



## COMMUNE DE VERNIOLLE EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

SEANCE DU 14 NOVEMBRE 2022

Délibération n°2022-53		
Nombre de membres afférents au conseil : 19	Nombre de membres en exercice : 19	Date d'affichage de la convocation : 8 novembre 2022
TOTAL VOTANTS : 17 = 12 Conseillers présents + 5 Représentés - 0 Non participation		
TOTAL VOIX EXPRIMEES : Pour : 17 + Contre : 0		Abstention : 0

Par suite d'une convocation en date du 8 novembre 2022, les membres composant le Conseil municipal de Verniolle se sont réunis à la mairie, place de la République à Verniolle le lundi 14 novembre 2022 à 20h30 sous la présidence de Mme Annie BOUBY, maire,

ETAIENT PRESENTS AU DEBUT DE LA SEANCE : BOUBY Annie, DUPUY Didier, BERGES Sylvie, ROUBY Bernard, ROGGERO Gérard, PERRON Sylvie, EYCHENNE Hervé, DUCAROUGE Jérémy, AUTHIÉ Nathalie, SANCHEZ Emmanuelle, TREFEL Jean-Marc

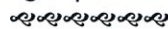
Lesquels forment la majorité des membres en exercice et peuvent délibérer valablement en exécution de l'article L.2121-17 du Code général des collectivités territoriales.

ABSENTS AYANT DONNÉ POUVOIR : A l'ouverture de la Séance, Mme la Présidente a déposé sur le Bureau de l'Assemblée les pouvoirs écrits de voter en leur nom, donnés par les Conseillers Municipaux empêchés d'assister à la séance, à l'un de leurs collègues, en exécution de l'article L 2121.20 du Code Général des Collectivités Territoriales : PAULY Geneviève a donné pouvoir à EYCHENNE Hervé, RAMOS Patrick a donné pouvoir à BOUBY Annie, GHILACI Karim a donné pouvoir à BERGES Sylvie, MUÑOZ Numen a donné pouvoir à AUTHIÉ Nathalie ; MUÑOZ Cédric a donné pouvoir à SANCHEZ Emmanuelle ;

ARRIVEE EN COURS DE SEANCE : DUFRESSE Audrey à 20h50 (pendant l'examen du rapport n° 1 - délibération n°2022-51),

ABSENTS : LOZANO Karine ; DEJEAN Aurélie ;

Madame le maire ayant ouvert la séance et fait l'appel nominal, il a été procédé, en conformité avec l'article L. 2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales, à l'élection d'un secrétaire pris dans le sein du Conseil. M. Hervé EYCHENNE est désigné pour remplir cette fonction.



### OBJET : MODALITES DE REMBOURSEMENT DES CHARGES DE PERSONNEL ET DE GESTION PAR LE BUDGET ANNEXE RESTAURANT CLIENTS AU BUDGET GENERAL

Madame Annie BOUBY, Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames  
Messieurs,

Le budget annexe restaurant clients retrace les dépenses et recettes de la production de repas au profit des clients tels que les SIVE, les bénéficiaires du portage de repas à domicile, la SAS Le Triporteur.

Les agents rattachés à la cuisine centrale sont rémunérés par le budget principal et le coût de ces agents fait l'objet d'un remboursement trimestriel par le budget annexe auquel ces agents sont rattachés. Les achats des denrées pour la préparation des repas est également imputée sur le budget général et un remboursement à ce dernier est assuré par le budget annexe restaurant clients. Seules certaines dépenses imputables à ce budget annexe sont facturées directement à celui-ci.

A la demande du comptable public, il convient de fixer par délibération les modalités de remboursement des charges de fonctionnement du budget annexe restaurant clients au budget général. Elles seront déterminées différemment selon le mode de gestion du service de production des repas, la commune devant recourir temporairement à un assistant technique pour la fourniture des denrées brutes, l'élaboration des menus et la mise à disposition d'un logiciel de gestion.

Il est donc proposé d'appliquer les modalités de remboursement suivantes :

### I - EN MODE DE GESTION DIRECTE DU SERVICE DE RESTAURATION MUNICIPALE

#### I-1) Remboursement des charges de personnel par le budget annexe restaurant clients

Les charges de personnel du budget annexe restaurant clients comprennent : les salaires, les charges patronales, les visites médicales, le CNAS, les assurances.

Ces charges de personnel font l'objet d'une facturation trimestrielle de la part du budget général de Verniolle à l'encontre du budget annexe restaurant clients selon les modalités suivantes :

Versement	Date limite	Montant appelé selon clef de répartition
1 <sup>ère</sup> facturation	15 avril année N	Salaires + charges du 1 <sup>er</sup> trimestre année N
2 <sup>ème</sup> facturation	15 juillet année N	Salaires + charges du 2 <sup>ème</sup> trimestre année N
3 <sup>ème</sup> facturation	15 octobre année N	Salaires + charges du 3 <sup>ème</sup> trimestre année N
4 <sup>ème</sup> facturation	10 janvier année N+1 (journée complémentaire)	Salaires + charges du 4 <sup>ème</sup> trimestre année N + visites médicales + CNAS + assurances de l'année N

La clef de répartition est fixée comme suit :

- Charges de personnel des agents affectés au thermoscellage : 100% du nombre d'heures réellement effectuées sur ces postes calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N
- Charges de personnel des agents affectés à la livraison des repas : 100% du nombre d'heures réellement effectuées sur ces postes calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N
- Charges de personnel des agents affectés à la plonge : lissage sur la base de 7h/semaine calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N
- Charges de personnel du service de production (gérant, cuisiniers, aide-cuisinier) : calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N proratisé au nombre de repas préparés pour les clients
- Charges de personnel des services généraux :
  - ↳ 30% du salaire de l'agent chargé du traitement comptable des dépenses et recettes du service calculé selon les salaires versés au cours du trimestre N, proratisé au nombre de repas préparés pour les clients
  - ↳ 2% du salaire du régisseur du service de portage à domicile calculé selon les salaires versés au cours du trimestre N, proratisé au nombre de repas préparés pour les clients
  - ↳ 8% du salaire de l'agent chargé de la détermination de la répartition des charges, de l'établissement des payes et de la gestion des ressources humaines selon les salaires versés au cours du trimestre N, proratisé au nombre de repas préparés pour les clients

## I-2) Remboursement des charges de gestion par le budget annexe restaurant clients

Il s'agit des dépenses de fonctionnement liées à la préparation des repas et au fonctionnement du service (dépenses de structure)

Définition des dépenses de structure : achat des denrées alimentaires, frais de carburant, produits d'entretien, petit équipement, tenues de travail, fournitures administratives, maintenance et entretien des appareils et équipements, maintenance des logiciels, frais d'assurance, frais de télécommunications, eau, électricité, gaz...

Versement	Date limite	Montant appelé selon clef de répartition
1 <sup>ère</sup> facturation	15 avril année N	100% des dépenses de structure constatées au 1 <sup>er</sup> trimestre de l'année N à l'exception des fluides et carburant
2 <sup>ème</sup> facturation	15 juillet année N	100% des dépenses de structure constatées au 2 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N à l'exception des fluides et carburant
3 <sup>ème</sup> facturation	15 octobre année N	100% des dépenses de structure constatées au 3 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N à l'exception des fluides et carburant
4 <sup>ème</sup> facturation	10 janvier année N+1 (journée complémentaire)	100% des dépenses de structure constatées au 4 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N + 100% des dépenses de fluides + 100% des dépenses de carburant constatées sur l'exercice N

La clef de répartition est fixée comme suit :

- Pour l'ensemble des dépenses de structure à l'exception des dépenses de carburant : Proratation au nombre de repas préparés pour les clients
- Pour les dépenses de carburant du véhicule affecté à la livraison : 100%

Un état annexe détaillant le calcul de ces charges sera joint au titre de recettes.

## II - EN MODE DE GESTION PARTAGEE DU SERVICE DE RESTAURATION MUNICIPALE

La commune va modifier à effet du 1<sup>er</sup> janvier 2023 le mode de fonctionnement du service de restauration collective. Ce mode de gestion doit en principe demeurer provisoire. Un marché d'assistance technique et de fourniture de denrées alimentaires brutes pour la restauration municipale (établissements scolaires, résidence autonomie et portage à domicile) va être conclu avec un prestataire. Il s'agit d'un accord-cadre à bons de commande.

Nature détaillée des prestations :

- la fourniture des denrées alimentaires brutes pour la confection des repas sur la base d'un % de produits S.I.Q.O dont 20% en BIO
- l'assistance technique comprenant l'Élaboration des menus, la mise à disposition d'un logiciel de G.P.A.O (Logiciel de Commandes et de Production pour la cuisine), le suivi de la prestation d'assistance technique par un référent désigné par le titulaire du marché

## II-1) Remboursement de l'Assistance technique et la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration municipale

Versement	Date limite	Montant appelé selon clef de répartition
1 <sup>ère</sup> facturation	15 avril année N	100% des dépenses constatées au 1 <sup>er</sup> trimestre de l'année N
2 <sup>ème</sup> facturation	15 juillet année N	100% des dépenses constatées au 2 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N
3 <sup>ème</sup> facturation	15 octobre année N	100% des dépenses constatées au 3 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N
4 <sup>ème</sup> facturation	10 janvier année N+1 (journée complémentaire)	100% des dépenses constatées au 4 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N

Clef de répartition :

- Forfait assistance technique, formations et mise à disposition logiciel de GPAO : Proratisation au nombre de repas préparés pour les clients
- Prestation fourniture denrées alimentaires : 100% du prix unitaire repas figurant au bordereau de prix annexé au marché (éventuellement révisé) appliqué au nombre de repas produits par catégorie de clients

## II-2) Remboursement des charges de personnel par le budget annexe restaurant clients

Les charges de personnel du budget annexe restaurant clients comprennent : les salaires, les charges patronales, les visites médicales, le CNAS, les assurances.

Ces charges de personnel font l'objet d'une facturation trimestrielle de la part du budget général de Verniolle à l'encontre du budget annexe restaurant clients selon les modalités suivantes :

Versement	Date limite	Montant appelé selon clef de répartition
1 <sup>ère</sup> facturation	15 avril année N	Salaires + charges du 1 <sup>er</sup> trimestre année N
2 <sup>ème</sup> facturation	15 juillet année N	Salaires + charges du 2 <sup>ème</sup> trimestre année N
3 <sup>ème</sup> facturation	15 octobre année N	Salaires + charges du 3 <sup>ème</sup> trimestre année N
4 <sup>ème</sup> facturation	10 janvier année N+1 (journée complémentaire)	Salaires + charges du 4 <sup>ème</sup> trimestre année N + visites médicales + CNAS + assurances de l'année N

La clef de répartition est fixée comme suit :

- Charges de personnel des agents affectés au thermoscellage : 100% du nombre d'heures réellement effectuées sur ces postes calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N
- Charges de personnel des agents affectés à la livraison des repas : 100% du nombre d'heures réellement effectuées sur ces postes calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N
- Charges de personnel des agents affectés à la plonge : lissage sur la base de 7h/semaine calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N
- Charges de personnel du service de production (gérant, cuisiniers, aide-cuisinier) : calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N proratisé au nombre de repas préparés pour les clients
- Charges de personnel des services généraux :

- ↳ 20% du salaire de l'agent chargé du traitement comptable des dépenses et recettes du service estimées selon les salaires versés au cours du trimestre N, proratisé au nombre de repas préparés pour les clients
- ↳ 2% du salaire du régisseur du service de portage à domicile calculées selon les salaires versés au cours du trimestre N, proratisé au nombre de repas préparés pour les clients
- ↳ 8% du salaire de l'agent chargé de la détermination de la répartition des charges, de l'établissement des payes et de la gestion des ressources humaines selon les salaires versés au cours du trimestre N, proratisé au nombre de repas préparés pour les clients

### II-3) Remboursement des charges de gestion par le budget annexe restaurant clients

Il s'agit des dépenses de fonctionnement liées à la préparation des repas et au fonctionnement du service (dépenses de structure)

Définition des dépenses de structure : frais de carburant, produits d'entretien, petit équipement, tenues de travail, fournitures administratives, maintenance et entretien des appareils et équipements, maintenance des logiciels, frais d'assurance, frais de télécommunications, eau, électricité, gaz...

Versement	Date limite	Montant appelé selon clef de répartition
1 <sup>ère</sup> facturation	15 avril année N	100% des dépenses de structure constatées au 1 <sup>er</sup> trimestre de l'année N à l'exception des fluides et carburant
2 <sup>ème</sup> facturation	15 juillet année N	100% des dépenses de structure constatées au 2 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N à l'exception des fluides et carburant
3 <sup>ème</sup> facturation	15 octobre année N	100% des dépenses de structure constatées au 3 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N à l'exception des fluides et carburant
4 <sup>ème</sup> facturation	10 janvier année N+1 (journée complémentaire)	100% des dépenses de structure constatées au 4 <sup>ème</sup> trimestre de l'année N + 100% des dépenses de fluides + 100% des dépenses de carburant constatées sur l'exercice N

La clef de répartition est fixée comme suit :

- Pour l'ensemble des dépenses de structure à l'exception des dépenses de carburant : Proratisation au nombre de repas préparés pour les clients
- Pour les dépenses de carburant du véhicule affecté à la livraison : 100%

Un état annexe détaillant le calcul de ces charges sera joint au titre de recettes.

J'ai donc l'honneur, Mesdames, Messieurs, si les conclusions de ce rapport recueillent votre accord, de vous demander de bien vouloir :

- approuver les modalités de remboursement des charges de la cuisine par le budget annexe « restaurant clients » au budget général.

LE CONSEIL MUNICIPAL,

VU :

- le code général des collectivités territoriales

- la note explicative de synthèse adressée aux membres du conseil municipal en même temps que la convocation individuelle,

*Retranscription des échanges :*



Mme le Maire détaille la mission de l'assistant technique et les apports du logiciel de GPAO. M. DUCAROUGE est convaincu par l'efficacité d'un tel logiciel pour déterminer en amont le coût des repas en fonction du menu et choisir les recettes en fonction du prix de revient.

*APRES EN AVOIR DELIBERE*

*VOTE : Pour : 17 - Contre : 0 - Abstention : 0*

Article 1<sup>er</sup> : APPROUVE les modalités de remboursement des charges de personnel, de gestion et des frais d'administration générale par le budget annexe Restaurant clients au budget général selon les modalités définies ci-dessus.

Article 2 : DIT que les titres de recettes seront émis par le budget principal à l'encontre du budget annexe restaurant clients sur une base trimestrielle selon les modalités définies ci-dessus

<p>Le Maire Annie BOUBY</p> 	<p>Le secrétaire de séance Hervé EYCHENNE</p> 
--	--

Acte certifié exécutoire par le Maire, compte tenu de sa publication le .....,  
de sa notification le.....et de sa transmission en Préfecture le.....

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le tribunal administratif dans un délai de deux mois à compter de sa publication.

Dans ce même délai, un recours gracieux peut être déposé devant l'autorité territoriale, cette démarche suspendant le délai de recours contentieux qui recommencera à courir soit :

- A compter de la notification de la réponse de l'autorité territoriale
- Deux mois après l'introduction du recours gracieux en l'absence de réponse de l'autorité territoriale pendant ce délai