

## CONVENTION DE MISE A DISPOSITION DU SERVICE DE RESTAURATION DE L'EHPAD « L'AGARET » DU CCAS DE BREM-SUR-MER AUPRES DE L'ALSH DE BREM-SUR-MER

*Entre d'une part,*

*Le CIAS du Pays de Saint Gilles Croix de Vie,  
Sis ZAE Le Soleil Levant CS 63669 85806 SAINT GILLES CROIX DE VIE cedex,  
Représenté par son Président, M. François BLANCHET,  
En exécution de la délibération du Conseil d'Administration en date du 27 juin 2024,*

*Et d'autre part,*

*Le CCAS de Brem-sur-Mer,  
Représenté par son Président, M. Yann THOMAS,  
Sis Place du 18 juin 1940 - 85 470 BREM-SUR-MER  
En exécution de la délibération du Conseil Municipal en date du **XX XX XXXX**.*

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales pris en ses articles L.2137-1 et suivants, L.5211-4 notamment,

Vu le Code général de la fonction publique et notamment ses articles L.334-1, L.512-6 à 512-9 et L.512-12 à L.512-15,

Vu la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi « EGAlim » ;

Vu la Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite loi « Climat et Résilience » ;

Vu le Décret n° 2008-580 du 18 juin 2008 relatif au régime de la mise à disposition applicable aux collectivités territoriales et aux établissements publics administratifs locaux,

Vu le Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

Vu l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;

Vu notamment l'article 6 de 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°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments,

Vu les Recommandations nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015 ;

Vu les avis du Comité Social Territorial du CCAS de Brem sur Mer et du CIAS du Pays de Saint Gilles Croix de Vie,

## **PREAMBULE**

Le CIAS, les communes et les CCAS se trouvent aujourd'hui impliqués plus que jamais dans une logique de mise en cohérence de leurs actions et d'optimisation de leurs moyens, au service des projets de territoire.

Il est essentiel pour les deux parties de favoriser la mutualisation des services et les économies de fonctionnement, et ce dans la continuité du partenariat mis en place entre le CIAS du Pays de Saint Gilles Croix de Vie, la commune et le CCAS de Brem-sur-Mer.

Il a donc été convenu entre le CIAS, compétent pour la gestion de l'Accueil de Loisirs (ALSH), les mercredis de l'année scolaire et pendant les vacances scolaires, pour les enfants de 3 ans à 12 ans, et le CCAS de Brem-sur-Mer, gestionnaire de l'EHPAD « l'Agaret », de la mise à disposition du service restauration de l'EHPAD pour la fabrication des repas de l'ALSH à Brem-sur-Mer, les mercredis de l'année scolaire et pendant les vacances scolaires.

La présente convention a pour objet de préciser les modalités selon lesquelles le CCAS de Brem-sur-Mer, met à disposition son service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret », auprès de l'ALSH de Brem-sur-Mer, les mercredis de l'année scolaire et pendant les vacances scolaires, conformément aux dispositions de l'article L.5211-4-1 du Code Général de Collectivités Territoriales.

## **ARTICLE 1 – OBJET**

La présente convention a pour objet de préciser les modalités selon lesquelles le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » du CCAS de Brem-sur-Mer est mis à disposition de l'ALSH de Brem-sur-Mer les mercredis de l'année scolaire et pendant toutes les vacances scolaires (du lundi au vendredi) saufs jours fériés.

Dans un souci d'optimisation, les modalités de fonctionnement font l'objet de précisions dans le cadre d'un protocole interne : politique d'achats, exigences qualitatives, détermination des menus, ... Ce protocole est annexé à la présente convention (annexe 1).

## **ARTICLE 2 – MODALITÉS DE LA MISE A DISPOSITION**

### **2-1 Missions exercées**

La mise à disposition concerne les agents territoriaux de restauration de l'EHPAD ainsi que les matériels de travail et de locomotion qui sont liés à ce service.

Les missions exercées sont les suivantes :

Le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » du CCAS de Brem-sur-Mer assure la fabrication des repas selon le détail suivant :

- Les repas du midi pour adultes, enfants de maternelles et enfants de primaire,
- La fourniture du pain (repas du midi)

Ces repas devront avoir au minimum 4 composantes, et dans l'idéal 5 composantes.

Le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » confectionnera également les paniers-repas type pique-nique les jours de sorties ou au besoin.

La récupération des paniers-repas s'effectuera le matin selon les conditions définies entre les 2 parties. Le service de restauration fournira des conteneurs de maintien en température nécessaires afin que les repas puissent être servis dans le respect total des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur (prêt pour la journée).

## **2-2 Recommandations / obligations alimentaires**

Les repas doivent être réalisés selon les règles d'hygiène en vigueur.

Ainsi, le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » doit être en mesure de présenter durant toute la durée de la convention un plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment :

- Les procédures de :
  - Réception des matières premières ;
  - Traçabilité ;
  - Contrôle des couples temps/température ;
  - Nettoyage et désinfection ;
  - Formation du personnel ;
  - Lutte contre les nuisibles.
- Les résultats des autocontrôles,
- Les rapports d'inspection des services vétérinaires.

Les repas doivent être réalisés en tenant compte des recommandations nutritionnelles en vigueur.

## **2-3 Constitution des menus**

L'alimentation des 3/12 ans nécessite le respect strict de l'équilibre alimentaire lié à cette tranche d'âge.

La fréquence de présentation des plats ainsi que la taille des portions servies devront être conformes aux prescriptions en vigueur, et de nature à diminuer les apports lipidiques, et à augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et calciques.

La composition des repas devra être conforme aux recommandations nutritionnelles en vigueur et garantira :

- L'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives (taille des portions),
- La variété des plats proposés,
- L'équilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus.

Le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » proposera pour les enfants ayant un PAI des repas adaptés en concertation avec l'équipe de l'ALSH.

Le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » constitue les menus pour 6 semaines selon le tableau en annexe 2, au moins 3 semaines à l'avance.

Ils sont alors transmis à l'ALSH de Brem-sur-Mer pour modification ou accord par courriel.

#### **2-4 Commande de repas**

Pour un bon fonctionnement du service, la direction de l'ALSH de Brem-sur-Mer devra communiquer au service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » du CCAS de Brem-sur-Mer par courriel le nombre de repas à fournir pour la semaine au plus tard le mercredi qui précède, en indiquant le nombre de repas pour chaque jour de la semaine.

#### **2-5 Organisation des repas**

Le service de restauration de l'EHPAD « l'Agaret » assure :

- L'élaboration des menus ;
- L'approvisionnement en denrées ;
- La fabrication des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par la réglementation européenne et nationale en vigueur ;
- L'échantillonnage des repas et la réalisation à ses frais des contrôles micro biologiques, prévus par la réglementation en vigueur ;

Le service de l'accueil de loisirs assure :

- La mise en place et la desserte des tables,
- Le service auprès des enfants,
- L'encadrement des enfants.
- L'entretien et le nettoyage de la vaisselle

### **ARTICLE 3 – DISPOSITION RELATIVES AU PERSONNEL ET AUX BIENS MATERIELS**

#### **3-1 Situation des agents**

Les agents du service restauration de l'EHPAD concernés sont mis à la disposition de l'EPCI pour la durée de la convention.

Ils sont placés, pour l'exercice de leur fonction sous l'autorité fonctionnelle du Président du CIAS.

Ce dernier, adresse directement aux responsables des services ou partie(s) de service les instructions nécessaires à l'exécution des tâches.

Il contrôle l'exécution des tâches.

Le Maire / Président du CCAS de la commune de Brem sur Mer est l'autorité hiérarchique. Il continue de gérer la situation administrative des personnels mis à disposition (position statutaire et déroulement de carrière). En sa qualité d'autorité investie du pouvoir de nomination, exerce le pouvoir disciplinaire. Il est saisi au besoin par le CIAS.

L'évaluation individuelle annuelle (entretien professionnel) de l'agent mis à disposition continue de relever du CCAS. Toutefois, un rapport sur la manière de servir de l'agent mis à disposition assorti d'une proposition d'appréciation de la valeur professionnelle pourra, le cas échéant, être établi par son supérieur hiérarchique au sein du CIAS.

### **3-2 Condition d'emploi des personnels mis à disposition**

Les conditions d'exercice des fonctions des personnels mis à disposition au sein du CIAS sont établies par lui.

Les autres modalités liées aux conditions de travail des personnels mis à disposition sont fixées par le CCAS, lequel prend notamment les décisions relatives aux absences, congés annuels et congés pour indisponibilité physique et en informe le CIAS qui, sur ce point, peut émettre des avis s'il le souhaite.

Le CCAS délivre les autorisations de travail à temps partiel et autorise les congés de formation professionnelle ou pour formation syndicale après information du CIAS si ces décisions ont un impact substantiel pour celui-ci.

Le CCAS verse aux agents concernés par la mise à disposition, la rémunération correspondant à leur grade ou à leur emploi d'origine (traitement, le cas échéant, supplément familial de traitement, indemnité de résidence, primes et indemnités). Le personnel mis à disposition est, en revanche, indemnisé directement par le CIAS pour les frais et sujétions auxquels il s'expose dans l'exercice de ses fonctions suivant les règles en vigueur en son sein.

### **3-3 Mise à disposition de biens matériels**

Les biens affectés aux services mis à disposition restent acquis, gérés et amortis par le CCAS même s'ils sont mis à la disposition du CIAS.

Le CCAS établira une liste annuelle des principaux biens acquis ou loués et mis à la disposition du CIAS. Cette liste sera remise après chaque adoption de compte administratif par le CCAS au CIAS, sans que cela entraîne obligation d'annexer cette liste à la présente, ni de passer un avenant à la présente convention.

## **ARTICLE 4 – CONDITIONS FINANCIERES**

Le remboursement des frais de fonctionnement du service restauration de l'EHPAD mis à disposition, s'effectue sur la base d'un coût unitaire de fonctionnement du service, multiplié par le nombre d'unités de fonctionnement constaté par le CCAS.

Le coût unitaire de fonctionnement représente le coût du repas confectionné pour le compte du CIAS.

Il est déterminé par le CCAS et comprend les charges liées au fonctionnement du service et en particulier les charges de personnel, les fournitures, le coût de renouvellement des biens et les contrats de services rattachés, à l'exclusion de toute autre dépense non strictement liée au fonctionnement du service.

Il est constaté à partir des dépenses du dernier compte administratif au jour de la signature de la présente convention (2023), actualisées des modifications prévisibles des conditions d'exercice de l'activité au vu du budget primitif de l'année en vigueur au jour de la signature de la présente convention.

Le coût unitaire du service tient compte des coûts directs et indirects induits par l'exécution des prestations de fabrication et de conditionnement des repas pour l'ALSH de Brem-sur-Mer,

décomposés comme suit : quote-part des rémunérations du personnel affecté à la restauration, frais de fournitures de denrées alimentaires, quote-part des fluides, quote-part des frais administratifs et des frais généraux.

Les tarifs du repas sont fixés chaque année en juillet pour une application du 1<sup>er</sup> septembre qui suit au 31 août suivant (pour l'année scolaire à venir).

Pour la période du 1<sup>er</sup> septembre 2024 au 31 août 2025, les tarifs sont fixés à :

- Repas enfants maternelles, primaires et adultes : 4,10 €

Le coût unitaire de fonctionnement du service mis à disposition pourra être actualisé chaque année à l'initiative du CCAS au regard des derniers compte administratif et budget primitif. Pour être rendue effective, une telle modification de coût unitaire devra être portée à la connaissance du CIAS avant la date d'adoption du budget.

Le remboursement des frais s'effectue sur la base des états établis par chaque service mis à disposition, soit au fur et à mesure des interventions, soit annuellement, indiquant la liste des recours au service, convertis en unités de fonctionnement.

## **ARTICLE 5 – DUREE**

La présente convention entre en vigueur au 1<sup>er</sup> septembre 2024, pour une durée d'un (1) an, avec possibilité de dénonciation par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de 3 mois ;

Elle est renouvelable de manière tacite deux fois pour la même période d'un (1) an, soit jusqu'au 31 août 2027.

## **-ARTICLE 6 – COMITE DE SUIVI**

Une commission mixte composée d'un membre du CIAS du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et d'un membre du CCAS de Brem-sur-Mer, complétée des personnels de direction des deux parties est instituée.

Ce comité est chargé d'examiner les difficultés pouvant survenir dans l'exécution de la présente convention et de rechercher toute solution permettant de garantir la qualité du service et d'optimiser les conditions d'intervention des agents. Le comité de coordination est notamment chargé de veiller à la bonne circulation de l'information entre les élus, les agents et les usagers.

Ce comité est également chargé d'évaluer l'exécution de cette convention, notamment, du point de vue de son intérêt en termes d'organisation des services et de conduites de projets, d'une part, et de maîtrise de la dépense publique, d'autre part. Un rapport d'évaluation sera soumis aux deux organes délibérants.

Elle se réunit au minimum une fois par an et en tant que de besoin à la demande de l'une ou l'autre des parties.

Les membres du comité de coordination sont précisés en annexe 3.

## **ARTICLE 6 – ASSURANCES**

Durant la mise à disposition du service, les agents concernés agiront sous la responsabilité du CIAS. Les sommes exposées au titre de cette mise à disposition relèvent des remboursements de frais de l'article 5 des présentes.

Les dommages susceptibles d'être causés, dans le cadre de l'exécution des missions confiées par le bénéficiaire de la convention aux agents des services mis à disposition, relèvent de sa responsabilité exclusive dans le cadre des contrats d'assurance souscrits à cet effet.

En cas de non-respect de l'une des conditions fixées dans la présente convention, la partie lésée pourra engager la responsabilité de l'autre partie, par dérogation aux stipulations de l'alinéa précédent, non sans avoir tenté toute démarche amiable utile et la mise en oeuvre des procédures de conciliation prévues par la présente convention.

## ARTICLE 7 – LITIGES

Les parties s'engagent à rechercher une solution amiable à tout litige pouvant survenir dans l'exécution de la présente convention.

A défaut de résolution amiable, le Tribunal Administratif de Nantes est compétent.

Fait le

Pour le CIAS  
du Pays de Saint Gilles Croix de Vie,  
Le Président,

Pour le CCAS de Brem-sur-Mer  
Le Président,

François BLANCHET

Yann THOMAS

ANNEXE 1 – Organigramme du service restauration de l'EHPAD mis à disposition et détails des missions

ANNEXE 2 – Liste du matériel mis à disposition

Envoyé en préfecture le 02/07/2024  
Reçu en préfecture le 02/07/2024  
Publié le 02 JUIL, 2024 SLOW  
ID : 085-200061265-20240627-2024\_5\_04-DE

### ANNEXE 3 - Membres du Comité de Coordination