

0020050U
ACADEMIE D'AMIENS
LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE CONDORCET
ROND-POINT JOLIOT CURIE
02100 ST QUENTIN
Tel : 0323084444

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 5
Numéro d'enregistrement : 83
Année scolaire : 2019-2020
Nombre de membres du CA : 30
Quorum : 16
Date de réunion de la séance initiale : 04/06/2020
Nombre de présents à la séance initiale : 14
 Quorum non atteint
Nombre de présents : 14

Le conseil d'administration
Convoqué le : 04/06/2020
Réuni le : 08/06/2020
Sous la présidence de : Jean-Christophe Storz
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 :

Autorise la signature de la convention pour la fourniture et la livraison de repas par le groupement de restauration au lycée L.de Vinci de SOISSONS, a partir du 02 janvier 2020 et jusqu'au 31 décembre 2020

Résultats du vote

Suffrages exprimés :	14
Pour :	14
Contre :	0
Abstentions :	0
Blancs :	0
Nuls :	0

Dém'Act

Dématérialisation des actes des EPLE

Le président du conseil d'administration

Nom : Storz
Prénom : Jean-Christophe
Signé le: 11/06/2020 11:55:12

**Convention pour la fourniture et la livraison de repas
par le groupement de services de restauration de Saint-Quentin
au lycée Léonard de Vinci à Soissons**

Région
Hauts-de-France
Courrier reçu le

15 JUL. 2020

Transmis

ENTRE

20 JUL. 2020

La Région Hauts-de-France, 151 avenue du Président Hoover 59555 LILLE CEDEX, représentée par Monsieur Xavier BERTRAND, Président du Conseil Régional, autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du 4 février 2020, dénommée ci-après « la Région » ;

ET

Le Lycée Condorcet, Rond Point Frédéric Joliot Curie - 02100 Saint-Quentin, Etablissement support du Groupement de Services de Restauration de SAINT-QUENTIN, représenté par Monsieur Jean-Christophe STORZ, Proviseur, autorisé par le conseil d'administration en date du 08 Juin 2020, dénommé ci-après « la cuisine centrale de Saint-Quentin » ou « Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin » ;

ET

Le Lycée Léonard de Vinci, 1 espace Jean Guerland – BP 547 - 02331 SOISSONS, représenté par Monsieur Dominique HARAUT, Proviseur, autorisé par le conseil d'administration en date du 25 Juin 2020, dénommé ci-après « le Lycée Léonard de Vinci » ou « l'établissement Léonard de Vinci » ou « le site de Soissons » ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le Code de l'Education ;

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

Vu le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique ;

Vu l'instruction codificatrice M9-6 ;

Vu la délibération n°201901436 du Conseil Régional du 2 juillet 2019 adoptant la politique tarifaire en matière de restauration et d'hébergement scolaires pour l'année scolaire 2019/2020 ;

PREAMBULE

La Région a la charge des lycées dont elle assure la construction, la réhabilitation, les grosses réparations, le fonctionnement et l'équipement. Au titre des compétences qui lui ont été transférées, elle assure également l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique dans les lycées.

La Région a souhaité fermer la cuisine centrale de Soissons tout en maintenant le service de restauration des lycées Léonard de Vinci et Gérard de Nerval.

Dans ce cadre, et en attendant la réalisation complète des travaux nécessaires à la transformation de ces deux cuisines satellites en cuisines autonomes, la cuisine centrale de Saint-Quentin est sollicitée pour fabriquer et livrer les repas dès le 2 janvier 2020 afin d'assurer la continuité du service de restauration du lycée Léonard de Vinci à Soissons.

La formalisation des modalités pratiques liées à la mise en œuvre de cette organisation est donc établie dans le cadre de cette convention.

Ceci étant exposé, il est convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention fixe les modalités d'organisation matérielle et financière pour la fourniture et la livraison des repas par le Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin au lycée Léonard de Vinci à Soissons, pour l'année civile 2020.

Les repas quotidiens (déjeuners et dîners) sont ainsi évalués entre 500 et 600 repas jour environ en moyenne pour les lundis, mardis, jeudis et vendredis, et estimés à moins de 150 repas jour en moyenne pour les mercredis. Cette évaluation est à affiner en fonction des périodes scolaires. Ils représentent sur la semaine : 5 déjeuners et 4 dîners (le vendredi soir est exclu). Le petit-déjeuner est également fourni par la cuisine centrale de Saint-Quentin du lundi au vendredi soit 5 petits déjeuners par semaine.

La livraison des repas sera effectuée en bacs gastronormes inox. La restauration du lycée Léonard de Vinci devra disposer d'une laverie, d'un local de stocks, de chambres froides positives et négatives et d'une cuisine permettant la remise en température des repas livrés par la cuisine centrale de Saint-Quentin.

Article 2 : Moyens Humains

La Région mobilise les moyens humains nécessaires à la conduite de cette opération répondant à une situation spécifique et temporaire. A titre indicatif, 4 ETP viendront renforcer les équipes de la cuisine centrale de Saint-Quentin pendant la durée des travaux devant être réalisés au lycée Léonard de Vinci de Soissons.

Pour les agents qui participent à la production au sein de la cuisine centrale de Saint-Quentin et à la livraison des repas au lycée Léonard de Vinci de Soissons, des lettres de mission seront établies par la Région et transmises aux agents concernés, avec copies aux deux chefs d'établissements.

Elles préciseront notamment :

- la fonction des agents
- l'utilisation d'un véhicule frigorifique
- l'heure de prise de fonction et le lieu
- le domaine d'intervention des agents
- les jours et heures de présence sur la cuisine centrale de Saint-Quentin
- les heures de retour et jours de présence sur le site de Soissons
- les éléments relatifs aux emplois du temps et évaluations annuelles ...

Le temps de déplacement entre ces deux établissements est intégré dans le temps de travail des agents chargés de la fourniture et la livraison des repas au lycée Léonard de Vinci de Soissons.

Le lycée Léonard de Vinci fournira les tenues de travail et les Equipements de Protection Individuels nécessaires aux agents du lycée Léonard de Vinci en poste à la cuisine centrale de Saint-Quentin et participant à la livraison. Le nettoyage du linge de ces agents sera pris en charge par le lycée Léonard de Vinci.

Les autres agents seront affectés directement à la cuisine centrale de Saint-Quentin. Les tenues et équipements de protection individuels ainsi que leur nettoyage seront pris en charge par cette dernière.

Les agents sont placés sous la responsabilité du Proviseur du lycée Condorcet de Saint-Quentin – établissement support de la cuisine centrale, pour la phase de production et sous la responsabilité du Proviseur du lycée Léonard de Vinci pour la phase de livraison et de chargement.

Article 3 : La livraison et réception des repas

La livraison, effectuée en liaison froide, est assurée les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis. Aucune livraison n'est assurée pendant les vacances scolaires hormis le dernier jour ouvré précédent les rentrées scolaires. La livraison est donc effectuée une fois par jour et en un point pour les deux services.

La livraison est effectuée avec le véhicule frigorifique du Lycée Léonard de Vinci à Soissons.

Ces plages horaires, exposées ci-dessous, intègrent les missions de chargement et déchargement des repas ainsi que le nettoyage du camion avant et après le chargement et le déchargement. Toutefois, ces plages horaires pourront, le cas échéant, être modifiées en fonction des conditions climatiques, des périodes scolaires ou toute autre situation particulière.

A titre indicatif, le départ du lycée Léonard de Vinci de Soissons est prévu vers 8h00 avec une arrivée vers 9h30 pour le déchargement et le nettoyage du camion à la cuisine centrale de Saint-Quentin. Vers 10h00 les agents affectés à la livraison intègrent le service de production de la cuisine centrale de Saint-Quentin et ce jusqu'à 14h00.

A titre indicatif, le départ du site de la cuisine centrale de Saint-Quentin vers le lycée Léonard de Vinci est prévu vers 14h30. L'arrivée sur le site du lycée Léonard de Vinci de Soissons vers 16h00 sera suivie des missions de déchargement et de nettoyage du camion.

Les repas, à remettre en température, sont conditionnés en bacs gastronormes Inox non jetables, portant une étiquette d'identification du produit, la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de conservation. Les modalités de remise en température seront transmises au responsable de la cuisine du lycée Léonard de Vinci. Les entrées sont conditionnées en bacs gastronormes.

Les repas sont transportés en véhicule réfrigéré ou, en cas de panne, en véhicule isothermique dans le respect des règles d'hygiène.

La livraison s'effectue en deux phases :

- la livraison des repas préparés par la cuisine centrale pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner,
- la récupération des contenants, lavés par le lycée Léonard de Vinci, relatifs aux services de la veille.

Les repas livrés sont accompagnés d'un bon de livraison rendu au livreur après un contrôle rigoureux (quantités et températures liées à la maîtrise sanitaire) et visa du gestionnaire du lycée Léonard de Vinci à Soissons ou de son représentant. Un agent de cuisine du lycée Léonard de Vinci à Soissons devra impérativement être présent pour aider au déchargement et contrôler la livraison. Ce bon de livraison sera remis quotidiennement au lycée.

Dans l'hypothèse où un écart serait constaté entre le nombre de repas commandés par le lycée Léonard de Vinci et le nombre de repas livrés par la cuisine centrale de Saint-Quentin, cet écart devra être mentionné sur le bon de livraison après constatation. Le nombre réel de repas livrés constaté servira de base pour la facturation.

Après prise en charge des repas livrés, l'établissement Léonard de Vinci assume la pleine et entière responsabilité du stockage des plats, denrées, fournitures et matériels livrés, de la remise en température et de la distribution des plats.

Le lycée Léonard de Vinci à Soissons est responsable du nettoyage de la platerie préalablement au retour vers l'unité centrale de production de Saint-Quentin.

Le matériel utilisé pour la livraison (échelles, caisses, ...) est la propriété du Lycée Léonard de Vinci. Les bacs gastronormes sont mis à disposition de la cuisine centrale de Saint-Quentin pour la production par le lycée Léonard de Vinci.

Ce matériel doit être restitué propre (lavé et absent de toutes étiquettes) et en bon état dès le lendemain de leur utilisation.

Un état du matériel mis à disposition par chaque lycée sera établi au début et à la fin de la période.

Tout matériel endommagé ou non restitué sera facturé, si nécessaire, au lycée concerné.

Lors des premières livraisons, ce matériel pourra être mis à la disposition du lycée Léonard de Vinci de Soissons par la cuisine centrale de Saint-Quentin et sera rendu à celle-ci dès que possible.

Article 4 : Les menus – composition des repas

Les menus livrés par la cuisine centrale de Saint-Quentin correspondent à leur cycle de menus et aux pratiques de la liaison froide de cette cuisine centrale.

La grille des menus doit proposer un large choix. Le lycée Léonard de Vinci commande les plats leur permettant de proposer un menu équilibré à leurs convives, conforme au Plan National Alimentation (PNA) et respectant les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition GRCN (et en particulier la grille de fréquence) et le décret N°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

L'ensemble des plats est conditionné par l'unité centrale de production de Saint-Quentin.

La cuisine centrale de Saint-Quentin pourra proposer 3 choix d'entrée (minimum), un plat protidique (2 choix minimum), un plat d'accompagnement (2 choix minimum), un laitage (2 choix minimum), un dessert (2 choix minimum) et un fruit.

En cas de nécessité absolue (panne de matériels, manque de personnels, difficultés imprévues) les choix pourront être exceptionnellement modifiés. Une proposition de substitution pourra être proposée.

Article 5 : Achat de denrées et de consommables par le Groupement de service de Restauration de Saint-Quentin

5-1-1- Achats de denrées

L'ensemble des achats de denrées nécessaires à la fabrication et à la production des repas est assuré par le Groupement de service de Restauration de Saint-Quentin dans le cadre du respect de la réglementation en vigueur. Toutefois le pain est commandé par le lycée Léonard de Vinci et reste à la charge de cet établissement.

5-1-2 Achats de serviettes papier et de protections individuelles jetables

Le Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin prendra directement à sa charge l'achat de ces consommables qu'il remettra à périodicités régulières au lycée Léonard de Vinci (3 livraisons par an à titre indicatif). Le gestionnaire du site Léonard de Vinci fera une estimation des besoins qui sera validée par le gestionnaire du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin. En cas de demandes supplémentaires, ce supplément sera facturé au lycée Léonard de Vinci.

5-1-3 Achats de sauces et condiments

Les sauces et condiments seront fournis, par le Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin au lycée Léonard de Vinci sur la base de conditionnement par distributeurs collectifs. Le gestionnaire du lycée Léonard de Vinci fera une estimation des besoins qui sera validée par le gestionnaire du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin. En cas de demandes supplémentaires, ce supplément sera facturé au lycée Léonard de Vinci.

5-1-4 Fourniture de repas exceptionnels type « buffets » ou « assiettes »

La commande de repas exceptionnels sera limitée et se fera sur la base de 3 tarifs forfaitaires établis par la cuisine centrale et seront communiqués à la Région et au lycée Léonard de Vinci. A chaque tarif correspondra un repas exceptionnel préétabli déterminé par le Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin.

Les commandes de repas exceptionnels seront établies au plus tard 3 semaines avant la livraison à partir d'un document type transmis par le Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin.

La facturation se fera à partir de la quantité commandée et du tarif retenu.

Ces repas exceptionnels seront en lien direct avec l'activité de l'établissement (portes ouvertes, réunion parents-professeurs,...) et se feront en fonction des capacités de production de la cuisine centrale de Saint-Quentin.

5-1-5 Fournitures des petits déjeuners

La commande des denrées sera effectuée auprès de la cuisine centrale de Saint-Quentin et le nombre de petits déjeuners sera facturé conformément au tableau joint en annexe de la convention.

Article 6 : Réservations – commandes

Une pré-réservation sera transmise par le lycée Léonard de Vinci à la cuisine centrale de Saint-Quentin, au plus tard 3 semaines avant la date de prise de repas.

Elle pourra être ajustée jusqu'à sept jours précédant la prise de repas, dans la limite de 20% de la commande initiale correspondant à la pré-réservation.

Sept jours avant la prise de repas, la réservation est définitive et vaut commande de repas. Par conséquent, la cuisine centrale de Saint-Quentin livrera les repas ainsi réservés.

Pour minimiser les pertes, le lycée Léonard de Vinci s'engage à assurer un suivi rigoureux des commandes afin qu'elles correspondent aux besoins réels.

Dès connaissance par le lycée Léonard de Vinci, de la date ou de la période arrêtée pour certains événements (ex : voyages scolaires, stages en entreprise, sorties....), il devra communiquer au Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin toute information faisant varier de manière significative le nombre de repas devant être commandés et livrés afin de permettre au groupement de gérer au mieux ses commandes de denrées.

La commande de repas sera effectuée par mail par le Responsable Restauration du lycée Léonard de Vinci et visée par le proviseur du lycée Léonard de Vinci.

Article 7 : Stock tampon

Afin de prévoir les repas au plus près des effectifs présents, la cuisine centrale de Saint-Quentin et le lycée Léonard de Vinci peuvent mettre en place un stock tampon permettant d'ajuster le nombre de repas devant être servis au regard des repas commandés. Ce stock sera livré à l'établissement Léonard de Vinci. Celui-ci pourra être renouvelé après épuisement et nouvelle commande auprès du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin.

Le stock tampon initial sera déterminé en fonction des effectifs du lycée Léonard de Vinci et devra être évalué afin de pouvoir produire jusqu'à **75 repas (moyenne annuelle)** supplémentaires par jour, le cas échéant.

Toutefois ce stock tampon ne peut en aucun cas se substituer aux repas qui devraient être commandés à la cuisine centrale en fonction des effectifs des usagers fréquentant la restauration.

Ce stock sera facturé à l'établissement par la cuisine centrale de Saint-Quentin et sera géré par le responsable du lycée Léonard de Vinci, par délégation du gestionnaire d'établissement.

C'est pourquoi, tout repas servis, au-delà des **75** repas supplémentaires autorisés, fera l'objet d'une facturation par la cuisine centrale de Saint-Quentin.

Les denrées composant ce « stock tampon » devront néanmoins présenter une certaine variété : produits à snacker, viandes de 5^{ème} gamme, ovoproduits pasteurisés, boîtages divers, produits déshydratés, permettant une mise en œuvre rapide et en flux tendu.

Les commandes et les livraisons des différents éléments constituant ce stock devront faire l'objet d'un état précis informatisé de gestion des stocks relatif aux denrées commandées, quantités commandées et aux prix denrées facturés par la cuisine centrale de Saint-Quentin.

La gestion et les commandes de stock tampon pourront faire l'objet d'un contrôle régulier de l'adjoint gestionnaire en charge du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin ainsi que du responsable de production de la cuisine centrale de Saint-Quentin.

Article 8 : Continuité du service

En cas de force majeure ne permettant pas au lycée Léonard de Vinci d'assurer le service habituel des repas, celui-ci en informera sans délai la cuisine centrale de Saint-Quentin qui recherchera la méthode de production la plus adaptée.

Dès survenance d'évènements rendant impossible la production des repas, une information sur les mesures à prendre sera donnée à l'établissement Léonard de Vinci et à la collectivité par le chef d'établissement support du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin.

En cas d'impossibilité pour la cuisine centrale de Saint-Quentin et après information du lycée Léonard de Vinci, ce dernier prendra à sa charge l'achat ou la confection des repas correspondants. Ceux-ci ne seront pas facturés par la cuisine centrale de Saint-Quentin.

En cas de force majeure empêchant le Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin d'assurer la production normale des repas prévus, ce dernier en informera sans délai l'établissement Léonard de Vinci et lui proposera dans la mesure du possible des repas alternatifs avec l'accord de la Région.

En cas d'impossibilité totale de production, l'établissement Léonard de Vinci pourra soit prendre à sa charge l'achat ou la confection de repas (ces repas ne seront pas facturés par la cuisine centrale de Saint-Quentin) soit, la cuisine centrale de Saint-Quentin pourra faire appel à un prestataire extérieur pour assurer la fourniture des repas commandés. Ces repas pourront être des repas froids.

De même, tout évènement susceptible d'empêcher le lycée Léonard de Vinci d'assurer un fonctionnement normal du service de restauration, devra être communiqué sans délai à la Région et à la cuisine centrale de Saint-Quentin.

Article 9 : Sécurité alimentaire

Les contrôles bactériologiques liés à la distribution seront effectués au lycée Léonard de Vinci par le prestataire choisi par l'établissement, sur le site de distribution, et restent à la charge du lycée.

Les contrôles des surfaces relèvent de la responsabilité du lycée Léonard de Vinci et sont financés par ce dernier.

Le chef d'établissement et l'adjoint gestionnaire du lycée Léonard de Vinci s'engagent à mettre en place les dispositions du Règlement (CE) 178/02 et 852/04, du décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009, et à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, ainsi que les principes de la démarche HACCP.

Cet engagement contractualise la continuité du principe de sécurité alimentaire entre l'unité centrale de production et l'unité de distribution.

Le responsable de production et le responsable de la distribution doivent s'assurer de la formation des personnels au respect de ce principe dans l'exécution de la présente convention.

Le lycée Condorcet s'engage à avertir la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) de la livraison de repas au lycée Léonard de Vinci pour l'année civile 2020.

Le lycée Léonard de Vinci s'engage à avertir la DDPP de la réception et de la livraison des repas sur cette même période.

Article 10 : Responsabilités

Le chef d'établissement de l'établissement support de la cuisine centrale de Saint-Quentin est responsable du respect par les personnels des normes d'hygiène applicables au sein de l'unité centrale de production jusqu'au départ de la livraison au lycée Léonard de Vinci – Soissons.

Le chef d'établissement du lycée Léonard de Vinci est responsable du respect des normes d'hygiène applicables par les personnels placés sous son autorité.

Il est également responsable des conditions d'accueil des usagers et du respect par les personnels des normes d'hygiène applicables dans les locaux de distribution, de consommation des repas et d'entreposage des repas livrés.

Article 11 : Reversement au lycée Condorcet, établissement support du Groupement de Restauration de Saint-Quentin, par l'établissement Léonard de Vinci

Les tarifs devant être payés pour les repas fournis correspondent à ceux votés par délibération du Conseil Régional prise à cet effet. Ce principe s'applique à tous les usagers fréquentant le service de restauration.

Tout repas commandé par le lycée Léonard de Vinci sera réglé au lycée Condorcet, établissement support du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin.

Le tableau figurant en annexe de la convention reprend l'ensemble des montants devant servir de base au montant à régler par l'établissement et s'applique à tous les usagers fréquentant le service de restauration tels que votés par les élus régionaux.

Pour les commensaux, hôtes de passage et les stagiaires de la formation professionnelle demandeurs d'emplois rattachés à la Région, ces mêmes principes s'appliquent, conformément aux tarifs adoptés par le Conseil régional dans le cadre de la politique tarifaire en matière de restauration et d'hébergement scolaire.

Pour les autres publics devant être accueillis au lycée Léonard de Vinci et après accord de la Région, les tarifs seront déterminés dans le cadre d'un avenant à la convention.

A partir du nombre de repas commandés, et des tarifs votés par la Région, l'établissement Léonard de Vinci reversera au lycée Condorcet, établissement support du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin, les sommes correspondantes.

Ce reversement a été déterminé déduction faite :

- du FPSHR,
- d'une somme correspondant aux frais de fonctionnement de la restauration du lycée Léonard de Vinci estimés à 8% du tarif en vigueur,
- d'une somme correspondant au pain, soit 0,12€ par repas,
- d'une somme correspondant aux frais de livraison, soit 0,04€ par repas,
- d'une somme correspondant aux dépenses d'énergie de la restauration du lycée Léonard de Vinci estimées à 0,12€ par repas (40% de 0,31€) pour l'année scolaire 2019/2020.

La somme correspondant aux dépenses d'énergie du site de production de Saint-Quentin estimées à 0,19 € par repas devra être reversée du budget annexe cuisine centrale de Saint-Quentin vers le service administration et logistique de l'établissement support (uniquement si la cuisine centrale ne possède pas de décompte et n'impute pas les charges de viabilisation directement dans le budget annexe).

Ces reversements pourront être appelés par acompte à partir d'un échéancier transmis par le lycée Condorcet, établissement support du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin, au lycée Léonard de Vinci.

Article 12 : Facturation

Tout repas commandé, tel que défini à l'article 6 de la présente convention, fait l'objet d'une facturation par l'établissement support de la cuisine centrale de Saint-Quentin. Il en est de même pour les commandes de « stock tampon » et de « repas exceptionnels ».

Le cas échéant, la différence (hors stock tampon) entre la totalité des repas commandés et livrés par la cuisine centrale de Saint-Quentin et le nombre de repas servis (en dehors du stock tampon) par le lycée Léonard de Vinci sera facturée sur la base du tarif « élèves ».

Mensuellement, le lycée Léonard de Vinci adressera au lycée Condorcet, établissement support du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin, un état récapitulatif des repas commandés et livrés, ventilés par catégories tarifaires afin qu'il puisse établir la facturation.

Ce nombre de repas ventilés par catégorie d'usagers sera rapproché du nombre de repas livrés par la cuisine centrale de Saint-Quentin. Pour la catégorie « élèves », le lycée Vinci produira au lycée Condorcet la liste des élèves internes et celle des demi-pensionnaires ayant pris leurs repas.

La facturation sera établie mensuellement par l'établissement support de la cuisine centrale de Saint-Quentin et sera transmise à l'établissement Léonard de Vinci.

Le lycée Léonard de Vinci versera au lycée Condorcet, établissement support du Groupement de Services de Restauration de Saint-Quentin, le reste à charge, calculé sur la base du nombre total de repas commandés, minorés, le cas échéant des acomptes déjà versés.

Par ailleurs, le lycée Léonard de Vinci s'acquittera des sommes correspondant aux commandes de « stock tampon », sur la base du prix denrées comme défini à l'article 7 de la présente convention, auprès du lycée Condorcet, établissement support du groupement de services de restauration de Saint-Quentin, à partir des appels de fonds sollicités par le lycée Condorcet de Saint-Quentin.

De même, le lycée Léonard de Vinci s'acquittera des sommes correspondant aux commandes de « repas exceptionnels » auprès du lycée Condorcet, établissement support du groupement de services de restauration de Saint-Quentin, à partir des appels de fonds sollicités par le lycée Condorcet de Saint-Quentin.

De plus, dans le cadre éventuel des achats supplémentaires de serviettes papier et de protections individuelles jetables, de sauces et condiments, ce supplément sera facturé au lycée Léonard de Vinci de Soissons.

Article 13 : Dispositions diverses

Compte tenu de l'impact de cette situation exceptionnelle sur les dépenses qui pourront être constatées par le lycée Léonard de Vinci sur son Service de Restauration et d'Hébergement, l'établissement produira régulièrement à la Région un état des dépenses engendrées par cette organisation temporaire. Le lycée devra informer sa collectivité des difficultés qui pourraient survenir et pourra solliciter la Région.

Article 14: Durée et modification de la convention

La présente convention entre en vigueur à compter de sa notification. Les modalités ainsi définies s'applique à partir du 1^{er} janvier 2020 et jusqu'au 31 décembre 2020.

Toute modification de la présente convention interviendra par voie d'avenant.

Article 15 : Conditions de suspension et/ou de résiliation

La présente convention pourra être suspendue à tout moment en cas de force majeure.

Elle pourra également être résiliée, en cas de non-respect par l'une des parties des obligations fixées dans la présente convention, à l'expiration d'un délai de 3 mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure non suivie d'effet, étant entendu que toute période trimestrielle sera menée à bonne fin.

Article 16 : Compétence juridictionnelle

En cas de litige survenant lors de l'exécution de la présente convention, le Tribunal du ressort des établissements sera seul compétent.

Néanmoins, avant d'entamer toute procédure contentieuse devant ledit tribunal, les parties s'engagent à rechercher, par tout moyen approprié, sous l'autorité du Recteur de la région académique Hauts-de-France, une solution amiable à leur litige.

Fait à Lille, le **23 JUIL. 2020**

Pour la Région Hauts-de-France
Le Président du Conseil Régional

Pour le Président du Conseil
et par Délégation

Xavier BERTRAND

Giovanni CORANO
Le Directeur général adjoint
Pôle Education Lycées

Pour le Groupement de Services de Restauration
Le Proviseur du Lycée Condorcet

Jean-Christophe STORZ



Pour le Lycée Léonard de Vinci
Le Proviseur

Domènec HARAUT



Annexe à la convention Cuisine Centrale de Saint-Quentin - Lycée Léonard de Vinci Soissons
fourniture et livraison de repas pour l'année 2020

PRINCIPES TARIFAIRES S'APPLIQUANT AUX USAGERS DE LA CUISINE CENTRALE *								
	Taux	Ticket repas élève	Forfait repas élève	Commensaux (Agent Région Etat IRM <=432)	Commensaux (Agent Etat IRM >432)	Stagiaire de formation professionnelle demandeurs d'emploi	Hôte de passage	Petits déjeuners élèves
Recette "usager" par repas payé à l'EPLÉ d'origine des élèves		3,85 €	3,08 €	3,85 €	5,00 €	4,40 €	7,80 €	1,50 €
FPSHR versé par l'EPLÉ d'origine des élèves à la Région	22,50%	0,87 €	0,69 €	0,87 €	1,13 €	0,99 €	1,76 €	0,34 €
Frais de fonctionnement Lycée Léonard de Vinci (hors énergie)	8%	0,31 €	0,25 €	0,31 €	0,40 €	0,35 €	0,62 €	0,12 €
Dépenses énergie/repas (40% x 0,31 €)		0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €
Déduction du coût du pain		0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €	0,12 €
Déduction des frais de livraison		0,04 €	0,04 €	0,04 €	0,04 €	0,04 €	0,04 €	0,04 €
Reversement au lycée Condorcet établissement support du groupement de service de restauration de Saint-Quentin, par le lycée Léonard de Vinci Soissons		2,39 €	1,86 €	2,39 €	3,19 €	2,77 €	5,14 €	0,76 €

* Les tarifs fixés annuellement par la Région sont applicables sur l'année scolaire et sont communiqués systématiquement à chaque EPLE dans le cadre de la notification des tarifs et des principes de restauration et d'hébergement scolaire que chaque établissement est en devoir de respecter.