293 du Conseil régional en date du 25 avril 2014 fixant les orientations générales du service public régional de l'alimentation et de la restauration des lycéens ;
- Vu la délibération n°14-604 du Conseil régional en date du 27 juin 2014 adoptant la Charte d'engagement qualité « Santé – Alimentation – Manger autrement au lycée » ;
- Vu la délibération n°14-601 du Conseil régional en date du 27 juin 2014 approuvant les termes de la convention cadre de partenariat entre la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Académie d'Aix-Marseille et les termes de la convention de fonctionnement entre la Région PACA, l'Académie d'Aix-Marseille et de Nice et chaque EPLE ;
- Vu l'avis des conseils d'administration des établissements,

Entre le lycée PERIER représenté par Madame Candotti Rachel, Proviseur (acte du conseil d'administration joint), établissement siège du groupement de service de restauration « cuisine centrale » ;

Et le lycée JEAN PERRIN, adhérent au groupement, représenté par M. Laurent Lucchini, Proviseur (acte du conseil d'administration joint).

IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

La loi 2004-809 du 13 août 2004 a transféré aux Régions la responsabilité du service public de restauration des lycéens. La Région Provence-Alpes-Côte d'Azur s'est engagée, par le protocole d'accord signé avec les principales organisations syndicales en juin 2006, à ne pas déléguer le service public transféré par la loi du 13 août 2004. En vertu des textes relatifs à ce transfert de compétences, le chef d'établissement continue à assurer la gestion directe du service de demi-pension, par sa responsabilité d'autorité fonctionnelle exercée sur les agents régionaux des lycées, ainsi qu'en matière d'achat des denrées alimentaires. Le Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur a créé une CUISINE CENTRALE pour fournir les repas à divers lycées dans le cadre d'une EMAT. La CUISINE CENTRALE a un agrément pour produire 4000 repas/jour en liaison froide. Par délibération n°2014-293 du 25 avril 2014, la Région a réaffirmé son engagement à poursuivre l'édification d'un Service Public Régional de l'Alimentation et de la Restauration. La charte d'engagement qualité pour la restauration lycéenne en PACA « Santé-Alimentation-Manger autrement » a été adoptée le 27 juin 2014 par les élus régionaux.

ARTICLE 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les modalités de fonctionnement relatives à la fourniture des repas préparés par la CUISINE CENTRALE du Lycée Périer dans le cadre d'un groupement de service de restauration.

ARTICLE 2 : Organisation administrative

Le Lycée Périer est le siège du groupement de service. Le proviseur est l'ordonnateur du budget annexe « CUISINE CENTRALE » du Lycée Périer. Un gestionnaire encadre l'équipe mobile « CUISINE CENTRALE ».

Conseil de Gestion :

Le conseil de gestion peut être saisi de toutes les questions relevant du groupement de service CUISINE CENTRALE. Il est composé comme suit :

- le Proviseur du lycée Périer
- l'adjoint gestionnaire, agent comptable du lycée Périer
- le gestionnaire de l'unité centrale

- le technicien territorial
- 2 représentants du Conseil Régional
- 2 représentants par établissement rattaché (le chef d'établissement et l'adjoint-gestionnaire ou leurs représentants)
- 2 représentants des fédérations de parents d'élèves désignés par les associations départementales au sein des représentants au C.A. des établissements membres
- 4 représentants des élèves choisis parmi les membres des C.A. des établissements du groupement.

Le comité se réunit au moins une fois par an ou plus si besoin, il est présidé par le chef d'établissement du Lycée Périer, qui peut se faire représenter par l'adjoint gestionnaire de l'établissement. Il se prononce à la majorité des suffrages exprimés. En cas d'égalité des votes, la voix du président est prépondérante. Le président peut inviter sans voix délibérative toute personne qualifiée pouvant apporter son concours à une question de l'ordre du jour.

Commission des menus :

Le Proviseur du Lycée PERIER arrête les menus proposés par la commission des menus qui comprend :

- deux représentants par établissement (adjoint-gestionnaire et cuisinier)
- les représentants des parents et des élèves du conseil de gestion
- les infirmières scolaires des établissements

Les menus sont élaborés pour des périodes de 6 ou 7 semaines (selon calendrier vacances scolaires de l'année en cours) et intègrent les obligations et les objectifs de la charte régionale « Santé - Alimentation - Manger autrement »

Recueil des besoins en effectifs :

Le mode de fonctionnement de la CUISINE CENTRALE impose que les établissements rattachés communiquent leurs commandes de repas à 5-2, faute de quoi, ils pourraient ne pas être servis selon leurs besoins réels. La communication de ces besoins se fait par Internet, chaque lundi avant 16 :00. Les identifiants de connexion sont fournis par la CUISINE CENTRALE.

ARTICLE 3 : Evolution

Des adhésions nouvelles au groupement de service de restauration seront limitées aux seules capacités de production et de livraison de la CUISINE CENTRALE (cf. agrément).

ARTICLE 4 : Organisation financière

4.1 – Budget :

Le budget de la CUISINE CENTRALE, géré en budget annexe au budget principal du lycée Perier, est préparé par le gestionnaire de la CUISINE CENTRALE sous la responsabilité du proviseur et de l'adjoint – gestionnaire du Lycée Périer. Il est établi à partir des prévisions budgétaires des services de restauration et d'hébergement des établissements adhérents au groupement de service, transmis au retour des vacances de la Toussaint de l'année en cours. Il retrace l'ensemble des charges et produits de la cuisine centrale.

Les produits sont constitués par :

1-les recettes provenant des versements des établissements membres du groupement :

- le montant des produits scolaires forfait et tickets élèves
- les recettes provenant de la vente des repas « commensaux », diminuées des pourcentages fixés par la collectivité et relatifs aux charges (ex-FARPI, FCSH, participation aux charges communes), et des dépenses restant à la charge des établissements membres (boulangerie et paniers repas)

2-autres recettes : subventions FCSH, France AGRIMER, subventions de la Région

3-Recettes exceptionnelles

Les charges sont constituées par :

- les achats de denrées nécessaires à la confection des repas.
- les consommables non alimentaires (barquettes, serviettes fournies en fonction du nombre de repas commandés)

- les dépenses liées à l'hygiène (analyses bactériologiques, lames de surface)
- les autres dépenses de fonctionnement ou d'équipement autorisées au budget

4.2 – Tarifs :

Les tarifs et les différents taux de reversement sont fixés par la collectivité territoriale. Le comité de gestion en est informé.

4.3 – Reversements :

Chaque établissement retrace les charges et les recettes concernant la restauration de ses élèves dans son propre budget au sein d'un service de restauration et d'hébergement.

Les établissements adhérents constatent et encaissent les sommes dues au titre de la restauration. Les reversements s'effectuent au Lycée Périer selon le calcul suivant :

- des produits scolaires nets du trimestre sont déduits les frais de boulangerie, les paniers repas, la participation des familles aux frais de personnels d'internat, la cotisation au fonds commun des services d'hébergement et le montant de la participation aux charges communes.
- des recettes relatives aux repas pris par les commensaux sont déduits la participation des usagers aux frais de personnels d'internat, la participation au fonds commun des services d'hébergement et le montant de la participation aux charges communes.

Le versement des acomptes est calculé sur la base de 80% de la prévision budgétaire trimestrielle. Il est versé en début de trimestre. Le solde est versé trimestre échu en fonction des réalisations budgétaires. Un justificatif des versements est systématiquement adressé au gestionnaire de la CUISINE CENTRALE.

4.3 bis – Présence d'un internat

Dans l'hypothèse où l'établissement satellite dispose d'un internat pour lequel la CUISINE CENTRALE devrait fournir les repas, la disposition suivante sera appliquée :

Les élèves internes disposent d'un petit-déjeuner dont la confection et le coût resteront à la charge de l'établissement satellite.

4.4 – Compte financier :

Le compte financier est présenté au conseil de gestion.

Les excédents éventuels sont répartis entre la CUISINE CENTRALE et les établissements adhérents, à raison de (montants sont présentés en conseil de gestion avant versement):

50% pour la CUISINE CENTRALE

50% répartis entre les établissements adhérents, au prorata des sommes versées pendant l'exercice.

ARTICLE 5 : Organisation matérielle

Prestation :

Le groupement de service CUISINE CENTRALE fonctionne selon le principe de restauration différée en liaison froide. Il assure la fourniture de repas aux établissements les jours d'ouverture pendant la période scolaire. Les repas conditionnés en barquettes sont livrés par camion frigorifique selon la réglementation en vigueur. Le menu est visé par le chef d'établissement du Lycée Périer et le gestionnaire de la CUISINE CENTRALE ; il est communiqué à chaque établissement satellite.

Repas :

- la commande du nombre de repas à fournir est communiquée à la CUISINE CENTRALE à J - 14 (J étant le premier jour de la semaine de consommation); un réajustement exceptionnel étant possible jusqu'à J-7.
- la livraison est effectuée d'ordinaire la veille du jour où les repas sont consommés et le vendredi pour le lundi. Une réception devra être assurée dans les établissements satellites le vendredi avant la rentrée pendant les congés scolaires pour les repas à consommer le lundi suivant.

La fourniture de pain reste gérée par chaque établissement, comme les paniers repas.

Responsabilités :

La CUISINE CENTRALE est responsable de la production et de la livraison des repas dans le respect de la réglementation en vigueur. Elle est chargée de la qualité nutritionnelle, organoleptique et bactériologique des repas livrés dans les cuisines satellites. Les établissements satellites sont responsables de la réception, de la conservation et de la distribution des repas dans le respect de la réglementation.

Rôle du technicien CUISINE CENTRALE :

Le technicien de la CUISINE CENTRALE est chargé de la bonne mise en œuvre des procédures techniques tout au long de la chaîne de distribution. Il assure une mission d'aide et de conseil auprès des agents des établissements satellites, notamment par des visites sur site, à raison de deux fois par an. Il peut s'adresser aux chefs de cuisine des établissements satellites, par la voie hiérarchique.

ARTICLE 6 : Continuité du service

En cas d'empêchement, le groupement de service CUISINE CENTRALE assurera le repas selon ses possibilités (grève du personnel ou transport, panne de matériel,...).

ARTICLE 7 : Règlement des conflits

Les conflits éventuels relatifs à l'application de la présente convention sont soumis à l'arbitrage des services compétents du Conseil régional de Provence Alpes Côte d'Azur.

ARTICLE 8 : Durée de la convention

La présente convention prend effet dès la rentrée 2020, pour la période correspondant à la restructuration du service de demi-pension du lycée Jean Perrin. Toute modification à la présente convention fera l'objet d'un avenant.

Lycée Périer
La proviseure, Rachel Candotti

Lycée Jean Perrin
Le proviseur, Laurent Lucchini