

DÉPARTEMENT DE TARN-ET-GARONNE

EXTRAIT DU PROCÈS-VERBAL DES DÉLIBÉRATIONS DE LA COMMISSION PERMANENTE

Séance du 27 août 2019

CP2019_08_20
id. 4743

Le 27 août 2019, les membres de la commission permanente légalement convoqués se sont réunis à l'Hôtel du Département (82 Montauban), sous la présidence de M. Christian ASTRUC, Président du Conseil départemental.

*Nombres de membres de la commission permanente : 19
Quorum : 10*

Présents :

M. ALBUGUES, M. ASTRUC, M. BEQ, M. BESIERS, Mme DEBIAIS, M. DEPRINCE, M. DESCAZEAUX, Mme FERRERO, M. HEBRARD, M. HENRYOT, Mme JALAISE, Mme LE CORRE, M. MARDEGAN, Mme MAURIEGE, Mme RIOLS, Mme SARDEING-RODRIGUEZ, M. WEILL

Absent(s) représenté(s) :

Mme CABOS (pouvoir à Mme RIOLS), Mme NEGRE (pouvoir à Mme LE CORRE)

Le quorum légal est atteint, la commission permanente a délibéré.

DÉLIBÉRATION

CONVENTION DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE RESTAURATION COLLÈGE PAYS DE SERRES À LAUZERTE

La restauration du collège Pays de Serres à Lauzerte accueille en moyenne 270 rationnaires par jour (élèves et commensaux). Afin de répondre aux exigences réglementaires, hygiène et sécurité notamment, la zone demi-pension de cet établissement doit être restructurée.

Les travaux, d'une durée estimée à 6 mois de juin à décembre 2019, devront être réalisés en site occupé, générant des contraintes importantes pour organiser le service de restauration. Un réfectoire provisoire sera aménagé dans l'ancien internat au niveau R+1. L'installation d'équipements de cuisine n'est pas possible dans cet espace. Seul un point de lavage minimum pourra y être intégré pour la plonge des plateaux, verres et couverts.

Il convient donc de trouver une solution externalisée de production et de portage des repas au collège qui réponde à ces impératifs.

Lors de la Décision modificative de 2018, il a été convenu de mener une étude comparative des solutions envisageables pour répondre aux besoins et de confier le choix de la meilleure option à la commission permanente.

Il est rappelé que deux scénarios devaient être examinés :

- . l'un prévoyant de faire appel à un prestataire privé,
- . l'autre consistant à mettre en place un contrat de coopération public-public négocié avec l'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) « la médiévale argentée » de Lauzerte.

Il est proposé d'étudier en détail les avantages et inconvénients respectifs des deux possibilités précitées afin de déterminer laquelle répondra le mieux aux besoins.

1/ Le recours à un prestataire privé

La passation d'un contrat de prestation constitue l'un des scénarios envisageables. Il fait intervenir une entreprise traiteur pour la fourniture et la livraison des repas en liaison froide.

Une première entreprise aveyronnaise peut fournir des repas froids (repas comportant un élément bio, accompagnés de pain). Cette société a fourni les repas du collège Jean Lacaze à Grisolles lors des travaux de réfection du self en 2013. Le prix du repas livré s'élève à 3,69 € TTC soit au total, sur la période 54 796,50 €.

Sa proposition n'est toutefois pas compatible avec l'équipement provisoire du réfectoire de Lauzerte qui ne comporte ni four ni frigo. En effet, les livraisons

interviendraient deux fois par semaine (lundi pour les repas des lundi et mardi, jeudi pour les repas des jeudi et vendredi), ce qui implique la conservation au froid des repas d'un jour sur l'autre.

Une seconde entreprise de restauration collective, basée à Toulouse-Saint Jean, propose des repas à réchauffer en prêtant le matériel nécessaire (fours et frigo). Les livraisons se feraient de nuit en liaison froide avec prêt de 3 fours et frigos permettant la remise en température et conservation des repas.

Cette proposition n'est pas, non plus, compatible avec les locaux provisoires. De plus, l'équipe devrait être mobilisée la nuit pour recevoir les livraisons. Le prix du repas comprenant le pain et un élément bio serait de 3,06 € TTC soit au total, sur la période, 45 441,00 €.

Deux autres entreprises ont déclaré ne pas être présentes sur le secteur, compte tenu de l'éloignement de Lauzerte de leurs ateliers de production.

Aucunes des propositions recueillies auprès des prestataires privés ne répond donc aux exigences de la situation. Le choix du recours à un prestataire privé pose, en outre, la question de la ré-affectation des agents spécialisés pendant 4 mois.

Seule, l'hypothèse du contrat de coopération avec l'EHPAD permettrait d'assurer un service de qualité, utilisant les ressources humaines en place et valorisant l'EHPAD dans sa démarche de développement de son activité.

2/ le partenariat avec l'EHPAD de Lauzerte

2.1- Caractéristiques

Ce partenariat est envisageable dans la mesure où, au titre de la diversification autorisée de ses activités, l'EHPAD est en position de confirmer son statut de cuisine centrale produisant chaque jour 600 repas au profit des résidents mais aussi des établissements scolaires du secteur.

L'EHPAD est en mesure de fournir 270 repas chauds chaque jour dans le respect des conditions de sécurité alimentaire. Quelques aménagements en équipements de cuisine à l'EHPAD ainsi que la location d'un véhicule utilitaire approprié, pris en charge par le Département, seront toutefois indispensables.

Cette solution permet également d'employer les trois agents du collège, le chef de cuisine et son second ainsi qu'un agent technique, appelés à travailler, pendant quelques mois, dans les cuisines de l'EHPAD. Le comité technique, obligatoirement consulté, a émis un avis favorable.

2.2-Coût d'opération

Le coût global de l'opération, dans un tel cadre, s'élève à 85 700,31 €.

Cette dépense intègre le coût des repas (63 855 €), le coût des aménagements (8 000 €) correspondant au transfert et branchement provisoire du four 20 niveaux double profondeur destiné à la nouvelle cuisine du collège de Lauzerte, le coût du petit matériel complémentaire à acquérir (deux armoires de maintien en température, bacs gastro avec couvercles et vaisselle jetable pour 8 697,36 € TTC), et celui du transport des armoires contenant les repas (location d'un véhicule utilitaire répondant aux normes d'hygiène, soit 5 147,95 € TTC).

Le coût de ce service de restauration temporaire, à l'exception du coût des travaux de déplacement et raccordement du four imputé directement au budget départemental (direction de l'immobilier), sera pris en charge par le budget du collège moyennant une aide complémentaire versée par le Département et estimée à 30 000 €, inscrite à l'article 655111, sous-fonction 221.

Le reversement au Département des recettes perçues sur les familles et commensaux dans le cadre du FARPI (Fonds Académique de Rémunération des Personnels d'Internat) représentera 22,5 % de ces recettes soit environ 10 400 €.

Certains de ces coûts sont susceptibles de varier, notamment celui des repas en fonction de leur nombre exact.

Bien que présentant un coût élevé, cette option est celle qui offre le plus d'avantages en terme de qualité de la prestation, notamment.

Un tableau de synthèse de l'étude comparative menée est présenté ci-joint.

Considérant les résultats de l'étude, Monsieur le Président a été amené à négocier avec l'EHPAD les termes d'une coopération tendant à la mise en place d'un service mutualisé de confection de repas. Les termes de ce contrat de coopération sont soumis à la commission permanente.

3/ le contrat de coopération public-public avec l'EHPAD

Le contrat trouve son fondement dans la volonté commune des parties, Département, collège et EHPAD de mobiliser leurs moyens respectifs et d'engager une véritable collaboration régie par des considérations et des exigences propres à la poursuite d'objectifs d'intérêt public. Il s'agit d'assurer une mission de service public sans considération de rentabilité ou de bénéfices.

Les prestations réciproques s'inscrivent, et dans le champ d'intervention de l'EHPAD qui conforte sa diversification et son savoir-faire sur un territoire fragile, et dans celui des compétences du Département et de l'établissement d'enseignement dans la fonction restauration des collégiens, ensemble ayant donné lieu à la négociation du projet de contrat annexé répondant aux principales clauses ci-après.

Il est, en préalable, précisé que ce dispositif de coopération temporaire faisant intervenir l'EHPAD a été élaboré en concertation avec le laboratoire vétérinaire départemental et validé par la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations afin d'être en parfaite conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

.Parties en présence : l'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) « la Médiévale argentée » de Lauzerte, le collège du Pays de Serres et le Département,

.Objet : mutualisation des moyens en personnels et matériels pour assurer la restauration en liaison chaude des collégiens et commensaux. Le Département demeure l'autorité hiérarchique et gestionnaire des personnels affectés.

.Moyens : mise à disposition par l'EHPAD de ses équipements et mobiliers de cuisine, mobilisation par le Département de trois agents départementaux et apport d'éléments de cuisson qui lui feront retour.

.Organisation : confection des repas à l'EHPAD par l'équipe mutualisée des personnels et transport par le personnel départemental dans les locaux du collège pour leur déconditionnement et distribution.

.Sécurité et hygiène : obligation de respect des normes d'hygiène, de sécurité des locaux et de sécurité alimentaire et mise en œuvre des processus réglementaires de contrôle liés à la fabrication des repas.

.Repas : composition conforme aux exigences nutritionnelles en vigueur.

. *Clauses financières* : prix du repas fixé à 4,30 € intégrant les charges fixes (fluides, entretien) et les charges variables (denrées). Aucuns frais financiers ou de gestion ne sont répercutés dans le prix fixé. Le Département verse au collège une dotation complémentaire lui permettant d'assumer la dépense.

. *Assurances* : obligation réciproque d'assurance au titre des dommages aux biens et en garantie des conséquences de la responsabilité civile.

. *Durée* : 6 mois à compter de sa signature. La production des repas débute en septembre 2019 pour s'achever fin décembre, avec possibilité de prolonger le contrat en fonction de l'état d'avancement des travaux.

DÉCISION de la COMMISSION PERMANENTE

Vu le rapport de Monsieur le Président,

Vu la délibération du conseil départemental du 28 avril 2015 portant délégation d'attributions à la commission permanente,

Vu la délibération du conseil départemental du 17 octobre 2018 relative aux modalités de restauration au collège Pays de Serres à Lauzerte,

Après en avoir délibéré,

LA COMMISSION PERMANENTE :

- Prend acte de l'étude comparative des modes de restauration à mettre en œuvre au collège Pays de Serres de Lauzerte durant la phase des travaux de restructuration de sa demi-pension ;
- Approuve la solution prévoyant la confection des repas destinés au collège par l'EHPAD « la Médiévale argentée » ;
- Approuve, selon les termes figurant en annexe, le contrat de coopération public-public entre l'EHPAD « la Médiévale argentée », le collège Pays de Serres et le Département ;

- Autorise Monsieur le Président à signer, au nom et pour compte du Département, le dit contrat.

Adopté à l'unanimité.

Le Président,

Christian ASTRUC