



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance du lundi 31 janvier 2011
D - 20110011

Conseillers en exercice : 61

Date de Publicité : 26/10/2010

Reçu en Préfecture le :
CERTIFIE EXACT,

Aujourd'hui Lundi 31 janvier Deux mil dix, à quinze heures,

le Conseil Municipal de la Ville de Bordeaux s'est réuni en l'Hôtel de Ville, dans la salle de ses séances, sous la présidence de

Monsieur Alain JUPPE - Maire de Bordeaux

Etaient Présents :

M. Hugues MARTIN, Mme Anne BREZILLON, Mme Anne Marie CAZALET, M. Jean Louis DAVID, Mme Brigitte COLLET (présente à partir de 16h35), M. Stéphan DELAUX, Mme Nathalie DELATTRE, M. Dominique DUCASSOU, Mme Sonia DUBOURG -LAVROFF, M. Michel DUCHENE, Mme Véronique FAYET, Mme Muriel PARCELIER, M. Alain MOGA, Mme Arielle PIAZZA, M. Josy REIFFERS, Mme Elizabeth TOUTON, M. Fabien ROBERT, Mme Anne WALRYCK, Mme Laurence DESSERTINE, M. Jean Marc GAUZERE, M. Jean Charles BRON, M. Joël SOLARI, M. Charles CAZENAVE, M. Alain DUPOUY, Mme Ana Marie TORRES, M. Jean-Pierre GUYOMARC'H, Mme Mariette LABORDE, M. Jean-Michel GAUTE (présent à partir de 15h40), Mme Marie-Françoise LIRE, M. Jean-François BERTHOU, M. Nicolas BRUGERE, Mme Constance MOLLAT, M. Maxime SIBE, M. Guy ACCOCEBERRY (présent à partir de 15h30), Mme Emmanuelle CUNY (présente à partir de 16h35), M. Jean-Charles PALAU, Mme Chafika SAILOUD (présente à partir de 15h50), M. Ludovic BOUSQUET, M. Yohan DAVID, Mme Alexandra SIARRI, Mme Sarah BROMBERG, Mme Wanda LAURENT, Mme Paola PLANTIER, Mlle Laetitia JARTY, M. Jacques RESPAUD, M. Jean-Michel PEREZ, Mme Martine DIEZ, Mme Béatrice DESAIGUES (présente jusqu'à 16h35), Mme Emmanuelle AJON, M. Matthieu ROUYEYRE, M. Pierre HURMIC, Mme Marie-Claude NOEL, M. Patrick PAPADATO, M. Vincent MAURIN, Mme Natalie VICTOR-RETALI,

Excusés :

M. Didier CAZABONNE, M. Pierre LOTHAIRE, Mme Chantal BOURRAGUE, Mme Sylvie CAZES, Mme Nicole SAINT ORICE,

Restauration municipale. Convention entre la Ville de Bordeaux, la Ville de Mérignac et le syndicat intercommunal à vocation unique Bordeaux. Mérignac. Signature. Décision.

M. Hugues MARTIN, Adjoint au Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Par délibérations du 25 octobre et du 28 octobre 1999, la Ville de Bordeaux et la Ville de Mérignac ont créé un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) auquel elles ont transféré leurs compétences respectives en matière de restauration collective. La production et la livraison de repas aux deux villes sont assurées par le SIVU depuis le 5 juillet 2004.

L'organisation des relations financières entre les Villes et le SIVU a été fixée par convention en date du 12 avril 2006.

Le SIVU 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 deux villes. En conséquence, par convention en date du 5 juin 2009, les deux communes ont mis en œuvre une assistance à maîtrise d'ouvrage gratuite afin d'accompagner le SIVU.

Afin de disposer d'un document unique, il a été décidé de rédiger une nouvelle convention tripartite intégrant les conventions précitées et tenant compte des évolutions techniques, réglementaires ou de consommation.

Il s'agit notamment de préciser

- Les missions et obligations de chacune des parties
- Les principes applicables à l'ensemble des repas
- L'organisation de la prestation de la commande à la livraison
- Les dispositions relatives à la qualité des repas, à la sécurité alimentaire et aux contrôles
- Les dispositions financières
- Le suivi de la gestion du SIVU et l'assistance à maîtrise d'ouvrage afin de l'accompagner dans ses actions.

En conséquence, je vous demande, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir :

Autoriser Monsieur le Maire à signer la convention ci-annexée.

ADOpte A L'UNANIMITE

Fait et Délibéré à Bordeaux, en l'Hôtel de Ville, le 31 janvier 2011

P/EXPEDITION CONFORME,

M. Hugues MARTIN

Adjoint au Maire

CONVENTION ENTRE LA VILLE DE BORDEAUX, LA VILLE DE MERIGNAC ET LE SYNDICAT INTERCOMMUNAL A VOCATION UNIQUE BORDEAUX – MERIGNAC

Entre les soussignés

La Ville de Bordeaux, représentée par son Maire, Monsieur Alain Juppé, habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Municipal n° en date du , reçue en Préfecture le,

Et

La Ville de Mérignac, représentée par son Maire, Monsieur Michel Sainte-Marie, habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Municipal n° en date du , reçue en Préfecture le;

Et

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique de Bordeaux-Mérignac (SIVU) pour la restauration collective, représenté par son Président, le Docteur Jean-Marc Gaüzère, habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération du Comité Syndical n° , en date du , reçue en Préfecture le.

Il est préalablement exposé ce qui suit :

Par délibérations du 25 octobre et du 28 octobre 1999, la Ville de Bordeaux et la Ville de Mérignac ont créé un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) auquel elles ont transféré leurs compétences respectives en matière de restauration collective. La production et la livraison de repas aux deux villes sont assurées par le SIVU depuis le 5 juillet 2004.

L'organisation des relations financières entre les Villes et le SIVU a été fixée par convention en date du 12 avril 2006.

Le SIVU 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 deux villes. En conséquence, par convention en date du 5 juin 2009, les deux communes ont mis en œuvre une assistance à maîtrise d'ouvrage gratuite afin d'accompagner le SIVU.

Afin de disposer d'un document unique, intégrant les conventions précitées et tenant compte des évolutions techniques, réglementaires ou de consommation, il a été décidé d'intégrer les deux conventions précitées à la présente.

Ceci ayant été exposé, il est convenu et arrêté ce qui suit :

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1.1 : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet :

- De régler l'ensemble des relations entre les Villes de Bordeaux et Mérignac d'une part et le SIVU Bordeaux-Mérignac d'autre part, dans le cadre de la compétence transférée par les 2 villes au SIVU.
- D'assurer la nécessaire coordination entre le SIVU et les Villes de Bordeaux et Mérignac, notamment, compte tenu de la démarche qualité conduite par les 2 villes dans l'organisation globale de la prestation alimentaire et de leurs orientations définies par référence au développement durable.

La présente convention est complétée par un ensemble de dispositions particulières figurant en annexe et détaillant les modalités de collaboration avec le SIVU, propres à chacune des 2 villes. Ces dispositions pourront faire l'objet d'adaptations successives datées et validées par les signataires de la présente convention.

ARTICLE 1.2 : MISSIONS DU SIVU

Le SIVU produit et livre des repas en quantité et qualité suffisantes pour le compte des Villes de Bordeaux et Mérignac à destination des publics suivants :

- Ecoles maternelles et élémentaires
- Associations ou Centres d'accueils et de loisirs (enfants et adultes)
- Agents municipaux de Bordeaux et de Mérignac
- Foyers logement,
- Foyers et clubs seniors,
- Portage de repas à domicile.

Des prestations exceptionnelles pour le compte d'autres organismes d'intérêt général (par exemple autres communes ou établissements d'enseignement) pourront être réalisées dans le respect des règles de la libre concurrence et après accord préalable des deux Villes, ainsi que des prestations telles que :

- la livraison de plateaux repas ou de goûters,
- la possibilité de consommer des repas sur le site du SIVU
- la livraison de plateaux repas sur un lieu autre que l'habituel

En aucun cas la prestation réalisée pour ces organismes ne pourra obérer la quantité ni la qualité de celle assurée pour le compte des Villes de Bordeaux et de Mérignac, qui constitue l'objet principal du SIVU.

Si des circonstances particulières le justifient et à titre exceptionnel, les Villes de Bordeaux et Mérignac se réservent la possibilité de demander au SIVU une prestation de repas supplémentaires.

Dans le cas où les besoins excèdent la capacité de production du SIVU, les Villes indiquent au SIVU les catégories de convives prioritaires.

ARTICLE 1.3. : OBLIGATIONS DU SIVU

Le SIVU assure :

- Le maintien 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 des Services Vétérinaires,
- L'établissement du plan alimentaire en concertation avec les Villes et selon la réglementation en vigueur,
- L'élaboration des menus dans les conditions prévues au présent document et le chiffrage de chaque composante,
- 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,
- En collaboration avec les Villes de Bordeaux et Mérignac, l'information 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 les Villes de Bordeaux et Mérignac,
- La facturation des repas livrés.

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

ARTICLE 1.4 : COMPETENCES ET OBLIGATIONS CONSERVEES PAR LES VILLES DE BORDEAUX ET MERIGNAC

Les Villes de Bordeaux et Mérignac assurent, sur les sites et pour les publics dont ils ont la responsabilité,

- Le contrôle à réception des repas,
- La remise en température des plats cuisinés (selon les modalités définies par le SIVU), et le suivi des températures,
- 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 charge des analyses de surface 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 SIVU 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 SIVU.

Les Villes de Bordeaux et Mérignac s'engagent 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 des deux autres.

CHAPITRE 2 : ORGANISATION ET CONTENU DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

ARTICLE 2.1 : LA COMMISSION DES MENUS

Article 2.1.1 : Composition de la commission des menus

La Commission des Menus est composée de membres désignés par la Ville de Bordeaux, par la Ville de Mérignac et par le SIVU.

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.

Article 2.1.2 : Rôle de la commission des menus

La Commission des menus veille au respect de la qualité nutritionnelle et organoleptique de tous les repas quel que soit le type de convives.

La Commission :

- Examine la composition (qualité, quantité, prix...) des menus proposés par le S.I.V.U. tenant compte des objectifs 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),
- Contrôle l'application des dispositions relatives aux menus, ainsi que leur éventuelle modification,
- Apporte les mesures correctives pour améliorer, le cas échéant, la prestation,
- Valide le recours à de nouveaux aliments mis sur le marché des aliments,
- Vérifie la satisfaction des consommateurs,
- Valide les projets de menus pour le cycle à venir,
- Valide et détermine les dates et thèmes des menus améliorés pour le cycle suivant,
- Détermine la répartition quantitative du choix entre les différents menus,

- Etablit une charte qualité dont les fondements sont posés en Annexe 1

Les menus validés en Commission des Menus doivent être scrupuleusement respectés par le SIVU. Toute modification doit être immédiatement signalée par le SIVU 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 8 semaines.

L'ensemble des menus envisagés doit parvenir aux membres de la Commission 15 jours avant la date de réunion de la Commission.

Les Villes font parvenir leurs remarques éventuelles au SIVU, 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.

Le SIVU communique les menus au moins trois semaines avant la consommation des repas :

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

Un tableau type figure en Annexe 2 à la présente convention. Il est actualisé si nécessaire par le conseil syndical.

2.2.1.2 : Menus de secours

Un « menu de secours » est livré dans chaque site de restauration, qui en fait la demande, 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 SIVU n'ait matériellement pas le temps de les échanger.

Ils comprennent des produits appertisés pouvant être conservés à température ambiante durant toute l'année scolaire dans le respect des dates limites de consommation.

Les « menus de secours » sont renouvelés par le S.I.V.U. au fur et à mesure de leur consommation. Leur renouvellement fait l'objet d'une commande en régularisation, facturée en fin de mois.

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 SIVU 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 SIVU 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 du SIVU, sous réserve de changement de menus inopiné.

2.2.1.4 : Menus complémentaires

Deux menus à 5 composantes (semaines paires et impaires), l'un à base de féculents, l'autre à base de légumes peuvent être proposés en cas de demande de repas complémentaires et dans le cas où le SIVU n'est pas en mesure de respecter le menu prévu. Ce menu sert de variable d'ajustement au SIVU, limitant ainsi le gaspillage et une désorganisation de la production.

La composition de ces menus se doit d'être soignée, de qualité nutritionnelle équivalente à celle des repas habituellement servis et validée dans le cadre de la commission des menus. Peuvent être concernés, le menu dans son ensemble ou bien une ou plusieurs composantes.

Une rotation est réalisée au niveau des sites afin d'éviter la redondance de ce menu. Les Villes sont informées lors de la distribution de ce repas.

2.2.1.5 : Plats de substitution

Les convives ne consommant pas le plat commun, lorsque cette demande est très largement représentative, ont un plat de substitution de valeur nutritionnelle équivalente au plat initialement proposé (ex : repas sans porc).

2.2.1.6 : 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,
- Afin d'éduquer le goût et faire découvrir aux scolaires et aux seniors des clubs d'autres traditions culinaires régionales ou étrangères, de nouvelles odeurs ou saveurs, (Pas plus de 3 par an),
- A l'occasion d'événements particuliers (J.O, Coupe du monde, jumelage...).

Ces menus doivent tenir compte des contraintes de gestion du SIVU. Leur typologie et les catégories de convives concernées figurent en Annexe 3.

2.2.1.7 : Fourniture du pain

Le pain est commandé par le site de restauration directement auprès du boulanger retenu par le SIVU dans le cadre d'un marché. Le SIVU informe les sites lors des changements de marché.

Les quantités commandées par les gestionnaires des sites de restauration sont évaluées pour assurer le repas du midi et du goûter pour les écoles offrant cette prestation quand le goûter est fourni par le SIVU.

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.

Le fournisseur adresse au SIVU une facture mensuelle accompagnée des bons de livraisons signés par le gestionnaire.

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.

2.2.1.8 : Fourniture des serviettes en papier

Le SIVU 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 SIVU au moment des repas, à raison d'une fois par mois, sur la base du nombre de repas consommés. Cette livraison est notifiée sur le bon de livraison des repas.

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 de juger de la nécessité ou non de demander un panier repas aux familles.

Cependant une offre spécifique de menus conçus pour répondre aux cas d'allergies alimentaires les plus fréquentes peut éventuellement être proposée aux scolaires dans le cadre P.A.I. en faisant appel aux prestations d'un fournisseur habilité. Un tarif spécifique correspondant au prix d'achat par le S.I.V.U. est alors pratiqué dans les conditions définies par le comité syndical. Dans le cas où une ou les deux communes souhaiterait bénéficier d'une telle prestation un avenant modificatif à la présente sera signé.

2.2.2.2 : Pique-niques

Lors de sorties, il pourra être demandé au S.I.V.U. de fournir des pique-niques pour les différentes catégories de convives, (composition définie en Annexe 4) 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 « BIO » de 20 cl sont fournies à toutes les écoles maternelles et aux écoles élémentaires situées en RRS (réseau réussite scolaire) qui en font la demande.

Les Villes centralisent le besoin hebdomadaire de chaque site et le communiquent au SIVU une fois par semaine, le vendredi avant 11h pour la semaine suivante.

La commande de lait est effectuée par le SIVU auprès du fournisseur qui livre les briquettes de lait dans les établissements scolaires désignés par la Ville de Bordeaux et la Ville de Mérignac

Les bons de livraisons mentionnant la quantité réellement réceptionnée sont signés par l'agent municipal, retournés dans une enveloppe adressée au « Comptable du SIVU », et remis directement au chauffeur du SIVU.

2.2.2.4 : Goûters

Le SIVU peut être amené à livrer des goûters (hors temps scolaire) aux villes ou aux organismes assurant des activités périscolaires pour les enfants restant à l'étude, à la garderie ou 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 2.

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 SIVU 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 4. 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 SIVU s'effectuent 1 semaine à l'avance pour le menu salade (menu C) et les sandwiches (menu B) et 3 semaines à l'avance pour le menu viande froide (menu A).

La livraison s'effectue à l'horaire habituel de livraison des repas ou récupérée directement au SIVU (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 2).

Article 2.2.4 : Dispositions spécifiques aux clubs seniors ou foyers restaurants

2.2.4.1 : Fourniture de potage

Un potage sera proposé en période hivernale, alternativement avec entrée chaude ou froide. Le calendrier correspondant sera arrêté par la commission des menus.

2.2.4.2 : Fourniture d'épicerie et éléments de décoration

La prestation du SIVU sera complétée par les condiments (huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup), le café, la tisane, le sucre ainsi que des éléments de décoration (selon l'offre saisonnière) nécessaires à l'environnement du repas. La liste des fournitures d'épicerie et de décorations figure en Annexe 5.

2.2.4.3 : Fourniture de vin

Du vin est proposé sur la base d'un quart de litre par personne maximum. Cette commande s'effectue par le biais des commandes d'épicerie et est refacturée aux villes par le SIVU.

2.2.4.4 : Prestation particulière

A la demande de chaque Ville, un menu gastronomique pourra être demandé au SIVU pour des événements particuliers. Il fera l'objet d'une tarification particulière, sur la base du prix de revient indiqué par le SIVU.

2.2.4.5 : Pique-niques

Les clubs seniors auront la possibilité de commander des pique-niques lors de sorties à la journée ou d'animations particulières (principe défini dans l'article 2.2.3.1), sous réserve de l'existence d'équipements adéquats sur les sites de livraison concernés (glacières, plaques eutectiques).

Article 2.2.5 : Dispositions spécifiques au portage à domicile

Dans l'élaboration des menus et la fabrication des repas, le SIVU adapte sa prestation en fonction des particularités de ces convives, sous réserve de l'appréciation par la commission des menus des contraintes techniques.

Chaque jour, les pains seront mis à disposition des agents du Portage au moment du chargement. Ils seront conditionnés dans un sac en papier à usage unique et regroupés par secteurs dans des sacs répondant aux conditions prévues au cahier des charges et notamment en matière d'hygiène.

Les repas des dimanches et jours fériés sont améliorés par rapport à ceux des autres jours et comportent une pâtisserie.

Article 2.2.6 : Dispositions relatives aux repas "élections"

Le SIVU peut être amené à réaliser des repas pour les personnes assurant la tenue des bureaux de vote, selon les modalités et devis arrêtés entre chacune des villes et le SIVU.

Le calendrier électoral ainsi que l'ensemble des informations relatives au nombre de repas et aux points de livraison est communiqué au SIVU par les Villes 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.

Certains centres n'étant pas équipés d'armoires froides, le SIVU assure la livraison de plateaux-repas dans des glacières, équipées de plaques eutectiques.

Le SIVU peut-être sollicité pour la confection de buffets à l'intention des 2 villes conformément aux modalités convenues avec chacune des villes.

CHAPITRE 3 - ORGANISATION DE LA PRESTATION

La qualité des repas fournis par le S.I.V.U. 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 SIVU apporte le "produit", les villes de Bordeaux et Mérignac assurent le « service » dans le cadre d'une prestation intégrée.

ARTICLE 3.1 : ORGANISATION DE LA COMMANDE

Les villes de Bordeaux et Mérignac communiquent au SIVU la liste des sites de restauration concernant tous les types de convives, ainsi que le type de service par site (self-service, table de quatre, table de huit convives) et s'engagent à informer le SIVU de tout changement (ouverture ou fermeture).

Article 3.1.1 : Organisation de la commande quotidienne

Seules les commandes écrites ou par interface informatique transmises la veille de la livraison avant 13h30 pour Mérignac et 10h15 pour Bordeaux seront prises en compte par le SIVU.

Afin de ne pas nuire au bon fonctionnement du SIVU, la commande doit intervenir au plus tard la veille de la livraison pour une consommation le lendemain ou le surlendemain.

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 SIVU.

Concernant les Centres d'Accueil et de Loisirs, ils assurent eux-mêmes la commande auprès du SIVU.

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 SIVU selon les modalités suivantes :

Réajustement à la baisse : au plus tard la veille du jour de la livraison,

Réajustement à la hausse : 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 Bordeaux et la Ville de Mérignac transfèrent au SIVU la compétence pour la production et la livraison des repas aux organismes d'intérêt général. Une convention entre le SIVU et chacun de ces organismes formalisera les conditions techniques et financières de ces livraisons. Les Villes sont tenues informées grâce au rapport annuel d'activité du SIVU sur le volume de cette activité et les éventuelles difficultés rencontrées.

Article 3.1.2 : Organisation de la commande occasionnelle

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

Le S.I.V.U. 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 SIVU 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 des 2 Villes définies préalablement. Chaque Ville remettant 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 :

- Admission
- Rejet : dans ce cas, ce rejet motivé est porté sur le bon de livraison puis transmis au service municipal concerné.

Ces dispositions ne concernent pas le cas particulier du portage des repas à domicile.

CHAPITRE 4 : MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

ARTICLE 4.1 : CONTROLES EFFECTUES PAR LES VILLES DE BORDEAUX ET MERIGNAC

Le contrôle à la livraison

L'agent municipal, ou d'une association, 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 récapitulatif la procédure à appliquer est remis à chaque satellite. (Un exemple figure en Annexe 6).

La remise en température des plats

Cette fonction est à la charge des Villes ou des associations qui en assurent le suivi par l'intermédiaire de leur responsable. Le relevé de température après remise en température incombe aux agents municipaux ou aux associations qui le notifient sur le document prévu à cet effet.

Le service aux consommateurs

Les villes assurent :

- 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 travailler sur l'amélioration de la qualité du service offert aux consommateurs, les villes et le SIVU développent les conseils et les préconisations en matière de restauration.

Les autocontrôles

Les Villes font réaliser des autocontrôles de surfaces sur les différents sites de consommation.

Lorsqu'une analyse de surface sur un site de restauration n'est pas conforme au résultat escompté, les Villes adressent une copie de l'analyse au responsable de l'établissement concerné en y formulant les mesures qui devront être prises afin d'y remédier.

Les Villes peuvent, à tout moment et sans en référer au préalable au SIVU, procéder ou faire procéder à tous les contrôles qu'elles jugeront 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).

Les Villes peuvent demander au S.I.V.U. 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 :

- les manuels H.A.C.C.P.,
- les fiches « incidents »,
- le cahier des dégustations,
- 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 Gironde.

Mesure de la satisfaction des consommateurs

Un suivi de la consommation est assuré quotidiennement par l'intermédiaire d'un agent municipal au contact des convives et selon une grille d'évaluation définie en commun (Annexe 7)

Ces grilles font l'objet, en fin de mois, d'un retour aux services municipaux concernés qui les analysent et transmettent une copie au responsable qualité restauration de la Ville chargé de les centraliser et d'en faire retour au SIVU en vue de la commission des menus, dans un délai d'un mois.

Afin de s'assurer de la satisfaction des convives, un représentant du SIVU se rend régulièrement sur le site de restauration, accompagné d'un représentant de la Ville concernée.

Une fois par an, une commission des menus exceptionnelle se réunit afin d'aborder le thème de la satisfaction.

ARTICLE 4.2 : CONTROLES INCOMBANT AU SIVU

Le SIVU 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 S.I.V.U. 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."

Le S.I.V.U. 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 SIVU,
- les analyses de surface de la cuisine centrale.

Le coût de l'ensemble de ces analyses est pris en charge par le SIVU et 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 SIVU 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 SIVU 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 S.I.V.U. 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. Le résultat de ces tests est consigné dans un cahier spécifique. 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,
- ou bien 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 responsable et le Responsable qualité de la Ville, qui en avise le SIVU. Une enquête est alors menée pour déterminer l'origine du problème, et notamment s'il est intervenu avant ou après la livraison par le SIVU 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 SIVU 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 SIVU) 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 SIVU.

Elle s'applique en cas de risque identifié pour la santé des consommateurs sur un produit que le SIVU 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 SIVU après résultats d'autocontrôles de production ou de test de 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 8

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 SIVU,
- 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 Qualité Restauration des deux Villes,
- 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 SIVU, qui se charge d'informer la Ville des résultats de ces analyses.

Les Communes se réservent la possibilité de réaliser des échantillons témoins sur leurs 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 S.I.V.U. et à ce titre, il s'impose une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes de ses clients (services des Villes, organismes d'intérêt général).

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

- Sur le site même des restaurants (scolaires, clubs seniors et foyers-restaurants, ...) à la demande des Directions concernées
- Sur le site même du SIVU 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 des Villes,
- Au cours de la commission des menus,
- Sur le site Internet des villes et du SIVU.

Le SIVU 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 chacune des Villes.

Le SIVU diffusera des plaquettes de menus (gros caractères pour les menus seniors). Il y sera indiqué, entre autres, la présence de porc, la composition des salades, l'origine des viandes bovines, les critères réglementaires de qualité et des informations nutritionnelles au choix du SIVU (pour les menus scolaires).

Le SIVU fournira aux clients, grâce à son site Internet, les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés, 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.

Les Villes de Bordeaux et Mérignac reçoivent, 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 de chaque Ville.

ARTICLE 4.5 : DEVELOPPEMENT DURABLE

Les Villes de Bordeaux et Mérignac ont lancé une démarche d'Agenda 21 pour promouvoir un développement durable. Le SIVU entend mener une démarche comparable. Il a déjà mis en œuvre plusieurs dispositions en ce sens.

Le S.I.V.U. se devra d'intégrer une offre alimentaire issue de l'agriculture biologique afin de proposer au minimum 20% des denrées composant le repas en 2012 (Objectifs du Grenelle de l'environnement).

Les Villes de Bordeaux et Mérignac demandent au S.I.V.U. 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 SIVU 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,
- une information à destination des consommateurs.

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 des deux Villes, les objectifs annuels de mise en œuvre de cette politique.

Chaque année le SIVU remettra aux deux Communes un rapport (Annexe 9) présentant les indicateurs relatifs au développement durable.

CHAPITRE 5: DISPOSITIONS FINANCIERES

ARTICLE 5 1 : TARIFS

Le budget du SIVU est équilibré par le biais de la tarification de ses prestations. Les tarifs hors taxe sont calculés sur la base du coût de revient prévisionnel des repas, dont le détail est précisé en Annexe 10.

En conséquence, les tarifs fixés au 1er janvier de l'année par le conseil syndical peuvent faire l'objet d'une variation en cours d'exercice afin de tenir compte d'un écart constaté entre le prix de revient prévisionnel et le prix de revient réel.

Le SIVU transmet aux villes ses propositions motivées d'évolution de tarifs pour l'année à venir, au plus tard le 15 septembre de l'année en cours, afin que chacune d'elles puisse établir son budget primitif et la facturation aux familles.

ARTICLE 5.2 : FIXATION DU PRIX DU REPAS

Les tarifs hors taxe du SIVU sont calculés sur la base du coût de revient global. Celui-ci comprend l'ensemble des dépenses inscrites au budget et peut intégrer un ratio prudentiel 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 SIVU.

ARTICLE 5.3 : SUBVENTION EXCEPTIONNELLE

Afin de faire face aux éventuels déficits d'exploitation, les Villes de Bordeaux et de Mérignac peuvent attribuer au SIVU une subvention exceptionnelle. Celle-ci doit faire l'objet d'une demande motivée, chiffrée, montrant le préjudice subi par le SIVU. L'accord conjoint des deux Villes est indispensable. La participation de chacune est calculée sur la base du nombre respectif de repas, constaté l'année précédente.

ARTICLE 5.4 : 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 SIVU.

La facture émise par le SIVU 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 5.5 : MODALITES DE PAIEMENT

Le paiement des prestations du SIVU sera réalisé mensuellement par les Villes. Celles-ci s'engagent à assurer un délai global de paiement de 30 jours à compter de la réception des factures transmises par le SIVU.

ARTICLE 5.6 : CONTROLE DE L'EXECUTION DU SERVICE

Le SIVU émet un récapitulatif mensuel des repas livrés, détaillé par site, par jour et par type de convives. Cet état doit permettre aux villes de vérifier la concordance entre l'état du SIVU et les commandes. Les deux Villes s'engagent à le vérifier chaque mois et à signaler au plus vite les éventuelles anomalies.

CHAPITRE 6 RAPPORT D'ACTIVITE

Le SIVU produit chaque année avant le 1^{er} 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 aux deux communes.

Le détail des informations composant le rapport d'activité figure en Annexe 11.

CHAPITRE 7 COMMISSION DE SUIVI TECHNIQUE

Le SIVU 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 deux Villes. Ces dernières acceptent d'accompagner le SIVU dans ces domaines.

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

ARTICLE 7.1 : COMPOSITION DE LA COMMISSION

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

Le détail de sa composition est prévu à l'Annexe 12.

ARTICLE 7.2 : FONCTIONS DE LA COMMISSION

La commission de suivi est compétente pour examiner les principaux éléments de la gestion du SIVU, soit l'ensemble des informations susceptibles d'avoir un impact sur le coût de revient des repas et l'équilibre budgétaire du SIVU (détail en Annexe 12).

Elle accompagne le SIVU 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 7.3 : ORGANISATION DES TRAVAUX DE LA COMMISSION

La commission se réunit à l'initiative du SIVU, au moins une fois par trimestre, 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 8 : RESPONSABILITE DES PARTIES

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

La responsabilité des Communes de Bordeaux et de Mérignac ne saurait être engagée en cas de dommages dus à l'inexécution par le SIVU de ses obligations statutaires.

CHAPITRE 9 : 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 10 : 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 Bordeaux.

CHAPITRE 11 : ELECTION DE DOMICILE

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

- Pour la Ville de Bordeaux, en l'Hôtel de Ville de Bordeaux
- Pour la Ville de Mérignac, en l'Hôtel de Ville de Mérignac
- Pour le SIVU, au siège social, 40 avenue de la Gare, 33200 BORDEAUX

Fait à Bordeaux, le

En cinq exemplaires originaux

Le Maire de Bordeaux
Monsieur Alain JUPPÉ

Le Maire de Mérignac
Monsieur Michel SAINTE-MARIE

Le Président du SIVU
Docteur Jean-Marc GAUZERE

ANNEXE 1 : SECURITE ET QUALITE ALIMENTAIRE

QUALITE SANITAIRE

Le S.I.V.U. s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation applicable à la qualité et à la sécurité alimentaire dans le cadre des missions et notamment :

Réglementation applicable aux denrées alimentaires :

- Règlements Européens CE n° 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005
- Arrêté complémentaire du 21/12/2009

Le S.I.V.U. s'engage également à mettre en place l'ensemble des procédures nécessaires pour la conservation de l'agrément communautaire et particulièrement la démarche H.A.C.C.P.
L'application de l'ensemble de la réglementation sanitaire présente et à venir relative à la restauration collective relève de la pleine responsabilité du SIVU jusqu'aux portes des offices des restaurants satellites.

Les villes s'engagent à respecter l'ensemble des normes sanitaires applicables aux sites de restauration, ainsi qu'au stockage des repas livrés par le SIVU.

Le SIVU ne saurait être tenu pour responsable de tout incident survenu après la livraison des repas aux sites concernés, et notamment en cas de rupture de la chaîne du froid.

Le SIVU s'engage à assurer rigoureusement la formation initiale et continue de son personnel et notamment en matière d'hygiène et de sécurité spécifiques à la production et la livraison de denrées alimentaires. Par ailleurs, conformément aux textes, un plan annuel de formation doit être établi.

Le SIVU assure également le suivi médical annuel des personnels visant à protéger, d'une part, la santé du salarié et d'autre part, celle du consommateur selon la réglementation en vigueur.

QUALITE NUTRITIONNELLE ET ACHAT DES DENREES ALIMENTAIRES

Obligations réglementaires

Le SIVU s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation et les recommandations applicables à la quantité nutritionnelle des repas et notamment :

Spécification nutritionnelle concernant la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires :

- Programme National Nutrition Santé 2 (2006-2010)
- Apports nutritionnels conseillés pour la population française, édition de l'AFSSA notamment
- GEMRCN, relatif à la nutrition du 04/05/2007

Les fréquences de présentation des aliments, dans le cas d'un menu unique ou d'un choix dirigé, sont conformes à ces recommandations et font l'objet d'un bilan par cycle de menu.

Qualité nutritionnelle des repas

Les menus doivent être adaptés aux saisons (printemps-été / automne-hiver) et favoriser les produits de saison.

Le SIVU s'engage à sélectionner des produits de qualité lors de ces appels d'offres, eu égard aux contraintes de gestion fixées par le comité syndical.

Les menus proposés, variés et équilibrés (à la journée, à la semaine) n'ont pas à favoriser un modèle d'alimentation déterminé et stéréotypé, même s'il a la faveur des convives. Le SIVU se doit de montrer

que la diversité des modèles, y compris dans des cultures différentes, répond à des choix alimentaires justifiables.

Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes doivent faire l'objet d'un soin particulier quant à leur composition :

- le taux de matière grasse doit être limité au strict minimum (5g d'huile par convive maximum) et autant que possible réalisé sans adjonction de matière grasse
- les adjuvants (épaississants, émulsifiants...) sont limités autant que possible
- le S.I.V.U. n'introduit pas de conservateur ou d'exhausteur de goût dans ses recettes.

L'utilisation de produits allégés en matières grasses en revanche ne se justifie pas.

La composition des produits transformés, issus de l'agro-alimentaire, (protéines, lipides) fait l'objet d'une attention particulière et, dans tous les cas, la consommation de ces produits doit être limitée.

La teneur en sucre ajouté, dans les compotes et fruits au sirop, ne doit pas dépasser 15%.

Le S.I.V.U. doit privilégier des modes de préparation modérément salée, mais goûteuse, dans un but de prévention des maladies cardio-vasculaires.

Achat et traçabilité des denrées

Aliments allergisants : L'huile d'arachide étant reconnue pour être une substance à l'origine d'allergies ayant une forte prévalence, elle ne doit pas être utilisée dans les plats confectionnés par le S.I.V.U.

Le S.I.V.U. doit autant que possible limiter son utilisation aux produits pré-industrialisés. Néanmoins, l'utilisation de l'huile d'arachide par l'industrie agro-alimentaire étant largement répandue et non systématiquement identifiable, le S.I.V.U. ne peut en garantir l'absence totale et ne pourra être tenu pour responsable d'éventuelles réactions allergiques de la part d'un convive.

Végétaux crus prêts à l'emploi : Le S.I.V.U. refuse les végétaux crus qui auraient été assainis par traitement ionisant. Les crudités de type 4ème gamme seront achetées non assaisonnées et l'assaisonnement est assuré par le S.I.V.U. lui-même.

Viandes de bœuf : Les viandes de bœuf proviennent d'animaux de type racial viande et possédant le « contrat de transparence ». A chaque service de bœuf consommé, y compris pour les services de viande hachée, de boulettes de bœuf et fricadelle, l'origine et le type racial doivent être mentionnés au menu conformément à la législation en vigueur. Le S.I.V.U. ne doit pas travailler de produits reconstitués à base de bœuf.

Viande de veau : A chaque service de veau consommé, l'origine doit être mentionnée au menu conformément à la législation en vigueur.

Viandes de volaille : Les viandes sont issues d'animaux élevés et abattus dans l'Union Européenne exclusivement et proviennent d'une filière de qualité officiellement reconnue. Il doit s'agir de viandes issues d'animaux élevés et abattus après au moins 60 jours d'élevage et de classe A.

Viande d'agneau : La viande est, dans la mesure du possible, issue d'animaux élevés et abattus dans l'Union Européenne.

Viande de porc : La viande est issue de porcs charcutiers. En ce qui concerne le jambon, il doit être de qualité (jambon cuit 1^{er} choix), selon le code des usages de la charcuterie. La charcuterie est également fabriquée à partir de porcs frais charcutiers et ne doit pas contenir de protéines végétales texturées.

Poissons : Les poissons sont principalement issus de produits de la pêche réalisée en mer (les poissons d'élevage doivent être accompagnés d'un certificat concernant leur alimentation). Ils sont par ailleurs garantis sans arête et sans peau (sauf pour les darnes). Le S.I.V.U. propose une gamme variée d'espèces de poissons. Le poisson ne doit pas provenir de chair de poissons hachés et reconstitués (sauf panés et beignets) mais de filets individuels de poissons ou blocs de filets de poissons.

Assaisonnements, jus et sauces : Le S.I.V.U. propose pour les huiles d'assaisonnement et de cuisson des variétés d'huiles ayant des apports différenciés en acide gras poly-insaturés dans un but de prévention des maladies cardio-vasculaires. L'acide linoléique notamment, doit représenter une part suffisante de l'apport énergétique total. Par ailleurs, la proportion des graisses saturées doit être limitée au profit des graisses poly-insaturées.

Fromage : Le S.I.V.U. doit fournir des fromages de qualité. Il offre aux convives une variété de fromages la plus large possible afin de leur faire connaître la richesse et la diversité de la production française eu égard au coût alimentaire. Les portions, conditionnées individuellement notamment pour la restauration scolaire, sont toujours au minimum de 30 g pour les fromages affinés, quel que soit le type de convives (à l'exception des fromages fondus – 20 g – et des spécialités fromagères).

Fruits crus : Les fruits doivent provenir de produits de catégorie 1. Le S.I.V.U. refuse les fruits qui auraient été assainis par traitement ionisant ou ayant subi un traitement après récolte (cire, traitement de conservation...). Fruits de saison.

Fruits cuits : Les compotes sont conditionnées individuellement, ainsi que, dans la mesure du possible, les fruits au sirop.

GRAMMAGES

Les besoins énergétiques étant variables d'un sujet à l'autre, les grammages minimaux sont fixés dans le cadre des recommandations du GEMRCN afin de convenir aux différentes catégories de convives.

Ces grammages recommandés font l'objet d'adaptations convenues dans le cadre d'un groupe de travail afin de s'adapter au plus près de la réalité de consommation.

QUALITE ORGANOLEPTIQUE

Chaque semaine de menus doit être différente tout au long de l'année et sans cycle établi. Les menus ou mets à jours fixes sont proscrits.

Les menus doivent être variés en goûts, odeurs, textures et couleurs.

Les aliments doivent avoir une texture variée et il ne doit pas être proposé une accumulation de préparations molles ou d'aliments hachés.

Les mets servis sont agréables à la vue. Leur présentation dans des barquettes est soignée. Le S.I.V.U. tire parti des couleurs attrayantes des aliments. Ainsi, il veille à servir au cours d'un même repas, des mets de teintes variées pour donner aux convives un agrément visuel complémentaire.

La qualité des sauces salades est déterminante pour une bonne consommation des crudités. Le S.I.V.U. doit donc élaborer lui même ses assaisonnements, en privilégiant la saveur et l'utilisation d'aromates variés. Le recours aux sachets de sauces prêtes à l'emploi reste exceptionnel.

Les jus et les sauces accompagnant les viandes et les légumes font l'objet d'un soin particulier quant à leur qualité gustative. Les saveurs doivent être variées (compositions diverses, épices variées, saveurs salées, sucrées...).

Les légumes doivent être variés et faire l'objet d'une attention particulière par leurs modes de préparations afin d'en augmenter la satisfaction auprès des convives.

Les fruits proposés suivent la saison de production. Le S.I.V.U. doit fournir des fruits à maturité satisfaisante le jour de la consommation, sains, non abîmés et offrir une diversité la plus large possible afin d'en favoriser la consommation, eu égard au coût alimentaire.

Le pain est un composant important du menu. Sa consommation doit être favorisée. A cet effet, la sélection des boulangers retenus doit permettre de garantir la qualité du pain tant du point de vue organoleptique, hygiénique que quantitatif. Il est distribué en pain collectif ou individuel selon les convives. Il ne doit pas avoir fait l'objet d'une congélation préalable.

ANNEXE 2 : COMPOSITION DES REPAS

	Bordeaux	Mérignac
Repas maternelles scolaires et centres d'accueil et de loisirs (menus à 4 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> ● 2 plats parmi les 3 suivants : entrée, produit laitier ou dessert ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● pain 	
Repas élémentaires scolaires et centres d'accueil et de Loisirs (menus à 5 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> ● une entrée ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté ● un dessert ● pain 	
	<p>Pour les selfs de Bordeaux</p> <p>Un double choix (dirigé) de chacun des plats est proposé. Il revient à la commission des menus de ponctuellement ne pas en proposer (ex : choix de fruits, proposition d'aliments BIO, plats peu appréciés des enfants, menus à thèmes...)</p>	
Repas des foyers restaurants ou clubs seniors (menus à 5 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> ● une entrée ou un potage selon la saison ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté ● un dessert ● pain 	
Repas des personnes livrées à domicile (menus à 6 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> ● un potage ● une entrée ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté ● un dessert ● pain <p>Cette prestation, allotie individuellement, s'effectue sur 5 à 7 jours</p>	
Repas des agents des écoles, des crèches et des enseignants, (menus à 5 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> ● une entrée ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté ● un dessert ● pain 	

<p>Repas des agents municipaux ayant une activité physique importante (menus à 6 composantes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● deux entrées (dont un potage l'hiver) ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté ● un dessert ● pain ● Ces menus peuvent être proposés selon les convives sur 5, 6 ou 7 jours 	
<p>Repas des agents municipaux équipés d'une structure en self-service</p>	<p>Menus à 6 composantes</p> <ul style="list-style-type: none"> ● deux entrées (dont un potage l'hiver) <ul style="list-style-type: none"> ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté <ul style="list-style-type: none"> ● un dessert ● pain <p>un double choix du plat principal (protidique et accompagnement) est proposé</p>	<p>Menus à 5 composantes</p> <ul style="list-style-type: none"> ● une entrée ● un plat protidique ● un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents ● un fromage ou un produit lacté <ul style="list-style-type: none"> ● un dessert ● pain

GOUTERS

<p>Goûter</p>	<p>2 aliments parmi les groupes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruit, - produit laitier, - aliment céréalier
---------------	--

ANNEXE 3 : TYPOLOGIE DES MENUS PARTICULIERS ET CATEGORIES DE CONVIVES

Calendrier	Repas scolaires	Repas des centres d'accueils et de loisirs	Repas foyers restaurants ou clubs seniors	Repas des personnes livrées à domicile	Repas des adultes municipaux
Nouvel an				X	
Galette briochée ou frangipane (fèves à caractère non religieux) à l'épiphanie	X		X	X	X
Repas des seniors (date à définir avec les villes)			X	X	
Crêpes pour la chandeleur	X		X	X	X
Merveilles ou beignets pour mardi gras	X		X	X	X
Repas sans viande (poisson ou œuf) pour le vendredi saint	X	X	X	X	X
Repas de pâques + chocolat	X		X	X	X
Repas de familles (date à définir avec les Villes)			X		
Repas de la fête des mères			X	X	
Repas de printemps	X	X	X	X	X
Repas de la fête des pères			X	X	
Repas froid d'été	X	X	X	X	X
Repas pique-nique de fin d'année scolaire	X				
Repas d'automne	X	X	X	X	X
Repas d'halloween	X		X	X	X
Repas de Noël + chocolat	X	X	X	X	x
Goûter de Noël (1 gâteau, 1 clémentine, 1 boisson, 1 friandise)	X Maternelles de Bordeaux				

Des menus améliorés pourront également être proposés afin d'éduquer le goût et faire découvrir aux convives :

- d'autres traditions culinaires régionales ou étrangères
- une touche supplémentaire nouvelle dans la découverte des odeurs et des saveurs

Menus concernés :

Menus améliorés	Repas scolaires	Repas des centres d'accueil et de loisirs	Repas des foyers restaurants ou des pôles seniors
Repas régionaux <u>Ou</u> Repas internationaux <u>Ou</u> Repas réalisés selon un thème particulier	X		X
Semaine de l'Europe	X	X	X
Semaine « Fraich'attitude »	X	X + pique-nique	
Semaine du goût	x	x	

D'autres demandes pourront être envisagées en fonction d'évènements particuliers (J.O, Coupe du monde, jumelage...) tout en tenant compte des contraintes de gestion du SIVU et dans les délais contraints de la commission des menus.

ANNEXE 4 : COMPOSITION DES PIQUE-NIQUES

	MENU A – Base viande froide	MENU B – Base sandwich	MENU C – Base salade
Pique-niques maternelles (4 composantes)	Viande froide Chips Fromage Fruit + pain	Sandwich Fromage Fruit + pain	5 composantes : Salade composée protidique <u>ou</u> viande froide + salade composée Chips Fromage Fruit + pain
Pique-niques élémentaires et accompagnateurs (5 composantes)	Crudités Viande froide Chips Fromage Fruit + pain	Sandwich Chips Fromage Fruit	
Pour toutes les catégories	+ 1 bouteille d'eau de 1.5 L pour 2 convives + 1 kit jetable composé d'1 verre, de couverts et d'1 serviette Chacun de ces menus est établi sur la base d'une grille de 5 jours.		

ANNEXE 5 : FOURNITURE D'ÉPICERIE ET DÉCORATION

ÉPICERIE DESTINÉE AU CLUBS SENIORS OU FOYERS RESTAURANTS ET MUNICIPAUX

Produits non facturés

Dosettes de sel
Boîte de sel
Dosette de poivre
Boîtes de poivre
Dosettes de mayonnaise
Dosettes de ketchup
Dosettes de moutarde
Cornichons
Huile (1 litre pour 100)
Vinaigre
Cornichons
Serviettes en papier

Produits facturés :

Vin cubi
Vermicelle
Ail
Persil
Echalote
Sucre morceaux n°4
Café soluble
Thé sachet
Tilleul sachet
Verveine sachet

DÉCORATION

Salade verte – citron tout l'année
Tomates en saison de mi-mai à mi-septembre

ANNEXE 6 : PROCEDURE DE CONTROLE A RECEPTION DANS LES OFFICES SATELLITES

Il est demandé aux personnels des satellites (responsable ou référent) et aux chauffeurs-livreurs du SIVU de procéder ensemble à des contrôles lo

Modalité de livraison

- ▶ Le transport des repas s'effectue avec un véhicule frigorifique renforcé de classe C-X ayant comme T°C de consigne +3°C.
- ▶ Les repas doivent être livrés en cagettes propres et posés sur socles à la porte de l'office du restaurant.
- ▶ Les cagettes vides seront remises au chauffeur le lendemain ou lors de la livraison suivante dans un état de propreté visuelle.
- ▶ La livraison à lieu à XXXXX (J étant le jour de consommation). Selon les modalités de service, les horaires peuvent être amenés

Critères de contrôles

Quantitatifs	Conformité du bon de livraison	Procédure à suivre pa lors de Refus			
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérification du nombre de repas livrés par rapport au bon de livraison fourni notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la répartition des différents convives (adultes, maternelles, élémentaires et seniors) ▪ la nature des repas (avec ou sans porc). 		<p>Il est impératif pour un bo compréhension du prob procédure suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❶ Validation du contrôle d'office et chauffeur livreur ❷ Mentionner le motif c livraison. ❸ Contacter le service : ❹ Nouvelle livraison ou u (totalité ou une des comp <p>En aucun cas, les satellites ne doivent SIVU</p> <p>*Si les délais sont trop courts une demande tardive ou si stock</p>			
Qualitatif	T°C des plats et denrées alimentaires livrés				
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Le contrôle s'effectue avec des thermomètres sonde afin de mesurer le T°C à cœur du produit. ▪ Quand la T°C mesurée ≤ à +6°C ▪ Quand la T°C mesurée > à +6°C 	<p align="center">Acceptation du produit</p> <p align="center">Refus du plat ou du lot concerné</p>				
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les fruits crus, les biscuits, l'épicerie et les boissons ne sont pas concernés par les contrôles de T°C 					
Qualitatif	Etiquetage des plats livrés				
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Chaque plat fabriqué par le SIVU doit présenter un étiquetage conforme à la réglementation Une étiquette doit présenter les mentions légales obligatoires et des mentions complémentaires nécessaires à la mise en œuvre du produit (cf. exemple d'étiquette ci-dessous) : 	<table border="1"> <tr> <td>  </td> <td> Mentions obligatoires Dénomination de l'établissement N° d'agrément sanitaire Dénomination du plat Modalités de remise en T°C DLC (Date Limite de Consommation) Modalités de conservation </td> <td> Mentions complémentaires Nombre de rations Catégorie de convives Date de fabrication </td> </tr> </table>			Mentions obligatoires Dénomination de l'établissement N° d'agrément sanitaire Dénomination du plat Modalités de remise en T°C DLC (Date Limite de Consommation) Modalités de conservation	Mentions complémentaires Nombre de rations Catégorie de convives Date de fabrication
	Mentions obligatoires Dénomination de l'établissement N° d'agrément sanitaire Dénomination du plat Modalités de remise en T°C DLC (Date Limite de Consommation) Modalités de conservation		Mentions complémentaires Nombre de rations Catégorie de convives Date de fabrication		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quand l'Etiquetage est conforme ▪ Quand les mentions complémentaires sont inexistantes ou partiellement absentes ▪ Quand la DLC est non-conforme (périmée) 	<p align="center">Acceptation du produit</p> <p align="center">Acceptation du produit mais contacter le service gestion restauration de la ville</p> <p align="center">Refus du plat ou du lot concerné</p>				
Qualitatif	Intégrité du conditionnement				
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tous les produits livrés, hormis les fruits bruts, doivent être conditionnés ou emballés ▪ Quand le conditionnement est intègre ▪ Quand il y a un défaut de conditionnement (bombé, p écrasé) 	<p align="center">Acceptation du produit</p> <p align="center">Refus du plat ou du lot concerné</p>				

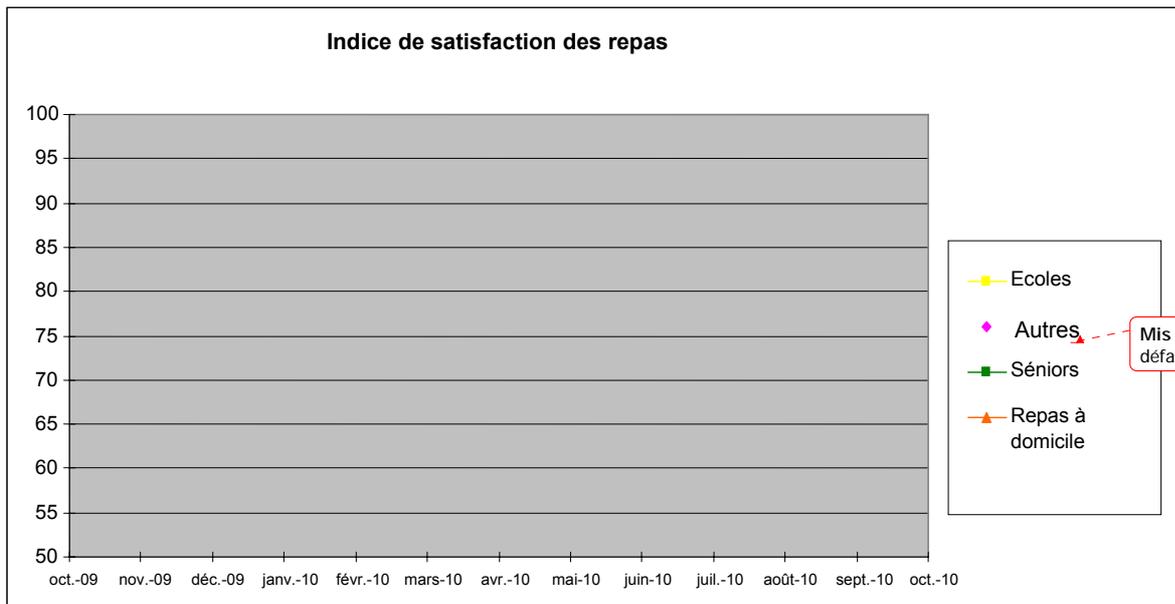
ANNEXE 7: ENQUÊTE DE SATISFACTION

**Qualité globale des repas
Mois de**

Repas	Ecoles	Autres	Seniors	Port des repas à domicile
Apprécies				
Plus ou moins apprécies				
Pas apprécies				

Objectif à atteindre: 75% de repas apprécies

Evolution mensuelle :



Indice de satisfaction : Restauration scolaire
Mois de

Les remarques favorables pour ce mois :

- ✓
- ✓
- ✓

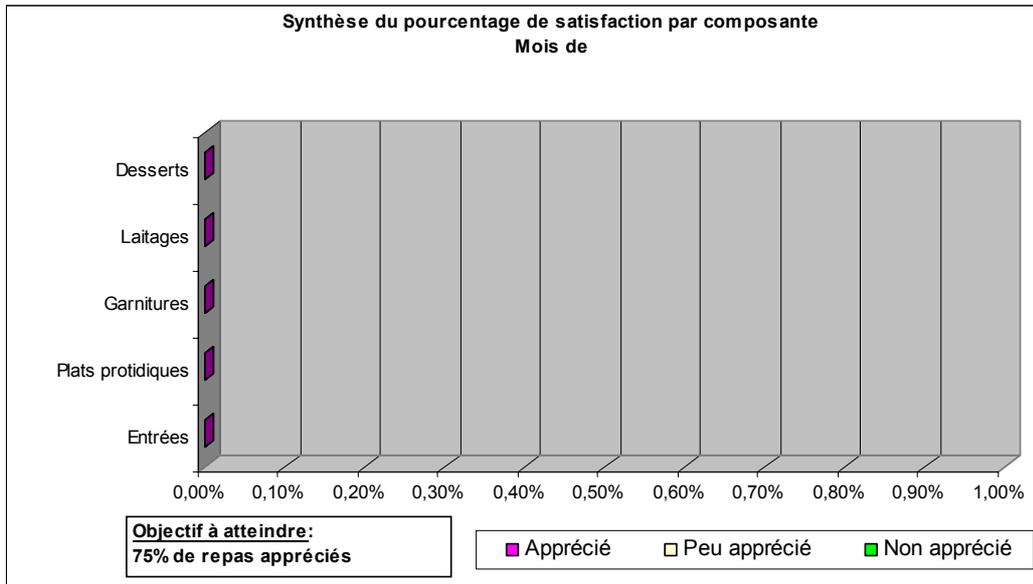
Les points à améliorer portent sur :

- ✓
- ✓
- ✓

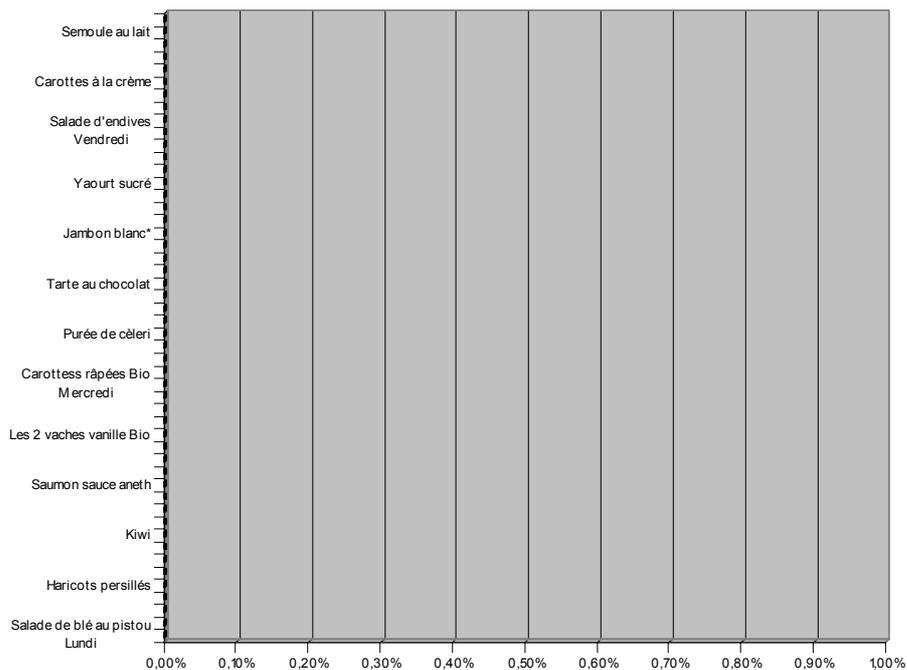
Observations

- ✓
- ✓
- ✓

	Maternelles	Élémentaires
Gaspiillage (quantité trop importante)		
Quantité insuffisante		



Suivi de la qualité des repas du SIVU par produit
Semaine du au



- Apprécié
- Peu apprécié
- Non apprécié

Objectif à atteindre: 75% de repas appréciés

ANNEXE 8 : PROCEDURE DE RAPPEL

PROCEDURE DE RECEPTION ET DE GESTION DES ALERTES SANITAIRES

Dès qu'une anomalie est signalée :

Prévenir le Directeur du SIVU et le Service Qualité

Le service qualité suivra la procédure suivante :

① Prévenir l'expédition

Vérification si des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ont été expédiées dans les satellites

- ▶ Si des PCEA sont envoyées, prévenir (par téléphone puis par fax) les villes et les clients concernés de ne pas consommer les produits :

Bordeaux (selon les sites concernés): ▶ Responsable Qualité restauration scolaire (écoles et personnel municipal)

▶ Responsable Qualité restauration pôle senior

▶ Service Jeunesse et vie associative

Mérignac :

▶ Service gestion Restauration

② Prévenir l'allotissement

- ▶ Identifier tous les PCEA ou produits incriminés stockés en chambre froide
- ▶ Détruire les PCEA ou produits incriminés concernés avec information du registre de destruction (Eléments d'enregistrement, d'analyse et de maîtrise des dangers - 10.03)

③ Prévenir la production

- ▶ Vérifier si une production a eu lieu avec le produit incriminé
- ▶ Si oui, définir les catégories de convives concernées et le nombre de barquettes produites

④ Prévenir le magasin

- ▶ Vérification si le produit incriminé (N° Lot / dénomination) est référencé dans DATAMEAL
- ▶ Vérification d'une existence possible en stockage magasin
- ▶ Si produit en stock, destruction et information du registre de destruction (Eléments d'enregistrement, d'analyse et de maîtrise des dangers - 3.02)

<p style="text-align: center;">ANNEXE 9 : INDICATEURS RELATIFS AU DEVELOPPEMENT DURABLE RAPPORT TECHNIQUE ANNUEL</p>
--

1 – MATIERE PREMIERE/VOLUME CONSOMME

- détail produit conventionnel %
- détail fruits et légumes crus de saison %
- détail fruits issus de la diversité %
- détail produit labélisé %
- détail produit BIO par filière %
- détail produit issu de l'agriculture en conversion %
- détail produit issu du commerce équitable %
- détail produit avec OGM %
- détail des poissons issus de variétés menacées %

2 - ENERGIE

- quelles énergie : gaz – électricité
- consommation – amélioration
- rapport
- évolution

3 – TRANSPORT

- Consommation carburant
- Normes émissions CO² pour les véhicules de plus de 3,5 tonnes

4 – EAU

- consommation – évolution

5 – PRODUITS CHIMIQUES

- Consommation produits chimiques (en litre)
- Part de produits éco labellisés dans les marchés d'entretien des locaux administratifs

6 –DECHETS

- Tri sélectif en tonne/mois de produits triés
- Recyclage des graisses de production.
- Gaspillage (volume jeté/volume produit)

7 – PERTES ENERGIE

Bilan énergétique du bâtiment

8 – EAUX USEES

Analyse de la qualité des eaux rejetées

ANNEXE 11 : DETAIL DES ELEMENTS DEVANT FIGURER DANS LE RAPPORT D'ACTIVITE
--

1. La présentation de l'activité de l'exercice écoulé comportera notamment les rubriques suivantes :

- Nombre de repas
- Faits marquants de l'exercice
- Principales difficultés rencontrées et mesures correctives

Détail des repas :

- Nombre global de repas prévisionnels / produits / livrés ; analyse des écarts et de leur incidence financière notamment
- Nombre par catégorie de repas prévisionnels / produits / livrés ; analyse des écarts et de leur incidence financière notamment
- Nombre de prestations exceptionnelles réalisées au cours de l'exercice

2. L'analyse de la qualité du service rendu et des mesures proposées pour une meilleure satisfaction des usagers sera appréciée à partir d'indicateurs comportant notamment les éléments suivants :

Qualité nutritionnelle et organoleptique des mets :

- plan alimentaire
- contrôle des fréquences de présentation des aliments et selon les recommandations du GEMRCN
- détails des mets ou préparations retirés ou introduits dans les fréquences de consommation au cours de l'année et raison de ces choix
- nombre et nature des repas améliorés réalisés
- nombre de repas au cours desquels le menu consigné en Commission des menus n'a pas été respecté
- fréquence de recours au menu de secours
- mesures prises pour améliorer la qualité et perspectives d'évolution
- synthèse des enquêtes de satisfaction menées par les villes

Analyses internes et contrôles externes :

- Bilan des analyses bactériologiques :
 - total des prélèvements alimentaires réalisés et par type de produit
 - total des prélèvements de surface réalisés
 - pourcentage de résultats conformes et non conformes
 - actions correctives et mise en œuvre
- Bilan des contrôles réalisés par la DDPP et mesures correctives

3. L'analyse des conditions d'exécution du service public sera réalisée sous forme d'un compte-rendu technique et financier comportant notamment les informations suivantes :

Compte-rendu technique :

- Descriptif des effectifs employés, des qualifications et des actions de formation
- Organisation de la cuisine centrale
- Descriptif des moyens techniques utilisés avec indication des travaux d'entretien et de maintenance, travaux d'amélioration, complémentaires ou de renouvellement.
- Gestion opérationnelle de la matière première
- Respect de la charte qualité / contenu des menus
- Difficultés rencontrées avec la commission des menus, les agents chargés de recevoir et remettre en température les repas, les contrôles des Villes et auto-contrôle,
- Analyse et suivi des réclamations et éventuels contentieux.

- Retards rencontrés à la livraison
- Compte rendu d'actions spécifiques, comme dans le cadre de l'agenda 21 de la Ville de Bordeaux,

Compte-rendu financier :

- Analyse du coût de revient des repas : détail du coût alimentaire, coût masse salariale (y compris heures supplémentaires) et coût complet ; détail du coût du repas par type de convives
- Nombre de repas servis par type de convive dans l'année
- Evolutions tarifaires intervenues en cours d'année et prévisions d'évolutions tarifaires sur 3 années
- Analyse de l'évolution globale des dépenses et du chiffre d'affaires
- Programme d'investissement pluriannuel
- Tableau d'amortissement et programme pluriannuel d'investissement
- Etat de la dette

**ANNEXE 12 : DETAIL DE LA COMPOSITION DE LA COMMISSION DE SUIVI
ET DES INFORMATIONS NECESSAIRES A SON FONCTIONNEMENT**

1. Composition de la commission :

SIVU	Villes	Personnalités qualifiées
Direction Responsable financier Responsable ressources humaines Responsable achats	Directeurs Généraux Responsable financier Responsable ressources humaines Contrôleurs de gestion	Personnes qualifiées en fonction de l'ordre du jour

2. Détail des indicateurs nécessaires aux travaux de la commission :

NB : l'ensemble des indicateurs présentés ci-dessous sera réalisé sur une périodicité mensuelle. Le SIVU s'engage à fournir aux Villes, sur simple demande, l'ensemble de ces informations.

Cette liste n'est pas exhaustive, la Commission peut, en fonction des circonstances, demander à ce que d'autres indicateurs lui soient communiqués.

Indicateur 1 : Nombre de repas global : suivi des écarts entre prévisions / réalisations

Informations nécessaires	Disponibilité de l'information
Nombre de repas prévisionnel global	SIVU
Nombre de repas produits	SIVU
Nombre de repas commandés	SIVU / Villes
Nombre de repas livrés	SIVU / Villes
Nombre de repas facturés	SIVU / Villes

Indicateur 2 : Nombre de repas par catégorie : suivi des écarts entre prévisions et réalisations

Informations nécessaires	Disponibilité de l'information
Nombre de repas prévisionnel par catégorie	SIVU
Nombre de repas produits par catégorie	SIVU
Nombre de repas commandés par catégorie	SIVU / Villes
Nombre de repas livrés par catégorie	SIVU / Villes
Nombre de repas facturés par catégorie	SIVU / Villes

Indicateur 3 : Impact des écarts prévisions / réalisations pour le nombre de repas sur le chiffre d'affaires

Informations nécessaires	Disponibilité de l'information
Recettes prévisionnelles globales	SIVU / Villes
Recettes prévisionnelles par catégorie	SIVU
Chiffre d'affaires réalisé global mois M	SIVU
Chiffre d'affaires réalisé global cumul mensuel	SIVU
Chiffre d'affaires par catégorie mois M	SIVU
Chiffre d'affaires par catégorie cumul mensuel	SIVU

Indicateur 4 : Impact des écarts prévisions / réalisations pour le nombre de repas sur le coût de revient moyen

Informations nécessaires	Disponibilité de l'information
Coût de revient moyen prévisionnel	SIVU / Villes
Coût denrées moyen prévisionnel	SIVU / Villes
Coût charges fixes moyen prévisionnel	SIVU / Villes
Coût de revient moyen réalisé	SIVU
Coût denrées moyen réalisé	SIVU
Coût charges fixes moyen réalisé	SIVU