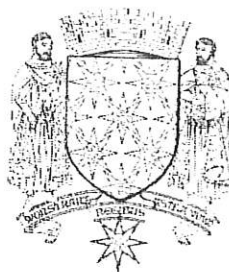


Gennevilliers
UNION DE VILLES
VILLE POPULAIRE



SAINT-OUEN-SUR-SEINE



VILLE DE
ILLEPINTE



VERSION AU2023

**CONVENTION DE COOPERATION ENTRE
LE SYREC ET SES COMMUNES MEMBRES**

Transmis au représentant de l'Etat le,

Notifié à:

- la commune de Gennevilliers le
- la commune de Saint-Ouen-sur-Seine le
- la commune de Villepinte le
- la commune de Villeneuve la Garenne
- au SYREC

ENTRE

La commune de GENNEVILLIERS, représentée par son maire en exercice dûment habilité par délibération n° domicilié : Hôtel de Ville, 177 avenue Gabriel Péri, 92237 GENNEVILLIERS CEDEX

La commune de SAINT-OUEN-SUR-SEINE, représentée par son maire en exercice dûment habilité par délibération n°, domicilié : Hôtel de ville, 6 place de la République, 93400 SAINT-OUEN-SUR-SEINE

La commune de VILLEPINTE, représentée par son maire en exercice dûment habilité par délibération n° domicilié : Hôtel de Ville, Place de l'Hôtel de Ville, 93420 VILLEPINTE

La commune de VILLENEUVE LA GARENNE représentée par son maire en exercice dûment habilité par délibération n°

D'une part,

ET

Le Syndicat pour la Restauration Collective, dénommé « SYREC », représenté par son président en exercice dûment habilité par délibération n°, exécutoire en date : 227, rue de Caboeufs, 92230 GENNEVILLIERS

D'autre part.

EXPOSE PREALABLE

Le Syndicat pour la restauration collective, dénommé « SYREC » est un syndicat intercommunal à vocation unique, créé en juin 2010 pour construire une cuisine centrale puis l'exploiter au bénéfice des usagers de la restauration collective de ses villes fondatrices. Dans ce cadre, les villes ont transféré leur compétence de la fabrication et la livraison de repas à ce syndicat, lequel exerce au lieu et place des communes adhérentes.

Toutefois, le projet d'accueil individualisé « PAI » relève de la compétence des communes membres.

La restauration collective intercommunale portée par les communes et le Syrec n'a pas vocation à répondre à des régimes alimentaires individuels prescrit par le corps médical dans le cadre de pathologies spécifiques ; ceux-ci relevant d'une restauration collective de type « hospitalier ».

Depuis 2010, le Syrec et les villes adhérentes ont coopéré pour la mise en œuvre d'une organisation fonctionnelle partagée visant à garantir une offre de repas de qualité aux convives de la restauration collective orientée vers le plaisir à table et le bien manger. S'appuyant sur les objectifs du Plan National Nutrition Santé (PNNS), les villes et le Syrec s'engagent :

- à respecter les règles nutritionnelles,
- de mener des actions éducatives contribuant à la formation sociale et culturelle de l'enfant,
- A garantir une qualité dans toutes ses dimensions des repas proposés tant en ce qui concerne l'approvisionnement des denrées, leurs méthodes de fabrication et de transformation, leurs transports que des méthodes de restitution et de service dans les restaurants satellites.

Chapitre 1 Dispositions Générales

A. Objet de la convention

La présente convention a pour objet :

- De régler l'ensemble des relations entre les communes adhérentes et le Syrec, dans le cadre de la compétence transférée par les 4 villes partenaires au Syrec.
- D'assurer la nécessaire coordination entre le Syrec et les communes, notamment compte tenu des démarches qualité conduites par les différentes parties, tant en ce qui concerne l'organisation globale de la prestation alimentaire que les orientations définies conjointement.

La présente convention est complétée par un ensemble de dispositions particulières figurant en annexe et détaillant les modalités de collaboration avec le Syrec. Ces dispositions pourront faire l'objet d'adaptations avec le Syrec datées et validées par les signataires de la présente convention.

B. Les compétences et obligations du SIVU

Article I. **Les compétences du Syrec** (*point mis à jour*)

Le Syrec produit et livre en fonction de ses capacités autorisées, des repas en quantité et qualité suffisante, pour le compte des villes adhérentes de Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne à destination des publics suivants (article 2 des statuts du Syrec):

- Ecoles maternelles et élémentaires,
- Les accueils de loisirs,
- Crèches,
- Retraités des personnels communaux,
- Personnes âgées hébergées en foyer logement,
- Les bénéficiaires du portage à domicile en fonction des politiques respectives des adhérents,
- Personnels communaux, usagers des foyers restaurants,
- Collège Michelet à Saint-Ouen,

De plus, le Syrec est amené à fournir des prestations complémentaires sous forme de :

- Cessions de marchandises
- Goûters,
- Plateaux repas,
- Prestations de fêtes et cérémonies de type traiteur

Sous réserve du respect du principe à valeur législative de la liberté du commerce et de l'industrie, le syndicat peut fournir, à titre accessoire, des prestations à titre onéreux à un autre public que les usagers précités. En outre, le Syrec pourra réaliser des prestations relevant de ses compétences en direction de tiers non-adhérents.

En aucun cas la ou les prestations réalisée(s) pour ces organismes ne pourra obérer la quantité ni la qualité de celle assurée pour le compte des communes adhérentes, qui constituent l'objet principal du Syrec.

Si des circonstances particulières le justifient et à titre exceptionnel, les communes adhérentes se réservent la possibilité de demander au Syrec des prestations de repas supplémentaires.

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

Article II. **Les obligations du Syrec** *(point mis à jour)*

Le Syrec 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 des services habilités de l'Etat au titre du contrôle et de la Sécurité Alimentaire,
- L'établissement du plan et de l'offre alimentaire selon la réglementation en vigueur,
- L'élaboration des menus dans les conditions prévues au présent document,
- La communication au public des informations relatives à la composition des menus sous format informatique (site internet, affiches, plan de menus, plaquettes diverses) et la mise en application des obligations réglementaires INCO, loi EGAlim et loi AGECE
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et les conditionnements des cahiers des charges,
- La fabrication, le conditionnement et le stockage des repas,
- La transmission des méthodes de remise en température et leurs actualisations
- Le transport et la livraison des repas sur les points de livraison conformément aux dispositions contenues dans la présente convention,
- En collaboration avec les villes adhérentes, l'information et l'accompagnement des agents de la restauration affectés à la remise en température des plats ainsi que leurs restitutions afin d'assurer un service de qualité, de la fabrication à la consommation,
- La prise en compte du suivi de la réclamation,
- L'accompagnement des villes à réaliser les diagnostics du gaspillage alimentaire et la mise en place d'un plan d'action nécessaire à sa réduction.
- La facturation des repas livrés,
- L'inscription du Syrec dans les différents réseaux professionnels tels que RESTAU'CO, AGORES, réunion des DGS des SIVU de restauration d'Ile-de-France etc.

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

C. Les obligations des villes *(point mis à jour)*

Les communes de Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne assurent, sur les sites et pour le public dont ils ont la responsabilité conformément aux dispositions de la présente convention :

- Le contrôle à réception des repas, ou via un dispositif contractuel validé garantissant la qualité, la quantité de repas et la sécurité alimentaire,
- La restitution des repas et la remise en température des plats cuisinés en fonction des modalités définies par le Syrec, et le suivi des températures,
- La vérification des dates limites de consommation et notamment en ce qui concerne tout produit éventuellement conservé plusieurs jours,
- La restitution au Syrec les différentes composantes d'un menu non consommées dès que la garantie de maintien en température est avérée conforme et notifiée ainsi que dans leur emballage d'origine,
- La formation régulière de leurs agents conformément à la réglementation en vigueur,
- Le dressage des plats et le service aux usagers
- La mise en place des actions d'animations éducatives organisées dans les sites de consommation,
- L'évaluation du gaspillage alimentaire sur les sites de consommation et la mise en place en place des actions de réduction de celui-ci.
- L'application des obligations de la réglementation INCO (*information au consommateur*)

Les villes adhérentes s'engagent à respecter l'ensemble de la réglementation, et plus particulièrement celle relative à l'hygiène des locaux et des personnels de restauration.

D.Modifications

En cas de modification substantielle souhaitée impactant l'organisation générale du Syrec et des villes, chacune des parties s'engage à informer au préalable et solliciter l'accord des autres parties.

E.La gouvernance du dispositif

Le Syrec, établissement de coopération intercommunale, doté de la compétence transférée de restauration collective en ce qui concerne la fourniture et la livraison de repas collectif, est assimilé à une collectivité territoriale et s'administre conformément aux dispositions du Code Général des Collectivités Territoriales. Le Syrec et les villes adhérentes s'engagent à faire vivre une dynamique de gestion, en collaborant au moyen de différentes instances de travail :

- La réunion de bureau du Syndicat dans laquelle participe le président, les vice-présidents du Syrec, la direction générale du Syrec et un représentant de la direction générale de chaque ville. Cette instance se réunit obligatoirement en amont du Comité syndical et autant de fois que nécessaire dans l'année ;
- Le Comité syndical est l'instance délibératrice du SIVU composée du président, des vice-présidents et des conseillers syndicaux titulaires ; il se réunit au minimum 3 à 4 fois dans l'année ;
- La commission d'appel d'offres constituée des élus du Syndicat représentatifs de l'ensemble des communes adhérentes assistés de la direction générale du syndicat ;
- Des commissions de directions de la restauration des villes et du Syrec en vue d'examiner des dossiers transversaux ;
- Des commissions techniques visant à valider les menus et évoqués diverses problématiques quotidiennes dans les restaurants satellites ;
- Des commissions d'usagers organisées et pilotées par les villes adhérentes sur leurs territoires ;
- Diverses réunions de travail thématique.

Chapitre 2 Organisation et contenu des prestations

F. Dispositions relatives aux menus

Article III. Les catégories de menu

Le Syrec produit et livre des repas pour les villes de Gennevilliers, Saint Ouen, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne à destination de différents publics et selon les catégories de menu suivantes :

- Les menus scolaires des maternelles et élémentaires
- Les menus des accueils de loisirs
- Les menus des crèches
- Les menus du collège Michelet à Saint-Ouen,
- Les menus des personnes âgées en foyers logement
- Les menus en portage de repas à domicile
- Les menus pour les personnels communaux

D'autres prestations pourront être réalisées pour le compte des villes ou d'autres organismes telles que :

- Les plateaux repas
- Les repas festifs

Article IV. Les menus des périodes scolaires et accueils de loisirs (CDL)

(point mis à jour)

Les menus des périodes scolaires et CDL sont composés de déjeuners et goûters. Ces menus sont établis en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et les recommandations du GEMRCN (*Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition*). Le Syrec applique les grammages réglementaires pour chaque catégorie de convive avec une flexibilité relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

D'autres critères émanant de la loi EGalim d'octobre 2018, sont venus s'y insérer. Il s'agit de l'intégration des menus végétariens, la diversification protéinique ainsi que l'introduction de 50% de produits avec des signes de qualité officielle SIQO dont au moins 20% de BIO en valeur d'achat.

De plus, afin de renforcer les objectifs environnementaux, le Syrec avec les villes se sont engagés dans une démarche de certification **ECOCERT Cuisine** avec un audit annuel, impliquant l'intégration de produits locaux mais aussi issus du Commerce Equitable.

Section IV.01 Les différentes cartes de menus (point réactualisé)

Les menus sont organisés par catégorie de convives et contenant à minima les obligations réglementaires relatifs aux critères nutritionnels, à la loi EGAlim, et la loi Climat et Résilience, etc...

Cependant, les planches de menus peuvent varier en fonction des choix politiques de chaque ville. Ces variations concernent notamment la fréquence des repas végétariens.

Section IV.02 Les modalités de choix alternatifs

➤ Repas scolaires et CDL pour la catégorie des élémentaires (point mis à jour)

Les villes adhérentes ont décidé de proposer un **choix** uniquement sur la composante carnée sur les déjeuners scolaires et CDL pour les élémentaires :

- A l'exception du mercredi cette alternative protidique est végétarienne (légumineuses, œufs, produits laitiers). Elle ne contient pas de chair animale
- Le mercredi, le 2^e choix de la composante protidique peut contenir de la chair animale non carnée (poisson)

Ce dispositif peut évoluer en fonction des obligations réglementaires et/ou choix politique des communes membres.

➤ Repas scolaires et CDL pour la catégorie des maternelles

En service à table, il est difficile de proposer un choix en maternelle.

Ce dispositif de choix peut être réactualisé au regard des évolutions des habitudes alimentaires.

Section IV.03 Les menus de grève

Deux types de menus sont proposés. Le détail de l'organisation de ces menus est précisé dans la procédure de gestion des commandes des repas en périodes de grèves (**ANNEXE N°2**)

Section IV.04 Les menus de secours

Le menu de secours est composé de produits appertisés, permettant d'assurer la continuité de service dans des circonstances à caractère exceptionnel (météo, grève ou autres).

A chaque début d'année scolaire, les villes reçoivent une quantité correspondant à la fréquentation journalière maximale de chaque établissement. Il est ainsi disponible dans les restaurants scolaires ou dans un autre lieu décidé par la ville. Il peut être utilisé dans différents cas autres que la grève sur décision de la ville (*panne de réfrigérateur par exemple*).

Le détail de l'organisation est précisé dans la procédure de gestion des repas en période de grèves (**ALINEA 4 - ANNEXE N°2**)

Section IV.05 Les plats de substitution (changement de menu)

(point réactualisé)

Le Syrec peut annoncer un changement de menu si une ou l'ensemble des composantes subissent une altération sanitaire, organoleptique ou lors d'un problème d'approvisionnement

d'un fournisseur. Dans ce cadre, le Syrec fournira un plat de substitution et favorisera un plat non consommé en stock au Syrec, dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Lorsque les villes et/ou le Syrec font face à une réduction importante des effectifs liée à un événement exceptionnel (grève, crise sanitaire ou autre), et sous réserve des conditions d'hygiène et de conservation, le Syrec proposera le menu ou la composante initialement prévu dans les jours qui suivent l'évènement, afin d'éviter le gaspillage des surplus initialement produits ou commandés.

Article V. **Les menus seniors**

Section V.01 Les menus en foyer logement ou restaurant dédié

Les menus en foyer logement tiennent compte des recommandations du GEMRCN. Ils sont établis sur la base d'un plan alimentaire élaboré sur 8 semaines.

Section V.02 Les menus du portage de repas à domicile

- Deux menus déjeuner appelés A et B sont systématiquement proposés au choix des bénéficiaires du lundi au dimanche. Ils respectent les recommandations du GEMRCN. Les modalités du choix alternatif section 4-02 de l'article IV sont applicables pour ces menus
- Une collation à 3 composantes est proposée le soir
- Les régimes : Le Syrec n'ayant pas de compétences « hospitalières » pour fabriquer des menus de régimes, il propose toutefois des menus sans adjonction de sel, des menus sans sucre rajouté, des menus sans porc, et des menus à texture écrasée.

Article VI. **Les menus crèches**

Les menus des crèches sont établis selon un plan alimentaire tenant compte des recommandations du GEMRCN. Le Syrec propose deux catégories de menus pour cette population. Charge à chaque structure d'accueil, de répartir les repas selon les âges des enfants pour être au plus proche des recommandations du GEMRCN et du Haut Conseil de la Santé Publique : *(point réactualisé)*

- Catégorie d'enfants de moins de 18 mois
- Catégorie d'enfants entre 18 et 36 mois

Les menus sont établis par le Syrec pour une période d'environ trois mois et leur validation se fait deux mois en amont.

Article VII. **Les menus pour les personnels communaux**

Les menus pour les personnels communaux sont établis par le Syrec en collaboration avec les services compétents de chaque ville. Ces repas peuvent être confectionnés en totalité par le Syrec et/ou par les personnels des selfs. Les compléments de repas sont alors achetés en cession. Toutefois, le Syrec peut intégrer dans la construction des menus, plusieurs choix de produits selon la volonté des communes. *(point réactualisé)*

Pour Villepinte, les menus des personnels communaux sont identiques à ceux des personnes âgées et peuvent évoluer à tout moment sur demande de la ville et en fonction des possibilités du Syrec.

Article VIII. **Les menus festifs**

Section VIII.01 Les menus à thème mensuel

Ils sont proposés une fois par mois de septembre à juin. Un planning est établi chaque année en juin pour l'année scolaire suivante.

Section VIII.02 La semaine nationale du goût

Traditionnellement organisée en octobre, le Syrec propose une thématique sur une semaine complète.

Section VIII.03 Le menu festif des foyers logement

Ces menus sont établis et mis en œuvre entre le Syrec et le CCAS de chaque ville selon une fréquence définie conjointement. Le personnel du Syrec peut participer à cette initiative dans le cadre du dressage des plats sur place.

Article IX. **Les menus de plein air**

Le Syrec s'engage à fournir des repas à consommer en plein air sous réserve des conditions de commandes citées en ANNEXE N°3 « *procédure de gestion des repas à consommer en plein air* ». Les modalités de mise en œuvre sont définies en ANNEXE N°4 « *guide des pique-niques* ».

Il existe trois catégories de menus « plein air » :

- Pique-niques « sachets » à stocker et transporter à température ambiante ;
- Pique-niques « containers » composés de salade élaborées et produits potagers à stocker et transporter à une T° n'excédant pas les +3°C ;
- Pique-niques « sandwiches » à stocker et transporter à une T° n'excédant pas les +3°C ;

Article X. **Les goûters et petits déjeuners**

Les goûters sont proposés aux écoles et aux accueils de loisirs durant la période scolaire et CDL par les trois villes. Ils sont composés au minimum de 2 éléments (*céréales et/ou produits laitiers et/ou fruit*) ainsi qu'une boisson.

Les petits déjeuners sont proposés uniquement par la commune de Villepinte mais peuvent également l'être pour les autres villes qui en font la demande.

Spécificité pour les communes de Gennevilliers et Villepinte : Elles ne proposent pas de goûters aux élémentaires en période scolaire. Cette décision peut être revue par ces villes si elles en font la demande.

Article XI. Les cessions de marchandises

(point mis à jour)

Les villes peuvent commander au Syrec des denrées brutes pour leurs besoins par FusionWeb ou e-mail, à l'adresse suivante : demandes@syrec-92.fr . La facturation de ces prestations est établie sur la base du prix d'achat augmenté de 20% (frais de traitement et de livraison). La TVA de ce type de prestations est appliquée selon le taux en vigueur.

Article XII. La fourniture de pain et des glaces

- Le pain est directement livré par le fournisseur sur les sites des villes membres à partir d'une commande passée par le Syrec. Le Syrec a en charge d'ajuster la quantité chaque jour en fonction des effectifs réels.
- Les glaces sont livrées directement par le fournisseur sur les sites des villes membres à partir d'une commande passée par le Syrec. Les villes s'engagent à brancher le conservateur mis à disposition par le fournisseur de glaces dès réception du mail du Syrec indiquant le jour de livraison.

Article XIII. Les prestations de type traiteur

Le Syrec peut proposer aux villes adhérentes des prestations de type « traiteur » : buffets froids ou chauds, cocktails, repas chauds, plateau repas. Du personnel du Syrec peut être mis à disposition pour l'occasion (dressage, service, remise en température.)

Les tarifs de ces prestations sont établis par délibérations du Comité syndical du Syrec.

Article XIV. Les prestations spécifiques

Le Syrec complète gracieusement la prestation de déjeuner des personnes âgées selon les modalités suivantes :

En foyer :

- o Un plateau de fromage est mis à disposition à raison d'une fois par semaine.
- o Le Syrec fête l'anniversaire des bénéficiaires une fois par mois : un gâteau, accompagné de bougies et de cartes, est mis à disposition dans le restaurant
- o A Pâques, des chocolats sont distribués en fin de repas pour les bénéficiaires

En portage de repas :

- o A chaque anniversaire : une surprise gourmande accompagnée d'une carte est attribuée au récipiendaire
- o A Pâques, des chocolats sont attribués aux bénéficiaires
- o Pour Noël : Un petit présent gourmand est offert à chaque bénéficiaire

Le Syrec offre la possibilité aux structures des foyers de personnes âgées de se fournir d'autres produits alimentaires tels que : condiments, huile d'olive et vinaigre. Ces produits sont facturés en cession de marchandise.

Les modalités d'organisation de la commande

Article XV. La gestion de la commande prévisionnelle des repas, prestations et cessions de marchandises

Section XV.01 Dispositions relatives à la commande informatisée

(point mis à jour)

Pour la période scolaire, le Gestionnaire des Commandes Villes du SYREC renseigne les prévisions scolaires dans le logiciel Fusion, à partir des données transmises par les villes et/ou à partir des effectifs réels de l'année N-1. Ces informations tiennent compte des dispositions locales (ouverture de nouveaux équipements, ouverture / fermeture de classes, événements particuliers) et des calendriers des rythmes scolaires. Les délais d'actualisation des chiffres sont précisés dans la procédure de gestion des effectifs des repas scolaires, CDL, crèches et personnes âgées (CF : ANNEXE N°1).

Pour la période en Centre de loisirs : la commande se fait par les villes via le logiciel FusionWeb. Les effectifs de repas prévisionnels doivent être renseignés au plus tard le vendredi de la semaine S-4 de la période concernée. Le détail est précisé en ANNEXE N°1.

Section XV.02 Dispositions relatives aux autres types de commande

● Le portage de repas à domicile

Le Syrec transmettra les propositions de menus en deux exemplaires aux bénéficiaires par le biais des chauffeurs chaque 15 du mois en cours (dit mois « m ») pour le mois m+2. Le bénéficiaire aura deux semaines pour faire son choix entre le menu A et le menu B et remettra ses propositions au chauffeur au plus tard à la fin du mois en cours. Le chauffeur veillera d'apposer le nom du bénéficiaire sur la planche de menu retenu.

Un exemplaire du menu choisi est gardé par le bénéficiaire et l'autre par le Syrec.
(Exemple : le Syrec remettra au bénéficiaire la proposition de menus du mois de novembre le 15 septembre 2014).

Particularité : gestion de l'arrêt momentanée, reprise de la prestation ou nouvelle inscription :

Un délai de 48 heures est nécessaire lors d'une demande d'arrêt de la prestation (deux jours de carence).

Lors d'une reprise de prestation à la suite d'un arrêt momentané, un repas sans choix sera fourni au plus tôt *(exemple : transmission la veille dans l'après-midi pour le repas du lendemain midi)* et dès que possible le choix entre le menu A ou B.

Pour toute nouvelle inscription le Syrec fera son maximum pour intégrer le nouveau bénéficiaire dans un délai court *(48 heures par exemple)* sans que cela puisse dépasser le délai de semaine A pour semaine B. La question du choix s'inscrit dans les mêmes modalités que pour la reprise de prestation.

Lors d'une nouvelle inscription ou bien une reprise de la prestation après un arrêt momentanée de la prestation, le CCAS transmettra au gestionnaire de la prestation du Syrec une fiche de signalement « Client » donnant des informations sur le nouveau bénéficiaire.

Lors de l'inscription d'un nouveau bénéficiaire, le CCAS fera signer une décharge de responsabilité du Syrec à la personne en cas de refus d'accès au réfrigérateur

Un document sur les modalités de remises en température est donné à tous les nouveaux bénéficiaires par le Syrec

● Les cessions de marchandises et autres prestations diverses

Les commandes sont étudiées cas par cas, tant en ce qui concerne les types de prestations que des délais de commande. Des devis sont établis par le Syrec.

Article XVI. Dispositions relatives aux réajustements journaliers

Les villes et le Syrec ont la possibilité de faire évoluer les commandes de repas à la baisse ou la hausse selon les délais précisés dans la procédure concernée (CF : ANNEXE N°1).
La validation des effectifs prévisionnels des scolaires, accueils de loisirs, crèches et personnes âgées se fait à J-10 (jour ouvré), à 12h. *(point réactualisé)*

Les villes s'engagent à respecter ces délais et lorsqu'une modification de commande parvient entre J-10 et J-3 (à 12h) de la consommation, celle-ci est considérée comme un événement *(cf : procédure de gestion des effectifs des repas ANNEXE N°1)*

Les villes saisissent les effectifs réels au plus tard à 9h45. La validation ultime est à 10h.

Les modalités d'organisation de la livraison

Article XVII. Dispositions générales relatives à la livraison

Section XVII.01 Dispositions générales

Pour le Syrec :

Le Syrec s'engage à

- o Dispositions concernant les chauffeurs.
 - La température du caisson au départ du Syrec doit être comprise entre 0 et +3°C.
 - Le chauffeur a pour consigne de réduire le temps de l'ouverture des portes des véhicules lors du déchargement.
 - Le chauffeur doit rendre la réception des repas accessibles aux agents des cuisines relais (le nombre de cagettes par pile ne doit pas être supérieur à 8).
 - A chaque livraison le chauffeur doit remettre un bordereau de livraison
 - Le chauffeur doit reprendre la totalité des cagettes et socles rouleurs de la précédente livraison.

- o Dispositions concernant les modalités de transport des denrées : la majorité des plats sont répartis par ville et par site dans des cagettes de transport. Pour faciliter le contrôle sur les sites, la répartition des plats dans les caisses doit être homogène. Certaines catégories de denrées peuvent être livrées dans leur emballage primaire et secondaire pour éviter la manipulation pouvant être un facteur d'altération du produit.

o Dispositions concernant le traitement des réclamations : *(point mis à jour)*

Le Syrec s'engage à analyser et à traiter dans les meilleurs délais les non conformités de livraison.

Les réclamations des villes sont transmises au Syrec par e-mail, via l'adresse : demandes@syrec-92.fr En fonction du type de réclamation et des délais qui s'imposent, le Syrec s'engage à effectuer les investigations nécessaires et à en informer les villes de la suite donnée.

Pour les villes :

Les villes s'engagent à :

- o Faciliter les accès des camions et chauffeurs aux différents points de livraison ;
- o Assurer la présence d'une personne habilitée aux contrôles à chaque livraison, sauf accord particulier avec le Syrec ;
- o Réaliser au moins un élément de contrôle sanitaire, dont la vérification de la conformité de la température en présence du chauffeur ;
- o Réaliser un premier contrôle quantitatif en présence du chauffeur, sur les composantes présentées en poches (*l'entrée, le plat et l'accompagnement*). Les produits en portion ou à l'unité (dessert et goûter...) seront contrôlés par la suite.
- o Finaliser le contrôle quantitatif et qualitatif de l'intégralité de la livraison après le départ du chauffeur
- o Signaler le jour même avant 17h, les non conformités (manque de 1^e livraison, non-conformité sanitaire...).
- o Restituer de manière quotidienne la totalité des cagettes et des socles rouleurs utilisés pour la livraison de la veille.
- o La livraison de l'ensemble des repas est assurée par le Syrec jusqu'aux portes des cuisines relais. Cependant, les villes peuvent demander aux chauffeurs d'effectuer cette tâche jusqu'à l'intérieur de la cuisine relais.

Section XVII.02 Le bon de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison. Ce bon de livraison doit mentionner :

- L'identification de l'unité de production
- L'agrément sanitaire du Syrec
- L'adresse du site
- La date de livraison
- Le jour de consommation
- le nombre de repas par typologie de convives
- la désignation des plats
- la quantité de marchandises par plat livré tenant compte du conditionnement
- des éléments d'aide à répartition par typologie de convives
- des éléments d'aide à la restitution des plats dans les restaurants

Lors de chaque livraison, un contrôle contradictoire notifié est opéré par un agent de la ville et le chauffeur. Un exemplaire est remis à chaque partie.

Section XVII.03 Les horaires de livraison

D'une manière générale, la livraison des repas s'effectue la veille de la consommation.

Le Syrec s'engage à organiser les horaires de livraison à partir d'éléments qui lui sont communiqués par les villes. Cette disposition engage les villes à assurer la réception conformément à la disposition en section 17. 02.

Le Syrec se réserve le droit de modifier les tournées et les horaires de livraison en fonction d'aléas (contraintes météo, travaux villes, etc....). Ces modifications doivent être portées à la connaissance des villes en amont.

Disposition particulière pour la reprise de l'activité scolaire dans les sites fermés en période de vacances :

Les villes doivent mettre les moyens nécessaires pour permettre l'accès aux cuisines relais par les chauffeurs du Syrec la veille de la reprise d'activité (*le vendredi pour une reprise le lundi*).

Article XVIII. **Les modalités de reprise des repas, plats et marchandises**

Le Syrec est doté d'un procédé de fabrication lui permettant de s'engager sur des DLC longues. Le Syrec s'engage à garantir une DLC résiduelle suffisante permettant la salubrité de la marchandise au-delà de la date de consommation.

Ainsi, le Syrec s'inscrit dans une démarche visant à réduire les pertes de marchandises liées à un effectif de repas surévalué.

Dans ce cadre ci-dessus, les villes s'engagent à :

- Maintenir à une température réglementaire les denrées non consommées dans leur conditionnement primaire,
- A restituer au chauffeur du Syrec les marchandises sur-livrées au regard des effectifs de repas constatés. La quantité de marchandises à reprendre est notifiée sur un bordereau de reprise dont copie est remise aux villes.
- A accepter la modification de plats sur un autre jour de consommation

Le Syrec s'engage

- A présenter un bordereau de marchandises mentionnant les quantités à reprendre tenant compte des écarts d'effectifs constatés
- A saisir les quantités reçues
- A remettre une copie d'un bordereau de reprise aux villes mentionnant les quantités à recevoir et reçue ;
- A déduire de la facturation les denrées réellement reprises ;
- A remettre au menu les marchandises reprises dans le cadre d'un autre jour de consommation en lien avec les villes ;

G. Les modalités de traçabilité et de contrôle

Article XIX. **Dispositions générales**

Le Syrec et les villes adhérentes s'engagent à appliquer les textes réglementaires relatifs à l'hygiène et la sécurité alimentaire en restauration collective.

Article XX. **Les modalités incombant au Syrec**

Section XX.01 L'étiquetage des plats et denrées

Les repas livrés par le Syrec doivent être identifiés par le biais d'un étiquetage comportant les notions suivantes :

- La désignation du produit
- La date de préparation
- La date limite de consommation
- L'estampille sanitaire
- La température de conservation

Les denrées non traitées au Syrec doivent aussi être identifiées par l'étiquette du fournisseur comportant au minimum les éléments obligatoires en termes d'étiquetage (*nom du produit, date de fabrication, DLC ou DDM, estampille sanitaire.etc.*)

Section XX.02 DLC, DLUO et DVGL

DLC : Date limite de consommation

DDM (DLUO) : Date de Durabilité Minimale ou Date d'utilisation Optimale

DVGL : **Durée de vie Garantie à la livraison**

Section XX.03 Transmission d'informations réglementaires

(point mis à jour)

(a) *L'origine des viandes de toutes les viandes*

Le décret n°2022-65 du 26 janvier modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes:

Ce décret oblige la restauration collective à communiquer le pays d'origine ou le lieu de provenance de toutes les viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des viandes porcine, ovine, bovine, caprine et volaille.

Le Syrec transmet ces informations par le biais d'un document indiquant aux villes l'origine des viandes (le pays de naissance, d'élevage et d'abattage) utilisées dans les préparations culinaires du jour. Ce document est rattaché au bon de livraison ou tout autre moyen de communication.

(b) *L'information nutritionnelle aux consommateurs « INCO »*

Les listes des allergènes contenus dans l'ensemble des plats fournis sont disponibles sur le site Internet du Syrec.

(c) *L'information aux consommateurs des produits en cours de décongélation*

Le Syrec s'engage à communiquer aux sites de consommation un document indiquant les informations sur les produits en cours de décongélation. Ce document est rattaché au bon de livraison ou tout autre moyen performant.

(d) *L'information annuelle EGALim*

Le Syrec s'engage à informer la population par le biais de son site Internet et par tous les moyens de communication existants sur ses obligations en matière d'approvisionnements conformément aux obligations de loi EGALim ainsi que les démarches entreprises pour les atteindre.

Section XX.04 Les modalités relatives aux autocontrôles avant la livraison

Le Syrec assure la mise en place des procédures de sécurité sanitaire nécessaires pour la maîtrise des risques et des dangers alimentaires (*Mise en place du PMS*). Il procède aussi à des évaluations microbiologiques selon une périodicité bien définie.

(a) *Les autocontrôles sanitaires*

- Les contrôles et relevés des T° des denrées avant l'expédition : des T° cibles réglementaires sont définies, les dépassements sont consignés et traités selon des procédures approuvées par les services de la DDPP
- Les contrôles et relevés des T° des caissons des camions frigorifiques avant le chargement : des T° cibles réglementaires sont définies, les dépassements sont consignés et traités selon des procédures approuvées par les services de la DDPP
- Les autocontrôles microbiologiques : le Syrec réalise par le biais d'un laboratoire accrédité des analyses bactériologiques sur l'ensemble des produits proposés. (environ une centaine d'échantillon par mois sont analysés)

(b) Les autocontrôles qualitatifs et quantitatifs

- Les contrôles de la qualité organoleptique : Le Syrec s'engage à réaliser une étape de validation de la qualité organoleptique de l'ensemble de ses préparations. Sur chaque atelier de fabrication, une étape d'appréciation de la qualité gustative et de l'aspect doit être réalisée sur tous les plats et de manière quotidienne. Dans le cas où un produit n'est pas satisfaisant, le Syrec se permettra de le retirer de la consommation et le substituer par un autre produit similaire dans la mesure du possible. (Voir chapitre XX : situation de produits défectueux)

- Les contrôles quantitatifs

Après l'étape de répartition des repas (*mise en cagettes*) par site de livraison, le Syrec s'engage à appliquer une procédure d'autocontrôle quantitatif.

Il procède à une double vérification des commandes préparées, sur un nombre de site choisis au hasard et/ou suite à une récurrence de réclamations. Ces éléments de contrôle sont consignés dans les documents de préparation de commandes.

Article XXI. Les modalités incombant aux villes

Section XXI.01 Les contrôles qualitatifs et quantitatifs à la livraison

Les villes s'engagent à contrôler et à enregistrer selon les procédures de leur Plan de Maitrise Sanitaire P.M.S :

- Toutes les mentions obligatoires de l'étiquetage (*désignation du produit, estampille sanitaire, DLC, DDM*)
- Les DVGL (*La durée de vie garantie à la livraison*)
- Les températures des produits
- L'aspect et la qualité des conditionnements et emballages
- Les quantités de repas reçues au regard du bordereau de Livraison du Syrec

Section XXI.02 Les autocontrôles lors de la préparation

Les villes s'engagent à garantir l'accomplissement des autocontrôles nécessaires selon les procédures de leur P.M.S :

- Les contrôles et relevés des températures des stockages et des manipulations des denrées à chaque étape (*réception, stockage, mise en place, dressage, remise en chauffe et service*).
- La notification des écarts au regard des températures cibles et/ou limites critiques, sous forme de non conformités et la définition des actions correctives.
- La mise en place des plans de nettoyage et de désinfection,
- La traçabilité des températures des chambres froides et la gestion des non conformités.

Section XXI.03 Les autocontrôles microbiologiques

Les villes s'engagent à assurer la surveillance microbiologique des repas et des surfaces par le biais d'un laboratoire accrédité COFRAC.

Les fréquences de prélèvement et le nombre d'échantillon à analyser est propre à chaque ville.

H. Les dispositions en cas de produits impropres à la consommation

Article XXII. Dispositions générales

Dans le cadre de la garantie de la sécurité alimentaire des consommateurs, le Syrec met en place des procédures de gestion de produits non conformes ou impropres à la consommation.

Article XXIII. Situation de crise alimentaire nationale

Section XXIII.01 L'engagement du Syrec

Le Syrec intègre dans sa démarche qualité un plan de prévention des risques alimentaires. De fait, il adopte un comportement de veille sur l'actualité de l'alimentation.

Il s'engage pour chaque survenue de crise sanitaire en relation avec l'alimentation, d'analyser le problème et de prendre les décisions nécessaires pour la protection de la santé du consommateur.

Section XXIII.02 La communication

Les décisions seront communiquées aux villes concernées mais aussi au public via le site internet.

Dans le cas où l'origine du problème n'est pas réellement identifiée, le Syrec se réserve le droit d'appliquer le principe de précaution.

Article XXIV. Situation de produits défectueux

En cas d'identification d'un produit contenant un corps étranger ou présentant des caractéristiques organoleptiques douteuses, l'application des mesures suivantes s'oblige :

- Le site concerné met à l'écart le produit, informe le service restauration de la ville et établit un document de non-conformité ;
- Le service restauration en informe le Syrec et envoie une copie du document de non-conformité ;
- Le Syrec et le service de la ville concerné procèdent à une enquête pour déterminer l'origine du problème ;
- Après identification de la cause, des mesures correctives doivent être mises en place et communiquées entre les deux parties ;

Dans tous les cas, le Syrec est informé dans les meilleurs délais pour effectuer un changement de produit.

Article XXV. La procédure de retrait / rappel

Le Syrec a mis en place une procédure décrivant les modalités de retrait et de rappel de produits susceptibles de présenter un danger pour la santé du consommateur (cf : *procédure de retrait/rappel ANNEXE N°6*).

Cette procédure est déclenchée suite à :

1. Une alerte officielle émise par les services officiels DDPP, envoyée à tous les professionnels du secteur alimentaire pour un produit dangereux ou douteux circulant sur le marché ;
2. Une alerte ciblée provenant d'un fournisseur pour un produit qu'il a livré ;
3. Un résultat d'autocontrôle microbiologique dépassant les seuils d'alerte.

I. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives « TIAC »

Article XXVI. Définition

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (Selon ANSES)

Article XXVII. La marche à suivre

Le Syrec a mis en place une procédure décrivant la conduite à tenir en cas de connaissance de survenue d'effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement et/ou les établissements servis par le Syrec chez au moins deux consommateurs. (cf : *procédure de gestion des TIAC ANNEXE N°5*).

Dans tous les cas, la mise à disposition pour les services de la DDPP, des **plats témoins** du Syrec et des sites de consommation est une obligation réglementaire. (*Point 5 de l'annexe II de l'arrêté du 21-12-2009*).

Obligations réglementaires incombant au Syrec

Le Syrec applique sa procédure de réalisation des plats témoins pour toutes ses fabrications en tant qu'unité centrale de production de repas collectif.

Obligations réglementaires incombant au Syrec

Les villes ont l'obligation de procéder à des prélèvements de chaque catégorie de denrées livrées ayant subi une manipulation par les agents de restauration du site. Ces échantillons clairement identifiés constituent les plats témoins de chaque site de consommation.

Chapitre 3 Les modalités de coopération Villes / Syrec

En complément des instances de gouvernance du Syrec (bureau du syndicat et Comités syndicaux) dans lesquelles participent les élus de chaque commune adhérentes, deux formes d'instances sont organisées.

J. Les commissions

Article XXVIII. **Les commissions techniques**

Le Syrec et les villes s'engagent à assurer une offre de restauration collective de qualité. De ce fait, des commissions techniques composées exclusivement de techniciens des villes et du Syrec se tiennent tous les trois mois dans les locaux du Syrec. Elles ont pour objectif :

- D'aborder les questions techniques.
- D'échanger autour des menus

Article XXIX. **Les commissions d'usagers**

Les villes s'engagent à être au plus près de leurs usagers et de répondre aux mieux à leurs attentes. Des instances d'échanges et d'informations sont organisées par chacune des villes sur son territoire. Elles associent les élus, les directions d'écoles, les représentants de parents d'élèves, des enfants et les représentants du service restauration des villes et du Syrec.

K. Les actions engagées sur les territoires en matière de restauration collective

Article XXX. L'accompagnement et la formation des agents

Section XXX.01 Le Syrec

Le Syrec s'engage à former son personnel en matière de :

- Techniques culinaires ;
- De bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ;
- En hygiène et sécurité au travail ;
- Dans toutes les compétences dont le Syrec est amené à intervenir (comptabilité, RH, logistique, transport, environnement...).

Le Syrec s'engage également à former et/ou à accompagner, à la demande de la ville, le personnel des cuisines relais aux techniques de restitution des plats dans les restaurants.

Le Syrec peut aussi apporter une aide et conseil auprès des villes membres dans tous les domaines relevant de ses compétences au bénéfice de leurs agents (*A titre d'exemple : les techniques culinaires et les bonnes pratiques d'hygiène*).

Section XXX.02 Les communes membres

Les communes membres favorisent les actions de formation des agents publics visant à la réussite de la mission publique de la restauration collective.

Elles s'engagent donc à former leurs personnels en matière de :

- Techniques de restitution des plats ;
- De bonnes pratiques d'Hygiène alimentaire ;
- D'encadrement de la pause méridienne dans les domaines de l'éducation au goût, le sens et la convivialité des repas pris en commun.

Article XXXI Le plan de lutte conjoint contre le gaspillage alimentaire (*point ajouté*)

La loi EGalim issue des Etats Généraux de l'Alimentation définit des mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable et accessible à tous par l'équilibre des relations commerciales en garantissant des revenus décents aux agriculteurs. Elle vise à s'appuyer sur la restauration collective pour en faire un levier de transition agroécologique et des comportements alimentaires de la population

L'Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, précise les obligations suivantes à tous les opérateurs de la restauration collective :

- *La mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire / un diagnostic comprenant les quantités de denrées alimentaires gaspillées et leur coût.*
- *L'interdiction de rendre les invendus alimentaires volontairement impropres à la consommation ou à la valorisation*
- *L'obligation du don alimentaire pour une association habilitée, encadrée par une convention.*
- *De rendre public les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les procédures de contrôles et le volume de dons réalisés*

Ce que le Syrec s'engage de faire avec ses communes membres :

- ⇒ Un groupe de travail Intercommunal piloté par le Syrec composé de représentants de chaque ville. Son rôle est d'œuvrer dans le sens des obligations de cette loi.
- ⇒ Les villes s'engagent à rendre au Syrec de manière régulière, les éléments de diagnostic mis en place sur chaque site de consommation.
- ⇒ Le Syrec s'engage à rendre public toutes ces informations de manière annuelle

Article XXXII Les animations éducatives dans les restaurants ou tout autre lieu des villes

La restauration collective est inscrite dans une démarche sociale culturelle. Elle favorise le développement individuel des valeurs de la gastronomie française tout en garantissant une qualité de repas, une diversité et un bon équilibre alimentaire. Mais la restauration collective doit aussi permettre l'ouverture à d'autres cultures culinaires, gage d'un enrichissement personnel et social.

Dans ce cadre le Syrec s'engage à soumettre aux villes adhérentes un programme d'animations éducatives, lesquelles pilotent leurs mises en œuvre dans les restaurants collectifs. Le Syrec s'engage à soutenir les actions par la fourniture de denrées et matériel complémentaire au repas dans le cadre d'une collaboration avec les services de restauration des villes.

Section 31.01 Les menus thématiques

Une fois par mois, un menu à thème est proposé dans les restaurants scolaires. Il est accompagné d'outils pédagogiques à destination des enfants et des agents.

Section 31.02 Les projets éducatifs

Des actions d'animations autour de l'alimentation sont proposées par le Syrec sous forme d'atelier de découverte de denrées alimentaires et d'éducation au goût et à la cuisine.

Le Syrec porte une attention particulière à sensibiliser dès le plus jeune âge les convives aux problématiques d'alimentation durable à travers les menus, les affichages et les animations : connaissance des différents labels et signes de qualité, saisonnalité des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire, impact environnemental de l'alimentation et de l'agriculture.

Le Syrec travaillera en collaboration avec les services des villes pour accompagner cette sensibilisation.

Ces initiatives éducatives et ludiques se déroulent essentiellement en période d'accueil de loisirs.

Certaines sont à la demande des villes. Celles-ci doivent impérativement émaner des services scolaires ou enfance et doivent suivre le circuit de validation administrative de chaque commune.

Section 30.03 Les conférences sur l'actualité de l'alimentation

En tant qu'établissement public, le Syrec peut être emmené à organiser dans chacune des communes et/ou dans ses locaux, des conférences autour des questions de l'alimentation au bénéfice des populations. Les modalités de mise en œuvre sont établies en lien avec les services municipaux concernés lorsque l'initiative se déroule sur la commune.

L. Les outils de coopération et communication

Article XXXIII Mieux informer le consommateur

Le Syrec mène une politique de transparence et d'information à destination des usagers et de la population.

Section 32.01 Le site internet

Le Syrec a mis en place plusieurs outils et initiatives de communication dont le site Internet. Cette interface vivante et épurée propose une large palette de services en ligne, des contenus enrichis et mis à jour en temps réel.

Outre les informations institutionnelles, le site internet du Syrec permet aux bénéficiaires d'avoir accès aux informations concernant les initiatives dans les écoles (menu à thème, ateliers culinaires, la semaine du goût, etc...). Les rubriques d'actualités et d'informations institutionnelles ont pour but d'offrir aux bénéficiaires une source de renseignements sur le Syndicat, accessible, pratique et simple.

Section 32.02 Les matériels de communication

(a) *Les livrets d'information :*

Dans le cadre de sa politique de transparence et d'information des usagers, le Syrec s'engage à élaborer selon des périodes définies des livrets d'informations sur le fonctionnement, l'évolution de l'établissement, son activité, ses démarches éducatives, nutritionnelles et sa politique d'approvisionnement.

Ces livrets sont dédiés aux parents d'élèves dont les enfants déjeunent à la restauration scolaire, aux personnes âgées et à toute autre personne intéressée de près ou de loin à la restauration collective.

Ces documents sont adressés aux villes pour diffusion selon des circuits spécifiques à chaque ville.

(b) *Les planches de menus*

Le Syrec prend à sa charge l'élaboration, le graphisme des planches de menu de façon bimensuelle. Le Syrec peut être amené à les éditer en format papier sous réserve que les villes s'engagent à organiser leur diffusion auprès des familles.

(c) *Les affiches*

Le Syrec assure l'élaboration et la transmission des affiches des menus à thèmes en format informatique aux services de la restauration des villes une fois par mois.

Disposition particulière : les affiches de la semaine du goût sont imprimées et distribuées aux services concernés des villes pour affichage sur les sites de consommation et tout autre support de la commune.

Section 32.03 Les rencontres régulières

(d) *La journée portes ouvertes*

Le Syrec ouvre ses portes au moins une fois par an à la population pour visiter la structure et découvrir les procédés de fabrication.

(e) *Les ateliers culinaires*

Le Syrec peut proposer dans l'année à la population des ateliers culinaires. A cette occasion, les cuisiniers partagent leur passion et savoir-faire avec la population.

(f) *Les visites de l'unité de production*

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les visites du site s'opèrent en deux modes :

1- une visite organisée par la coursive pour les groupes trop nombreux, à titre d'exemple ; les classes, les groupes d'accueil de loisirs ;

2- une visite organisée à l'intérieur de l'unité de production pour les professionnels, les parents d'élèves, etc...

Article XXXIV Les outils déployés entre professionnels

Section 33.03 La gestion de la réclamation client

(g) Le progiciel MANTIS

Il s'agit d'un logiciel développé par le SIIB (Syndicat Informatique). Par le biais de ce logiciel, les réclamations déclenchées par les villes sont centralisées, traitées et enregistrées. Cet outil de mesure et de recensement permet aussi l'analyse des dysfonctionnements, conjointement avec les villes.

(h) Les engagements communs

S'agissant d'un progiciel collaboratif, les réclamations envoyées par les villes doivent faire l'objet d'une analyse par le Syrec. Ce dernier se doit d'engager les investigations nécessaires en amont des actions correctives éventuelles ; Il en est de même pour les villes en fonction des résultats des investigations.

Section 33.04 L'extranet

Le Syrec a créé un espace collaboratif, l'extranet, qui devient la plateforme d'échanges entre le Syrec et les villes : Cet outil permet de communiquer toutes les informations professionnelles concernant le syndicat, la restauration collective en général, les actualités importantes ainsi que les documents de travail nécessaires pour les services municipaux en lien avec le Syrec.

Section 33.05 Le progiciel de gestion des effectifs de repas

Le Syrec a développé pour le compte des communes membres un progiciel de gestion des effectifs. Cet outil est l'unique mode de transmission des commandes de repas. Les modalités de gestion sont contenues dans la procédure de gestion des repas (CF : **ANNEXE N°1**)

Les conditions financières et administratives

Villes / Syrec

M. Les contributions financières

Le SYREC a pour compétences la fabrication et la livraison de repas collectifs pour ses communes adhérentes. Conformément aux statuts du Syndicat, la facturation aux communes est établie en fonction des prestations commandées et livrées.

Les recettes du SYREC provenant essentiellement de la vente de repas et prestations aux communes, des modalités techniques, administratives et financières de versement de la contribution des communes au SYREC sont définies dans une convention pour lui permettre d'honorer ses dépenses de fonctionnement et d'investissement en conformité avec les règles de la commande publique.

Cette convention a été approuvée par délibération n°2012/10-17.01 du 17 octobre 2012. Elle se décline de la sorte :

1. Les communes versent mensuellement **à terme à échoir** une contribution calculée sur la base du 1/12 des effectifs de repas et prestations calculés à partir du réalisé de l'année n-1.
2. Chaque début de mois, le SYREC édite un titre de recettes qui est envoyé aux Directions des Affaires Financières des communes membres pour le mois en cours. Les communes membres s'assurent de le traiter dès réception, et ce en priorité.
3. Un ajustement trimestriel est effectué en fonction du nombre de repas et prestations réellement commandés et livrés. Les ajustements s'effectuent chaque début des mois d'avril, de juillet, d'octobre et de janvier par l'émission d'un titre ou d'un mandat accompagné des pièces justificatives en complément du titre pour le mois à courir.
4. Un état mensuel des prestations réalisées est systématiquement envoyé aux services et directions gestionnaires chaque début de mois pour le mois précédent.
5. Chaque fin de mois, le SYREC édite deux avis des sommes à payer pour chaque commune (un avis « ville », et un avis « budget annexe ») ; ces avis sont accompagnés de pièces justificatives mentionnant la répartition des prestations pour chaque service.

Une facturation séparée est obligatoirement réalisée dès lors que la facturation fera apparaître de la TVA (pour les prestations en direction des selfs communaux, des associations locales, et des adultes hors champs du scolaire, périscolaire et personnes âgées).

6. Chaque fin d'année civile (*au plus tard en décembre*), le SYREC délibère sur les montants d'appels mensuels pour l'année suivante.

Les dispositions particulières et dérogations

ajouté)

(Point

Tout évènement exceptionnel et non prévisible peut conduire à ne pas respecter l'ensemble des clauses sus-énoncées.

Protection des données à caractère personnel

(Point ajouté)

Dans le cadre de l'exécution de la présente convention, les parties sont amenées à traiter des données à caractère personnel. **L'annexe VII** pour objet de définir de manière transparente les obligations respectives incombant au SYREC et aux communes en matière de traitement de données à caractère personnel.

Fait à Gennevilliers,

Le :

En 8 exemplaires

Pour la commune de Gennevilliers,
Patrice LECLERC,
Maire

Pour la commune de Saint-Ouen-sur-Seine
Karim BOUAMRANE
Maire

Pour la commune de Villepinte,
Martine VALLETON,
Maire

Pour la commune de Villeneuve la Garenne,
Pascal PELAIN,
Maire
Conseiller régional
de l'Ile-de-France



Pour le SYREC,
Philippe CLOCHETTE,
Président