

**Convention de coopération  
pour un développement de la restauration sociale collective  
fondé sur la gestion publique de production culinaire en régie mutualisée**

**entre les Communes**

**et**

**le Syndicat Intercommunal pour la Restauration Collective**

*une action sociale, éducative et de promotion de la santé,  
une mission publique locale,  
un service public mutualisé et partagé,  
deux administrations coopérantes.*

<b>Villes</b>	<b>Délibérations des conseils municipaux</b>	<b>Dates de signatures de la convention</b>
Arcueil	3 octobre 2013	7 novembre 2013
Aubervilliers	6 mars 2014	7 mars 2014
Bobigny	5 décembre 2013	30 décembre 2013
Brou-sur-Chantereine	11 juillet 2013	6 novembre 2013
Champigny-sur-Marne	9 octobre 2013	7 novembre 2013
Compans	17 octobre 2013	24 février 2014
Fosses	4 novembre 2013	6 novembre 2013
Ivry-sur-Seine	24 octobre 2013	6 novembre 2013
La Courneuve	19 décembre 2013	30 décembre 2013
La Queue-en-Brie	18 décembre 2013	30 décembre 2013
Marly-la-Ville	22 octobre 2013	6 novembre 2013
Mitry-Mory	28 novembre 2013	29 novembre 2013
Romainville	18 décembre 2013	13 janvier 2014
Roissy-en-Brie	30 septembre 2013	6 novembre 2013
Tremblay-en-France	19 septembre 2013	6 novembre 2013
Villetaneuse	10 octobre 2013	6 novembre 2013

## **Sommaire**

### **Préambule**

## **Titre 1 relatif à la politique de restauration sociale collective**

### **Article 1 : une restauration dédiée.**

- 1 – 1 : aux enfants fréquentant l'école communale maternelle et élémentaire
- 1 – 2 : aux enfants, aux jeunes le cas échéant, fréquentant les structures municipales périscolaires
- 1 – 3 : aux enfants fréquentant les modes d'accueil municipaux de la petite enfance
- 1 – 4 : aux personnes bénéficiaires des prestations relevant du maintien autonome au domicile
- 1 – 5 : aux agents territoriaux de la collectivité dans le cadre de la pause méridienne au travail
- 1 – 6 : aux prestations de relations publiques de la Mairie

### **Article 2 : la politique de restauration**

- 2 – 1 : les principes généraux
- 2 – 2 : le sens de la politique d'alimentation
- 2 – 3 : un principe nutritionnel du plaisir à table
- 2 – 4 : des actions éducatives

### **Article 3 : la démarche de progrès de la restauration sociale collective**

### **Article 4 : les actions pour une restauration sociale qualitative et opérationnelle**

## **Titre 2 relatif à la relation aux usagers du service public local**

### **Article 5 : les usagers**

### **Article 6 : l'écoute des usagers**

### **Article 7 : le dialogue avec les usagers**

### **Article 8 : un dispositif intercommunal pour accompagner les relations**

### **Article 9 : un service public d'information**

## **Titre 3 relatif aux ressources mutualisées**

### **Article 10 : la mutualisation des ressources fondée sur des principes**

### **Article 11 : une conception vivante de gestion**

## **Titre 4 relatif à la relation commune – établissement public de coopération intercommunale**

### **Article 12 : une relation animée par un fonctionnement institutionnel collectif**

### **Article 13 : un dispositif intercommunal pour assister la collectivité**

### **Article 14 : représentations de la Ville, du SIRESCO et délégations**

### **Article 15 : les commissions techniques de restauration**

### **Article 16 : accompagnement des équipes sur les lieux de restauration**

- 16 – 1 : les chargés de relations avec les villes
- 16 – 2 : les lieux, les équipes
- 16 – 3 : le guide de conseils pratiques « le fait tout »
- 16 – 4 : les fiches hebdomadaires de conseils

### **Article 17 : actions de formations**

### **Article 18 : protocole technique de mise en œuvre et de suivi du service**

## **Titre 5 relatif à la gestion technique de la mise en œuvre de la convention de la coopération pour la restauration sociale collective**

**Article 19 : sécurité sanitaire de l'alimentation**

**Article 20 : détermination des prévisions annuelles des besoins des repas**

20 – 1 : les prévisions relatives à la population enfantine

20 – 2 : les personnels municipaux encadrant les activités dédiées à l'enfance

20 – 3 : les prévisions relatives au service de maintien autonome au domicile des personnes

20 – 4 : les prévisions relatives à la restauration méridienne des agents publics

20 – 5 : les prévisions relatives aux activités de relations publiques

**Article 21 : modalités de gestion des ajustements de prévisions en cours d'exercice**

21 – 1 : ajustements du jour de la consommation dans le cadre de la restauration scolaire et périscolaire

21 – 2 : ajustements prévisibles à la hausse en cours d'année dans le cadre scolaire et périscolaire

21 – 3 : ajustements prévisibles à la baisse en cours d'année dans le cadre de la restauration scolaire et périscolaire

21 – 4 : ajustements en cours d'année pour la restauration hors enfants scolaires et périscolaires

21 – 5 : les ajustements ultimes du jour de la consommation

**Article 22 : le plan alimentaire, les menus, les goûters, les menus thématiques**

22 – 1 : les menus

22 – 2 : les menus thématiques

22 – 3 : les collations matinales

22 – 4 : les goûters

22 – 5 : les collations du soir

**Article 23 : modification du plan alimentaire et des menus en cas de force majeure**

**Article 24 : gestion des repas de secours**

**Article 25 : gestion des repas pique-niques**

**Article 26 : la gestion des prestations de relations publiques**

26 – 1 : les types de prestations

26 – 2 : les formalisations et les modalités de gestion

26 – 3 : les délais de demandes, de validations, de modifications, d'annulations

**Article 27 : logistique de conditionnement des plats**

27 – 1 : gestion des conditionnements

27 – 2 : modalités des conditionnements

27 – 3 : gestion des DLC et DLUO

27 – 4 : gestion et formalités des refus de préparations

27 – 5 : retour des conditionnements non ouverts et des barquettes non ouvertes

**Article 28 : logistique de livraison des sites collectifs**

28 – 1 : les modalités

28 – 2 : la traçabilité de la chaîne du froid

28 – 3 : la fiche de livraison et de retour

28 – 4 : gestion et formalités des refus de livraison/réception

**Article 29 : logistique de dotation autour du menus**

29 – 1 : condiments et produits saccharifères

29 – 2 : fongibles et jetables

**Article 30 : les offices de restauration**

## **Titre 6 relatif aux conditions financières et administratives de mise en œuvre de la convention**

### **Article 31 : relations et contributions financières**

**31 – 1 : cotisation annuelle et affectation à la clôture de l'exercice**

**31 – 2 : détermination du montant des contributions**

**31 – 3 : modalités et calendrier d'élaboration des prévisions financières**

**31 – 4 : modalités et délais de versements par la commune**

**31 – 5 : modalités de suivi de gestion mensuel**

**31 – 6 : modalités de la régularisation « prévisions / réalisations » et de gestion du solde**

**Article 32 : durée**

**Article 33 : résiliation**

**Article 34 : litiges, dialogue pré-contentieux, contentieux**

**Article 35 : actualisation des éléments de la convention**

**Article 36 : évaluation**

**Entre ,**

Le Syndicat intercommunal pour la restauration collective, sis 68 rue Galliéni à Bobigny (Seine-Saint-Denis), représenté par son Président Alain PATON dûment habilité par une délibération du Comité syndical, ci-après dénommé le SIRESCO

**d'une part,**

**et,**

les Communes représentées par son (sa) Maire dûment habilité(e) par une délibération du Conseil municipal, ci-après dénommée la Ville

**d'autre part.**

#### **Préambule.**

##### - Historique

Le Syndicat intercommunal de restauration collective a été créé par un arrêté inter préfectoral en date du 16 juin 1993 autorisant la coopération intercommunale des communes de Bobigny (93) et de Champigny-sur-Marne (94).

Depuis cette date, le SIRESCO a développé son expérience et son savoir faire dans l'élaboration de la politique de restauration et du plan alimentaire, dans la mise en œuvre de fabrication et de livraison des repas servis dans le cadre de la restauration sociale.

Dans ce domaine de compétence, le périmètre des solidarités s'est progressivement développé au fil des adhésions communales au projet de service public de restauration sociale collective.

Ainsi, la Ville en adhérant le ... au syndicat intercommunal a intégré la gestion opérationnelle pour la production de sa restauration sociale collective et a mutualisé ce champ de compétences.

Ces attributions sont regroupées sous le vocable de « restauration sociale collective ».

##### - Exercice des compétences

Pour l'accomplissement de ces attributions, une mise à disposition de locaux et de matériels, précédemment occupés et utilisés par les Villes de Bobigny (93) et d'Ivry-sur-Seine (94) a été opérée successivement en 1993 puis en 2002 au profit du Syndicat intercommunal de restauration collective.

L'entretien, la maintenance, le renouvellement des locaux et des matériels mis à disposition sont mutualisés et pris en charge par l'établissement public de coopération intercommunal.

Parallèlement aux transferts partiels de compétences, des transferts du personnel concernés des Villes ont pu être effectués de manière partielle s'agissant des services supports à l'exercice des compétences transférées.

La présente convention a pour objet d'organiser la coopération pour la réalisation de l'action publique de restauration sociale collective, la détermination de la politique locale de restauration sociale collective, l'articulation des différentes compétences (transférées ou partiellement transférées en matière de production et de livraison de repas), la mutualisation des ressources financières et humaines entre les communes membres et le syndicat intercommunal de restauration collective.

- Principes généraux

Quelques principes généraux constituent les fondements des relations conventionnelles entre le SIRESCO et les communes membres :

- les conventions de coopération ont pour objet d'assurer la continuité du service, sa qualité et son efficacité, en organisant au mieux les complémentarités entre les services municipaux et intercommunaux ;
- dans ce cadre, le recours aux services dédiés à la mission de restauration collective, qu'ils soient intercommunaux ou municipaux, doit permettre d'optimiser les moyens mutualisés et de valoriser les compétences des agents affectés au service à rendre ;
- la mutualisation de services s'intègre dans une organisation générale complexe susceptible d'évolution. Toute modification d'organisation ayant un impact potentiel sur les services et fonctions mutualisés doit faire l'objet d'une concertation préalable entre les parties.
- les services agissent sous l'autorité fonctionnelle de l'entité à laquelle ils sont rattachés et sous l'autorité hiérarchique de leur employeur ;
- les procédures d'intervention sont portées à connaissance auprès des acteurs concernés et privilégient les circuits courts tout en respectant les relations institutionnelles et les liens fonctionnels ;
- les prestations attendues font l'objet de prévisions budgétaires, les demandes d'évolution doivent être discutées et prévues ; elles sont délibérées et validées selon le principe du « qui décide paie » ;
- les conventions garantissent la neutralité budgétaire, ce qui signifie que la commune membre contribue au prorata des prestations consommées, à l'intégralité des coûts engagés par le service intercommunal. Cela inclut nécessairement les variations de prix, de volumes ainsi que les développements éventuels décidés par la collectivité bénéficiaire ;
- l'exécution de la convention donne lieu à l'établissement d'un bilan qualitatif et quantitatif de son exécution.

Ainsi, et conformément à ce qu'il a été dit précédemment, la présente convention sera divisée en 6 titres distincts.

Le titre 1 est consacré à la politique de restauration sociale collective

Le titre 2 est consacré à la relation aux usagers

Le titre 3 est consacré aux ressources mutualisées

Le titre 4 est consacré aux relations de coopération entre l(a)es Ville(s) et le SIRESCO

Le titre 5 est consacré à la mise en œuvre technique

Le titre 6 et dernier titre règle les conditions financières et administratives

Ceci exposé, il est convenu ce qui suit :

## **Titre 1 relatif à la politique de restauration sociale collective**

### **Article 1 : une restauration dédiée**

La Ville et le SIRESCO conviennent, pour tout ou partie, de dédier la prestation de restauration sociale collective dans les conditions et aux publics et prestations énoncés ci-après aux points 1 –1 à 1 – 6.

#### **1 – 1 : aux enfants fréquentant l'école communale maternelle et élémentaire**

En relation directe avec la compétence de la commune en matière scolaire, la collectivité développe un service public local de restauration sociale collective visant prioritairement à faciliter la continuité scolaire du service public de l'Education nationale au moyen de la satisfaction du besoin humain organique d'alimentation.

La Ville et le SIRESCO conviennent de mutualiser les ressources pour répondre au besoin de restauration sociale collective dans le cadre scolaire pour les enfants relevant de l'enseignement public maternel et élémentaire, à l'exclusion de toute alimentation faisant l'objet d'une prescription médicale.

#### **1 – 2 : aux enfants, aux jeunes le cas échéant, fréquentant les structures municipales périscolaires**

La Ville développant des services publics locaux axés autour du développement de l'enfant en lien avec les rythmes scolaires, la Ville et le SIRESCO conviennent de mutualiser les ressources pour répondre au besoin de restauration sociale collective des enfants et le cas échéant des jeunes, dans le cadre de la vie périscolaire éducative, socio-éducative, culturelle ou sportive, à l'exclusion de toute alimentation faisant l'objet d'une prescription médicale.

#### **1 – 3 : aux enfants fréquentant les modes d'accueil municipaux de la petite enfance**

La Ville et le SIRESCO conviennent, le cas échéant, de mutualiser les ressources pour répondre de manière adaptée au besoin de restauration sociale collective dans le cadre des modes d'accueil de la petite enfance, de la diversification alimentaire à la sortie définitive de la structure de l'enfant, à l'exclusion de toute alimentation faisant l'objet d'une prescription médicale.

#### **1 – 4 : aux personnes bénéficiaires des prestations relevant du maintien autonome au domicile**

Dans le cadre de la politique du maintien autonome des personnes, soit en gestion directe soit en gestion confiée à son centre communal d'action sociale, la commune organise une restauration sociale collective :

- soit hors domicile, consommée dans les foyers restaurants dédiés aux personnes concernées au sein de la commune,
- soit au domicile des personnes concernées. Ces dernières relèvent des actions sociales en faveur des personnes âgées et/ou porteuses d'un handicap.

En cas de gestion confiée par la commune au centre communal d'action sociale, une convention spécifique est établie entre la commune et son CCAS pour déterminer les relations administratives, financières et techniques entre les parties. Cette convention est portée à la connaissance du SIRESCO.

La Ville et le SIRESCO conviennent, le cas échéant, de mutualiser les ressources adaptées pour répondre au besoin de restauration sociale collective dans ce cadre, à l'exclusion de toute alimentation faisant l'objet d'une prescription médicale.

## **1 – 5 : aux agents territoriaux de la collectivité dans le cadre de la pause méridienne au travail**

Dans le cadre de sa politique sociale du personnel communal, la Mairie favorise la restauration collective des agents publics au sein de la collectivité au moment de la pause méridienne.

La Ville et le SIRESCO conviennent, le cas échéant, de mutualiser les ressources adaptées pour répondre au besoin de restauration sociale collective dans ce cadre, à l'exclusion de toute alimentation faisant l'objet d'une prescription médicale.

## **1 – 6 : aux prestations de relations publiques de la Mairie**

Dans le cadre des différentes activités et manifestations locales, à la seule initiative du Maire ou de son représentant dûment identifié, la Ville et le SIRESCO conviennent de la possibilité de réaliser des restaurations adaptées à la nature du moment ou de l'événement relevant des actions de relations publiques de la municipalité.

## **Article 2 : la politique de restauration**

La Ville et le SIRESCO coopèrent pour développer une politique alimentaire de la restauration sociale collective. Concernant la restauration scolaire et périscolaire, ils coopèrent au développement des actions éducatives.

### **2 – 1 : les principes généraux**

La Ville et le SIRESCO agissent pour une approche alimentaire et nutritionnelle saine de la restauration sociale collective. Ils privilégient la notion dynamique du repas équilibré et bien consommé. La démarche partagée est construite sur la base de propositions concrètes venant en déclinaison des orientations intercommunales et en considération des prescriptions édictées par les pouvoirs publics. Ils travaillent conjointement l'articulation des orientations syndicales et des objectifs de la politique publique en matière d'alimentation et de nutrition dans le champ de la restauration sociale collective.

### **2 – 2 : le sens de la politique d'alimentation**

La Ville et le SIRESCO développent leur action au regard de la politique publique de l'alimentation définie par l'article 1<sup>er</sup> de la loi du 27 juillet 2010. Ils se reconnaissent dans les exigences portées par le décret et l'arrêté interministériel du 30 septembre 2011, visant à favoriser la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ils s'inscrivent dans la vision d'ensemble liant les dimensions agricoles, alimentaires, nutritionnelles, prévention santé/bien-être, éducatives, culturelles.

La restauration collective sera adaptée aux catégories de convives sans tenir compte ni des projets accueils individualisés, protocolisés (PAI), ni de toute prescription médicale.

### **2 – 3 : un principe nutritionnel du plaisir à table**

La Ville et le SIRESCO mènent leur politique de restauration sociale collective en considération des actions à mettre en œuvre pour garantir la meilleure qualité nutritionnelle des repas, en la fondant sur le principe du plaisir à table. Ils font leurs les objectifs du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et s'inscrivent dans les actions menées dans ce cadre. Dans cette démarche, les règles nutritionnelles sont travaillées en lien avec les recommandations du groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition (GEM RCN) qui ont été actualisées en juillet 2011.



## **2 – 4 : des actions éducatives**

la Ville et le SIRESCO reconnaissent l'importance du moment de la restauration pour le développement individuel de l'enfant. Dans les salles de restaurant, la Ville pilotera les actions éducatives qui contribueront à la formation sociale et culturelle de l'enfant. Elles porteront notamment sur l'éducation au goût et aux cuisines, la connaissance du repas gastronomique à la française au sens des pratiques et coutumes culturelles reconnues par l'UNESCO au patrimoine mondial immatériel. Elles favoriseront le sens et la convivialité du repas pris en commun.

La Ville et le SIRESCO conviennent du rôle éducatif de l'adulte encadrant, par son travail d'accompagnement du convive. Pour cela, la Ville favorisera les actions de formation des agents publics visant à la réussite de la mission publique de restauration sociale collective.

### **Article 3 : la démarche de progrès de la restauration sociale collective**

La Ville et le SIRESCO développent les actions qui permettent de faire progresser la qualité de la politique de restauration. Dans cet objectif, ils favorisent les coopérations et les partenariats qui accompagnent la démarche de progrès qui sont menés avec l'ensemble des acteurs présents « de la terre à l'assiette ». Dans cet engagement, ils identifient les limites propres qui caractérisent le rayonnement intercommunal important. Ils consolident les liens entre les acteurs tout au long du fil de la mise en œuvre de la politique d'alimentation de la restauration sociale collective. Ils nourrissent les échanges sur le comment faire ensemble pour que les actions concrètes des uns et des autres soient en résonance. Dans cet esprit, chaque acteur progresse conjointement dans sa dimension, dans son domaine propre.

### **Article 4 : les actions pour une restauration sociale qualitative et opérationnelle**

La Ville et le SIRESCO travaillent en permanence à enrichir leurs pratiques d'élaboration et d'ajustement des prévisions quantitatives et qualitatives de la production culinaire. Les actions conduites visent à apporter les réponses de mieux en mieux adaptées aux besoins ainsi qu'à rendre possible les capacités à les mettre en œuvre dans les domaines de la restauration, de promotion de la santé des convives, de l'éducation des enfants. Ils développent progressivement leurs actions à plusieurs niveaux, au moyen de :

- un plan alimentaire pensé, une conception des repas et des menus sur un rythme de 8 semaines (cycles de 40 repas), une mise en œuvre de la production en cohérence ;
- une charte qualité porteuse d'engagements en termes de satisfaction, de respect, d'optimisation, d'éducation, d'innovation, de sécurité, de communication ;
- un plan de maîtrise sanitaire dans une démarche d'amélioration continue ;
- un développement progressif et raisonné d'approvisionnements issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes.

## **Titre 2 relatif à la relation aux usagers du service public local**

### **Article 5 : les usagers du service public local**

La Ville a la maîtrise des choix d'accès au service public local. A ce titre, elle conserve pleinement la relation directe à l'usager du service public local (gestion des inscriptions, des participations familiales, des demandes particulières, ...). Le SIRESCO, sur demande expresse formalisée de la Ville, peut apporter son concours à la réflexion et à la détermination des réponses aux problématiques traitées, dans une démarche d'accompagnement.

Au regard des prestations qu'elle met en œuvre au service de sa population, la Ville porte à la connaissance du SIRESCO, les catégories de convives, les lieux de consommation et les volumes de repas à servir aux usagers du service public local pour lesquels elle mutualise la gestion, la production et la logistique au sein de l'établissement public, en référence à l'article 3 des statuts du Syndicat intercommunal pour la restauration collective.

### **Article 6 : l'écoute des usagers du service public local**

La Ville et le SIRESCO veillent à l'écoute des usagers du service public local. La Ville détermine librement ses modalités d'écoute et de dialogue au sein de la collectivité. Le SIRESCO, dans une démarche d'accompagnement de la commune, peut y concourir selon ses possibilités et ses moyens d'assistance technique.

### **Article 7 : le dialogue avec les usagers du service public local**

La Ville et le SIRESCO s'entendent sur le principe de la conduite du dialogue par la Ville avec les usagers du service public local. Sur demande expresse de la Ville, le SIRESCO peut l'assister dans le dialogue sans jamais en être l'animateur ou le médiateur. Dans ce cas, il veille à garantir l'approche cohérente et la cohésion intercommunale.

### **Article 8 : un dispositif intercommunal pour accompagner les relations**

Le SIRESCO, pour être à l'écoute de la Ville et des convives, dispose d'une assistance technique d'observation et d'écoute qui, à la demande de la Ville, peut l'accompagner dans le cadre du dialogue et de la relation dynamique avec les usagers. Dans ce cas, le SIRESCO veille à garantir l'approche cohérente et la cohésion intercommunale.

### **Article 9 : un service public d'information**

Le SIRESCO développe un service public de l'information sur la restauration sociale collective en direction des villes coopérantes.

L'information est traitée au moyen de différents supports de communication. A savoir tout particulièrement s'agissant du scolaire et du périscolaire, sous la forme de plaquettes d'informations publiées tous les deux mois qui permettent notamment de porter les menus à la connaissance des convives et de supports adaptés aux autres publics concernés.

Des publications ponctuelles traitant de thématiques récurrentes ou de l'actualité sont diffusées en parallèle.

Un site officiel Internet, géré et animé par le SIRESCO est consultable par tous.

La Ville peut établir un lien automatique avec le site Internet du SIRESCO à partir de son propre site.

## **Titre 3 relatif aux ressources mutualisées**

### **Article 10 : la mutualisation des ressources fondée sur des principes**

La Ville et le SIRESCO coopèrent à l'exigence permanente d'un service public local de qualité en appui sur le développement de l'outil coopératif des communes. La coopération se construit sur des principes, à savoir :

- de gestion publique des ressources en régie mutualisée,
- de gestion rigoureuse des contributions financières déterminées au regard des réalisations.

### **Article 11 : une conception vivante de gestion**

La Ville et le SIRESCO conviennent de faire vivre la conception de gestion fondée sur la maîtrise de l'écart entre la prévision de production et la consommation réelle par les convives, à savoir :

- une prévision des repas à servir, établie par l'établissement public en appui sur des données travaillées en collaboration entre les services ;
- une contribution financière de la commune déterminée sur la réalité des repas consommés, des conditionnements ouverts et ceux nécessaires au suivi des contrôles sanitaires dans chaque lieu de restauration collective,
- une maîtrise partagée des coûts de gestion conduite en relation aux catégories de prestations correspondantes.

## **Titre 4 relatif à la relation commune – établissement public de coopération intercommunale**

### **Article 12 : une relation animée par un fonctionnement institutionnel collectif**

Le Syndicat intercommunal pour la restauration collective s'administre conformément aux dispositions du Code général des collectivités territoriales. Sa nature intercommunale lui confère la responsabilité publique et morale de veiller en permanence à la bonne articulation entre les communes membres et l'établissement public de coopération.

La Ville et le SIRESCO s'engagent à faire vivre une pratique dynamique de gestion en veillant bien à associer l'ensemble des délégués désignés par le Conseil municipal, qui s'exprime au moyen :

- des réunions des instances syndicales intercommunales (Bureau syndical, Comité syndical, commissions ad hoc, groupe de travail thématiques...)
- des actions d'information et de formation,
- des rencontres thématiques de la restauration collective,
- des outils dématérialisés mis à disposition des élus délégués
- de tout autre moyen pouvant concourir à la richesse de la vie de la coopération intercommunale.

### **Article 13 : un dispositif intercommunal pour assister la collectivité**

Le SIRESCO dispose d'une administration organisée en services qui a la charge de contribuer à l'élaboration et de mettre en œuvre la politique de restauration de l'établissement public de coopération intercommunale. Dans ce cadre, les relations entre les services sont développées sous la responsabilité conjointe des autorités territoriales et des directions générales de la commune et du syndicat intercommunal, au moyen :

- de réunions bilatérales des directions générales,
- de conférences des directions générales,
- de réunions techniques entre les services respectifs en charge de la restauration collective,
- de réunions, d'échanges d'informations, de réflexions et de travail, adaptées et convenues à la problématique à traiter.

Le SIRESCO a la responsabilité de faire vivre en permanence les réunions techniques.

Il gère un dispositif d'assistance technique dont la principale mission est de contribuer à l'amélioration continue du service au public, à la relation dynamique entre l'établissement public et la commune.

### **Article 14 : représentations de la Ville, du SIRESCO et délégations**

La Ville et le SIRESCO conviennent de préciser respectivement dans le protocole technique, les noms et fonctions des élus de la Ville directement impliqués, ainsi que les noms, fonctions et coordonnées des représentants administratifs, ces derniers étant placés sous l'autorité respective des directions générales des services.

Les services concernés sont chargés de la mise en œuvre des actions, de la gestion de la restauration sociale collective, dans une démarche d'aide à la décision et de suivi rigoureux de la gestion technique du service à la population. Pour cela, ils conviennent de donner une délégation de gestion aux directions générales, administratives et techniques leur permettant de s'impliquer en toute responsabilité et, celles-ci sont tenues d'en rendre compte autant que nécessaire à leur autorité territoriale respective.

### **Article 15 : les commissions techniques de restauration**

La Ville et le SIRESCO conviennent du fonctionnement spécifique de commissions techniques de restauration, pour chacun des publics de convives. La mission respective est d'être un lieu de coopération visant à enrichir la réflexion et l'échange sur la restauration sociale collective, les menus et les goûters, la réflexion et le partage d'expérience, sur la qualité du repas autour de l'assiette, sur l'accompagnement des convives, les actions menées régulièrement ou ponctuellement telles que les semaines et les menus thématiques particulièrement pour les repas et goûters scolaires et périscolaires. Ces commissions techniques sont des lieux d'émanation de propositions d'évolution dans une démarche d'aide à la décision des instances décisionnelles ou délibérantes. Celles-ci sont organisées par le SIRESCO et réunissent les équipes professionnelles des Villes. Il en assure le secrétariat et les comptes-rendus réguliers. Un bilan de travail des commissions est établi chaque année pour être en lien avec le rapport d'activité annuel du SIRESCO.

## **Article 16 : accompagnement des équipes sur les lieux de restauration**

### **16 – 1 : les chargés de relation avec les villes**

La Ville et le SIRESCO conviennent de l'importance à faire vivre une démarche qualité pour accompagner le développement de la coopération intercommunale ainsi que la gestion mutualisée mise au service de la restauration sociale collective. Ils conviennent d'en faire un objectif permanent pour accomplir toujours au mieux et dans une démarche d'amélioration continue, le processus de réalisation de la prestation de service public partagée.

Le SIRESCO s'engage à assurer une présence régulière sur les lieux territorialisés de la restauration collective afin d'être au contact des services municipaux lesquels ont la charge de finaliser la mission de service public.

Les chargés de relation avec les villes ont pour mission d'observer et de bien connaître le terrain, d'accompagner les réflexions sur la mise en œuvre opérationnelle de la restauration sociale, d'aider à coordonner l'aval et l'amont de sa réalisation, d'être un outil complémentaire d'aide à la décision, d'être un vecteur d'information et de communication.

Les chargés de relation avec les villes n'interfèrent, ni ne se substituent aux services opérationnels dont la charge permanente est la prévision des repas, la production et la distribution de ceux-ci et dont les missions restent pleinement sous la compétence et l'autorité de leurs responsables respectifs dans la mise en œuvre quotidienne.

Le protocole technique, prévu par l'article 18 de présente convention, précise concrètement la mission confiée aux chargés de relation avec les villes.

### **16 – 2 : les lieux, les équipes**

La Ville communique au SIRESCO les données exhaustives des lieux de restauration collective, des lieux des offices à livrer, les adresses, les accès, les périodicités (annuelles, jours scolaires, jours périscolaires, exceptionnels, ...). Ces données sont inscrites au protocole technique.

Le SIRESCO communique les mêmes données relatives à ses sites de production culinaire.

La Ville communique au SIRESCO les coordonnées des agents référents pour faciliter le fonctionnement et la communication entre les services.

Le SIRESCO communique de son côté, les mêmes informations à la Ville.

Ils conviennent que l'ensemble de ces données sont inscrites au protocole technique et font l'objet d'une mise à jour annuelle.

Ensemble, ils conviennent de se communiquer autant que de besoin, les documents relatifs aux agréments sanitaires, aux visites et contrôles sanitaires, ...

Ils s'engagent à communiquer toute information utile au bon fonctionnement des relations entre les services.

### **16 – 3 : le guide de conseils pratiques « le fait tout »**

Le SIRESCO édite un guide de conseils pratiques dénommé « le fait tout » qui est le support principal de son action de formation permanente et continue sur le champ professionnel du travail en office de restauration. Cette publication s'inscrit dans la démarche d'accompagnement des services municipaux. Support pratique de formation des agents des offices au sein des villes, il vise à porter à la connaissance de tous, les éléments professionnels de l'ingénierie de la restauration collective en liaison différée et réfrigérée. Il constitue une « boîte à outils » mise à la disposition des agents qui interviennent dans les offices, les salles de restauration et dans les services municipaux de restauration.

Le SIRESCO dote chaque office de restauration collective de cet outil pédagogique sous la forme du support « papier ».

La Ville veille à ce que les agents utilisent le guide de conseils pratiques et, le cas échéant, les référents responsables des offices de restauration en animent l'usage.

Pour en faire un outil dynamique, « le fait tout » est le support d'une rencontre annuelle au sein de chacune des collectivités avec comme objectifs de favoriser les acquisitions, d'enrichir les pratiques, de partager les expériences professionnelles.

La Ville et le SIRESCO s'engagent à favoriser la tenue de ces rencontres annuelles.

Le SIRESCO gère son actualisation au moyen de mises à jour.

## **16 – 4 : les fiches hebdomadaires de conseils**

Le SIRESCO met à disposition selon un rythme périodique des fiches de conseils pratiques qui viennent enrichir « le fait tout ». Ces fiches apportent aux équipes des offices des compléments d'informations et de conseils pratiques, particulièrement s'agissant des menus et des plats plus spécifiques et / ou nouveaux. Dans le cadre de la démarche pédagogique, elles enrichissent et viennent alimenter « le fait tout ».

Le moyen de communication « extranet » sera progressivement développé pour favoriser la fluidité des actions de communication.

La Ville agira selon ses possibilités en faveur d'un développement progressif des moyens dématérialisés de communication, sur le moyen-long terme.

## **Article 17 : les actions de formations**

La Ville et le SIRESCO conviennent, dans le cadre de leur politique de personnel respective, de mettre en œuvre une démarche permanente de formation des personnels. Les actions de formation continue visent la professionnalisation des agents, le développement des connaissances et des compétences techniques des équipes, particulièrement impliquées, au sein des sites de production et des offices satellites, dans le processus de la restauration collective différée.

Pour cela, des actions sont développées en intra dans chaque collectivité et peuvent ainsi être mutualisées dans le cadre formalisé de la coopération intercommunale. Conformément à sa mission et à sa fonction de bien commun de la fonction publique territoriale, le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT), notamment sa délégation régionale de Première couronne, est sollicité de manière privilégiée.

Des institutions connues et reconnues dans le domaine de la restauration sociale peuvent être sollicitées pour être partenaires des actions de formation sur le champ de l'ingénierie de la restauration collective.

Un bilan annuel des actions réalisées est établi.

## **Article 18 : protocole technique de mise en œuvre et de suivi du service**

Pour le développement de la gestion de la restauration sociale collective, la Ville et le SIRESCO établissent en déclinaison de la présente convention de coopération, un document dénommé « protocole technique » qui précise et détaille les modalités matérielles de mise en œuvre et de suivi de la mission, des activités et des tâches des services.

Ce protocole technique indique de façon la plus exhaustive possible, les précisions utiles et nécessaires au bon fonctionnement des services dans la mise en œuvre de la coopération. Il recueille notamment les informations pratiques relatives aux lieux de restauration (accès, adresses, téléphones), aux coordonnées des agents référents de la commune et du syndicat (identité, fonction, coordonnées).

Il précise les modalités de fonctionnement et de relation entre les services. Si besoin, il indique les références des prescriptions législatives ou réglementaires qui s'imposent en matière de gestion de la restauration collective réalisée en liaison réfrigérée différée et livrée.

La Ville et le SIRESCO conviennent de confier aux responsables administratifs et techniques compétents respectifs l'élaboration de ce document de référence pour la mise en œuvre et le suivi du quotidien.

Le protocole technique fait l'objet d'un examen annuel entre les services dans le but de son actualisation pour être un protocole de travail, vivant, pour déterminer les ajustements techniques utiles à la qualité et au bon fonctionnement de la coopération entre la Ville et le SIRESCO.

Un compte-rendu est établi par le SIRESCO et diffusé après accord de la direction administrative de la Ville.

Dans ce cadre, la Ville et le SIRESCO veillent à la cohérence intercommunale de la mutualisation et de son fonctionnement.

## **Titre 5 relatif à la gestion technique de la mise en œuvre de la coopération pour la restauration sociale collective**

### **Article 19 : sécurité sanitaire de l'alimentation**

La Ville et le SIRESCO s'engagent mutuellement à veiller à l'application des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur pour garantir la sécurité sanitaire, comme élément impérieux de la restauration collective qu'ils mettent en œuvre.

La Ville et le SIRESCO veillent ensemble et chacun pour ce qui le concerne en propre à la sécurité sanitaire de l'alimentation au sein des installations qu'ils gèrent. Dans ce domaine, pour satisfaire aux exigences légitimes de la protection des usagers, ils s'engagent à mettre en œuvre les actions utiles et nécessaires pour garantir les agréments sanitaires qui s'imposent respectivement, pour les sites de production culinaires placés sous la responsabilité du SIRESCO et, pour les offices sur les sites satellites de restauration municipale placés sous la responsabilité de la Ville.

La Ville et le SIRESCO, chacun pour ce qui les concernent, veillent à l'application respectueuse des dispositions visant à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, ainsi qu'à la maintenance sanitaire des installations et des équipements dont ils ont la charge. Ils prennent les dispositions de gestion et de suivi utiles pour garantir l'état de bon fonctionnement des ressources techniques nécessaires à la qualité et à la continuité du service au public.

Les dates et numéros d'agréments délivrés par la direction départementale de protection de la population de la Préfecture de rattachement de la Ville sont précisés au protocole technique.

### **Article 20 : détermination des prévisions annuelles des besoins de repas.**

Le SIRESCO établit la prévision générale annuelle pour le compte des villes adhérentes.

Le travail de prévision est réalisé dans une démarche itérative déroulée entre le 1<sup>er</sup> octobre et le 30 novembre de chaque année. Il est engagé en septembre de l'année n pour l'année n + 1, cela afin de permettre l'échange direct entre la Ville et le SIRESCO, puis permettre à la Ville de confronter les données à sa propre évaluation des besoins, puis à l'établissement d'en recueillir les éléments en précision, d'en faire l'analyse et d'établir le niveau des besoins prévisionnels pour l'année civile considérée.

Au terme de ce travail d'anticipation, le SIRESCO porte à la connaissance de la Ville au plus tard le 30 décembre, les prévisions précisant les besoins estimés au mieux, à satisfaire sur l'année n + 1 considérée.

Celles-ci constituent les références de calcul de la contribution communale prévisionnelle pour l'année n + 1.

#### **20 – 1 : les prévisions relatives à la population enfantine.**

Pour la période d'activité correspondant au calendrier scolaire publié par le ministère de l'Education nationale, le SIRESCO recueille auprès de la Ville, les données d'informations utiles à la détermination de la prévision annuelle considérée sur l'année civile.

La détermination des besoins catégoriels et annuels est travaillée en collaboration avec les services municipaux pour déterminer les prévisions de convives / de productions. Les prévisions tiennent compte des dispositions locales du calendrier et des rythmes scolaires.

Dans ce cadre, la Ville porte à la connaissance du SIRESCO les éléments d'information permettant d'affiner les prévisions : données socio-démographiques, urbaines et scolaires, constructions et livraisons de logements, constructions d'écoles, évolutions annuelles de la carte scolaire, toute autre information utile.

Pour la période d'activité correspondant au calendrier périscolaire, les services municipaux et intercommunaux établissent en étroite collaboration permanente les prévisions annuelles sur l'année civile. Les prévisions sont affinées pour chacune des périodes de congés scolaires selon des modalités convenues et partagées entre les services dans l'objectif de maîtriser les écarts entre les prévisions de convives, les productions de repas et les constats de consommation. Un dispositif de travail en collaboration entre services est animé par le SIRESCO chaque année pour aider à la détermination quantitative et qualitative des besoins et des prévisions.

Pour les structures municipales d'accueil de la petite enfance, la détermination des prévisions est travaillée sur la base des capacités d'accueil officiellement reconnues et des inscriptions réelles communiquées. Dans ce cadre, la Ville porte à la connaissance de l'établissement les projets d'ouverture d'établissement d'accueil.

#### **20 – 2 : les personnels municipaux encadrant les activités dédiées à l'enfance**

Pour l'ensemble des activités municipales dédiées à l'enfance nécessitant un encadrement d'adultes, la Ville indique de manière prévisionnelle pour l'année, les repas à prévoir et les offices à desservir pour la restauration des agents dont la fonction rendrait nécessaire celle-ci.

#### **20 – 3 : les prévisions relatives au service de maintien autonome au domicile des personnes.**

Dans le cadre de la politique sociale favorisant le maintien au domicile des personnes, le SIRESCO recueille auprès de la Ville les éléments relatifs aux besoins de structures de résidences collectives non médicalisées ayant une activité de restauration collective à caractère social ainsi que ceux relatifs à la structure sociale de service à la personne résidente à son domicile. Sur cette base, il établit la prévision annuelle.

#### **20 – 4 : les prévisions relatives à la restauration méridienne des agents publics.**

Dans le cadre de la politique sociale du personnel et en lien avec les nécessités de fonctionnement des services, le SIRESCO recueille les éléments relatifs aux différents besoins des services de la collectivité pour garantir à ses employés la possibilité de déjeuner sur place. Sur cette base, il établit la prévision annuelle.

#### **20 – 5 : les prévisions relatives aux activités de relations publiques.**

Au regard de la nature spécifique des prestations de relations publiques de la Mairie, la Ville et le SIRESCO établissent une prévision permettant de répondre aux demandes expresses formulées selon les modalités précisées au protocole technique.

### **Article 21 : modalités de gestion des ajustements de prévisions en cours d'exercice**

En dehors de la période de détermination des prévisions annuelles énoncées à l'article 14, la Ville et le SIRESCO conviennent de l'importance à procéder en permanence à l'adaptation des prévisions au regard des besoins appréhendés au quotidien tout au long de l'année. Cette pratique d'ajustement permet de prendre en compte les événements survenant de manière prévisibles ou imprévisibles dans les meilleures conditions possibles. Elle vise à permettre le plus favorablement une gestion anticipée pour l'efficacité du service de production et de livraison. Elle aide à gérer les écarts entre prévision des effectifs, niveau de production des repas, constat de consommation des convives. Elle contribue à la bonne gestion des approvisionnements qui sont systématiquement commandés selon la nature des denrées entre J – 21 et J – 16 du jour de la consommation. Elle contribue à la réduction des déchets alimentaires et des pertes financières et par delà, à la maîtrise des coûts de fonctionnement du service. La pratique d'ajustement est un enjeu permanent de fonctionnement qualitatif du service de restauration et de bonne gestion du service public.

La modalité des ajustements repose sur une pratique méthodique de communication, à tous les niveaux et à chaque instant, des évolutions qu'elles soient prévisibles à moyen ou court terme ou qu'elles soient imprévisibles de tout dernier instant. Porter à la connaissance des informations utiles, permet de garantir la réalisation qualitative et quantitative de la production et de livraison des repas.

Les ajustements du quotidien et de faible nombre concernent uniquement les fluctuations des effectifs constatées le matin du jour de la consommation. Le coût de gestion résultant du solde restant des ajustements gérés, est mutualisé à l'échelle du périmètre de la coopération intercommunale, excepté le cas de situations particulières.



Dans le cas d'une baisse d'effectif le jour de consommation, consécutif à des situations d'épidémies liées à des maladies infectieuses transmissibles, la Ville s'engage à prendre en charge le coût des repas perdus, à compter du deuxième jour constaté. La Ville pourra porter à la connaissance du SIRESCO tout élément permettant de préciser la situation ; ce dernier pouvant le solliciter.

Dans le cas d'une baisse d'effectif le jour de consommation, consécutif à un événement de caractère local tels que foire, marché non sédentaire, festif, confessionnel ou autre et n'ayant pas fait l'objet d'une information au plus tard 2 jours francs avant le jour de consommation, la Ville s'engage à prendre en charge le coût des repas perdus.

### **21 – 1 : les ajustements du jour de la consommation dans le cadre de la restauration scolaire et périscolaire.**

Pour permettre au quotidien la pratique d'ajustement entre les effectifs du jour de consommation et les repas à livrer, à la hausse comme à la baisse et ainsi pour les goûters dans la mesure du possible, la Ville organise localement et dans la mesure de ses moyens, de manière centralisée, le suivi de ses effectifs quotidiens pour être en capacité de les communiquer au SIRESCO, le mieux possible et au plus tôt de la plage horaire du jour de livraison. Les modalités pratiques sont précisées en détail dans le protocole technique.

Dans tous les cas, le service municipal en charge de la restauration municipale, représentant la Ville, s'engage à communiquer les informations et éléments utiles et nécessaires en tout début de matinée et au plus tard pour 10 heures, selon les modalités précisées au protocole technique.

Le SIRESCO s'engage dès la réception des informations à donner les directives adaptées pour la production et la livraison.

### **21 – 2 : les ajustements prévisibles à la hausse en cours d'année dans le cadre scolaire et périscolaire.**

Il s'agit des événements récurrents, programmés par la Ville ou survenant en cours d'année tels qu'en particulier l'accueil ponctuel, voir momentané d'un groupe d'enfants externes au lieu de restauration, ou l'accueil de parents désirant ponctuellement déjeuner sur place dans le cadre de l'intérêt porté à la politique de restauration sociale collective ou de tout autre événement d'initiative municipale.

La collectivité et l'établissement public s'engagent mutuellement à respecter le délai de J – 15 jours calendaires pour garantir la qualité de la restauration sociale et la bonne gestion du service quelque soit la forme du repas, y compris les piques-niques.

Un non respect par l'établissement public de la communication reçue, l'engagera à devoir satisfaire la prestation correspondant à la demande dont il aura été normalement informé.

Un non respect du délai de communication à J – 15 par la collectivité ne saurait en aucun cas engager l'établissement public à répondre de manière impérative.

Dans le cas d'une communication intervenant à J – 3 (2 jours francs) d'une demande correspondant à un événement prévisible, le SIRESCO pourra refuser sans que d'aucune manière, il soit tenu d'y répondre.

### **21 – 3 : les ajustements prévisibles à la baisse en cours d'année dans le cadre de la restauration scolaire et périscolaire**

Il s'agit des événements récurrents (foire, marchés non-sédentaires, festifs, confessionnels) ou programmés par la collectivité ou survenant en cours d'année tels qu'en particulier, les départs de classes transplantées, les sorties d'un jour scolaire ou périscolaire sans repas, les grèves ou de tout autre événement d'initiative municipale.

La Ville et le SIRESCO s'engagent mutuellement à respecter le délai de J – 15 jours calendaires pour la bonne gestion du service. Un non respect de cette modalité de communication par la Ville peut conduire le SIRESCO à comptabiliser les coûts engendrés pour le calcul de la contribution financière communale.

A titre exceptionnel et pour des situations autres que les cas déjà cités, ces délais peuvent être réduits à J – 5. La comptabilisation des coûts engendrés sera fondée sur le pouvoir d'appréciation et le dialogue des parties.

Dans le cas d'une communication intervenant à J – 3 (2 jours francs) d'une demande de baisse correspondant à un événement prévisible, le SIRESCO comptabilisera les coûts engendrés pour le calcul de la contribution financière communale et la Ville s'engage à prendre en charge le coût correspondant.

Un non respect de cette modalité de communication par le SIRESCO conduit ce dernier à supporter les conséquences comptables et à devoir s'en expliquer.

#### **21 – 4 : les ajustements en cours d'année pour la restauration hors enfants scolaires et périscolaires**

La Ville et le SIRESCO conviennent de communiquer dans le même esprit s'agissant de la gestion des effectifs de convives et de manière adaptée pour chacun des publics concernés (personnes âgées, personnels des mairies déjeunant en selfs, crèches et repas de relations publiques), les modalités détaillées sont précisées au protocole technique.

Le SIRESCO s'engage à être attentif et réactif aux informations quotidiennes communiquées par les services des villes s'agissant des repas portés aux domiciles de personnes.

#### **21 – 5 : les ajustements ultimes du jour de la consommation**

La Ville et le SIRESCO conviennent de faire au mieux afin qu'il soit possible au quotidien dans la matinée du jour de consommation de procéder à d'ultimes ajustements de livraison de repas manquants du fait d'un effectif supérieur à la prévision courante par sites de restauration.

Ils conviennent des modalités suivantes :

- aucun ajustement n'est effectué pour livrer un repas supplémentaire sur 100 par site de restauration ;
- aucun ajustement ne peut être exigé pour un maximum de 2 repas supplémentaires pour 100 repas par site de consommation, le SIRESCO tentant d'y répondre selon les possibilités ;
- un ajustement s'impose dès le troisième repas supplémentaire sur 100 par site de consommation.

Concernant les cas des sites où la livraison journalière est inférieure à 100 repas, la modalité pratique sera convenue et précisée au protocole technique.

Le SIRESCO s'engage à ajuster correctement par site de restauration, dans les temps impartis, les livraisons de repas venant à manquer du fait d'une erreur matérielle de sa part.

La Ville communique au SIRESCO, quotidiennement les situations d'enfants n'ayant pas disposé d'un repas du fait des conditions énoncées au présent article. Le SIRESCO tient un registre à ce sujet.

### **Article 22 : le plan alimentaire, les menus, les goûters, menus thématiques**

Dans le cadre de sa mission intercommunale de fabrication et de livraison des repas, le SIRESCO élabore le plan alimentaire, les menus, les plats et tout autre élément qui concoure à la restauration collective des convives au regard du niveau des exigences publiques attendues pour favoriser la qualité nutritionnelle des repas.

Pour être pertinent, le plan alimentaire tient compte des contraintes économiques, des techniques de production du site de fabrication et de l'office du lieu de la restauration, de livraison et de durée de vie des produits en liaison réfrigérée.

Le plan alimentaire est un outil pour favoriser au mieux les combinaisons entre, la variété des plats, l'équilibre nutritionnel, les fréquences de classes d'aliments, la qualité des aliments et favoriser au plus la saisonnalité, des fruits et des légumes.

Le plan alimentaire est un moyen d'évaluation de l'appétit des convives et doit permettre de limiter les déchets alimentaires. Il est un outil dynamique et évolutif.

Le SIRESCO conçoit le plan alimentaire dont l'ensemble des éléments constitutifs sont le sujet et l'objet d'une collaboration des services intercommunaux et communaux.

## **22 – 1 : les menus**

La Ville et le SIRESCO conviennent de la responsabilité et de la charge du SIRESCO à élaborer les menus et les plats qui sont conçus en relation avec le type des convives : enfants scolarisés, enfants en crèches, personnes en activité, personnes âgées.

Les menus sont techniquement élaborés par la direction de la restauration du SIRESCO, sur un cycle de 8 semaines, soit 40 repas. Ils correspondent à la mise en œuvre des orientations et du sens de la politique d'alimentation portés par l'établissement et les communes en matière de restauration, aux prescriptions en vigueur ainsi qu'aux recommandations publiques reconnues.

Les composants d'un repas sont au maximum de cinq : hors d'œuvre, plat protidique, garniture ou accompagnement de légumes ou féculent, produit laitier, dessert, sans compter le pain.

Le menu d'un repas peut être composé sur la base de quatre composants : hors d'œuvre ou dessert, plat protidique, accompagnement de légumes ou féculent, produit laitier, sans compter le pain.

Le menu est adapté à la nature des convives s'agissant des grammages, des qualités organoleptiques, ...

Pour les menus enfants et s'agissant de l'éducation sensorielle, le goût et le dégoût sont des dimensions de l'élaboration des repas, tout comme l'apprentissage du plaisir à table.

Pour tous les convives, il est veillé en permanence au plaisir de bien manger et de manger bien au regard de la santé, comme il est veillé au principe et aux valeurs du vivre ensemble.

## **22 – 2 : les menus thématiques**

Dans le cadre de l'animation des actions éducatives, culturelles, sociales et économiques, des menus thématiques sont développés à l'occasion des initiatives qui se déroulent tout au long de l'année : fêtes universelles, semaines d'animation, actions éducatives, événements locaux ou ponctuels ...

Pour donner de la lisibilité aux thèmes retenus, le sens et le contenu de ces derniers font l'objet de propositions annuelles par le SIRESCO et par les Villes, valorisant les terroirs et les cultures. Celles-ci sont travaillées en collaboration par les services intercommunaux et municipaux. Elles font l'objet d'un examen à l'ordre du jour d'au moins une commission technique de restauration.

## **22 – 3 : les collations matinales**

La Ville et le SIRESCO conviennent que la collation matinale ne doit pas être systématique et obligatoire. Il est tenu le plus grand compte des recommandations énoncées par les pouvoirs publics en matière de santé. La Ville s'engage à suivre et à réagir au regard des phénomènes de déséquilibre alimentaire et de déstructuration des rythmes alimentaires.

Le protocole technique peut le cas échéant préciser les conditions de gestion de ces problématiques.

## **22 – 4 : les goûters**

La Ville et le SIRESCO reconnaissent l'importance du goûter qui doit être équilibré et bien consommé. Sa composition répond aux recommandations des pouvoirs publics. Il est tenu compte des contraintes sanitaires et techniques de la prestation. Sa problématique est travaillée en commission technique de restauration.

## **22 – 5 : les collations du soir.**

La Ville et le SIRESCO, le cas échéant, déterminent la forme et le contenu de la collation du soir livrée au domicile des personnes, dans l'esprit de la présente convention et en référence à l'article 1 – 4 .

## **Article 23 : modification du plan alimentaire et des menus en cas de force majeure**

La Ville et le SIRESCO conviennent de changements de menus rendus nécessaires en cas de force majeure.

Ces changements peuvent concerner l'ensemble du repas ou être partiels. Dès lors, ils doivent être justifiés :

- soit par des ruptures d'approvisionnements assurés par les fournisseurs de denrées alimentaires, partielles ou totales ;
- soit par un événement exceptionnel survenant et gênant le fonctionnement de la production technique des repas ou dans le fonctionnement normal des installations de l'office du site de restauration, tels que panne technique d'équipement ou élément imprévisible portant atteinte à la sécurité alimentaire ;
- soit par l'annonce d'un mouvement de grève touchant les fonctions publiques d'Etat ou Territoriale pouvant avoir comme conséquence un gâchis de nourriture d'ampleur problématique au regard des préoccupations de gestion financière et éthique des denrées ;
- soit par des aléas climatiques exceptionnels et/ou prévus par « Météo France », ou survenant de manière imprévisibles.

Ils conviennent qu'en cas de difficultés insurmontables dans des délais raisonnables, il sera mis en place un repas dit de « secours ».

Dans tous les cas, ils conviennent de s'informer mutuellement dans les plus brefs délais des difficultés à gérer, de communiquer de manière convenue et adaptée auprès des utilisateurs.

## **Article 24 : gestion de repas de secours**

La Ville et le SIRESCO conviennent de la possibilité de disposer de repas dits de secours pour faire face aux situations insurmontables et pour répondre à l'impératif du principe de continuité du service aux convives.

Le stock est conçu par le SIRESCO pour être adapté aux conditions particulières de conservation à température ambiante et, approvisionne la Ville. Son coût est comptabilisé.

La Ville a la charge du suivi de gestion de son stock.

Le protocole technique précise les modalités de constitution, d'acheminement et le(s) lieu(x) d'entreposage.

La Ville et le SIRESCO conviennent que le stock de repas de secours n'est pas utilisé pour permettre des ajustements ponctuels de repas dans le cadre de la restauration scolaire et périscolaire.

## **Article 25 : gestion des repas pique-niques**

La Ville et le SIRESCO conviennent de la gestion mutualisée de repas pique-niques pour répondre aux besoins spécifiques de restauration à organiser en lien avec les activités de plein air, soit de sorties pédagogiques dans le cadre scolaire, soit dans le cadre des activités périscolaires.

Le SIRESCO s'engage à fournir ces repas pique-niques dont il détermine le menu.

Les prévisions, productions et livraisons de ces repas particuliers sont basées sur le principe de la demande préalable selon des modalités détaillées au protocole technique, particulièrement s'agissant des délais et des conditions d'ajustements, au moins à J – 15 du jour calendaire de consommation.

La comptabilisation de ces repas est celle admise pour les repas courants.

La Ville, réceptionnant les repas adaptés à la consommation en plein air, s'engage en terme de responsabilité sur la gestion des contraintes réglementaires, techniques et le cas échéant de transport sur le lieu de la consommation.

## **Article 26 : gestion des prestations de relations publiques**

La Ville et le SIRESCO conviennent de la possibilité pour le SIRESCO selon ses capacités techniques et la disponibilité des équipes professionnelles ainsi que des délais impartis, à produire et livrer des restaurations adaptées à la nature de l'événement, dans le cadre des différentes activités et manifestations locales relevant des actions de relations publiques de la municipalité.

### **26 – 1 : les types de prestations**

Le SIRESCO peut produire, en référence aux fiches techniques prédéfinies par le SIRESCO comprenant les aliments et les boissons, les prestations suivantes :

- plateaux repas pour des réunions de commissions municipales, bureaux municipaux, réunions administratives ;
- petits déjeuners de travail ;
- buffets et repas, froids ou chauds pour des réceptions publiques.

### **26 – 2 : les formalisations et les modalités de gestion**

La Ville et le SIRESCO conviennent que les demandes sont expressément formalisées par le Maire ou son représentant désigné, au moyen d'un courrier ou d'un courriel, systématique et identifié. Celles-ci sont traitées par le SIRESCO pour s'assurer de la faisabilité globale. Les déterminations des demandes font l'objet d'échanges de précisions utiles et nécessaires, préalablement à la décision du SIRESCO d'accepter de s'engager sur la réalisation.

La Ville et le SIRESCO conviennent que les coûts des prestations de restauration collective spécifique sont comptabilisés pour entrer dans la contribution financière communale, dans les conditions convenues et validées des demandes en référence à la délibération annuelle du Comité syndical du SIRESCO relative à la fixation des coûts unitaires.

### **26 – 3 : les délais de demandes, de validations, de modifications, d'annulations**

La Ville et le SIRESCO conviennent pour une bonne gestion des prestations, des délais en amont, de demande, de validation, de modifications et d'annulations dans les conditions suivantes :

- pour les prestations de nature à nécessiter une confection préalable ou particulière, le délai de demande est de 15 jours calendaires minimum, de validation partagée de 13 jours minimum, de modifications sur les quantités de 6 jours, d'annulation totale de 6 jours ;
- pour la validation définitive et exhaustive des demandes, le SIRESCO confirme à la Ville, par un courrier ou par un courriel ;
- pour des plateaux repas nécessitant un délai relativement court de fabrication, le délai de demande est de 6 jours calendaires minimum, de validation partagée de 5 jours, de modification sur les quantités de 3 jours minimum, d'annulation de 3 jours minimum ;
- en deçà des délais d'annulation indiqués ci-dessus, les coûts sont comptabilisés ;
- pour la bonne tenue de la restauration, des dotations en matériels jetables sur la base d'une liste préétablie par le SIRESCO (nappes, serviettes, couverts en plastique,...) peuvent être demandées, livrées à l'unité d'approvisionnement des fournisseurs et comptabilisées ;
- les conditions de livraison seront examinées dans le cadre de la validation de la demande. D'une manière générale, elle sont effectuées la veille du jour de consommation. Le cas échéant, les coûts peuvent être comptabilisés ;
- chaque livraison fait l'objet d'un bon de livraison co-signé par l'agent en assurant la réception et le livreur, ce dernier remettant au retour à ses responsables, son exemplaire ;
- les coûts correspondants aux livraisons sont comptabilisés, sauf le cas où ils sont mutualisables avec une autre livraison déjà existante.

Le protocole technique précise en détail les aspects utiles et nécessaires au bon fonctionnement de ces prestations de relations publiques.

## **Article 27 : logistique de conditionnement des plats**

Les repas sont gérés en liaison réfrigérée. Le SIRESCO utilise un ensemble de techniques et de procédés destinés à conserver, à transporter les produits alimentaires ayant fait l'objet d'une transformation cuisinée sur ses sites de production culinaire.

Les modes de conditionnement font l'objet d'une gestion suivie au regard des prescriptions législatives et réglementaires, des différentes techniques et pratiques.

La Ville et le SIRESCO conviennent des dispositions ci-après.

### **27 – 1 : gestion des conditionnements**

Les denrées alimentaires transformées en cuisine font l'objet d'un conditionnement adapté à la liaison réfrigérée. Les denrées alimentaires qui ne font pas l'objet d'une transformation ne sont pas conditionnées sauf dans les cas particuliers, pour des raisons techniques ou pratiques ; auxquels cas ces denrées sont conditionnées à l'initiative du SIRESCO.

Tous les équipements et matériels nécessaires aux conditionnements des denrées alimentaires sont conformes à la réglementation en vigueur visant à la protection des populations.

Tous les matériels de conditionnement transportables sont en polypropylène (PP) ou matière similaire.

La Ville et le SIRESCO excluent de leur usage pour les matériels utilisés ayant un contact avec l'aliment, ceux contenant dans leur composition du bisphénol A.

La Ville et le SIRESCO conviennent de développer les actions qui contribuent à l'harmonisation des conditionnements pour des raisons pratiques, financières et environnementales.

Ils s'engagent ensemble à rechercher les moyens de réduire les déchets engendrés par les contenants, à favoriser le recyclage durable, à contenir les coûts, à réduire les contraintes techniques, dans une approche raisonnée de promotion de la démarche de développement durable.

### **27 – 2 : modalités des conditionnements**

La Ville et le SIRESCO conviennent de développer les actions en faveur d'une gestion facilitée des contenants utilisés pour les conditionnements. Dans ce cadre, ils chargent les services d'être force de propositions techniques pour répondre aux exigences d'efficacité de transport et de sécurité sanitaire, pour alléger les contraintes pratiques et matérielles, pour tendre à réduire les coûts des matériels dits jetables ou non réutilisables pour le même besoin.

Ils conviennent d'examiner les solutions, partielles ou générales, progressives, de les mettre en œuvre de manière convenue et partagée, de tendre à l'harmonisation et à la mutualisation dans une démarche de partage d'expérience.

Les modalités pratiques sont précisées au protocole technique et font l'objet d'un examen annuel dans ce cadre.

### **27 – 3 : gestion des DLC et DLUO**

La Ville et le SIRESCO conviennent de suivre ensemble la gestion des dates limites de consommation (DLC) et des dates limites d'utilisation optimale (DLUO).

Le SIRESCO s'engage sur la sécurité sanitaire de l'alimentation. Il en assure la gestion technique pour garantir la veille permanente des DLC et des DLUO.

Il veille particulièrement à l'affichage, conforme à la réglementation, systématique des informations nécessaires sur chaque conditionnement.

Les modalités matérielles du suivi mutuel des DLC et DLUO sont précisées si besoin au protocole technique.

## **27 – 4 : gestion et formalités des refus de préparations**

La Ville et le SIRESCO conviennent des modalités de gestion des refus de préparation. Ces refus doivent être motivés par des raisons d'ordre sanitaire ou technique expliquées et convaincantes, des raisons de dégradations visibles du contenant ou des denrées considérées, de dégradations olfactives. Tout rejet fait l'objet d'une information immédiate et conjointe aux responsables hiérarchiques de la Ville et des chargés de relation du SIRESCO.

Les denrées conditionnées et leurs contenants identifiés comme étant problématiques, sont retournés dans les plus brefs délais par le livreur du SIRESCO et au plus tard le lendemain au SIRESCO pour être l'objet de recherches des causes justifiant le refus.

Le SIRESCO s'engage à mener ou à faire mener les analyses nécessaires pour connaître l'origine du dysfonctionnement repéré, les causes, en mesurer les risques de renouvellement et porter à la connaissance de la collectivité les résultats de l'enquête et les mesures correctives préconisées.

Selon la nature et l'importance du dysfonctionnement, la Ville et le SIRESCO, si besoin, conviennent ensemble de la nécessité et du message à communiquer.

## **27 – 5 : retour des conditionnements non ouverts**

La Ville et le SIRESCO conviennent, en référence à l'article 13, de veiller à la bonne gestion des retours de tous les conditionnements non ouverts et non remis en température le jour prévu de la consommation.

Ils chargent les services de mettre en œuvre cette gestion visant à assurer le retour systématique des conditionnements communément appelées « barquettes » non ouvertes et non remises en températures, des éléments unitaires demeurant encore dans leur emballage de conditionnement multiple de livrable par les fournisseurs du SIRESCO. Ces éléments retournés ne seront pas comptabilisés dans la contribution de la Ville et mutualisés. Les glaces directement livrées par les prestataires ne sont pas concernées par ce dispositif.

Cette disposition contribuant à la gestion mutualisée des écarts entre prévisions, productions et consommations, l'absence constatée de retour conduira l'établissement public à comptabiliser ces conditionnements dans le calcul des consommations.

Les modalités peuvent être détaillées, si besoin, au protocole technique.

## **Article 28 : logistique de livraison des sites collectifs**

Conformément à ses statuts, le SIRESCO est en charge de la logistique de livraison des sites de restauration collective.

La Ville et le SIRESCO conviennent d'organiser au mieux et en concertation, en tenant compte des différentes contraintes, la gestion des livraisons / réceptions de manière adaptée. Ils veillent à être en capacité de gérer les exigences de réactivité et d'ajustement du service s'agissant des fluctuations des effectifs, à gérer au mieux du possible les fluctuations ultimes inhérentes à la vie.

L'ensemble des repas produits et des autres éléments à livrer par le SIRESCO sont placés sous son entière responsabilité jusqu'au moment où commence à s'opérer la livraison sur le site desservi. Dès lors, les repas et les autres éléments à livrer sont placés sous la responsabilité de la Ville.

Le SIRESCO et la Ville inscrivent dans les fiches de poste des agents, autant que de besoins, les éléments de précision des missions à accomplir et des tâches à exécuter par leurs agents respectifs.

### **28 – 1 : les modalités**

La gestion est fondée sur le principe de la mutualisation des ressources nécessaires à l'efficacité de la logistique mise en place pour l'ensemble des Villes du périmètre syndical afin de garantir au quotidien et chaque année l'obligation de résultat de sa mission.

Pour ce faire, le SIRESCO se donne les moyens pour disposer d'une flotte de véhicules adaptée aux exigences techniques et réglementaires et pour gérer les ressources humaines, particulièrement les emplois de livreurs nécessaires. Il organise les moyens de la logistique distribution et convient avec la Ville des modalités pratiques d'accès aux offices de restauration.

Les repas produits par le SIRESCO sont livrés selon les modalités convenues entre les services réciproques. Le transport est assuré en liaison réfrigérée, d'une manière générale entre J – 4 jours et H – 1 heure et, le plus communément entre J – 2 jours et H – 2 heures avant le service à table, soit à 11 h 30 en maternelle et à 12 heures en primaire.

La Ville s'engage à contribuer à la recherche des conditions d'une gestion optimisée de la logistique livraison, notamment en facilitant autant que possible les accès et les horaires de livraisons.

Les modalités de livraison / réception (gestion des accès, des horaires, agents référents ...) sont détaillées au protocole technique. Elles font l'objet d'un examen annuel et partagé pour suivre son adaptation aux évolutions et/ou nécessités de bonne gestion et de bon fonctionnement.

## **28 – 2 : la traçabilité de la chaîne du froid**

Le SIRESCO s'engage à être en conformité avec la réglementation en vigueur en matière de liaison réfrigérée et pour cela, il s'implique dans le suivi de la chaîne du froid. Il s'assure en permanence du bon fonctionnement des équipements réfrigérants. Il veille en permanence au suivi tracé des températures aux moyens d'équipements adaptés et géolocalisés.

Tout au long du parcours entre le site de départ et le site de livraison, des contrôles du respect de la chaîne du froid peuvent être opérés par le SIRESCO, par la Ville, par les services compétents de l'Etat. Dès lors, ceux-ci s'opèrent dans la caisse réfrigérée du véhicule.

Les prises de température sont effectuées avec des instruments de mesures conformes, étalonnés annuellement et en bon état de propreté et de fonctionnement. Celles-ci s'effectuent conformément à la réglementation en vigueur et selon les instructions précisées au protocole technique. Les normes de résultats recevables sont celles énoncées par la réglementation en vigueur en tenant compte des tolérances acceptables selon les types de produits.

La Ville veille au bon état de fonctionnement de ses équipements réfrigérants et de ses instruments de mesure des températures. Elle assure sa propre gestion tracée de la liaison réfrigérée dès la réception au sein de ses offices de restauration.

## **28 – 3 : la fiche de livraison et de retour**

La Ville et le SIRESCO conviennent pour le bon fonctionnement de la gestion comptable de la restauration collective mutualisée, des modalités de livraison/réception suivantes :

- toute livraison fait l'objet d'une fiche de livraison et de retour ;
- la livraison et la réception sont effectuées sous le contrôle conjoint de l'agent identifié sur l'office de la Ville et de l'agent livreur du SIRESCO ;
- un exemplaire du bon de livraison est remis à l'arrivée de la livraison pour faciliter le contrôle de la réception ;
- tout éventuel ajustement de livraison effectué sur le champ, au moment de la réception est inscrit (nature et quantité) sur le bon de livraison pour être comptabilisé et, sa justification doit être indiquée ;
- les conditionnements non ouverts de denrées correspondant aux livraisons antérieures, sont restitués au livreur pour être retournés au SIRESCO ; inscription en est faite sur le bon de livraison pour être comptabilisés en moins des consommations réelles de la Ville ;
- à la fin de l'opération, les deux agents sont tenus de co-signer les deux exemplaires du bon de livraison dont chacun conserve un exemplaire ;
- les agents remettent à leur responsable respectif, le(s) bon(s) journalier(s) de livraison / retour, pour en permettre la bonne comptabilisation.

Les modalités pratiques sont précisées au protocole technique et, particulièrement dans les cas de livraisons rendues possibles hors des horaires de présence du personnel de la Ville.



## **28 – 4 : gestion et formalités des refus de livraison/réception**

La Ville et le SIRESCO conviennent que des refus de livraison/réception sont possibles.

Dans le cas d'un incident avéré et dont la gravité consisterait à porter atteinte à la sécurité sanitaire, un refus de livraison ou de réception est possible sur la base de constatations précises. Immédiatement les représentants respectifs sur le terrain de la Ville et du SIRESCO en informent leurs responsables hiérarchiques, qui sur la base des informations précisent les directives à suivre. Selon l'importance de la situation ou de sa gravité, la Ville et le SIRESCO s'engagent à établir les contacts aux plus hauts niveaux des représentants réciproques disponibles sur le moment, pour examiner la situation sur place ainsi que les dispositions à mettre en œuvre immédiatement, en terme de protection des convives et de continuité du service public dans la mesure du possible. Ils s'engagent mutuellement à une communication responsable et fondée, convenue et partagée sur la base d'informations vérifiées.

Le cas échéant, ils en informeront les services départementaux de l'Etat, compétents.

En cas de suspicion d'un risque sanitaire, ou de toute autre supposition d'un possible incident ou d'éventuelles conséquences suspectées, immédiatement les représentants respectifs sur le terrain en informent leurs responsables hiérarchiques qui apprécient au moyen d'un dialogue établi dans les meilleurs délais, les dispositions à prendre pour vérifier la réalité du risque. Pour cela, sur la base des premières descriptions données, ils peuvent décider d'un examen sur place pour apprécier la situation et déterminer si le risque est avéré. En accord, ils décident des suites à réserver, des dispositions à prendre au regard d'un examen concret d'éléments matériellement bien identifiés. La Ville et le SIRESCO conviennent du principe de délégation donné à leurs responsables administratifs réciproques et identifiés pour prendre les décisions adaptées.

En aucun cas, les agents respectifs sur le terrain n'ont autorité pour décider seuls du refus de livraison/réception. Dans tous les cas, ils sont tenus de saisir leurs responsables hiérarchiques.

La Ville et le SIRESCO conviennent de s'informer mutuellement et préalablement des problèmes qui pouvant survenir viendraient à empêcher une livraison ou une réception afin de convenir ensemble de la meilleure solution possible à mettre en œuvre au nom du principe de continuité du service.

## **Article 29 : logistique de dotations autour du menu**

Dans le cadre de sa mission de production et de livraison, le SIRESCO assure la gestion mutualisée des éléments complémentaires à la consommation des convives, à savoir des condiments et produits saccharifères, et des matériels fongibles et/ou jetables

### **29 – 1 : condiments et produits saccharifères**

La Ville et le SIRESCO conviennent de la gestion mutualisée :

- des condiments génériques d'accompagnement gustatifs choisis par les convives adultes pour l'essentiel et selon la réglementation ou les recommandations s'agissant des convives enfants ;
- des dotations de sucre.

Le SIRESCO est chargé des approvisionnements et assure périodiquement la logistique livraison des produits et des ingrédients définis dans des quantités déterminées en accord.

La Ville est chargée d'assurer le suivi de la gestion des dotations qu'elle reçoit et stocke dans ses offices de restauration. Elle veille à la consommation conforme des convives, des DLC.

Le protocole technique précise les modalités pratiques des livraisons sous forme de dotations.

## **29 – 2 : fongibles et jetables**

La Ville et le SIRESCO conviennent de la gestion mutualisée des matériels fongibles et jetables après premier usage, à savoir, serviettes et bavoirs en tissu de papier, verres, assiettes, fourchettes, cuillères, couteaux en matière plastique alimentaire, nécessaires aux repas et aux goûters.

Le SIRESCO est chargé des approvisionnements et assure périodiquement la logistique livraison des matériels fongibles et jetables définis selon des quantités et des rythmes déterminés en accord.

La Ville est chargée d'assurer le suivi de la gestion des dotations qu'elle reçoit et stocke sur les lieux définis par elle. Elle veille à la consommation normale des dotations.

Le protocole technique précise les modalités pratiques des livraisons sous forme de dotations.

Par ailleurs, le SIRESCO peut accompagner la Ville à sa demande expresse, pour mettre à disposition des matériels jetables :

- soit pour répondre à un besoin exceptionnel porté à la connaissance du Syndicat dans un délai suffisant permettant d'y répondre,
- soit pour répondre à un besoin urgent de dépannage suite à un incident technique imprévisible au sein de l'office.

Dans ces cas précis, les dépenses correspondantes sont expressément comptabilisées dans la contribution financière de la collectivité et le SIRESCO adresse un courrier de notification détaillée de la contribution supplémentaire.

La gestion de ces situations exceptionnelles est assurée :

- pour le SIRESCO, par la direction de la restauration assistée si besoin du chargé de relation avec la ville,
- pour la Ville, par la direction de services en charge de la restauration municipale collective.

## **Article 30 : les offices de restauration**

La Ville et le SIRESCO conviennent de l'importance du bon fonctionnement de l'office attendant à la salle de restauration. Satellite technique, il est l'étape finale de la préparation du repas et les équipes présentes sur le terrain ont une place essentielle dans la réussite du service de restauration. Au sein de l'équipe, le cas échéant dans la mesure des moyens de la Ville, un référent a la responsabilité de l'animation de son fonctionnement. Les actions de primo formation et de formation continue, seront permanentes pour accompagner les agents constituant cette partie intégrante du processus de restauration réfrigérée.

La Ville pilotera les actions de professionnalisation pour la bonne conduite des préparations finales des repas, notamment celles visant à la qualité de présentation des entrées, des plats, des produits laitiers, des fruits et desserts, à la mise à disposition de l'eau et du pain, à la maîtrise technique des remises en températures des mets à servir chauds.

La Ville veillera au suivi sanitaire des agents au titre de la médecine du travail ainsi qu'à la mise à disposition de la Direction Départementale de Protection des Populations territorialement compétente, sur les lieux de travail, des aptitudes médicales.

Le SIRESCO et la Ville conviennent de l'importance à inscrire dans les fiches de poste des agents, autant que de besoin, les éléments de précision des missions à accomplir et des tâches à exécuter par les agents affectés au sein des offices satellites de la restauration collective.

## **Titre 6 relatif aux conditions financières et administratives de mise en œuvre de la convention**

### **Article 31 : relations et contributions financières**

La Ville et le SIRESCO conviennent, en application de la présente convention de coopération, d'inscrire les crédits nécessaires à leur budget primitif respectif de l'exercice annuel, considérant que pour la Ville, la contribution financière annuelle constitue une dépense obligatoire pour son budget communal et, que pour le SIRESCO, les contributions financières communales constituent la recette quasi intégrale de son budget de fonctionnement.

La Ville et le SIRESCO conviennent de n'appliquer aucun autre frais de gestion ou frais financiers autres que ceux convenus en application de la présente convention, sauf à le décider explicitement et conjointement le cas échéant sur un sujet exceptionnel.

#### **31 – 1 : cotisation annuelle et affectation à la clôture de l'exercice**

La Ville et le SIRESCO conviennent d'établir une cotisation annuelle correspondant à 1 % du montant de la contribution financière communale de l'exercice n – 2 constatée au compte administratif de l'année considérée. La cotisation annuelle est versée par la Ville dans le cour du premier semestre de l'année considérée à la suite du titre de recettes émis par le SIRESCO.

Lors des deux premières années de l'adhésion au SIRESCO, la cotisation est établie à 0,98 % du montant de la contribution financière prévisionnelle pour l'année considérée. Dans le cas d'une adhésion autorisée en cours d'année, la cotisation est calculée au prorata temporis et appelée en décembre de l'année.

Sur proposition du SIRESCO, lors de l'établissement de son budget primitif, le montant équivalent à celui de la cotisation de la Ville est inscrit en fonctionnement au compte 022 – dépenses imprévues.

Il est convenu qu'au moment du compte administratif de l'exercice clos, le solde constaté des crédits non consommés et inscrits en dépenses imprévues sont réservés en priorité pour abonder, autant que de besoin, l'autofinancement de la section d'investissement de l'exercice suivant.

#### **31 – 2 : détermination du montant des contributions**

La Ville et le SIRESCO conviennent que la détermination du montant de la contribution financière de la Ville fait l'objet d'une discussion en amont notamment en appui sur les débats d'orientations budgétaires et au moyen de son élaboration travaillée en collaboration par les deux administrations.

#### **31 – 3 : modalités et calendrier d'élaboration des prévisions financières**

La Ville et le SIRESCO conviennent que dans le prolongement de l'élaboration des prévisions de repas en application de l'article 19, la prévision de la contribution financière de l'année considérée est élaborée en cohérence avec les prévisions des besoins de repas.

Le SIRESCO s'engage à notifier à la Ville au plus tard le 30 décembre de l'année n – 1 de l'exercice considéré :

- le montant de la contribution financière communale de l'exercice n ;
- la délibération du SIRESCO relative à la fixation des coûts unitaires de gestion des prestations ;
- l'état détaillé des prévisions des prestations par nature de convives.

### **31 – 4 : modalités et délais de versements par la commune**

La Ville et le SIRESCO conviennent que la contribution communale annuelle prévisionnelle est versée par appels de fonds établis en douzièmes égaux, en exécution de titres de recettes émis par le SIRESCO. Ils veillent conjointement à la gestion de ce principe.

Les coordonnées des comptes du Trésor public, respectifs, sont précisées au protocole technique.

### **31 – 5 : modalités de suivi de gestion mensuel**

Pour faciliter le suivi de la gestion partagée, le SIRESCO et la Ville, conviennent d'un suivi régulier des prévisions financières, des prévisions d'effectifs, des consommations réelles. Cette modalité à faire vivre au rythme mensuel a pour objet de contrôler l'activité, de valider les consommations de crédits prévisionnels et autorisés, de permettre une réactivité plus rapide des ajustements à opérer en cours d'année tant en matière de gestion de la restauration que de gestion financière en cours d'exercice.

Le protocole technique de mise en œuvre précise les modalités d'organisation du travail des services réciproques.

### **31 – 6 : modalités de la régularisation « prévisions / réalisations »**

La Ville et le SIRESCO conviennent qu'à la fin de l'exercice de l'année considérée et en référence au Titre 3 de la présente convention, la contribution financière prévisionnelle fait l'objet d'un ajustement comptable de régularisation positive ou négative, des différents ajustements techniques intervenus en cours d'exercice, cela en référence à l'article 20, pour correspondre à la réalité des consommations constatées.

La régularisation est validée conjointement au plus tard, le 28 février de l'année suivante, puis selon le résultat, le SIRESCO émet, dans les deux mois suivants, un titre de recettes ou un mandat de paiement en régularisation. La Ville et le SIRESCO veillent à la bonne gestion de cette régularisation.

## **Article 32 : durée**

La présente convention est conclue pour une durée de 5 ans à compter de 2013.

Elle se substitue à la précédente convention qui serait encore en vigueur.

Elle est renouvelable par tacite reconduction sans que sa durée puisse excéder 10 ans.

## **Article 33 : résiliation**

La présente convention pourra être résiliée par l'une des parties, après en avoir informé l'autre de son intention par lettre recommandée avec accusé de réception, 6 mois avant la date d'effet de sa décision délibérée par son conseil. La résiliation ne pourra prendre effet qu'au 31 décembre de chaque année, sauf accord expresse entre les parties sur une date différente.

## **Article 34 : litiges, dialogue pré-contentieux, contentieux**

En cas de litige entre les parties relatif à l'exécution de la présente convention, le Maire de la Commune et le Président du Syndicat intercommunal chercheront, avant toute action contentieuse, une solution amiable du conflit.

A défaut, si le désaccord persiste, le Tribunal Administratif de Montreuil, 7 rue Catherine Puig – 93100, sera saisi par la partie la plus diligente.

### **Article 35 : actualisation des éléments de la convention**

Toute modification visant à modifier les missions, les compétences, entraînant une modification des principes ou modalités de la mutualisation, et/ou une répartition différente des missions mutualisées, devra faire l'objet d'un avenant formellement délibéré par les instances respectives des parties.

### **Article 36 : évaluation**

Les parties aux présentes décident de procéder à une évaluation à mi parcours du fonctionnement de la présente convention.

Seront examinées les conditions opérationnelles et financières de mise en œuvre, tant sur un plan qualitatif que quantitatif. Cette évaluation associera autant que de besoin les services et agents concernés de la Ville et du SIRESCO ainsi que le collectif des directions générales.

Elle sera présentée devant les instances politiques pour un débat et une mise en perspective des objectifs de la mutualisation. Le cas échéant, elle servira de base à la préparation d'un avenant de la mise à jour de la convention.

Pour les Communes

Pour le

Syndicat Intercommunal pour  
la restauration Collective

Alain PATON

Les Maires

Président