

PROJET

CONVENTION ENTRE LE SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE RESTAURATION COLLECTIVE ROUEN – BOIS- GUILLAUME SIREST ET LA VILLE DE ROUEN POUR LA FABRICATION ET LIVRAISON DES REPAS

Entre :

La ville de Rouen, représentée par son Maire, Yvon ROBERT, dûment habilité par délibération du conseil municipal, en date du 25 janvier 2016,

Ci-après dénommée « la Commune »,

Et

Le Syndicat intercommunal de restauration collective ROUEN – BOIS- GUILLAUME Ci-après dénommée « SIREst », représenté par sa vice-présidente, Mme Dominique MISSIMILLY, habilitée par une délibération du 05 février 2016,

d'autre part.

Il a été exposé et convenu ce qui suit :

Lors de la création du SIREST, le choix a été fait par les communes membres de contractualiser leurs relations financières à travers un marché « in house » en application de l'article 3-1 du code des marchés publics, qui fixe un prix de repas unitaire et un paiement des communes membres pour un montant correspondant au nombre de repas fournis.

Ce dispositif, organisant une relation client fournisseur, a généré des excédents budgétaires sur les exercices 2014 et 2015 compte tenu des écarts constatés entre la prévision budgétaire et la dépense. Il ne permet pas, en outre, de reverser facilement ces excédents aux deux communes sans ajustement des clauses du marché in house en vigueur.

Les communes ont donc convenues de résilier ces deux contrats et de leur substituer une convention à passer entre chaque commune et le SIREST, prévoyant le versement d'une contribution budgétaire par les communes membres selon un rythme mensuel qui permettra d'optimiser les flux de recettes (pour le SIREST) et de dépenses (pour les communes membres).

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1.1 : OBJET

La présente convention a pour objet:

- De régler l'ensemble des relations entre la ville de Rouen d'une part et le SIRest d'autre part, dans le cadre de la compétence transférée par la ville au SIRest en matière de fabrication et de livraison de repas.
- D'assurer la nécessaire coordination entre le SIRest et la ville de Rouen, compte tenu de la démarche engagée en matière d'équilibre nutritionnel, d'approvisionnement local et issu de l'agriculture biologique, ainsi que d'éducation nutritionnelle

La présente convention est complétée par un ensemble de dispositions particulières figurant en annexe

ARTICLE 1.2 : MISSIONS DU SIRest

Le SIRest produit et livre des repas en quantité et qualité suffisantes pour le compte de la ville de Rouen à destination des publics suivants :

- Ecoles maternelles et élémentaires,
- Accueils de loisirs sans hébergement,
- Crèches et Haltes garderies,
- Agents municipaux,

Des prestations exceptionnelles pourront être réalisées telles que :

- La livraison de plateaux repas, de buffets ou goûters pour des manifestations exceptionnelles (périodes d'élections par exemple,...)

En aucun cas ces autres prestations réalisées ne pourront obérer la quantité ni la qualité de celles assurées quotidiennement et qui constituent l'objet principal du SIRest.

Si des circonstances particulières le justifient et à titre exceptionnel, la Ville de Rouen se réserve la possibilité de demander au SIRest une prestation de repas supplémentaires. Dans le cas où les besoins excèdent la capacité de production de la cuisine centrale, la Ville indique au SIRest les catégories de convives prioritaires.

ARTICLE 1.3. : OBLIGATIONS DU SIRest

Le SIRest assure :

- L'utilisation et la maintenance de la cuisine centrale et de ses équipements dans les conditions d'exploitation conformes à la réglementation et à l'agrément reçu de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP),
- L'élaboration des menus dans les conditions prévues au présent document,
- La communication au public des informations relatives à la composition des menus,
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et les conditions définies par la présente convention,
- La fabrication, le conditionnement et le stockage des repas,
- Le transport et la livraison des repas sur les points de livraison jusqu'aux armoires froides des offices,
- Le transport et la livraison de denrées à destination des crèches,
- En collaboration avec la Ville de Rouen, l'information nécessaire des agents de restauration affectés à la remise en température des plats afin d'assurer un service de qualité, de la fabrication à la consommation (consignes d'hygiène, de réchauffage et de présentation des plats),
- Le suivi de la consommation et de la satisfaction des clients sur les sites de restauration en liaison avec la Ville de Rouen,

- La facturation des repas livrés.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le SIRest s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur.

ARTICLE 1.4 : COMPETENCES ET OBLIGATIONS CONSERVEES PAR LA VILLE DE ROUEN

La Ville de Rouen assure, sur les sites et pour les publics dont elle a la responsabilité :

- Le contrôle à réception des repas,
- La remise en température des plats cuisinés (selon les modalités définies par le SIRest), et le suivi des températures,
- La fabrication des repas dans les crèches
- La vérification des « dates limites » de consommation des menus de secours et autres produits conservés plusieurs jours,
- Le dressage des plats et le service aux consommateurs,
- L'organisation et le suivi du service dans les salles de restaurants ainsi que l'encadrement des convives,
- L'hygiène des locaux, des matériels, des personnels affectés dans les satellites et le suivi de ces installations,
- La mise en place d'actions correctives suite à des analyses non satisfaisantes dans les restaurants et leur exploitation,
- La formation du personnel affecté aux satellites (hygiène alimentaire et organisation du temps du repas) en complément de l'information dispensée par le SIRest qui sera avisé de la nature de ces formations.
- L'information de tous les consommateurs et l'éducation nutritionnelle des enfants dans les classes ou auprès des parents d'élèves,
- L'affichage des menus et menus améliorés, par le biais des supports fournis par le SIRest.

La Ville de Rouen s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur, et plus particulièrement celle relative à l'hygiène des locaux et des personnels de restauration.

ARTICLE 1.5 : MODIFICATIONS

En cas de modification substantielle souhaitée, chacune des parties s'engage à informer au préalable et solliciter l'accord de l'autre.

CHAPITRE 2 : ORGANISATION ET CONTENU DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

ARTICLE 2.1 : LA COMMISSION DES MENUS

Article 2.1.1 : Composition des commissions des menus

Deux commissions des menus sont instaurées :

- Une pour les écoles, et accueils de loisirs dite Commission des menus « Enfance »,
- Une pour les crèches et haltes garderies, dite Commission de menus « Petite Enfance ».

La Commission des menus « Enfance » est composée de membres désignés par la Ville de Rouen, la Ville de Bois-Guillaume et le SIRest.

Ces membres sont des élus en cours de mandat siégeant au Comité Syndical ainsi que des fonctionnaires ou des agents publics en activité au sein des 3 collectivités.

Les membres sont désignés pour la durée du mandat au titre duquel ils siègent.

Pourront être conviés des directeurs d'école, des représentants de parents d'élève, des agents de service des écoles et des accueils de loisirs, un médecin scolaire et de PMI.

La Commission des menus « Petite Enfance » comporte des agents du SIRest, les Responsables des services Petite Enfance des communes de ROUEN et BOIS-GUILLAUME, des Directrices, des cuisiniers des crèches municipales et le médecin de crèches.

Article 2.1.2 : Rôle des commissions des menus

Les Commissions des menus veillent au respect de la qualité nutritionnelle et organoleptique de tous les repas quel que soit le type de convives.

Les Commissions :

- Examinent la composition (qualité, quantité, variété...) des menus proposés par le SIRest tenant compte des objectifs nutritionnels, qualitatifs et des contraintes de gestion (prix de revient moyen des repas, capacités techniques et humaines de la cuisine centrale et des sites de restauration),
- Contrôlent l'application des dispositions relatives aux menus, ainsi que leur éventuelle modification,
- Apportent les mesures correctives pour améliorer, le cas échéant, la prestation,
- Valident le recours à de nouveaux aliments mis sur le marché des aliments,
- Vérifient la satisfaction des consommateurs,
- Valident les projets de menus pour le cycle à venir,

Les menus validés lors des commissions de menus doivent être scrupuleusement respectés par le SIRest.

Toute modification doit être immédiatement signalée par le SIRest aux interlocuteurs désignés par chacune des 2 villes et validée conjointement, sauf dans le cas de menus complémentaires.

Article 2.1.3 : Fonctionnement de la commission des menus

La commission des menus se réunit toutes les 10 semaines environ.

L'ensemble des menus envisagés doit parvenir aux membres de la Commission 10 jours avant la date de réunion de la Commission.

Les Villes font parvenir leurs remarques éventuelles au SIRest, une semaine avant la date de la commission.

ARTICLE 2.2 : DISPOSITIONS RELATIVES AUX MENUS

Article 2.2.1 : Dispositions générales

2.2.1.1 : Composition des repas

Les menus sont établis sur le principe de plans alimentaires de 8 semaines, en respectant scrupuleusement les directives en matière d'équilibre alimentaire définies par le GEMRCN.

Le SIRest communique les menus au moins deux semaines avant la consommation des repas :

- aux sites de restauration,
- à l'ensemble des destinataires définis par chacune des villes.

La liste figure en Annexe à la présente convention. Elle est actualisée si nécessaire par le conseil syndical.

2.2.1.2 : Menus de secours

Un «menu de secours» est livré dans chaque site de restauration, en quantité correspondant à la fréquentation journalière maximale de chaque établissement. Il permet d'assurer une continuité de service dans des circonstances à caractère exceptionnel (météo, grève...) et si des produits s'avéraient tardivement non-conformes à la qualité organoleptique et sanitaire attendue et à condition que le SIRest n'ait matériellement pas le temps de les échanger.

Les « menus de secours » comprennent des produits appertisés et/ou produits surgelés pouvant être conservés durant toute l'année scolaire dans le respect des dates limites de consommation.

Les « menus de secours » sont renouvelés par le SIRest au fur et à mesure de leur consommation. Leur renouvellement fait l'objet d'une commande en régularisation. Afin d'en assurer une bonne rotation, les denrées qui composent ces menus sont incluses, une fois par an, dans les menus habituels.

2.2.1.3 : Menus de régimes

Le SIRest n'est pas habilité à réaliser des repas de «régime» pour des personnes présentant des problèmes de santé et nécessitant l'élaboration d'un menu spécifique, et ce, même sur présentation d'un certificat médical.

Cependant, dans ses fabrications, le SIRest évite l'utilisation d'un certain nombre d'allergènes dont l'arachide mais n'est pas à l'abri d'un changement de menu ou de produit et ne peut maîtriser totalement la composition des plats dont il n'effectue pas la fabrication.

La composition des plats est accessible aux consommateurs depuis le site Internet des deux villes, sous réserve de changement de menus inopiné.

2.2.1.4 : Plats de substitution

Seuls les convives ne consommant pas de porc ont un plat de substitution de valeur nutritionnelle équivalente au plat initialement proposé. Aucune autre exception n'est admise.

2.2.1.5 : Menus particuliers

Les menus améliorés sont proposés et validés dans le cadre de la Commission des Menus. Un calendrier est établi. Ces menus sont proposés :

- A l'occasion des Fêtes,
- A l'occasion du passage d'une saison à une autre,
- Afin d'éduquer le goût et faire découvrir aux convives d'autres traditions culinaires régionales ou étrangères, de nouvelles odeurs ou saveurs,
- A l'occasion d'événements particuliers.

Ces menus doivent tenir compte des contraintes de gestion du SIRest.

2.2.1.6 : Fourniture du pain

Le pain est commandé par la cuisine centrale auprès du boulanger retenu par le SIRest dans le cadre d'un marché public. Le SIRest informe les sites lors des changements de marché public.

Le pain doit être issu de l'agriculture biologique.

Le SIRest informe les sites en cas des changements de marché. Les quantités commandées sont évaluées pour assurer le repas du midi et du goûter pour l'ensemble des sites de restauration offrant cette prestation quand le goûter est fourni par le SIRest.

La livraison est effectuée, par le boulanger, le jour même de la consommation, jusqu'à la porte de l'office des sites de restauration, au plus tard à 10h45, dans un sac en papier à usage unique et dans les conditions prévues au cahier des charges et notamment en matière d'hygiène. Les quantités

prévues pour le repas du midi et/ou le goûter tiennent compte, par ailleurs, de la composition du menu et des consommateurs spécifiques sur chaque site.

2.2.1.7 : Fourniture des serviettes en papier

Le SIRest fournit aux restaurants satellites des serviettes en papier jetables pour l'ensemble des catégories de convives (hormis les scolaires maternelles). La livraison s'effectue par le SIRest au moment des repas, à raison d'une fois par mois, sur la base du nombre de repas consommés.

Article 2.2.2 : Dispositions spécifiques relatives à la restauration scolaire

2.2.2.1 : Projets d'accueil individualisés (PAI)

En application des circulaires du 10 novembre 1999 et du 28 juin 2001 favorisant l'accueil des enfants présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique, les villes assurent la responsabilité de l'accueil des enfants relevant de projets d'accueil individualisé (P.A.I.).

Ainsi, il revient aux médecins scolaires et aux infirmières scolaires de juger de la nécessité ou non de demander un panier repas aux familles.

Aucun menu spécifique ne pourra être proposé aux familles.

En cas d'allergie à un aliment facilement identifiable, type kiwi, il pourra être demandé aux parents la fourniture d'un panier repas pour l'ensemble du menu.

2.2.2.2 : Pique-niques

Lors de sorties, il pourra être demandé au SIRest, 15 jours à l'avance, de fournir des pique-niques pour les différentes catégories de convives (composition définie en Annexe) et pour tous les enfants, sous réserve de l'existence d'équipements adéquats sur les sites de livraison concernés (glacières, plaques eutectiques).

2.2.2.3 : Fourniture de lait

Des briques de lait ½ écrémé de 20 cl sont fournies à toutes les écoles maternelles et aux écoles élémentaires qui en font la demande. Ce lait pourra être consommé uniquement sur les temps d'accueil du matin, à la demande de l'enfant.

La Ville centralise le besoin mensuel de chaque site et le communique au SIRest une fois par mois au fur et à mesure du besoin.

La commande de lait est effectuée par le SIRest. Les bons de livraisons mentionnant la quantité réellement réceptionnée sont signés par l'agent municipal et remis directement au chauffeur du SIRest.

2.2.2.4 : Goûters

Le SIRest peut être amené à livrer des goûters pour les temps périscolaires, aux centres d'accueil et de loisirs.

La livraison s'effectue à l'horaire habituel de la livraison des repas selon les tarifs déterminés en début d'année civile. La composition des goûters figure en Annexe.

Article 2.2.3 : Dispositions spécifiques relatives aux centres d'accueil et de loisirs

2.2.3.1 : Pique-niques

Lors des sorties, il pourra être demandé au SIRest de fournir des pique-niques pour les différentes catégories de convives, sous réserve de l'existence d'équipements adéquats sur les sites de livraison concernés (glacières, plaques eutectiques).

Sa composition est définie en Annexe. Son évolution relève si nécessaire du conseil syndical.

Les pique-niques proposés sont réalisés dans le cadre de la commission des menus.

Les commandes au SIRest s'effectuent 15 jours à l'avance pour chaque période de vacances scolaires.

La livraison s'effectue à l'horaire habituel de livraison des repas ou récupéré directement au SIRest (information à notifier à la commande) sous réserve de l'existence d'équipements adéquats sur les sites de livraison concernés.

2.2.3.2 : Goûters

Durant les vacances scolaires et les mercredis (hors temps scolaire), un goûter est proposé en complément du repas (cf. Annexe).

Article 2.2.4 : Dispositions relatives aux repas "élections"

Le SIRest peut être amené à réaliser des repas pour les personnes assurant la tenue des bureaux de vote, selon les modalités. Le calendrier électoral ainsi que l'ensemble des informations relatives au nombre de repas et aux points de livraison est communiqué au SIRest par la Ville dans des délais suffisants pour lui permettre d'assurer sa prestation dans les meilleures conditions.

Les centres doivent être livrés au plus tard à 11h30 pour le repas du midi et avant 19 h dans le cas du repas du soir.

Le SIRest peut être sollicité pour la confection de buffets à l'intention des deux villes conformément aux modalités convenues avec chacune des villes, sans pour autant perturber l'organisation de la cuisine centrale au regard de sa principale mission.

CHAPITRE 3 - ORGANISATION DE LA PRESTATION

La qualité des repas fournis par le SIRest devra s'intégrer dans une organisation globale de la prestation alimentaire durant le temps du repas pour être satisfaisante.

La répartition des fonctions s'exprime comme suit :

Le SIRest apporte le "produit", la ville de Rouen assure le « service » dans le cadre d'une prestation intégrée.

ARTICLE 3.1 : ORGANISATION DE LA COMMANDE

La ville de Rouen communique au SIRest la liste des sites de restauration concernant tous les types de convives, ainsi que le type de service par site (self-service, service à table) et s'engage à informer le SIRest de tout changement (ouverture ou fermeture).

Article 3.1.1 : Organisation de la commande quotidienne

Afin de ne pas nuire au bon fonctionnement du SIRest, la commande doit intervenir 8 jours avant le jour de la livraison, les villes informeront suffisamment longtemps à l'avance des sorties pédagogiques, classes vertes, etc..

Article 3.1.1.1 : Dispositions relatives à la commande centralisée

Les modalités de commande et de livraison font l'objet d'un accord des parties en fonction de leur organisation respective. En fonction de son organisation propre, chacune des villes pourra assurer le relais des commandes et de la facturation entre l'organisme et le SIRest. Concernant les Centres d'Accueil et de Loisirs, ils assurent eux-mêmes la commande auprès du SIRest.

Article 3.1.1.2 : Dispositions relatives aux réajustements

Les possibilités de réajustement le jour de livraison demeurent ouvertes mais doivent conserver un caractère exceptionnel et parvenir au SIRest selon les modalités suivantes :

- Réajustements au plus tard la veille du jour de la livraison avant 9h30 le jour de la livraison
-

Elles sont systématiquement consignées sur le bon de livraison.

Article 3.1.1.3 : Dispositions relatives à la restauration des organismes d'intérêt général

La Ville de Rouen transfère au SIRest la compétence pour la production et la livraison des repas aux organismes d'intérêt général.

La Ville est tenue informée grâce au rapport annuel d'activité du SIRest sur le volume de cette activité et les éventuelles difficultés rencontrées.

Article 3.1.2 : Organisation de la commande occasionnelle

Le SIRest peut être amené à réaliser des prestations qui ne relèvent pas d'une commande quotidienne (repas élections, repas exceptionnels divers).

Le SIRest n'effectue aucune livraison en l'absence d'un bon de commande officiel.

ARTICLE 3.2 : ORGANISATION DE LA LIVRAISON

La livraison est assurée par le SIRest jusqu'aux armoires froides des offices dans le respect des règles d'hygiène en application de la démarche HACCP et des procédures définies avec chacune des villes.

Cette livraison s'effectue conjointement, en présence d'un agent de la Ville en vue du transfert de responsabilité, sous réserve des dispositions particulières définies préalablement.

La Ville de Rouen remettra en début d'année scolaire la liste des sites concernés par ces dispositions particulières.

Le nombre de repas livrés doit être conforme à l'effectif annoncé à la commande ; tout écart doit figurer sur le bon de livraison avec l'une des mentions suivantes :

-

CHAPITRE 4 : MISE EN OEUVRE DES CONTROLES

ARTICLE 4.1 : CONTROLES EFFECTUES PAR LAVILLE DE ROUEN

Le contrôle à la livraison

L'agent municipal chargé de la réception des repas, doit contrôler la conformité qualitative et quantitative des denrées, consigner la température des produits réceptionnés sur le document prévu à cet effet ainsi que la température des armoires froides lors du stockage des plats cuisinés.

Un document récapitulant la procédure à appliquer est remis à chaque satellite (cf. Annexe)

La remise en température des plats

Cette fonction est à la charge de la ville de Rouen qui en assure le suivi par l'intermédiaire de son responsable. Le relevé de température après remise en température incombe aux agents municipaux qui le notifient sur le document prévu à cet effet.

Le service aux consommateurs

La ville de Rouen assure :

- La distribution des repas aux convives dans le respect des règles d'hygiène et de qualité de service,
- Et, dans ce cadre, des audits sur les restaurants satellites.

Afin de contribuer à l'amélioration de la qualité du service offert aux consommateurs, la ville de Rouen et le SIRest développent les conseils et les préconisations en matière de restauration.

Les autocontrôles

Dans le cadre du suivi de la prestation alimentaire, la Ville de ROUEN fait réaliser des autocontrôles de produits et de surfaces sur les différents sites de consommation.

La Ville de Rouen fait réaliser des audits sur tous ses lieux de restauration (offices de remise en température, crèches, etc...).

Lorsqu'une analyse sur un site de restauration n'est pas conforme au résultat escompté, le SIRest adresse une copie de l'analyse au Responsable de la ville de Rouen, en y formulant les mesures qui devront être prises afin d'y remédier.

La ville de Rouen peut, à tout moment et sans en référer au préalable au SIRest, procéder ou faire procéder à tous les contrôles qu'elle jugera nécessaires en vue de vérifier la conformité de la prestation avec les dispositions de la présente convention et les modalités de son exécution (conformités sanitaire, nutritionnelle, organoleptique, qualitative, quantitative).

La ville de Rouen peut demander au SIRest toutes les pièces nécessaires à ce contrôle (fiches techniques et composition, état des pièces utilisées pour les services des viandes, factures des denrées alimentaires...) ainsi que les documents suivants :

- L'agrément communautaire,
- Les manuels H.A.C.C.P.,
- Les fiches de suggestions réclamations,
- Les documents de production attestant de la vérification de la conformité de l'ensemble de la prestation,
- Les résultats d'analyses (alimentaires et surfaces) et les mesures correctives associées,
- La nature des approvisionnements des denrées,
- Les comptes rendus des visites réalisées par la DDPP de la Seine Maritime.

Mesure de la satisfaction des consommateurs

Un suivi de la consommation et de la qualité des mets servis est assuré quotidiennement par l'intermédiaire d'un agent municipal au contact des convives et des agents affectés à la préparation et au service.

Le Responsable du suivi de la restauration de la ville est chargé de les centraliser et d'en faire retour au SIRest en vue de la commission des menus.

Afin de s'assurer de la satisfaction des convives, un représentant du SIRest à la demande de la Ville de Rouen peut se rendre sur un site de restauration, accompagné d'un représentant de la ville.

ARTICLE 4.2 : CONTROLES INCOMBANT AU SIRest

Le SIRest s'engage à appliquer les textes réglementaires et les documents de référence applicables à la restauration collective et au transport des denrées, notamment dans leurs dispositions relatives aux contrôles.

Contrôles sanitaires

Le SIRest met en place les procédures de sécurité appropriées pour l'analyse et l'évaluation des risques alimentaires potentiels, ainsi que les autocontrôles réguliers dont la nature et la périodicité sont fondées sur les principes de l'H.A.C.C.P. Pour chaque opération, l'ensemble de ces procédures, ainsi que des mesures correctives, doivent être consignées dans un "manuel H.A.C.C.P" (Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)..

Le SIRest doit faire réaliser par un laboratoire extérieur habilité les autocontrôles concernant :

- Les analyses bactériologiques et chimiques des produits bruts issus directement des fournisseurs de produits alimentaires,
- Les analyses bactériologiques alimentaires issues des produits fabriqués par le SIRest,

- Les analyses de surface de la cuisine centrale .

Le coût de l'ensemble de ces analyses est intégré dans le prix de revient global du repas.

Contrôles de la traçabilité des denrées alimentaires

Afin d'assurer la meilleure sécurité aux convives, il est impératif que le SIRest exige de ses fournisseurs toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis et en demande une vérification auprès de la Direction Départementale de la Protection des populations si nécessaire.

Le SIRest s'assure lors de la sélection des fournisseurs que ceux-ci maîtrisent la démarche H.A.C.C.P, et également qu'ils sont titulaires de l'agrément de la même direction.

Contrôles de la qualité des repas

Le SIRest doit effectuer avant chaque livraison un test de dégustation de tous les plats proposés afin de vérifier l'aspect, l'odeur, la cuisson et le goût des mets proposés. Aucun produit dont l'aspect et le goût semblent suspects, douteux ou très insuffisants, ne peut être proposé.

Dans le cas où un produit n'est pas satisfaisant, il convient d'appliquer une procédure permettant de ne pas proposer l'aliment. Il s'agit de répondre aux cas de figure où :

- Il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation,
- Il existe des présomptions sérieuses quant à la qualité sanitaire des aliments proposés.

Les mets sont retirés et sont remplacés par un autre produit ou par un ou plusieurs éléments du "menu de secours".

ARTICLE 4.3 : PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Article .4.3.1 : Procédure en cas de repas défectueux

Dans le cas où un repas ou un mets serait considéré comme impropre à la consommation :

- Présence d'un corps étranger,
- Aspect, odeur ou goût suspect.

Le site de restauration concerné par un problème particulier en informe la Direction du SIRest et le Responsable restauration de la ville. Une enquête est alors menée pour déterminer l'origine du problème, et notamment s'il est intervenu avant ou après la livraison par le SIRest au site de restauration. La partie responsable du caractère défectueux communique alors par écrit à l'autre partie les causes et les mesures correctives envisagées.

Dans tous les cas, le SIRest est informé rapidement afin d'effectuer, si nécessaire, un échange de la marchandise non consommable, ou la mise en place du menu de secours.

Article 4.3.2 : Procédure de retrait/rappel

La gestion de la crise nécessite une organisation et des dispositions exceptionnelles et temporaires et une coordination efficace de tous les acteurs (villes et SIRest) afin de satisfaire aux impératifs de sécurité sanitaire.

Cette procédure précise la marche à suivre et les moyens à mettre en place dans le cas de crise alimentaire touchant un produit mis en distribution par le SIRest. Elle s'applique en cas de risque identifié pour la santé des consommateurs sur un produit que le SIRest distribue ou dans le cas d'une anomalie sans danger pour le consommateur mais rendant impropre la consommation de ce produit (aspect organoleptique du produit).

La procédure de retrait peut avoir trois origines :

- Une information émanant de l'administration de contrôle (DDPP) lors d'alertes communautaires

- Une information émise par le service qualité achats du SIRest après résultats d'autocontrôles de production lors de la dégustation.
- Une information émise par les clients/consommateurs après constat de la présence d'un corps étranger, d'un aspect, d'une odeur ou d'un goût suspects.

Le déroulement de la procédure est décrit en Annexe

Article 4.3.3 : Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Dans le cas où une TIAC serait avérée ou présumée, la Direction de la Ville responsable du site de restauration concerné doit en informer dans les plus brefs délais :

- Le SIRest,
- Le médecin du travail,
- Les médecins scolaires (pour les offices de restauration scolaire),
- Les directions de la Ville responsables de sites de restauration,
- Le directeur du Service Communal d'Hygiène,
- Les responsables du suivi de la qualité restauration de la Ville de Rouen,
- Ainsi que les organismes prévus en application de la législation en vigueur.

Les analyses et la mise en place de mesures correctives sont effectuées exclusivement par le SIRest, qui se charge d'informer la Ville des résultats de ces analyses.

La Commune se réserve la possibilité de réaliser des échantillons témoins sur les sites de consommation.

ARTICLE 4.4 : INFORMATION DU CONSOMMATEUR

L'information et la communication constituent un élément majeur dans la qualité globale de la prestation du SIRest, à ce titre, il s'impose une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes de la Ville et des bénéficiaires de ses prestations.

Toutes les informations doivent pouvoir être consultées et si besoin communiquées à la demande des usagers :

- Sur le site même des restaurants (scolaires, centres de loisirs, agents municipaux, crèches, ...) à la demande des Directions concernées,
- Sur le site même du SIRest au cours d'une visite organisée pour les visiteurs qui en formulent la demande (enseignants, parents d'élèves, élus, convives...),
- En tout endroit nécessaire à la demande de la Ville de Rouen,
- Au cours de la commission des menus,
- Sur le site Internet de la ville de Rouen

Le SIRest peut par ailleurs diffuser des éléments d'information sous forme papier (plaquettes des menus, affiches, informations nutritionnelles ou de service, décors, sets de table...) en accord avec la Ville de Rouen.

Le SIRest diffusera des plaquettes de menus. Il y sera indiqué, entre autres, la présence de porc, la composition des salades, l'origine des denrées (local, Bio, VBF, VVF, VPF, AOP, etc...)

Le SIRest fournira aux clients sur demande, les fiches techniques, l'origine des denrées, ainsi que les fiches de fabrication.

Toutes les informations concernant les fiches de fabrication ou rendues possibles par l'étiquetage doivent pouvoir être communiquées à la demande des clients.

La ville de Rouen reçoit, sur demande, une copie des comptes rendus d'inspection des Services Vétérinaires. En cas d'anomalie, les mesures correctives en découlant doivent être transmises par écrit au Maire.

ARTICLE 4.5 : DEVELOPPEMENT DURABLE

La ville de Rouen a lancé une démarche d'Agenda 21 pour promouvoir un développement durable. Le SIRest entend mener une démarche comparable en s'appuyant sur ce qui a déjà été mis en œuvre par la Ville de Rouen par sa régie municipale de restauration.

Le SIREst se devra d'intégrer une offre alimentaire avec un maximum de denrées issue de l'agriculture locale et de l'agriculture biologique locale composant le repas (Objectifs du Grenelle de l'environnement).

La ville de Rouen demande au SIREst de ne pas utiliser de denrées alimentaires ou d'ingrédients étiquetés contenant des produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

Cette prescription vaut pour les produits de base entrant dans la fabrication des repas et les produits achetés prêts à l'emploi.

Le SIREst compte porter ses efforts plus particulièrement sur :

- Un pourcentage de produits respectueux du développement durable plus important chaque année,
- La mise en œuvre de critères adaptés au développement durable dans ses marchés publics,
- Un fonctionnement plus économe en énergie, en effluents et en déchets,
- Une formation de ses agents aux méthodes et produits labellisés développement durable,

En outre, il luttera contre le gaspillage et prendra toutes mesures de nature à éviter le gaspillage.

Le conseil syndical déterminera, dans le respect des préconisations de la ville de Rouen, les objectifs annuels de mise en œuvre de cette politique.

Chaque année le SIREst remettra à la commune un rapport présentant les indicateurs relatifs au développement durable.

CHAPITRE 5 : DISPOSITIONS FINANCIERES

ARTICLE 5.1 Contribution annuelle

Le budget du SIREST est équilibré grâce à une contribution annuelle de ses membres.

Cette contribution est répartie entre les membres en fonction du nombre prévisionnel et du coût de revient des repas et autres prestations (gouters, denrées brutes, ...) à fournir par le SIREST à chacun d'eux.

Son montant prévisionnel annuel est constaté chaque année lors du vote du budget primitif du SIREST dans un document annexé au budget du syndicat et à la présente convention.

ARTICLE 5.2. Modalités de versement de la contribution communale

La contribution est subdivisée en deux parties :

- Une contribution de fonctionnement
- Une contribution exceptionnelle

ARTICLE 5.2.1. Contribution de fonctionnement

La contribution versée par la commune vise à couvrir l'ensemble des charges de fonctionnement et d'investissement du SIREST.

La participation, d'un montant égal au douzième du montant défini dans l'annexe mentionnée à l'article 5.1. est versée mensuellement, en début de mois, sur appel de fonds du syndicat.

Il est procédé, le cas échéant à un réajustement des montants versés en fin d'année budgétaire.

A cet effet, le SIREST transmet, au plus tard le 31 octobre, un état modificatif du document annexé au budget du syndicat et à la présente convention, mentionné à l'article 5.1, permettant d'ajuster le montant de la contribution versée par la commune aux dépenses annuelles réelles du syndicat.

ARTICLE 5.2.3 Contribution exceptionnelle

Afin de faire face aux éventuels déficits d'exploitation, les communes membres peuvent attribuer au SIREST une subvention exceptionnelle;

Celle –ci doit faire l'objet d'une demande motivée et chiffrée détaillant la nature, les causes et le montant du besoin constaté.

L'accord conjoint des membres est requis pour le versement de la contribution de chacun d'eux qui est calculée au prorata du nombre respectif de repas et autres prestations fournies sur la base du constat de l'année N-1.

CHAPITRE 6 : TARIFS

ARTICLE 6 1 : TARIFS

Les tarifs hors taxe sont calculés sur la base du coût de revient prévisionnel des repas, dont le détail est précisé en Annexe.

Les tarifs sont fixés à l'occasion du vote du budget primitif par le conseil syndical. Le SIRest transmet aux villes ses propositions motivées d'évolution de tarifs pour l'année à venir, au plus tard le 15 août de l'année en cours, afin que chacune d'elles puisse établir son budget primitif et la facturation aux familles.

ARTICLE 6.2 : FIXATION DU PRIX DU REPAS

Les tarifs du SIRest sont calculés sur la base du coût de revient global. Celui-ci comprend l'ensemble des dépenses inscrites au budget et peut intégrer une quote-part permettant notamment de prévoir le coût du renouvellement du matériel.

Le prix des prestations exceptionnelles est déterminé au cas par cas et fera l'objet d'un devis préalable par le SIRest.

ARTICLE 6.3 : MODALITES DE FACTURATION DES REPAS

Les tarifs sont prévus hors taxes et majorés de la TVA aux taux en vigueur, conformément aux dispositions du Code Général des Impôts.

Seuls les repas commandés et livrés (conditions cumulatives) sont facturés par le SIRest.

La facture émise par le SIRest doit être détaillée par catégorie et par type de convives permettant de distinguer les différents taux de TVA applicables. En cas d'erreur, il sera procédé, dès son constat, à rectification sur la facture suivante.

ARTICLE 6.4 : CONTROLE DE L'EXECUTION DU SERVICE

Le SIRest émet un récapitulatif mensuel des repas livrés, détaillé par site, par jour et par type de convives. Cet état doit permettre à la ville de vérifier la concordance entre l'état du SIRest et les commandes. La ville de Rouen s'engage à le vérifier chaque mois et à signaler au plus vite les éventuelles anomalies.

CHAPITRE 7 : RAPPORT D'ACTIVITE

Le SIRest produit chaque année avant le 1er juin un rapport présentant les grands traits de l'activité de l'exercice écoulé et permettant d'apprécier la qualité du service rendu ainsi que les conditions d'exécution du service public. Ce rapport devra être présenté au Conseil Syndical suivant son élaboration.

Après présentation au Conseil syndical, il sera communiqué sans délai. Le détail des informations composant le rapport d'activité figure en Annexe.

CHAPITRE 8 : COMMISSION DE SUIVI TECHNIQUE

Le SIRest doit répondre à des contraintes d'ordre administratif, juridique, financier ou technique qui sortent de son cadre d'action et pour lesquelles il requiert les compétences des villes de Rouen et Bois Guillaume. Ces dernières acceptent d'accompagner le SIRest dans ces domaines (cf. article 1.4).

Il est institué une commission technique qui a pour objet, tout en laissant son autonomie au SIRest, le suivi et le soutien de sa gestion.

ARTICLE 8.1 : COMPOSITION DE LA COMMISSION

La commission technique est composée de représentants du SIRest, des deux villes ainsi que de personnalités qualifiées invitées en fonction de l'ordre du jour.

ARTICLE 8.2 : FONCTIONS DE LA COMMISSION

La commission de suivi est compétente pour examiner les principaux éléments de la gestion du SIRest, soit l'ensemble des informations susceptibles d'avoir un impact sur le coût de revient des repas et l'équilibre du syndicat. Elle accompagne le SIRest dans les actions qui sortent de son cœur de métier.

Elle joue un rôle d'alerte et de conseil auprès des membres du Conseil syndical.

ARTICLE 8.3 : ORGANISATION DES TRAVAUX DE LA COMMISSION

La commission se réunit à l'initiative du SIRest, en moyenne une fois tous les deux mois, et à minima dans les semaines précédant la tenue du Conseil Syndical adoptant les nouveaux tarifs et du Conseil Syndical adoptant le budget primitif.

Elle peut également être saisie ponctuellement, par n'importe lequel de ses membres, pour toute question relative à la gestion du Syndicat.

CHAPITRE 9 : RESPONSABILITE DES PARTIES

La présente convention ne peut remettre en cause la responsabilité pleine et entière du SIRest dans toutes les actions menées.

La responsabilité de la commune de Rouen ne saurait être engagée en cas de dommages dus à l'inexécution par le SIRest de ses obligations statutaires.

CHAPITRE 10 : DUREE

La présente convention est conclue pour une durée de cinq ans. Trois mois avant son expiration, ou lorsque les circonstances l'exigent, les parties conviennent de se rencontrer pour examiner les conditions de son renouvellement ou de sa prolongation.

Cette évolution éventuelle sera soumise aux assemblées délibérantes de chacune des parties.

CHAPITRE 11 : REGLEMENT DES LITIGES

En cas de difficulté portant sur l'application ou l'interprétation de la présente convention, les parties s'engagent à rechercher une solution permettant de régler leur différend à l'amiable.

Tous litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution des présentes seront soumis, en tant que de besoin aux juridictions compétentes siégeant à Rouen.

CHAPITRE 12 : ELECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes, il est fait élection de domicile :

- Pour la ville de Rouen, en l'Hôtel de Ville de Rouen,
- Pour le SIRest, au siège social, en l'Hôtel de Ville de Rouen,

Fait à Rouen, le

En trois exemplaires originaux

Le Maire de ROUEN

Le Président du SIRest