



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Conseillers en exercice : 61

Date de Publicité : 13/12/16

Reçu en Préfecture le : 14/12/16
CERTIFIÉ EXACT,

Séance du lundi 12 décembre 2016
D-2016/490

Aujourd'hui 12 décembre 2016, à 15h00,

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

Interruptions de séance de 17h03 à 17h14 et de 19h40 à 20h20

Etaient Présents :

Monsieur Alain JUPPE, Madame Virginie CALMELS, Monsieur Nicolas FLORIAN, Madame Alexandra SIARRI, Madame Anne BREZILLON, Monsieur Fabien ROBERT, Mme Anne-Marie CAZALET, Monsieur Nicolas BRUGERE, Madame Brigitte COLLET, Monsieur Jean-Louis DAVID, Madame Emmanuelle CUNY, Monsieur Stephan DELAUX, Madame Nathalie DELATTRE, Monsieur Marik FETOUH, Madame Laurence DESSERTINE, Monsieur Jean-Michel GAUTE, Madame Magali FRONZES, Monsieur Pierre LOTHAIRE, Madame Emilie KUZIEW, Monsieur Pierre De Gaétan NJIKAM MOULIOM, Madame Arielle PIAZZA, Monsieur Jérôme SIRI, Madame Elizabeth TOUTON, Monsieur Joël SOLARI, Madame Ana maria TORRES, Monsieur Jean-Pierre GUYOMARC'H, Madame Mariette LABORDE, Madame Marie-Françoise LIRE, Monsieur Erick AOUIZERATE, Monsieur Philippe FRAILE MARTIN, Monsieur Benoit MARTIN, Monsieur Gérald CARMONA, Madame Anne WALRYCK, Madame Marie-Hélène VILLANOVE, Madame Constance MOLLAT, Monsieur Alain SILVESTRE, Madame Marie-José DEL REY, Madame Maribel BERNARD, Monsieur Guy ACCOCEBERRY, Monsieur Yohan DAVID, Monsieur Edouard du PARC, Madame Sandrine RENO, Madame Estelle GENTILLEAU, Monsieur Marc LAFOSSE, Monsieur Yassine LOUIMI, Madame Stéphanie GIVERNAUD, Mme Laetitia JARTY ROY, Madame Solène COUCAUD-CHAZAL, Madame Cécile MIGLIORE, Madame Michèle DELAUNAY, Monsieur Pierre HURMIC, Monsieur Vincent FELTESSE, Monsieur Nicolas GUENRO, Madame Delphine JAMET, Monsieur Matthieu ROUYEYRE, Monsieur Jacques COLOMBIER, Madame Catherine BOUILHET,

*Mme Michèle DELAUNAY absente de 17h45 à 20h20; Mme Magali FRONZES absente de 18h05 à 21h13;
Mr Pierre de Gaétan NJIKAM MOULIOM présent jusqu'à 18h55; Mr Vincent FELTESSE présent jusqu'à 21h*

Excusés :

Monsieur Didier CAZABONNE, Monsieur Michel DUCHENE, Madame Florence FORZY-RAFFARD, Madame Emmanuelle AJON

Restauration municipale. Convention entre la Ville de Bordeaux, la Ville de Mérignac et le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique Bordeaux Mérignac. Signature. Décision

Monsieur Nicolas FLORIAN, 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 et l'organisation du suivi de gestion administrative par convention en date du 5 juin 2009.

Afin de disposer d'un document unique régulant les relations entre les Villes et le SIVU une convention tripartite intégrant les conventions précitées a été rédigée le 31 janvier 2011. Celle-ci est arrivée à échéance.

Il convient aujourd'hui de définir par une nouvelle convention actualisée, dont vous trouverez ci-joint le projet, l'ensemble des relations entre la Ville de Bordeaux, la Ville de Mérignac et le SIVU de Bordeaux Mérignac en tenant compte de la création d'une direction générale en 2014, 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,

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

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

ADOpte A LA MAJORITE

VOTE CONTRE DU GROUPE SOCIALISTE

ABSTENTION DU GROUPE DU FRONT NATIONAL

VOTE CONTRE DU GROUPE ECOLOGISTE

Fait et Délibéré à Bordeaux, en l'Hôtel de Ville, le 12 décembre 2016

P/EXPEDITION CONFORME,

Monsieur Nicolas FLORIAN

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

Sommaire

Préambule	page : 3
Chapitre 1. DISPOSITIONS GENERALES	page : 4
1.1 Objet de la convention.....	page : 4
1.2 Missions du SIVU.....	page : 5
1.3 Obligations du SIVU.....	page : 5
1.4 Obligations des villes.....	page : 6
1.5 Modifications.....	page : 6
Chapitre 2. ORGANISATION DE LA COOPERATION	page : 6
2.1 La gouvernance du dispositif.....	page : 6
2.2 La détermination du besoin.....	page : 7
2.2.1 Le rôle des villes.....	page : 7
2.2.1.1 Dans le cadre de la prévision annuelle des besoins.....	page : 7
- Restauration scolaire et périscolaire.....	page : 7
- Restauration séniors.....	page : 8
2.2.1.2 dans le cadre des ajustements d’effectifs.....	page : 8
- à la hausse.....	page : 8
- à la baisse.....	page : 8
- Spécificité des jours de grève.....	page : 8
2.2.2 Le rôle du SIVU.....	page : 8
2.3 Les principes généraux de la démarche qualité.....	page : 9
2.3.1 Sécurité alimentaire.....	page : 9
2.3.2 Qualité nutritionnelle de la prestation.....	page 10:
2.3.2.1 Plan alimentaire et grammage.....	page 10:
2.3.2.2 Composition des repas.....	page : 10
2.3.2.3 les différents types de menus.....	page : 10
- Menus spécifiques.....	page : 10
- Menus de secours.....	page : 10

- Menus complémentaires.....	page : 11
- Menus de substitution.....	page : 11
- Menus végétariens.....	page : 11
- Menus améliorés.....	page : 11
- Pique-niques.....	page : 11
- Fourniture de lait.....	page: 11
- Goûters.....	page : 11
- Repas Elections.....	page : 12
- Fourniture de pain.....	page : 12
- Fourniture des serviettes en papier.....	page : 12
2.3.2.4 L'Épicerie.....	page : 12
2.4 La mise en œuvre.....	page : 13
2.4.1 La Commande.....	page : 13
2.4.1.1 Organisation quotidienne.....	page : 13
2.4.1.2 Ajustements d'effectifs.....	page : 13
2.4.1.3 Annulation	page : 14
2.4.1.4 La commande occasionnelle.....	page : 14
2.4.1. 5 Le contrôle avant livraison.....	page : 14
2.4.2 La livraison.....	page : 14
2.4.2.1 L'organisation.....	page : 14
2.4.2.2 Le contrôle.....	page : 15
- le contrôle quantitatif.....	page : 15
- le contrôle qualitatif.....	page : 15
2.4.3 La remise en température.....	page : 15
2.4.4 Le service aux consommateurs.....	page : 15
2.4.4.1 Le cadre général.....	page : 15
2.4.4.2 La mesure de la satisfaction.....	page : 16
2.4.5 La gestion des denrées non consommées et le développement durable.....	page : 16

Chapitre 3. DISPOSITIONS FINANCIERES ET ADMINISTRATIVES.....page: 17

3.1 Les principes.....	page : 17
3.2 Les modalités de versement.....	page : 17
3.3 La responsabilité des parties.....	page : 18
3.4 La durée.....	page : 18
3.5 Le règlement des litiges.....	page : 18
3.6 L'élection de domicile.....	page : 18

PREAMBULE

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 Alain Anziani 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 sa présidente Madame Emmanuelle Cuny, habilitée aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Syndical n°, en date du....., reçue en Préfecture le.....

Il est préalablement exposé ce qui suit :

Par délibération 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 ainsi assurées par le SIVU depuis le 5 juillet 2004 dans le cadre d'une démarche qualité complète et transversale

Depuis 2015, le SIVU a élaboré un plan stratégique pluriannuel d'adaptation de l'établissement (évolutions démographiques ayant un impact sur le bâtiment, les process, évolutions économiques, provenance des approvisionnements, ...). Ce plan approuvé par le Conseil Syndical s'étend sur la durée de la mandature et fait l'objet d'une mise à jour à chaque session budgétaire

Les Villes et le SIVU coopèrent pour développer une politique alimentaire de la restauration collective. Concernant la restauration scolaire et périscolaire, ils coopèrent au développement des actions éducatives. Concernant la restauration des personnes âgées et le portage à domicile, ils coopèrent dans le but de proposer des repas équilibrés et adaptés, favorisant le lien social.

Principes généraux

Les Villes et le SIVU agissent pour une approche alimentaire et nutritionnelle saine de la restauration collective. Ils privilégient la notion dynamique du repas équilibré et bien consommé. La démarche partagée est construite sur la base de propositions concrètes venant de la déclinaison des politiques de Bordeaux et Mérignac et en considération des normes en vigueur articulées conjointement avec les orientations syndicales. La restauration collective sera adaptée aux catégories de convives dans les limites toutefois des capacités et moyens de production du SIVU (ex : non prise en compte de projets d'accueil individualisés – PAI- et prescriptions médicales...)

Un principe nutritionnel de plaisir à table

Les Villes et le SIVU mènent leur politique de restauration collective en considération des actions à mettre en œuvre pour garantir la meilleure qualité nutritionnelle des repas, en se fondant sur le

principe de plaisir à table. Ils font leurs les objectifs du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et s'inscrivent dans les actions menées dans ce cadre. Dans cette démarche, les règles nutritionnelles sont travaillées en lien avec les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) qui ont été actualisées en 2015.

Des actions éducatives

Les Villes et le SIVU reconnaissent l'importance du moment de la restauration pour le développement de l'enfant. Dans les restaurants scolaires, les Villes pilotent les actions éducatives qui contribueront à la formation sociale et culturelle de l'enfant. Elles porteront notamment sur l'éducation au goût, le sens et la convivialité des repas pris en commun. Les Villes et le SIVU conviennent du rôle éducatif de l'adulte encadrant par son travail d'accompagnement du convive. Pour cela, les Villes favoriseront les actions de formation des agents publics visant à la réussite de la mission publique de la restauration collective.

Des actions autour du « bien vieillir »

Les Villes et le SIVU reconnaissent les bienfaits d'une alimentation adaptée au maintien de la santé de la personne âgée. Les repas qui sont proposés contribuent ainsi à prévenir les risques de dénutrition, notamment pour les bénéficiaires du portage de repas à domicile, et à favoriser un vieillissement actif.

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

Depuis sa création, les relations du SIVU avec les deux villes ont fait l'objet de diverses conventions distinctes (de coordination ; d'assistance à maîtrise d'ouvrage et financières). Elles ont été consolidées dans un document unique en date du 23 Mai 2011, venu à expiration. Le présent document a pour objet son actualisation.

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, Mérignac et le SIVU Bordeaux-Mérignac, 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 des démarches qualité conduites par les différentes parties, tant en ce qui concerne l'organisation globale de la prestation alimentaire que les orientations définies par référence au développement durable (agenda 21).

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 en fonction de ses capacités autorisées, 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 Accueil de Loisirs Sans Hébergement (enfants et adultes,)
- Agents municipaux de Bordeaux et de Mérignac voire de la Métropole,
- Foyers et clubs seniors, éventuellement gérés par les CCAS,
- Services de Portage de repas à domicile,
- Lycée horticole Camille Godard de Bordeaux.

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 afférentes aux achats publics, du plan de charge, de la capacité de production du SIVU 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 supplémentaire(s).

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 des services habilités de l'Etat au titre du contrôle et de la Sécurité Alimentaire.
- L'établissement du plan et de l'offre 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 dans les meilleurs délais possibles
- La communication au public des informations relatives à la composition des menus (plaquettes et site internet), dans les meilleurs délais possibles
- 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 dans le cadre du protocole visé à l'article 3, sauf disposition exceptionnelle validée par les deux parties.

- 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),
- La prise en compte du suivi de la consommation et de la satisfaction des clients sur les sites de restauration en liaison avec les Villes de Bordeaux et Mérignac sur la base des indicateurs régulièrement communiqués,
- La facturation des repas livrés.
- l'inscription de l'établissement dans:
 - o dans le réseau national et régional des opérateurs de la restauration collective publique
 - o les dispositifs et animations mis en place par les collectivités pour favoriser la gouvernance alimentaire locale dans les projets territoriaux de développement durable.

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

ARTICLE 1. 4 OBLIGATIONS DES VILLES

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

- Le contrôle à réception des repas, ou via un dispositif contractuel validé garantissant la qualité, la quantité de repas et la sécurité alimentaire (cf annexe)
- La remise en température des plats cuisinés en fonction des modalités définies par le SIVU, et le suivi des températures,
- La vérification des dates limites de consommation des menus de secours ainsi que leur composition et tout autre produit conservé plusieurs jours, ainsi que la communication régulière des stocks au SIVU afin de garantir, si nécessaire, le réapprovisionnement par composant de menu,
- Le dressage des plats et le service aux consommateurs et plus généralement la relation aux usagers et l'exploitation des satellites.

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 DE LA COOPERATION

ARTICLE 2.1 LA GOUVERNANCE DU DISPOSITIF :

Le SIVU, établissement public de coopération intercommunale, délégataire de la compétence de restauration collective (étude, fourniture et livraisons de repas), est assimilé à une collectivité territoriale de la strate démographique de 40 à 80 000 habitants et s'administre conformément aux dispositions du Code Général des Collectivités Territoriales. Le SIVU et les villes s'engagent à faire vivre une dynamique de gestion, en collaborant au moyen de différentes instances, commission(s) et groupe(s) de travail.

Il s'agit notamment:

- des réunions au moins trimestrielles du Conseil Syndical et des instances légales ou prévues par les textes telles que Commissions d'Appel d'Offres et autres instances paritaires (Comités Techniques, Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail...)
- de la Commission au moins bimestrielle des Menus, associant membres (élus et techniciens) désignés du SIVU et des collectivités, qui se prononce sur le plan alimentaire, la composition des menus en tenant compte des impératifs de qualité, de sécurité et de gestion de l'établissement, examine les enquêtes de satisfaction et propose toute action corrective. Des tests ou dégustations de nouvelles recettes ou de nouveaux produits sont organisés lors des commissions de menus. Des comptes rendus partagés et systématiques retracent le détail des travaux.
- des rencontres au moins trimestrielles du SIVU avec les représentants des usagers (dont clubs séniors...) désignés par les villes afin de mieux prendre en compte les demandes et favoriser une bonne compréhension mutuelle. Des comptes rendus partagés et systématiques en retracent le détail.
- de tout groupe de travail thématique requis par l'activité du SIVU en lien avec les villes afin de garantir ou d'améliorer le fonctionnement de part et d'autres (livraisons; bonnes pratiques dans les satellites...)
- des espaces d'échanges technique réguliers associant les techniciens des villes et du SIVU et, si nécessaire, des représentants élus afin de concourir à la bonne continuité ou au développement de l'offre de service.

Cette collaboration requiert également des outils de communication accessibles et partagés (cf liste en annexe).

Par ailleurs, chaque année avec le vote de son Compte Administratif, le SIVU examine un Compte Rendu d'Activités permettant, pour l'exercice écoulé, d'apprécier le service rendu et ses conditions d'exécution. Ce document fait l'objet d'une large diffusion. Il est consultable sur le site internet.

Selon les cas et les textes en vigueur, le Conseil Syndical, la Présidence ou la Direction Générale du SIVU désigne ses représentants aux instances et groupes de travail précités. L'organigramme fonctionnel de l'établissement figure en annexe

Pour leur part, les représentants des villes sont désignés par les Conseils Municipaux ou les Directions Générales et opérationnelles. Il s'agit :

- pour Bordeaux des : Direction Générale Sport et Société, Direction Générale des Solidarités et de la Citoyenneté et Direction des Finances.
- pour Mérignac des : Direction Générale des Âges de la Vie, Direction Générale Administration Générale et Direction des Finances.

ARTICLE 2.2 LA DETERMINATION DU BESOIN

2.2.1 Le rôle des villes

2.2.1.1 Dans le cadre de la prévision annuelle des besoins :

- la restauration scolaire et périscolaire :

Les Villes portent à la connaissance du SIVU les données d'informations utiles à la détermination de la prévision annuelle. La détermination des besoins catégoriels et annuels tient compte des dispositions locales et du calendrier des rythmes scolaires : données socio démographiques, urbaines et scolaires, constructions et livraisons de logements, constructions d'écoles, évolution de la carte

scolaire... Pour la période d'activité périscolaire, les Villes communiquent des prévisions annuelles, qui sont affinées pour chaque période de congés scolaires.

- la restauration des séniors et du public handicapé:

Dans le cadre de la politique sociale favorisant le maintien au domicile des personnes, les Villes communiquent les éléments relatifs aux besoins des restaurants séniors ayant une activité de restauration collective, ainsi que ceux relatifs à l'activité de portage de repas à domicile.

2.2.1.2 Dans le cadre des ajustements d'effectifs

Il peut s'agir des évènements récurrents, programmés sur les Villes ou survenant en cours d'année tels que l'accueil ponctuel, voir momentané de groupes d'enfants externes au lieu de restauration, départs de classes transplantées, les sorties d'un jour scolaire ou périscolaire sans repas, les grèves ou tout évènement d'initiative municipale.

- Pour les ajustements prévisibles à la hausse :

Les Villes et le SIVU s'engagent mutuellement à respecter le délai de J-15 jours calendaires pour la bonne gestion du service. Un non-respect par le SIVU de la communication reçue, l'engagera à devoir satisfaire la prestation à la demande dont il aura été normalement informé. Un non-respect du délai de communication à J-15 par la collectivité ne saurait en aucun cas engager le SIVU à répondre de manière impérative. Dans le cas d'une communication intervenant à J-3 d'une demande correspondante à un évènement prévisible, le SIVU pourra refuser sans aucune manière, d'y répondre.

- Pour les ajustements prévisibles à la baisse :

Les Ville et le SIVU s'engagent mutuellement et progressivement à respecter le délai de J-7 jours calendaires pour la bonne gestion du service. Un non-respect de cette modalité de communication par Les Villes peut conduire le SIVU à comptabiliser les couts engendrés pour le calcul de la contribution financière communale.

- spécificités des jours de grève

Les jours de grève, le menu initialement prévu sera remplacé par le menu de secours. Chaque site est doté de ce repas qui correspond à un service complet. Il en assure le suivi de stock. Après utilisation de ce stock, les villes s'engagent à recommander dans les 48h les composantes manquantes afin de le réajuster à un effectif journalier maximal complet. Le SIVU s'engage à relivrer dans les 5 jours à réception de la commande faite par les villes.

De plus, Le SIVU propose un repas de secours supplémentaire correspondant à un effectif complet. Toutefois, si le délai entre l'annonce de la grève et le jour de grève est court (8 jours maximum), il pourra y avoir une adaptabilité du menu initial en accord entre le SIVU et les villes.

En cas de grève sur plusieurs jours consécutifs, le SIVU et les villes s'efforcent de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à la continuité de service.

2.2.2 le rôle du SIVU

Le SIVU établit la prévision annuelle d'effectifs de convives pour le compte des collectivités. Cette estimation s'établit sur la base des données collectées les années précédentes et des informations communiquées par les villes (ouvertures ou fermetures de classes par exemple...). Cette estimation fait l'objet d'une rencontre d'arbitrage entre le SIVU et les villes fin septembre /début Octobre et, ensuite, donne lieu au minimum à une régulation partagée chaque trimestre. L'objectif est double:

- donner une base contractuelle et actualisée à la facturation
- ajuster la production et la livraison aux besoins réels et faire en sorte que l'écart entre le prévu/réalisé soit inférieur à 3 % pour limiter les pertes et le gaspillage

Pour ce faire, le SIVU adresse quotidiennement un état des prévisions et réalisations d'effectifs par type de menus, type de convives villes et, chaque semaine, une prévision mensuelle des profils de convives. Ces documents constituent le cadre de facturation étant entendu que tout écart de + de 3 % par rapport aux indicateurs fait l'objet d'un arbitrage partagé Villes/SIVU (techniciens et si nécessaire élus). Ces données sont actualisées au moins chaque trimestre pour le trimestre à venir. Toute modification durable (sur le trimestre en cours et à venir) des profils de convives qui répondrait à un ajustement qui n'avait pu être anticipé (ouverture d'une classe en cours d'année par exemple) donne lieu à une régulation entre le SIVU et les villes.

Conformément aux dispositions de l'article 1.2), La Ville de Bordeaux et la Ville de Mérignac ayant transféré au SIVU la compétence pour la production et la livraison des repas, ce dernier peut intervenir au bénéfice 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 doivent préalablement donner leur accord et sont tenues informées grâce au rapport annuel d'activité du SIVU sur le volume de cette activité et les éventuelles difficultés rencontrées

2.3 LES PRINCIPES GENERAUX DE LA DEMARCHE QUALITE

2.3.1 La Sécurité alimentaire

Le SIVU en tant qu'établissement de production culinaire doit garantir au consommateur une sécurité alimentaire maximale. A ce titre, l'établissement met en place un système de management de la qualité incluant 3 engagements :

- **Des achats sécurisés** par le choix de produits issus de filières stables et maîtrisées. Ces filières doivent être contrôlées et auditées pour les plus sensibles d'entre elles.
- **Une organisation de travail orientée** non seulement sur la sécurité sanitaire de l'aliment mais aussi **sur la mise en place de procédures de fabrication**. L'ensemble de ces procédures constituent le Plan de Maitrise Sanitaire. Celui-ci s'appuie sur des méthodes préventives reconnues (telle que la démarche HACCP), permettant d'analyser les dangers alimentaires potentiels et de proposer des mesures préventives afin de réduire les risques d'apparitions de ces dangers.
- **Une traçabilité totale de l'activité de la réception jusqu'aux livraisons**. Afin de vérifier l'efficacité du système qualité, de nombreux contrôles internes doivent être effectués (de l'amont à l'aval) tout au long de la chaîne production. Ceux-ci sont complétés par des prélèvements microbiologiques effectués par un laboratoire extérieur d'analyse vétérinaire et de sécurité alimentaires sur les matières premières, les plats fabriqués et l'environnement (Les surfaces, l'eau, l'air). De plus, des audits et contrôles internes sont pratiqués sur l'ensemble des processus de l'exploitation afin d'impliquer tous les acteurs dans le système d'amélioration continue.

Ces engagements associés aux exigences clients doivent permettre au SIVU **le maintien de l'agrément communautaire conservatoire** lui autorisant la production et la distribution de denrées alimentaires et de repas.

2.3.2 La qualité nutritionnelles de la prestation (détail en annexe):

2.3.2.1 Plan alimentaire et grammages

Le SIVU, élabore les menus à destination de l'ensemble des convives. Il s'engage à suivre plusieurs obligations réglementaires comme celles mentionnées dans le GEMRCN, de nombreuses recommandations issues du PNNS, ainsi que les demandes contractuelles mentionnées dans la convention. L'ensemble de ces critères est synthétisé dans :

- Un plan alimentaire de 8 semaines qui prend en compte la distinction « année civile et année scolaire » et définit les fréquences d'apparition des différentes catégories de denrées alimentaires (cf. annexe).
- Un tableau des grammages adaptés aux différents types de convives (Cf. annexe).

Ce plan fait l'objet d'une validation annuelle par les villes et le SIVU.

2.3.2.2 Composition des repas

La composition des repas selon les types de convives est validée en conseil syndical après demande des villes de Bordeaux et de Mérignac ou des associations ayant signé une convention avec le SIVU. Chaque catégorie de convives présente une typologie de repas synthétisée dans le document annexé (Cf. annexe).

2.3.2.3 Les différents types de menus

- Menus spécifiques

Le SIVU doit produire des repas à destination de catégories de convives dites « bien portantes ». A ce titre, il ne peut proposer des menus adaptés à de quelconques pathologies (allergies, intolérance etc...) et ce, même sur présentation d'un certificat médical ou dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I). 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 P.A.I. Ainsi, il revient aux médecins scolaires de juger de la nécessité ou non de demander un panier repas aux familles.

Cependant, dans ses fabrications, le SIVU évite l'utilisation d'un certain nombre d'allergènes dont l'arachide. Mais il n'est pas à l'abri d'un changement de menu ou de produit et ne peut maîtriser totalement la composition de certains 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 menu inopiné.

- Menus de secours

Un menu de secours est livré sur chaque site de restauration scolaire et sénior 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 lorsque des produits s'avéreraient 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.

Ce menu comprend des produits appertisés pouvant être conservés à température ambiante durant toute l'année scolaire dans le respect des dates limites de consommation. Les composants sont renouvelés par le SIVU au fur et à mesure de leur consommation. Leur renouvellement fait l'objet d'une commande par composants 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 semestre, dans les menus habituels.

- Menus complémentaires

Lors de toutes demandes de repas complémentaires ou lorsque le SIVU n'est pas en mesure de respecter le menu prévu (écarts d'effectifs, rupture d'approvisionnement, rendement de production insuffisant, retrait produit ...), un remplacement total ou partiel des composantes du menu prévu pourra être réalisé.

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.

- Menus de substitution

Chaque fois qu'une composante du menu présente du porc, le SIVU s'engage à proposer un plat de substitution permettant d'assurer un repas complet dans le respect de l'équilibre alimentaire du convive concerné.

- Menus végétariens

Dans le cadre de la prestation proposée aux villes, le SIVU s'engage à proposer mensuellement un menu végétarien pour les convives scolaire. Ce menu pourra être retenu pour les publics seniors et handicap (hors portage à domicile) en fonction de sa composition. Le choix en sera fait lors de la Commission des Menus.

- Menus améliorés

Des menus améliorés sont proposés et validés dans le cadre de la Commission des Menus. Un calendrier est établi et fourni en juin pour l'année scolaire suivante. Ces menus sont au nombre de 8 au total et la prestation qu'ils proposent est supérieure au coût moyen. Cela n'exclut pas des menus thématiques qui rentrent dans le prix des reviens de l'offre alimentaire courante.

Leur typologie et les catégories de convives concernées figurent en annexe.

- Pique-niques

Lors de sorties, il pourra être demandé au SIVU de fournir des pique-niques pour les différentes catégories de convives (composition définie en annexe), sous réserve de l'existence d'équipements adéquats permettant la conservation des denrées sur les sites de livraison concernés. Les délais de commandes sont de J -10 ouvrables. Les règles éventuelles d'annulation sont les suivantes (préciser en temps scolaire et pendant les vacances).

- Fourniture de lait

Des briques de lait ½ écrémé « BIO » de 20 cl sont fournies à toutes les écoles maternelles de Bordeaux qui en font la demande. Les commandes mensuelles de chaque site sont centralisées par la ville de Bordeaux qui le communique au SIVU. 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.

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.

- 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.

- 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 30 jours avant la livraison pour lui permettre d'assurer sa prestation dans les meilleures conditions. Les centres doivent être livrés au plus tard à 10 h 30 pour le repas du midi et avant 17 h dans le cas du repas du soir. Chaque centre doit être équipé d'armoires froides permettant le stockage en capacité suffisante au regard du nombre de repas livrés.

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

- La fourniture de pain

Le pain est commandé par les villes directement auprès du boulanger retenu par le SIVU dans le cadre d'un marché. Le SIVU informe les sites 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 10 h45 (horaire à ajuster dans la mesure du possible pendant les vacances scolaires) , dans un sac en papier à usage unique et dans les conditions prévues au cahier des charges, 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 de la composition du menu et des consommateurs spécifiques sur chaque site.

- Fourniture des serviettes en papier

Le SIVU fournit aux restaurants satellites des serviettes en papier jetables pour l'ensemble des catégories de convives. 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.

2.3.2.4 L'épicerie

La prestation du SIVU peut être complétée par des condiments et autres produits nécessaires à l'environnement du repas. Certains de ces produits sont inclus dans le prix du repas facturé ; d'autres (comme le vin pour les clubs séniors) font l'objet d'un supplément facturé et ne s'appliquent pas à la totalité des convives (liste des produits et types de convives en annexe). Les commandes sont centralisées par les villes et s'effectuent mensuellement selon un mode dématérialisé avec le support mis en place par le SIVU. La livraison s'effectue également tous les mois par le SIVU, à l'exception du vin qui est livré directement par le fournisseur sur les sites de consommation (comme le lait)

2.4 LA MISE EN ŒUVRE

2.4.1 La commande

Celle-ci s'organise selon les dispositions prévues à l'article 2.2.1. Par ailleurs, 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).

Les menus sont livrés sous la forme de conditionnement (barquettes...). Tout changement éventuel donne lieu préalablement à concertation entre les villes et le SIVU.

Les Accueils de Loisir Sans Hébergement de Bordeaux assurent eux-mêmes la commande auprès du SIVU.

2.4.1.1 Organisation quotidienne

L'ensemble des modalités de commande sont synthétisées dans le tableau suivant :

Villes	Prestations	Modalités Commandes actuelle		Proposition évolution
Bordeaux	Scolaires	Interface informatique	J-1 avant 10h15	J-7 avant 12h00/ J-1 avant 10h15/ RC J < 10h
	Séniors	Interface informatique	J-2 avant 13h30	Pas de modification
	Portage à domicile	Interface informatique	J-2 avant 11h30	Pas de modification
	Agents Municipaux			
	Crèches	Interface informatique	Jeudi J-2 pour la semaine complète	Uniformisation par interface Jeudi J-2 pour la semaine complète avant 10h30 (interrogation des correspondants par JD)
	Service des sports	Interface informatique	Jeudi J-2 pour la semaine complète	
	Jardin botanique	Mail	Jeudi J-2 pour la semaine complète	
	CAPC	Interface informatique	J-2 avant 14h30	
	Cimetières	Interface informatique	J-1 avant 10h30	
	Selfs	Interface informatique	J-1 avant 10h30	
Conservatoire	Mail	J-1 avant 10h30		
Centre d'accueil et de loisirs	Mail	J-2 pour une semaine entière ou pour le mois complet	J-7 avant 10h00	
			J-1 avant 10h15	
Merignac	Scolaires	Interface informatique	J-7 avant 12h00/ J-1 avant 10h15/ RC < 10 h	Pas de modification
	Séniors	Interface informatique	J-2 avant 13h30	Pas de modification
	Portage à domicile	Interface informatique	J-2 avant 13h30	Pas de modification
	Agents Municipaux	Interface informatique	J-7 avant 12h00	Pas de modification
	Centres d'accueil et de loisirs	Interface informatique	J-7 avant 12h00	Pas de modification

2.4.1.2 Ajustements d'effectifs

Pour permettre au quotidien la pratique d'ajustement entre les effectifs du jour de consommation des repas à livrer, à la hausse comme à la baisse, les Villes organisent dans la mesure de leurs moyens, de manière centralisée, le suivi des effectifs quotidiens pour être en capacité de les communiquer au SIVU, le mieux possible et au plus tôt de la plage horaire du jour de livraison.

Dans tous les cas, le service municipal en charge de la restauration, s'engage à communiquer les informations et éléments utiles et nécessaires en tout début de matinée et au plus tard pour 10 heures. Il est convenu des modalités suivantes :

- **Concernant les sites de restauration où la livraison journalière est supérieure à 150 repas :** Aucun ajustement n'est effectué pour livrer 5 repas complémentaires par site de restauration élémentaire et maternelle rattaché. Dans ce cas, un ajustement s'impose à partir du 6ème repas complémentaire.
- **Concernant les sites de restauration où la livraison journalière est inférieure à 150 repas :** Aucun ajustement n'est effectué pour livrer 2 repas complémentaires par site de restauration. Dans ce cas, un ajustement s'impose à partir du 3ème repas complémentaire.

Le SIVU s'engage à ajuster correctement par site de restauration, dans les temps impartis, les livraisons de repas venant à manquer du fait d'une erreur matérielle de sa part. Les Villes communiquent quotidiennement au SIVU les situations de dysfonctionnement au travers de la fiche remarque client.

2.4.1.3 Annulation totale de repas par site de livraison

Aucune annulation de repas ne pourra être prise en compte le jour de livraison du site concerné. Cette annulation devra être effectuée par écrit (mail ou fax) et communiquée au plus tard J-2.

2.4.1.4 : La commande occasionnelle

Conformément à l'Article 1.2, Le SIVU peut être amené à réaliser des prestations qui ne relèvent pas d'une commande quotidienne (repas élections, repas exceptionnels, divers). Ce dispositif est rédigé et validé par devis précisant les modalités de mise en œuvre, en concertation avec les différents acteurs et dont la validation écrite vaut engagement ferme de la dépense. Dans cette hypothèse, une annulation ou une modification sera possible jusqu'à J -7.

2.4.1.5 Le contrôle avant livraison

Le SIVU 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 semble suspect, douteux ou très insuffisants, ne peut être proposé. Dans le cas où un produit n'est pas satisfaisant, il convient d'appliquer une procédure permettant de ne pas proposer l'aliment. Il s'agit de répondre aux cas de figure où :

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

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

2.4.2 La livraison

2.4.2.1 L'organisation

La livraison est assurée par le SIVU 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, à l'intérieur du satellite municipal et si possible dans l'office, sous réserve des dispositions particulières des 2 Villes définies préalablement étudiées au cas par cas.

Sur Bordeaux, les livraisons s'effectuent à jour J voire J -1 selon des modalités régulièrement définies.

Sur Mérignac, la livraison des repas s'effectue à J - 1 sur l'ensemble des satellites de restauration.

Les moyens de bonne conservation et de vérification de la qualité sanitaire des denrées sont à la charge des villes (Enregistreur de température...). En cas de dysfonctionnement, elles se chargent de prévenir le SIVU au plus tôt afin de mettre en œuvre des livraisons le jour de consommation. Le menu peut être adapté en conséquence.

2.4.2.2 Le contrôle

L'agent municipal, ou d'une association, chargé de la réception des repas, doit contrôler la conformité qualitative et quantitative des denrées.

Lorsque les repas sont livrés hors présence d'un agent selon le protocole (cf annexe) dûment établi entre le SIVU et la ville, un contrôle sera effectué dès la prise de poste de l'agent. L'écart constaté sera aussitôt communiqué au service gestionnaire des repas au sein de la ville, lequel en informera immédiatement le SIVU pour régularisation.

- Le contrôle quantitatif

Le nombre de repas livrés doit être conforme à l'effectif annoncé à la commande. Tout écart constaté doit figurer sur le bon de livraison lequel comprend l'une des mentions suivantes :

- Admission
- Admission sous réserve d'ajustement(s)
- Rejet : dans ce cas, ce rejet motivé est porté sur le bon de livraison puis transmis au service municipal concerné.

- Le contrôle qualitatif

Le contrôle qualitatif est basé sur le protocole rédigé conjointement entre les villes de Bordeaux, de Mérignac et le SIVU (ci-joint en annexe). Il est essentiellement basé sur le contrôle de la T°C des plats livrés des produits réceptionnés et l'intégrité des emballages. Le tout est consigné sur le document prévu à cet effet ainsi que la température des armoires froides lors du stockage des plats cuisinés. Tout écart constaté doit figurer sur le bon de livraison lequel comprend l'une des mentions suivantes :

- Admission
- Admission sous réserve d'ajustement(s)
- Rejet : dans ce cas, ce rejet motivé est porté sur le bon de livraison puis transmis au service municipal concerné.

2.4.3 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.

Les villes se chargent de fournir à leurs personnels les documents d'enregistrement sous la forme qui leur paraît la plus adaptée.

Un guide (coréalysé par les villes et le SIVU) des bonnes pratiques sera remis sur chaque satellites.

2.4.4 Le service aux consommateurs

2.4.4.1 Le cadre général

Les villes ont la maîtrise des choix d'accès au service public et conservent pleinement la relation à l'utilisateur. Pour autant, les villes et le SIVU doivent, ensemble, veiller à l'écoute de l'utilisateur :

- afin d'améliorer la qualité du service offert, ils développent les conseils et les préconisations en matière de restauration.
- afin d'améliorer la relation à l'utilisateur, ils développent toute information utile (plaquettes; site internet...) et s'engagent à ouvrir mutuellement les portes de leurs installations en planifiant, dans les limites de leurs organisations respectives, des visites commentées ou des rencontres sur sites.
- Ils participent, autant que possible, à toute manifestation publique de nature à faciliter la bonne compréhension des enjeux de la restauration collective publique et la satisfaction des besoins

2.4.4.2 La mesure de la satisfaction des consommateurs

Une évaluation de la satisfaction de la consommation est effectuée régulièrement sur la base d'objectifs identifiés, visant à améliorer l'offre de service et selon un calendrier et des modalités partagées. Il en est fait un bilan régulier et partagé.

Des enquêtes peuvent également être effectuées par un organisme extérieur.

2.4.5 La gestion des denrées non consommées et le développement durable

Le SIVU et les villes poursuivent un objectif de lutte contre le gaspillage. Cette démarche passe, d'abord, par une bonne estimation des effectifs de convives, des quantités de denrées requises dans le cadre d'une production efficiente et, ensuite, par une valorisation systématique (dans les limites du droit applicable en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire) des reliquats. Cette démarche requiert enfin des outils de mesure réguliers et partagés afin de prendre toute mesure corrective.

En outre, le SIVU et les villes lutteront contre le gaspillage et prendront toutes mesures de nature à l'éviter (surproduction, écart, grève, incident). Il en sera fait un bilan dans le Compte Rendu d'Activités Annuel avec la fourniture des indicateurs relatifs au développement durable.

Règles de valorisation des produits non consommés :

- Toutes les denrées consommables non utilisés en raison des écarts d'effectifs ou autres seront réintroduites systématiquement dans les menus suivants dans le cadre d'une démarche concertée.
- le SIVU devra s'assurer que les mêmes sites ne soient pas touchés par des changements.
- Un partenariat avec la Banque Alimentaire sera consolidé par une convention écrite.

Dans le cadre d'une démarche de développement durable (Agenda 21) Le SIVU intègre une offre alimentaire issue de l'agriculture biologique locorégionale afin de proposer au minimum 20 % des denrées composant le repas (objectifs du Grenelle de l'environnement).

Le SIVU s'engage à 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 fait porter ses efforts plus particulièrement sur :

- une politique d'achat écoresponsable basée sur des impératifs de développement durable et dans la mesure des possibilités offertes par le Code des Marchés Publics impliquant 4 principes fondamentaux que sont :
 - la saisonnalité,

- les circuits courts et de proximité,
 - la préservation des ressources naturelles
 - la valorisation de l'ensemble d'une production.
- un fonctionnement plus économe en énergie, en effluents et en déchets,
 - une information à destination des consommateurs.

CHAPITRE 3. DISPOSITIONS FINANCIERES ET ADMINISTRATIVES

3.1 LES PRINCIPES

Les villes et le SIVU conviennent, en application de la présente convention de coopération, d'inscrire les crédits nécessaires à leurs budgets primitifs respectifs de l'exercice annuel. Il s'agit d'une dépense obligatoire des villes, étant entendu que pour le SIVU, la contribution financière des villes constitue la recette quasi intégrale de son budget de son fonctionnement. Un financement marginal (inférieur à 10 % de son budget) et dans les conditions prévues au chapitre **1.2** (prestations exceptionnelles) est autorisé, dans la mesure où les prestations correspondantes n'obèrent pas celles requises pour les villes.

Les villes et le SIVU n'appliquent aucun autre frais de gestion ou financiers que ceux qui figurent dans les statuts de l'établissement et qui sont liés au prix de revient de chaque type de repas

La contribution des villes correspond au prix de revient hors taxe des repas, multiplié par le nombre de convives, facturé par le SIVU. Les modalités de fixation du prix de revient par profil de convives et les parts fixes et variables figurent en annexe n° ... de la présente convention

Ce prix de revient fait l'objet, dans le cadre du dialogue de gestion, d'une communication du SIVU aux villes, préalable au vote de leurs budgets primitifs permettant ainsi d'inscrire leur contribution financière en dépense. Ce prix de revient tient compte des impératifs de gestion des différentes parties. Les tarifs fixés au 1^{er} janvier de l'année par le conseil syndical peuvent, dans le cadre d'une concertation et à titre exceptionnel (ex : hausse des coûts de matières 1ères...), 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.

De même, les tarifs appliquées aux denrées autres que les repas (ex : épicerie...) sont communiqués annuellement aux villes. Ils peuvent faire l'objet de fluctuations liées aux conditions du marché.

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.

3.2 LES MODALITES DE VERSEMENT

La facture mensuelle émise par le SIVU est détaillée par catégorie, par site et par type de convives permettant de distinguer les différents taux de TVA applicables. Les tarifs sont prévus hors taxes et majorés de la TVA aux taux en vigueur, conformément aux dispositions du Code Général des Impôts. En cas d'erreur, il sera procédé, dès son constat, à rectification sur la facture suivante.

Le paiement des prestations du SIVU sera réalisé mensuellement par les Villes. Celles-ci s'engagent à assurer un paiement à réception et en tout état de cause dans un délai global maximum de 30 jours.

Les prestations exceptionnelles visées à l'article **1.2 (et 2.4.1.4)** font l'objet d'une facturation distincte sur la base d'un devis préalablement adressé par le SIVU et approuvé par le commanditaire.

3.3 LA 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 et réciproquement de la part des villes à l'égard du SIVU.

3.4 LA DUREE

La présente convention est conclue pour une durée de six 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 prorogation.

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

3.5 LE 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.

3.6 L'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

Le Maire de Mérignac

La Présidente du SIVU

PROCEDURES DE CONTROLE A RECEPTION DANS LES OFFICES SATELLITES SCOLAIRES

Il est demandé aux personnels des satellites (responsable ou référent) et aux chauffeurs-livreurs du SIVU de procéder ensemble à des contrôles lors de la livraison des repas.
Modalité de livraison

- ▶ Le transport des repas s'effectue avec un véhicule frigorifique renforcé de classe C-X ayant comme TC 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 a lieu le jour de consommation (entre 7h30 et 10h15). Selon les modalités de service, les horaires peuvent être amenés à subir un décalage.

Critères de contrôles

Conformité du bon de livraison		Procédures à suivre par les responsables d'offices lors de Refus du plat ou du lot	
Quantitatifs	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérification du nombre de repas livrés et le respect du repas par rapport au bon de livraison fourni notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la répartition des différents convives (adultes, maternelles, élémentaires) et le choix (restaurants en self) ▪ la nature des repas (avec ou sans porc). 	<p>Il est impératif pour un bon fonctionnement et une bonne compréhension du problème rencontré de suivre la procédure suivante :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Validation du contrôle par les 2 parties (responsable d'office et chauffeur livreur). 2 Mentionner le motif du refus sur les 2 bons de livraison. 3 Contacter le service : Direction de l'éducation ☎ 05.56.10.34.18. 4 Nouvelle livraison ou utilisation* du repas de secours (totalité ou une des composantes) 	
Qualitatif	<p>T°C des plats et denrées alimentaires livrés</p> <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>Etiquetage des plats livrés</p> <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) : 	<p>En aucun cas, les responsables d'offices satellites ne doivent contacter directement le SIVU</p> <p>*Si les délais sont trop courts pour une nouvelle livraison suite à une demande tardive ou si la marchandise est inexistante en stock</p>	
Qualitatif	<p>T°C des plats et denrées alimentaires livrés</p> <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>Etiquetage des plats livrés</p> <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) : 	<p>En aucun cas, les responsables d'offices satellites ne doivent contacter directement le SIVU</p> <p>*Si les délais sont trop courts pour une nouvelle livraison suite à une demande tardive ou si la marchandise est inexistante en stock</p>	
Qualitatif	<p>Etiquetage des plats livrés</p> <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) : 	<p>En aucun cas, les responsables d'offices satellites ne doivent contacter directement le SIVU</p> <p>*Si les délais sont trop courts pour une nouvelle livraison suite à une demande tardive ou si la marchandise est inexistante en stock</p>	
Qualitatif	<p>Etiquetage des plats livrés</p> <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) : 	<p>En aucun cas, les responsables d'offices satellites ne doivent contacter directement le SIVU</p> <p>*Si les délais sont trop courts pour une nouvelle livraison suite à une demande tardive ou si la marchandise est inexistante en stock</p>	



Acceptation du produit		Refus du plat ou du lot concerné	
Quantitatif	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tous les produits livrés, hormis les fruits bruts, doivent être conditionnés ou emballés. 	<p>Acceptation du produit</p> <p>Refus du plat ou du lot concerné</p>	
Qualitatif	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Quand l'étiquetage est conforme ▶ Quand les mentions complémentaires sont inexistantes ou partiellement absentes ▶ Quand la DLC est non-conforme (périmée) <p>Intégrité du conditionnement</p>	<p>Acceptation du produit</p> <p>Refus du plat ou du lot concerné</p>	

Annexe : les outils de communication accessibles et partagés

- plaquettes bimestrielles
- site internet du SIVU
- News letter
- interface Villes /SIVU
- bordereaux de livraison
- tableau de bord d'activités avec indicateurs de performance
- tableau de bord des projets stratégiques du SIVU
- Compte Rendu Annuel d'Activités
- guide (à venir) des bonnes pratiques



COMITE SYNDICAL
Présidente : Emmanuelle CLUNY
Vice-Présidente : Régine MARCHAND
Titulaires : Mes LEBORDE, JAMET, POURTEAU, et Ms BRASSEUR, DU PARC et LAMAISON
Suppléants : Mes MARTY-ROY, LIRE, WALRYCK, BOUILHET, BOISSEAU, DARBIEYRE, RAUX et M PRADELS

1 Directeur Général des Services
1 Directeur Technique
1 assistante de direction

Pôle Ressources Humaines – Affaires Juridiques	Pôle Finances - Budget -Marchés	Pôle Qualité – Achats	Pôle Maintenance	Pôle Exploitation
<p>1 responsable</p> <p>1 responsable prévention hygiène et santé au travail</p> <p>Adjoint Ressources Humaines</p> <p>1 assistant ressources humaines et santé au travail</p> <p>1 assistant ressources humaines et affaires juridiques</p>	<p>1 responsable</p> <p>1 responsable marchés Adjoint finances – budget - marchés</p> <p>1 instructeur de marchés publics</p> <p>1 Responsable informatique téléphonie</p>	<p>1 responsable</p> <p>1 responsable sécurité alimentaire</p> <p>Adjoint qualité - achats</p> <p>1 responsable achats clients</p> <p>1 assistant qualité - relations clients</p> <p>1 gestionnaire commande clients</p>	<p>1 responsable</p> <p>4 techniciens de maintenance</p>	<p>1 Chef d'Exploitation</p> <p>1 Responsable logistique adjoint</p> <p>1 Responsable production adjoint</p> <p>5 responsables de secteurs 8 chefs d'équipe</p> <p>2 gestionnaires commandes et stocks 31 opérateurs logistique 33 opérateurs production</p>

Pôle Exploitation		Service Production	
1 Chef d'Exploitation		1 responsable 1 adjoint	
Service Logistique		Secteur Fabrication	Secteur conditionnement Self
1 responsable 1 adjoint		1 responsable 4 chefs d'équipe	1 responsable 2 chefs d'équipe
Secteur Magasin	Secteur Allotissement - Expédition	Secteur sous vide	Secteur production
1 responsable 1 chef d'équipe	1 responsable	1 responsable 1 chef d'équipe	2 opérateurs de production
2 gestionnaires commande et stocks 5 opérateurs logistique	23 opérateurs logistiques	13 opérateurs de production	18 opérateurs de production
Secteur Hygiène			
3 opérateurs logistique			

Plan alimentaire à 5 composantes

Semaine 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Crudités	HO Féculents	HO Protidiques (P)	Crudités	Crudités	Légs Cuits	HO Protidiques (C)
Plat 1	Porc*	Poisson	Volaille 100%	Ovoproduit	Bœuf 100%	Poisson	Agneau / Porc*
Plat 2	Volaille	Poisson (Ovoproduit)		Porc*			
Garniture	Légumes	Légumes	Féculents/Lég Secs	Légumes	Féculents	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Entremets Féculents	Fruit	Fruit	Pâtisserie	Fruit Cuit	Fruit	Pâtisserie
Semaine 2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Légs Cuits	HO Féculent et Poisson	HO Protidiques (C ou O)	Crudités	Crudités	HO Féculents	Crudités
Plat 1	Jambon Blanc*/Rôti Porc Cuit	Volaille 100%	Poisson 100% (Ovoproduit)	Bœuf	Poisson	Volaille	Veau
Plat 2	Bœuf			Abats	Poisson (Volaille)		
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Pâtisserie	Fruit	Entremets Féculents	Fruit Cuit	Fruit	Pâtisserie
Semaine 3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Crudités	Crudités	HO Féculents	Crudités	Légs Cuits	Crudités
Plat 1	Volaille 100%	Poisson	Plat Composite P/L=1	Porc*	Veau 100%	Poisson	Volaille
Plat 2		Porc*		Poisson (Ovoproduit)			
Garniture	Légumes	Féculents	Féculents	Légumes	Légumes	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit	Entremets	Fruit	Pâtisserie Sèche	Fruit	Pâtisserie
Semaine 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Légs Cuits	HO Féculent et Oeuf	Crudités	HO Féculents	Crudités	HO Féculents	Crudités
Plat 1	Plat Composite P/L=1	Poisson	Ovoproduit/Agneau	Poisson	Volaille	Charcuterie*	Bœuf
Plat 2		Poisson (Volaille)	Bœuf	Poisson (Ovoproduit)	Porc*		
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit / Pâtisserie	Fruit Cuit	Fruit	Entremets	Fruit	Pâtisserie
Semaine 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Crudités	HO Féculents	Crudités	Crudités	HO Protidiques (C)	Crudités
Plat 1	Volaille	Plat Composite P/L=1	Bœuf ou Veau	Poisson	Porc*	Poisson	Volaille
Plat 2	Porc*		Veau	Poisson (Volaille)	Bœuf		
Garniture	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit	Fruit	Fruit Cuit	Pâtisserie	Fruit	Pâtisserie
Semaine 6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Crudités	HO Protidiques (C ou O)	HO Féculents	Crudités	Légs Cuits	Crudités
Plat 1	Porc*	Agneau/Veau 100%	Poisson	Volaille 100% (Sco)	Poisson	Volaille	Porc*
Plat 2	Volaille/Abats			Bœuf	Poisson (Volaille)		
Garniture	Légumes	Féculents/Lég Secs	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit	Fruit	Fruit / Pâtisserie	Entremets	Fruit	Pâtisserie
Semaine 7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	HO Féculents	Légs Cuits	Crudités	Crudités	Crudités	Légs Cuits	HO Protidiques (C)
Plat 1	Volaille 100%	Poisson	Volaille	Jambon Blanc*	Bœuf	Poisson	Volaille
Plat 2		Poisson (Ovoproduit)		Porc*	Ovoproduit		
Garniture	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Entremets Féculents	Fruit Cuit	Pâtisserie Sèche	Fruit	Pâtisserie
Semaine 8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée	Légs Cuits	Crudités	HO Protidiques (P)	Crudités	HO Féculents	HO Féculents	Crudités
Plat 1	Plat Composite P/L=1	Ovoproduit	Porc* (Charcuterie)	Poisson	Veau	Bœuf	Porc*
Plat 2		Bœuf		Poisson (Plat Composite P/L=1)	Volaille		
Garniture	Féculents	Légumes	Féculents/Lég Secs	Féculents	Légumes	Légumes	Féculents
Produits laitiers	Laitage	Fromage +150mg Ca	Laitage	Fromage +150mg Ca	Fromage	Laitage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit Cuit / Pâtisserie	Fruit	Fruit Cuit	Fruit	Fruit	Pâtisserie

TABLEAU DES GRAMMAGES DES PRODUITS LIVRES PAR LE SIVU

Ces grammages ont été définis à partir de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 Relatif à la Qualité Nutritionnelle des Repas Servis dans le Cadre de la Restauration Scolaire et prennent en considération l'étude sur le gaspillage alimentaire réalisée par le SIVU en Décembre 2015
Repris dans la Version 2.0 - Juillet 2015

Le poids considéré est le poids net dans l'assiette

PLATS	Maternelles		Elémentaires		Adultes	
	GEMARCH	SIVU	GEMARCH	SIVU	GEMARCH	SIVU
Pain	30		40		50 à 100	
CRUDIERS SAIS ASSAISONNEMENT						
Avocat	50		70		80 à 100	
Carottes, Céleri et autres racines rapées	50		70	67	90 à 120	
Champignons Crus	40		60		80 à 100	
Choux Rouges et Choux Blanc Emincés	40		60	67	80 à 100	
Concombre	60		80	67	90 à 100	
Endives	20		30	67	80 à 100	
Fenouil	40		60	67	80 à 100	
Melon	120		150		150 à 200	
Pamplemousse (à l'unité)	1/2		1/2		1/2	
Pamplemousse Frais Quartier	60		80		100	
Radies	30		50	67	80 à 100	
Salade Composée à base de Crudités	40		60	67	80 à 100	
Salade Verte	75		30	67	40 à 60	
Tomates	60		80	67	100 à 120	
CUIIERS SAIS ASSAISONNEMENT						
Potage (c)	1/8		1/6		1/4	
Asperges	50		70		80 à 100	
Beltrouves	50		70	67	90 à 120	
Champignons à la grecque	50		70		100 à 120	
Choux fleurs - brocolis	50		70	67	80 à 120	
Cœurs de palmiers	40		60		80 à 100	
Fond artichaut	50		70		80 à 100	
Haricots verts	50		70	67	90 à 120	
Haricots rouges	50		70	67	90 à 120	
Mais	50		70	67	90 à 120	
Poireaux	50		70	67	90 à 120	
Salade Composée à base de Légumes Cuits	50		70	67	90 à 120	
Soja	50		70		90 à 120	
Tartinade de légumes	30		30		30 à 50	
ENTREES DE FÉCULENTS						
Riz Japon	60		80	76	100 à 150	
Salade de Blé	60		80	76	100 à 150	
Salade Composée Féculents	60		80	76	100 à 150	
Salade Hareng PDT	60		80	76	100 à 150	
Salade Thon Féculents	60		80	76	100 à 150	
Salade Volaille Féculents	60		80	76	100 à 150	
Taboulé	60		80	76	100 à 150	
ENTREES PRODUITS DIVERSES						
Fromage de Tête Assaisonné	30		30		30 à 50	
Hareng / garniture	30		40		40 à 60	
Jambon Blanc	30		40		50	
Jambon Cru de Pays	70		30		40 à 50	
Maquereau	30		30		40 à 50	
Oeuf dur (à l'unité)	1/2		1		1 à 1,5	
Paté en Croûte	45		45	60	65	
Paté, Terrine, Mousse	30		30	60	30 à 50	
Rillettes	30		30	60	30 à 50	
Salem, Saucisson, Mortadelle, Cervelas	30		30		40 à 50	
Sardines (à l'unité)	1		1		2	
Surimi	30		30		40 à 50	
Thon au Naturel	30		30		40 à 50	
HORS D'OEUVRES DE PREPARATIONS PATISSIERS SALES						
Crêpe	50		50		100	
Croque Monsieur	50	55	50	55	100	
Friand, Feuilleté	55 à 70		55 à 70		80 à 120	
Nems	50		50		100	
Pizza, Quiche	70	65	70	65	90	
Tarte salée	70	65	70	65	90	
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE						
Poids de la Matière Grasse	5		7		8	
VIANDES SANS SAUCI						
BŒUF						
Bœuf Braisé, Bœuf Sauté, Bœuf Bouilli	50		70		100 à 120	
Boulettes de Bœuf de 30g pièce crue (à l'unité)	2		3		4 à 5	
Rôti de Bœuf, Steak	40	55	60	55	80 à 100	110
Viande Hachée de Bœuf	50		70		100	
VEAU						
Paupiette de Veau	50	100	70	100	100 à 120	130
Rôti de Veau, Escalope de Veau	40	55	60	55	80 à 100	110
Sauté de Veau ou Blanquette (Sans os)	50		70		100 à 120	
AGNEAU-MOUTON						
Boulettes d'Agneau-Mouton de 30g pièce crue (à l'unité)	2	3	3		4 à 5	
Côte d'Agneau avec os					100 à 120	130
Côtes	40	55	60	55	80 à 100	110
Marguez de 50g pièce crue (à l'unité)	1		2		2 à 3	
Sauté (Sans os)	50		70		100 à 120	

TABLEAU DES GRAMMAGES DES PRODUITS LIVRES PAR LE SIVU

Ces grammages ont été définis à partir de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 Relatif à la Qualité Nutritionnelle des Repas Servis dans le Cadre de la Restauration Scolaire et prennent en considération l'étude sur le gaspillage alimentaire réalisée par le SIVU en Décembre 2015

Repris dans la Version 2.0 - Juillet 2015

Le poids considéré est le poids net dans l'assiette

PLATS	Maternelles		Elémentaires		Adultes	
	GEMRCN	SIVU	GEMRCN	SIVU	GEMRCN	SIVU
PORC						
Andouillette 125g pièce crue (à l'unité)	50		70		100 à 120	
Moulin 150g pièce crue (à l'unité)	50		70		100 à 120	
Chopalats ou Saucisse de Porc (50g pièce crue)	1	60g	2	60g	2 à 3	160g
Côte de Porc 150g pièce crue (Avec os)			80		100 à 120	
Escalope de Porc	40		60		100 à 120	
Jambon blanc DD (Tranche 50g et 60g)	40	60	60		80 à 100	100
Rôti de Porc, grillade (sans os)	40	50	60	50	80 à 100	110
Saucisse Toulouse 55g pièce crue (à l'unité)	1	55g			2	110g
Saucisse Toulouse, fumée 100g pièce crue (à l'unité)			1	100g	2	
Sauté de Porc (Sans os)	50		70		100 à 120	
Strasbourg - Francfort (60g pièce)	1		2		2 à 3	
VOLAILLE						
Blanc de Poulet	40	50	60	70	80 à 100	110
Braschette	50		70		100 à 120	130
Cordon Bleu	50	100	70	100	100 à 120	135
Cuisse de Poulet (Avec os)	100		140		140 à 160	170
Escalope Panée	50	80	70	80	100 à 120	140
Embricés de Volaille	50	50	70	50	100 à 120	140
Finger, Beignets, Nugget's (30g pièce cuit)	2	2	3	4	5	5
Haut de Cuisse de Poulet (Avec os)	100	125	140		140 à 160	170
Jambon de Dinde (Tranche 40g)	40		60		80 à 100	110
Paupiette de Dinde	50	80	70	80	100 à 120	140
Pilons de Poulet (Avec os)	100	160	140	180	140 à 160	160
Rôti de Dinde	40	50	60	55	80 à 100	110
Saucisse de Volaille de 60g pièce crue (à l'unité)	1		2		2 à 3	
Sauté	50		70		100 à 120	
AGNEAU						
Boudin 150g pièce crue (à l'unité)	50		70		100 à 120	
Roignons	50		70		100 à 120	130
Tripes avec sauce	50		70		100 à 200	130
OVOPROTEIN						
Brouillade	60	80	90	100	90 à 110	130
Œuf dur (à l'unité)	1	2	2		2 à 3	
Tortilla	60	90	90		90 à 110	
Omelette	60	90	90		90 à 110	
POISSON / AUVS SAUCES						
Beignets de Poisson (25g pièce cuit)	50	75	70	100	100 à 120	
Brochettes de Poissons	50		70		100 à 120	
Darne					120 à 150	
Filet de Poisson	50	100	70	100	100 à 120	140
Filet de Poisson Meunier	50	70	70		100 à 120	140
Paupiette	50	100	70	110	100 à 120	140
Poissons Entiers					120 à 170	
Poisson Cube	50		70		100 à 120	
Poissons Panés ou Enrobés	50	100	70	100	100 à 120	
Rôti de Poisson	50		70		100 à 120	
Steak Non Pané	50		70		100 à 120	
PLATS DIVERS / COMPOSÉS						
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé	50		70		100 à 120	
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce	180		250		250 à 300	
Plats Végétariens	180		250		300	
PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SERVIES EN PLAT PRINCIPAL						
Croque Monsieur	100		150		200	
Pizza	100	150	150	150	200	250
Quiche	100		150		200	
LÉGUMES CUITS (grammages adaptés à chaque légume selon satisfaction en respectant les + ou - 10%)						
Morilles	100	50	100	50	150	
Poivrons	100		100		150	200
Ratatouille	100	150	100	110	150	200
Purée de Légumes					150	200
FREQUENTS (grammages adaptés à chaque féculent selon satisfaction en respectant les + ou - 10%)						
Chips (Paquet de 30g)	30		30		60	
Frites	120	150	170	150	200 à 250	250
Légumes secs	170	110	170	150	200 à 250	250
Pâtes	110	110	170	150	200 à 250	250
Pommes Boulangère, Nalsette, Gratin dauphinois	120	110	170	150	200 à 250	250
Pomme de Terre	120	110	170	150	200 à 250	250
Purée de Pomme de Terre	150		200		250	300
Riz	110	110	170	150	200 à 250	250
SAUCE POUR PLATS						
Jus de Viande, Sauce Tomate, Béchamel, Beurre Blanc, Sauce Crème... Poids de la Matière Grasse	5		7		8	

TABLEAU DES GRAMMAGES DES PRODUITS LIVRES PAR LE SIVU

Ces grammages ont été définis à partir de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 Relatif à la Qualité Nutritionnelle des Repas Servis dans le Cadre de la Restauration Scolaire et prennent en considération l'étude sur le gaspillage alimentaire réalisée par le SIVU en Décembre 2015
Repris dans la Version 2.0 - Juillet 2015

Le poids considéré est le poids net dans l'assiette

PLATS	Maternelles		Elémentaires		Adultes	
	GEMRCN	SIVU	GEMRCN	SIVU	GEMRCN	SIVU
PRODIGES						
Fromages	16 à 20		16 à 30		16 à 40	
PRODUITS LAITIERS TRAIS						
Fromage Blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais types petit suisse)	90 à 120		90 à 120		90 à 120	
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125		100 à 125		100 à 125	
Petit suisse et autres fromages frais de types petit suisse	50 à 60		50 à 60		50 à 60	
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	125		125		150 (Adolescents uniquement)	
DESSERTS						
Desserts Lactés	90 à 125		90 à 125		90 à 125	
Mousse (cl)	10 à 12		10 à 12		10 à 12	
Fruits Crus	100		100		100 à 150	
Fruits Cuits	100		100		100 à 150	
Fruits Secs	20		20		30	
Pâtisseries Fraîches ou Surgelées, à Base de Pâte à Choux, en portions ou à Découper	20 à 45		20 à 45		40 à 60	
Pâtisseries Fraîches, Surgelées ou Déshydratées, en Portions, à Découper en Portions ou à Reconstituer	40 à 60		40 à 60		60 à 80	
Pâtisserie Sèche Emballée (Tous types de biscuits et gâteau au conservant à température ambiante)	20 à 30		20 à 30		30 à 50	
Biscuits d'Accompagnement	15		15		20	
Glaces et Sorbets (ml)	50 à 70		50 à 100		50 à 150	
Desserts Contenant plus de 60% de Fruits	80 à 100		80 à 100		80 à 100	

Les grammages supérieurs apparaissant dans la case sivu sont des grammages imposés par les fournisseurs ou des demandes des villes.

Grammages modifiés suite à l'étude sur le gaspillage



Composition des repas

	Bordeaux	Mérignac
Maternelles scolaire et centre de loisirs (menus à 4 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 plat parmi les 2 suivants : entrée ou dessert • un plat protidique (viande ou poisson ou œuf) • un plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents • produit laitier (pain) 	
Elémentaires scolaires et centre de loisirs (menus 5 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> • une entrée • un plat protidique • un plat d'accompagnement • un fromage ou laitage • 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 d'adapter ponctuellement (ex : choix de fruits, proposition d'aliments Bio, plats peu appréciés des enfants, menus à thèmes ...)</p>	
Foyers restaurants ou club séniors (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 • un fromage ou laitage • un dessert (pain) 	
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 • un fromage ou laitage • un dessert (pain) 	
Agents des écoles, des crèches et enseignants (menu à 5 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> • une entrée • un plat protidique • un plat d'accompagnement • un fromage ou laitage • un dessert (pain) 	

	Bordeaux	Mérignac
Agents municipaux (menus à 6 composantes)	<ul style="list-style-type: none"> • deux entrées (dont un potage l'hiver) • un plat protidique • un plat d'accompagnement • un fromage ou laitage • un dessert (pain) 	
Agents municipaux équipés d'une structure en self-service		Menus à 5 composantes : <ul style="list-style-type: none"> • une entrée • un plat protidique • un plat d'accompagnement • un fromage ou laitage • un dessert (pain)

Gouters

2 aliments parmi les groupes suivants :

- fruit
- produit laitier
- aliment céréalier

(Proposition) REPAS FESTIFS ET THEMATIQUES

	Scolaire	MAT	Ele	CLM	Foyers ou Clubs	Partage à domicile	Municipalité	Autre
Nombre								
Février	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)	Chambleur (FC/Jeux)
Mars	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)	Mardi gras (pâtisserie ou bolgnon)
Avril	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)	Pâques (Dessert avec chocolat)
Mai	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)	Fête des mères (une pastiche amalfitane le vendredi précédent)
Juin	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine	Sam-Live Fraiche attitudine
Juillet	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)	Repas Di (Pâtisseries italiennes)
Août								
Septembre								
Octobre								
Novembre								
Décembre								

Repas Thématique = +/- 15M par rapport au prix moyen (43 000€) jour scolaire
Repas Festif = +/- 50% par rapport au prix moyen (43 000€) jour scolaire (objectif = 5/a/n)

2 observations:

- la concentration des repas festifs en fin et début d'année. Il serait pertinent d'avoir un événement entre février et avril.
- la conservation ou pas du repas de l'Europe en mai ; son caractère festif ou thématique.



Composition des Pique-Niques Maternelles



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A : Base Viande Froide	Grille Été (Juillet à Août)	Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise Chips Emmental BIO Fruit de Saison	Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise Chips Camembert BIO Fruit de Saison	Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise Chips Gouda BIO Fruit de Saison	Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise Chips Babybel Fruit de Saison
	Grille Hiver (Septembre à Juin)	Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise Chips Canal Fruit de Saison	Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise Chips Coulommier Fruit de Saison	Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise Chips Mimolette Fruit de Saison	Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise Chips Tomme Noire Fruit de Saison
Menu B : Base Sandwich		Sandwich Thon/Salade (1 pour 2) Chips Rondelé Fruit de Saison	Sandwich Thon/Salade (1 pour 2) Chips Camembert BIO Fruit de Saison	Sandwich Poulet Rôti/Salade (1 pour 2) Chips Gouda BIO Fruit de Saison	Sandwich Thon/Salade (1 pour 2) Chips Babybel Fruit de Saison
	Grille Été (Juillet à Août)	Salade de Pâtes au Thon Chips Rondelé Fruit de Saison	Salade de Pâtes Moutardée à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti Chips Camembert BIO Fruit de Saison	Taboulé aux Dés de Volaille Tomate Croq' sel Gouda BIO Fruit de Saison	Salade Piémontaise Chips Babybel Fruit de Saison
Menu C : Base Salade	Grille Hiver (Septembre à Juin)	Salade de Pâtes au Thon Chips Rondelé Fruit de Saison	Salade de Pâtes Moutardée à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti Chips Camembert BIO Fruit de Saison	Taboulé aux Dés de Volaille Tomate Croq' sel Gouda BIO Fruit de Saison	Salade Piémontaise Chips Babybel Fruit de Saison
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					
Gôûter	Madeleine Jus d'Orange	Barre de céréales Compole gourde	Madeleine Jus de Pomme	Laît briquette choco Barre de Céréales	Pain au lait Jus d'Orange

Toutes les composantes du pique-nique seront livrées en barquette individuelle



Composition des Pique-Niques Elémentaires



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A : Base Viande Froide	Carottes Râpées BIO Vinaigrette	Radio Long/Beurre	Melon	Concombre BIO Vinaigrette + Coupelle	Salade de Tomates BIO + Coupelle
	Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise	Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise	Emmencés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise	Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise	Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise
	Chips Rondelé	Chips Emmental BIO	Chips Camembert BIO	Chips Gouda BIO	Chips Babybel
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
	Carottes Râpées BIO Vinaigrette	Haricots Verts BIO Vinaigrette	Bratiraves Cuites BIO	Céleri Rémoulade BIO	Chou Blanc BIO Vinaigrette
Grille Hiver (Septembre à Juin)	Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise	Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise	Emmencés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise	Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise	Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise
	Chips Canal	Chips Coulommier	Chips Carré Frais BIO	Chips Mimolette	Chips Tome Noire
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
Menu B : Base Sandwich	Sandwich Thon/Salade	Sandwich Poulet Rôti Salade	Sandwich Thon/Salade	Sandwich Poulet Rôti Salade	Sandwich Thon/Salade
	Chips Rondelé	Tomate Croq'sel Emmental BIO	Chips Camembert BIO	Tomate Croq'sel Gouda BIO	Chips Babybel
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
	Sandwich Thon/Salade	Sandwich Poulet Rôti Salade	Sandwich Thon/Salade	Sandwich Poulet Rôti Salade	Sandwich Thon/Salade
	Chips Rondelé	Chips Emmental BIO	Chips Camembert BIO	Chips Gouda BIO	Chips Babybel
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
Menu C : Base Salada	Salade de Pâtes au Thon	Pilons de Poulet BIO Salade de riz	Salade de Pâtes Moutarde à l'Anchoise et Emmencés de Poulet Rôti	Taboulé aux Dés de Volaille	Salade Piémontaise
	Chips Rondelé	Tomate Croq'sel Emmental BIO	Chips Camembert BIO	Tomate Croq'sel Gouda BIO	Chips Babybel
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
	Salade de Pâtes au Thon	Pilons de Poulet BIO Salade de riz	Salade de Pâtes Moutarde à l'Anchoise et Emmencés de Poulet Rôti	Taboulé aux Dés de Volaille	Salade Piémontaise
	Chips Rondelé	Chips Emmental BIO	Chips Camembert BIO	Chips Gouda BIO	Chips Babybel
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
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					
Goûter	Madeleine Jus d'Orange	Barre de céréales Compote gourde	Madeleine Jus de Pomme	Lait briquette choco Barre de Céréales	Pain au lait Jus d'Orange

Toutes les composantes du pique-nique seront livrées en barquette individuelle



Composition des Pique-Niques Adultes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A : Base Viande Froide	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise Chips Rondelé Fruit de Saison Carottes Râpées BIO Vinaigrette	Radis Long/Beurre Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise Chips Emmental BIO Fruit de Saison Haricots Verts BIO Vinaigrette	Melon Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise Chips Camembert BIO Fruit de Saison Bétearaves Cuites BIO Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise Chips Carré frais BIO Fruit de Saison Tomate Croq'Set	Concombre BIO Vinaigrette + Coupelle Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise Chips Gouda BIO Fruit de Saison Câleri Rémoisée BIO Pilons de Poulet BIO Froid & Dosette de Mayonnaise Chips Mimoleite Fruit de Saison Tomate Croq'Set	Salade de Tomates BIO + Coupelle Rôti de Dinde & Dosette de Mayonnaise Chips Babybel Fruit de Saison Chou Blanc BIO Vinaigrette
	Grille Hiver (Septembre à Juin)	Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise Chips Cantal Fruit de Saison Tomate Croq'Set	Pilons de Poulet BIO & Dosette de Mayonnaise Chips Coulommier Fruit de Saison Tomate Croq'Set	Emincés de Poulet Rôti & Dosette de Mayonnaise Chips Carré frais BIO Fruit de Saison Tomate Croq'Set	Rôti de Dinde Cuit & Dosette de Mayonnaise Chips Tomme Noire Fruit de Saison Tomate Croq'Set
Menu B : Base Sandwich	Grille Eté (Juillet à Août)	Sandwich Poulet Rôti Salade x2 Chips x2 Rondelé Fruit de Saison Carottes Râpées BIO Vinaigrette Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Rondelé Fruit de Saison	Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Camembert BIO Fruit de Saison Bétearaves Cuites BIO Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Camembert BIO Fruit de Saison	Sandwich Poulet Rôti/Salade x2 Chips x2 Gouda BIO Fruit de Saison Câleri Rémoisée BIO Sandwich Poulet Rôti/Salade x2 Chips x2 Gouda BIO Fruit de Saison	Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Babybel Fruit de Saison Chou Blanc BIO Vinaigrette Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Babybel Fruit de Saison
	Grille Hiver (Septembre à Juin)	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Rondelé Fruit de Saison	Haricots Verts BIO Vinaigrette Sandwich Poulet Rôti Salade x2 Chips x2 Emmental BIO Fruit de Saison	Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Camembert BIO Fruit de Saison Bétearaves Cuites BIO Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Camembert BIO Fruit de Saison	Chou Blanc BIO Vinaigrette Sandwich Thon/Salade x2 Chips x2 Babybel Fruit de Saison
Menu C : Base Salade	Grille Eté (Juillet à Août)	Salade de Pâtes au Thon Salade de riz Chips Rondelé Fruit de Saison	Salade de Pâtes Moutarde à l'Ancienne et Emincés de Poulet Rôti Chips Camembert BIO Fruit de Saison	Taboulé aux Dés de Volaille Tomate Croq'Set Gouda BIO Fruit de Saison	Salade Piémontaise Chips Babybel Fruit de Saison
	Grille Hiver (Septembre à Juin)	Salade de Pâtes au Thon Chips Rondelé Fruit de Saison	Pilons de Poulet BIO Salade de riz Emmental BIO Fruit de Saison Pilons de Poulet BIO Salade de riz Chips Emmental BIO Fruit de Saison	Taboulé aux Dés de Volaille Tomate Croq'Set Gouda BIO Fruit de Saison Taboulé aux Dés de Volaille Chips Gouda BIO Fruit de Saison	Salade Piémontaise Chips Babybel Fruit de Saison
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					
Gôûter	Madeleine Jus d'Orange	Barre de céréales Compote gourde	Madeline Jus de Pomme	Lait briquette choco Barre de Céréales	Pain au lait Jus d'Orange

Toutes les composantes du pique-nique seront livrées en barquette individuelle





Semaine 1/3/5/7	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Composante 1	Biscuit Fourré Chocolat	Pain	Briochette aux Pépites	Pain	Modeléine BIO
Composante 2		Vache qui Rit	Chocolat	Pâte à Tartiner	
Composante 3	Fruit	Compote Gourde de Pommes BIO	Fruit	Lait Nature BIO 20 cl	Banane

Semaine 2/4/6/8	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Composante 1	Pain	Petit Moelleux	Pain	Petit Beurre	Pain
Composante 2	Confiture de Fraise		Barre Chocolat		Pâte à Tartiner
Composante 3	Lait Nature BIO 20 cl	Fruit	Jus Orange BIO 100% Pur Jus	Banane	Compote Gourde de Pommes BIO

Fruits de Saison :

Été : Pêche, Brugnion, Abricots, Prunes

Hiver : Pomme, Clémentine, Banane, Poire, Orange

Attention !!! Le pain sera commandé par l'office satellite, directement auprès du boulanger qui livre le secteur pour la restauration scolaire.

Pain de 400g (Grammage GEMRCN) : 1 pour 10 Maternelles ou 1 pour 8 Élémentaires



9

COUT MOYEN DU REPAS		BP 2015	Prix/repas 3 442 172	BP 2010	Prix/repas 3 482 012	% AUG. PAR REPAS 1,18%	% AUG. de BP à BP	
FRAIS VARIABLES	Alimentation brut	0 074 033,03	2,346	0 182 449,54				
	Recettes Subvention produits laitiers scolaires			-80 000,00				
	Alimentation net			0 132 449,54	2,338	-0,44%	0,72%	
	Matériel hôtelier (banquettes et films...)	383 036,47	0,114	401 256,07	0,115	0,72%	1,06%	
Total frais variables		0 460 502,40	2,460	0 633 705,61	2,451	-0,38%	0,77%	
FRAIS FIXES	FLUIDES	250 000,00	0,073	299 600,00	0,086	18,47%	19,84%	
	AUTRES COUTS DIRECTS D'EXPLOITATION	Fournitures d'entretien	139 000,00	0,040	90 000,00	0,028	-36,53%	-34,76%
		Vêtements de travail	8 000,00	0,002	80 000,00	0,023	888,56%	800,00%
		Blanchisserie	75 000,00	0,022	54 000,00	0,016	-28,82%	-28,00%
		Ramassage ordures	37 000,00	0,011	40 000,00	0,011	8,87%	8,11%
		Analyses et traçabilité	45 000,00	0,013	36 000,00	0,009	-34,10%	-33,33%
	Total autres coûts directs d'exploitation		303 000,00	0,088	294 000,00	0,084	-4,00%	-2,97%
	FRAIS GENERAUX DE GESTION	Fournitures administratives et pharmacie	17 000,00	0,005	10 000,00	0,005	-8,88%	-5,88%
		Location matériel	30 000,00	0,009	50 400,00	0,014	68,08%	68,00%
		Insertions réglementaires et documentation	68 000,00	0,019	72 200,00	0,021	8,14%	0,39%
Assurances, honoraires, études, amendes		43 810,00	0,013	83 360,00	0,024	88,08%	90,25%	
Affranchissement		4 800,00	0,001	4 290,00	0,001	-13,50%	-12,60%	
Frais de télécommunication		11 000,00	0,003	13 200,00	0,004	18,83%	20,00%	
Services bancaires		500,00	0,000	500,00	0,000	-1,14%	0,00%	
Formations et déplacements		44 000,00	0,013	48 000,00	0,014	7,84%	9,09%	
Frais de nettoyage des locaux		27 000,00	0,008	25 000,00	0,007	-8,47%	-7,41%	
Total frais généraux de gestion		244 110,00	0,071	312 850,00	0,090	28,69%	28,18%	
ENTRETIEN	Petit équipement	130 000,00	0,038	120 000,00	0,034	-8,76%	-7,88%	
	Maintenance, entretien, surveillance: bâtiment et matériel	425 300,00	0,124	422 760,00	0,121	-1,73%	-0,80%	
	Entretien terrain	2 200,00	0,001	1 500,00	0,000	-32,60%	-31,82%	
Total entretien		557 500,00	0,162	544 260,00	0,158	-3,48%	-2,37%	
VEHICULES	Location véhicules	250 000,00	0,073	168 420,00	0,046	-38,16%	-37,43%	
	Carburants	42 000,00	0,012	32 436,00	0,009	-23,68%	-22,77%	
	Total véhicules	292 000,00	0,085	188 856,00	0,054	-36,08%	-36,32%	
PERSONNEL	Dépenses de Personnel	4 678 597,84	1,329	4 840 727,39	1,333	0,28%	1,42%	
	Dépenses de remplacement			+348 736,54				
	Recettes Remboursement par l'assurance			-263 000,00				
Total Personnel				4 726 463,93	1,367	2,12%	3,30%	
DEPENSES LIEES A L'INVESTISSEMENT	Intérêts des emprunts	201 437,70	0,062	253 987,29	0,073	-10,79%	-9,75%	
	Dotation aux amortissements	933 842,47	0,271	936 113,19	0,269	-0,90%	0,24%	
	Recettes Amortissement de la subvention	-4 128,05		-4 128,05				
Total dépenses liées à l'investissement		1 211 151,20	0,362	1 186 974,43	0,341	-3,20%	-2,08%	
Total frais fixes		7 433 362,04	2,169	7 852 006,36	2,169	0,43%	1,80%	
TOTAL COUT MOYEN DU REPAS		15 901 864,44	4,620	16 085 711,97	4,620	0,00%	1,16%	

RECETTES CORRESPONDANTES	BP 2015	Prix/repas 3 442 172	BP 2010	Prix/repas 3 482 012	% AUG. PAR REPAS 1,18%	% AUG. de BP à BP
Ventes de repas	15 901 864,44	4,620	16 085 711,97	4,620	0,00%	1,16%
Total	15 901 864,44	4,620	16 085 711,97	4,620	0,00%	1,16%

Recettes venant en déduction du coût du repas	BP 2015	Prix/repas 3 442 172	BP 2010	Prix/repas 3 482 012	% AUG. PAR REPAS 1,18%	% AUG. de BP à BP
Subvention produits laitiers scolaires			50 000,00	0,014		
Remboursement remplacements par l'assurance			263 000,00	0,078		
Amortissement de la subvention	4 128,05	0,001	4 128,05	0,001		
Total	4 128,05	0,001	317 128,05	0,091	7490,01%	7585,95%

Autres	BP 2015	BP 2010	% AUG. de BP à BP
Dépenses Prestations autres que repas	400 000,00	450 000,00	12,50%
Recettes Prestations autres que repas	400 000,00	450 000,00	12,50%

	BORDEAUX NBR REPAS	MÉRIGNAC NBR REPAS	EXTÉRIEUR NBR REPAS	TOTAL NBR REPAS	COUT VARIABLE			COUT FIXE HORS LIVRAISON	LIVRAISON	MONTANT REPAS FACTURE 2016 HT	% AUGMEN TATION
					ALIMENTATION	TOT ALIM.	BARBQUETTES TOT BARBQ.				
BATELIER	781 820	228 975		1 011 800	1,228	1 592 834,871	0,008	89 947,444	4,18 €	0,00%	
ÉLÉMENTAIRE	1 235 151	377 733	1 000	1 604 484	3,207	3 848 098,327	0,109	174 898,756	4,48 €	0,00%	
ADULTES BOULES	178 038	228 800		406 838	2,873	532 029,842	0,109	21 838,000	4,84 €	0,00%	
CLSH MAY SANS COUVERT		14 000	23 100	43 200	1,388	83 953,348	0,107	4 084,100	4,25 €	0,00%	
CLSH ÉLÈVE SANS COUVERT		28 300	26 200	61 500	2,208	139 592,179	0,109	6 718,000	4,51 €	0,00%	
CLSH ADULTES SANS COUVERT		8 081	8 088	15 188	3,728	41 421,019	0,109	1 632,274	4,39 €	0,00%	
MUNICIPALX EXET ASSOCIATIONS	61 842		14 871	82 913	3,346	274 218,807	0,108	8 298,977	5,61 €	0,00%	
MUNICIPALX MS			23 204	23 204	2,808	82 541,802	0,109	3 152,710	5,13 €	0,00%	
POTERS REPAS SANS VIN	154 090	48 170		182 260	2,128	570 041,372	0,108	18 868,887	5,29 €	0,01%	
PORTAGE A DOMICILE EX	167 894			167 894	3,877	601 327,897	0,279	46 760,300	6,52 €	0,00%	
PORTAGE A DOMICILE MS		86 247		86 247	3,897	379 888,914	0,278	23 978,008	6,28 €	0,00%	
TOTAL BUDGET PROPOSE	2 551 843	839 193	90 876	3 482 012	2,350 €	8 182 448,24 €	0,115 €	401 258,87 €	15 885 711,57 €		
		TOTAL REPAS BORDEAUX	TOTAL REPAS EXTÉRIEUR	TOTAL REPAS	Moyenne Alimentation	TOTAL ALIMENTATION	Moyenne Barbquettes	TOTAL BARBQUETTES	TOTAL COUT FIXE HORS LIVRAISON	TOTAL REPAS FACTURES	
									128 832,00 €		