

OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE REGLEMENT DEPARTEMENTAL DE RESTAURATION SCOLAIRE

REFERENCES	OBSERVATIONS / REMARQUES d'A&I/UNSA	PROPOSITION DE MODIFICATION d'A&I/UNSA	REPOSE DU DEPARTEMENT
<p>Page 3 : art 1.2 « afin de limiter le gaspillage alimentaire, l'ordonnateur devra transmettre au chef de cuisine les effectifs au plus tard à 9h.... »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ordonnateur est impropre car il ne peut être utilisé que dans le cadre financier. En l'espèce il s'agit du chef d'établissement - L'adjoint gestionnaire est chargé de la restauration sous l'autorité du chef d'établissement. Il n'est pas mentionné - Cette disposition est intrusive dans le fonctionnement de l'établissement. Le chef de cuisine doit connaître les effectifs : le collège a une obligation de résultat et non de moyens : pour certain c'est la vie scolaire qui transmet les effectifs, pour d'autres les adjoints gestionnaires, pour d'autres le chef de cuisine a les effectifs via Pronote... 	<p>Suppression du paragraphe ou remplacer par « <i>Afin de limiter le gaspillage alimentaire, le chef de cuisine doit avoir connaissance des effectifs après la 1^{ère} heure de cours. Il doit être informé en amont des absences prévisibles (sorties, voyages, stages...)</i> »</p>	<p>Nous prenons en compte votre proposition de modifier le terme ordonnateur. Nous le remplaçons par « équipe de direction ».</p> <p>Nous maintenons que le chef de cuisine doit être informé des effectifs du jour avant 9h. L'indication de cette phrase et de cet horaire, plus tôt que la fin de la première heure de cours, n'a pas vocation à être intrusive mais à limiter le gaspillage alimentaire.</p>
<p>Page 3: art 1.4 Rapport d'activité Le chef d'établissement devra transmettre au Département ... logiciel de gestion du</p>	<p>Ce rapport doit être faire partie du rapport de gestion présenté au moment du compte financier, et non pas être un document</p>	<p>Remplacer par « <i>Le rapport de gestion de l'ordonnateur présenté au moment du compte financier devra comporter une partie</i></p>	<p>Nous souhaitons maintenir ce document supplémentaire. Les éléments demandés ne sont pas des éléments financiers (effectifs,</p>

département).	supplémentaire	<i>comprenant un rapport annuel d'activités du service annexe d'hébergement qui comprendra.... »</i>	volume de produits issus de filières courtes, locales ou de qualité et issus de l'agriculture biologique,...) et devront être transmis lors du premier trimestre de l'année n+1. Le compte financier est transmis plus tardivement au Conseil départemental.
Page 5 : art 3 les modalités d'inscription « Dans le cas où le service de restauration ne serait pas en mesure d'y répondre d'une manière satisfaisante... »	Ces situations sont gérées avec l'infirmière scolaire.	Remplacer par : « <i>Dans le cas où le service de restauration ne serait pas en mesure d'y répondre d'une manière satisfaisante, le PAI rédigé avec l'infirmière scolaire pourra prévoir l'apport d'un repas dans le cadre du protocole prévu à cet effet. L'enfant sera considéré comme externe»</i>	Effectivement cette situation peut être gérée par l'infirmière scolaire. Nous avons fait une modification dans ce sens.
Page 6 : art 4.3 Modalités de paiement « Par ailleurs, l'établissement pourra mettre en œuvre une procédure de signalement auprès des services sociaux du département »	-Paragraphe qui mériterait d'être plus précis sur la conduite à tenir face aux parents qui ne payent pas la demi-pension - que faire face à une famille qui ne répond à aucune sollicitation de l'établissement pour trouver une solution ? - comment déclenche t on cette procédure de signalement ?		Cette problématique est complexe. Le collège peut contacter la Maison départementale de la solidarité (MDS) la plus proche de l'établissement scolaire.
Page 7 : Art 5 « Pour éviter tout gaspillage alimentaire, l'ordonnateur doit prévenir le chef de cuisine de toute absence prévue »	Déjà dit en page 3. N'a pas sa place dans un article sur les remises d'ordre	suppression	

<p>Page 7 : art 5 « si tel n'est pas le cas, le repas sera facturé à la famille »</p>	<p>Cette disposition est contraire au règlement. Une famille aura droit à la remise d'ordre que le chef de cuisine aura ou non été informé des absences prévues Inapplicable de toute façon pour les restaurations à la prestation</p>	<p>suppression</p>	<p>Comme indiqué dans l'article 3, même dans les restaurations à la facturation, les repas d'un demi-pensionnaire doivent lui être facturés tous les jours, exceptés pour les raisons mentionnées à l'article remise d'ordres.</p>
<p>Page 10 : « dès validation des menus par la commission et avant émission du bon de commandes ... »</p>	<p>Pourquoi y-a-t-il mention de 2 remontées d'effectifs ? Sans circonstances particulières , les effectifs sont stables sur une période.</p>		<p>Dans le cadre du nouveau marché, les collègues ne commanderont plus directement au prestataire du marché. Les collègues transmettront les effectifs 3 semaines avant pour que le Département valide ensuite la commande. Il faut donc 2 remontées d'effectifs par période, pour que les effectifs soient les plus précis possibles (absence d'une classe, voyage scolaire, élèves étrangers lors d'un échange...)</p>
<p>Page 10 : « les recettes relatives aux repas commandés »</p>	<p>Le système avait changé (facturation repas pris et non pas repas commandé) parce que cela avait des incidences financières négatives sur les restaurations satellites, surtout à la prestation. Risque d'appauvrissement des petites restaurations à la prestation</p>	<p>Maintenir le système actuel</p>	<p>C'est un choix délibéré de la collectivité de mettre en place une facturation aux repas commandés par les cuisines satellites. La commande à la composante doit limiter le gaspillage alimentaire et réduire les surcoûts inutiles. Des précisions sur le nouveau fonctionnement seront apportées aux établissements disposant d'une restauration satellite lors d'une réunion avant la rentrée scolaire.</p>

<p>Page 10 : « Pour ce fonctionnement des cuisines satellites... »</p>	<p>Pas de mention des délais d'annulation des repas pour les cuisines satellites.</p>	<p>Mentionner le délai qui est dans le contrat.</p>	<p>Nous attendons les précisions des candidats du marché sur ce point. Au minimum, le délai prévu dans le cahier des charges est une annulation par le Département dans les 5 jours calendaires. Pour les modifications, les ajustements sont de 15% dans un délai de 72h avant la livraison. Ces ajustements seront également réalisés par le Département. Dans les deux cas, il est donc nécessaire que les collèges préviennent les services du Département avant ces délais.</p>
<p>Remarque sur l'annexe D (futur B)</p>	<p>Regrette l'absence d'augmentation de la part « denrée » de 2€-montant juste pour les petites restaurations, notamment avec les nouvelles obligations d'approvisionnements de la loi EGALIM (végé, bio, produit de qualité...)</p>		<p>La partie financière du règlement départemental n'a pas fait l'objet d'une mise à jour. Celle-ci est prévue au cours de l'année 2020/2021.</p>