

VILLE DE SAINT SULPICE (TARN)

REGLEMENT INTERIEUR

**DU SERVICE PUBLIC DE
RESTAURATION SCOLAIRE ET MUNICIPALE**

Vu pour être annexé à la délibération n° DL-080902-0145
du Conseil Municipal du 2 septembre 2008

St-Sulpice, le 3 septembre 2008
Le Maire,

Bernard SOULET

TABLE DES MATIERES

Chapitre I - LES DISPOSITIONS GENERALES

- Art. 1 - OBJET DU REGLEMENT
- Art. 2 - OBLIGATION DU TITULAIRE DU MARCHE
- Art. 3 - PRESTATIONS CONCERNEÉS
- Art. 4 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS

Chapitre II - NATURE ET MODALITES DES PRESTATIONS

- Art. 5 - PRESTATION DU TITULAIRE MARCHE
- Art. 6 - CONFECTION DE REPAS SPECIAUX FROIDS OU SUPPLEMENTAIRES
- Art. 7 - LA COMMISSION DES MENUS
- Art. 8 - HORAIRE DES REPAS
- Art. 9 - PRINCIPE D'ORGANISATION DE PRODUCTION

Chapitre III - USAGERS ET CONVIVES DU SERVICE

- Art. 10 - ACCES AU SERVICE DE RESTAURATION

Chapitre IV - RAPPORTS ENTRE LE TITULAIRE DU MARCHE ET LES USAGERS / CONVIVES

- Art. 11 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRES DES USAGERS INSCRITS

CHAPITRE V - RAPPORTS ENTRE LE TITULAIRE DU MARCHE ET LA COMMUNE

- Art. 12 - SURVEILLANCE ET GARDE DES ELEVES
- Art. 13 - SERVICE DES REPAS

Chapitre VI - DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES A LA GESTION DES PROJETS D'ACCUEILS INDIVIDUALISES

- Art. 14 - FOURNITURE, STOCKAGE ET SERVICE DES REPAS

Chapitre VII - DISPOSITIONS D'APPLICATION

- Art. 15 - APPLICATION
- Art. 16 - MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE
- Art. 17 - CLAUSE D'EXECUTION

Chapitre I

LES DISPOSITIONS GENERALES

Art. 1 - OBJET DU REGLEMENT

L'objet du présent règlement vise à définir les conditions et modalités auxquelles est soumis le fonctionnement du service public de restauration scolaire et municipale de la Commune de St Sulpice (Tarn).

Les prescriptions du présent règlement ne font pas obstacle au respect de l'ensemble des réglementations en vigueur.

Art. 2 - OBLIGATION DU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au marché public de fournitures et de prestations de services concernant la restauration scolaire et municipale en vigueur entre la Commune de St Sulpice (Tarn) et la société COMPASS GROUP France, siège social : Immeuble le Carat - 200 avenue de Paros -92320 - Châtillon, enseigne SCOLAREST, ayant pour mission d'assurer, suivant le principe de la liaison froide :

- l'élaboration des menus en conformité avec le cahier des charges et prestations du Groupement Permanent d'Etudes et de Marché de Denrées Alimentaires (G.P.E.M/D.A) ;

- la fabrication et la livraison des repas et des collations destinés à l'ensemble des points de restauration collective, ainsi que le service des repas pour les restaurants Paulin, Pagnol et Matisse, le tout, en conformité avec les prestations qualitatives, nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène.

Art. 3 - PRESTATIONS CONCERNEES

Sont concernés les repas et les autres prestations tels que définis au chapitre II ci-après destinés aux usagers du service public de la restauration scolaire et municipale de la Commune de St Sulpice (Tarn) ainsi que toutes autres prestations alimentaires sur demande écrite de la Commune.

Art. 4 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS

Les services Municipaux de la Direction des Actions aux Publics assurent la gestion, la comptabilité, la facturation et la perception du prix des repas auprès des usagers et convives, selon le prix fixé par décision municipale.

Chapitre II

NATURE ET MODALITES DES PRESTATIONS

Art. 5 - PRESTATION DU TITULAIRE MARCHE

* **Restauration** (maternelle, élémentaire, adultes et centres de loisirs).

Les repas livrés par le titulaire du marché et destinés aux adultes et enfants des écoles maternelles et élémentaires et des centres de loisirs, sont les déjeuners (repas du midi) constitués des plats suivants :

*5 composants :

- 1 entrée ou hors d'œuvre ou potage.
- 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson, œufs ou charcuterie.
- 1 plat d'accompagnement : légumes verts, secs, féculents.
- 1 fromage ou laitage.
- 1 dessert ou 1 fruit de saison.
- pain.
- ingrédients et assaisonnements.

Le titulaire du marché devra, dans la définition des menus et des repas, prendre en compte les besoins nutritionnels spécifiques de chaque usager et convive :

- enfant de maternelle,
- enfant d'élémentaire,
- enfant des centres de loisirs,
- adulte.

Art. 6 - CONFECTION DE REPAS SPECIAUX FROIDS OU SUPPLEMENTAIRES

a) Petit déjeuners, goûters et repas froids à destination des adultes et des enfants des centres de loisirs.

* **Petits déjeuners**

Type 1	Type 2	Type 3	Type 4	Type 5	Type 6 Spécial salé
Beurre Confiture Pain	Croissant	Biscotte Beurre Miel	3 sortes de fromage (pas de portion individuelle) Pain	Pain au lait	Pain Jambon tranché Saucisson Pâté

* **Goûters :**

Type 1	Type 2	Type 3	Type 4	Type 5	Type 6 Spécial journée longue
Liégeois chocolat Boudoirs	Crème vanille Madeleine	Pain. Nutella	Compote Gaufrettes	Pain au chocolat	Barres céréales Jus de fruit en briquette Quatre-quart Banane

***Pique niques**

Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu particulier
Pain + condiments Salade de riz	Pain + condiments	Pain + condiments Salade de crudités	Pain + condiments

(+maïs+ tomates+ jambon dinde) Pilon poulet grillé Paquet chips individuel Fromage portion Fruit de saison	Salade de pâtes + maïs + tomates+ jambon dinde) Rôti de dinde (une tranche) Paquet chips individuel Fromage portion Banane	(tomates+ concombre+ œuf dur) Jambon de dinde (2 tranches) Paquet chips individuel Fromage portion Compote individuelle de pomme	Taboulé aux légumes Paquet chips individuel Fromage portion Compote individuelle de poire
--	--	--	--

b) repas améliorés, buffets et cocktails

Par ailleurs, le titulaire du marché peut être mis à contribution, en dehors des périodes scolaires et pendant les fins de semaine et jours fériés, pour la confection et le service de repas exceptionnels commandés par la Commune de St Sulpice (Tarn) (de type cocktails, banquets...). Il en sera averti au moins une semaine à l'avance pour des groupes de dix personnes. Pour les groupes supérieurs à dix personnes, le délai est porté à quinze jours.

Ces prestations feront l'objet d'un devis spécifique, d'un bon de commande visé par le représentant de la Commune et d'une facturation séparée.

Art. 7 - LA COMMISSION DES MENUS

7.1- Rôle de la commission

La commission recueille les observations des usagers à propos du fonctionnement du service et des repas servis.

Sa mission est de donner son avis et de formuler des propositions dans les domaines suivants :

- Qualité et type de fonctionnement.
- Organisation des services.
- Conditionnement des repas.
- Environnement du repas.

Elle peut faire toutes propositions quant aux projets de menus qui lui sont transmis par le titulaire du marché.

7.2 - Convocation et périodicité

La commission se réunit une fois par trimestre scolaire pour examiner les menus proposés.

Elle est convoquée par le Maire ou son représentant

7.3 - Composition de la commission

Participent à la commission :

* Pour le titulaire du marché :

- le chef du secteur,
- le directeur de la cuisine centrale,
- la diététicienne de la cuisine centrale,

- le chef de production,
- le responsable des restaurants satellites.

** Pour la Commune de St Sulpice (Tarn)*

- les élus représentant la Commune,
- le service concerné de la Commune,
- les représentants des directeurs d'écoles (maternelle et élémentaire),
- les représentants des fédérations des parents d'élèves.

7.4 - Communication des menus

Les menus élaborés par le titulaire du marché et tenant compte des observations de la commission des menus, doivent parvenir à la Commune de St-Sulpice (Tarn) trois semaines au moins avant le premier jour d'application.

Le titulaire du marché achemine les menus vers chaque restaurant et procède à leur affichage dans chaque restaurant.

Toute modification apportée aux menus est portée sans retard à la connaissance de la Commune de St Sulpice (Tarn).

Art. 8 - HORAIRE DES REPAS

Pour le scolaire et les centres de loisirs: à partir de 11h30 jusqu'à 13h15.

Art. 9 - PRINCIPE D'ORGANISATION DE PRODUCTION

Commande des repas par la Commune de St Sulpice (Tarn) au titulaire du marché

Chaque jeudi avant 16 heures, la Ville de Saint-Sulpice fournit au prestataire la pré-commande portant sur la consommation de la semaine suivante pour chaque type de repas, petits déjeuners, goûters et collations.

Toute modification pourra être effectuée avant la veille de la livraison avant 11 heures.

Cette modification s'effectue par FAX ou par tout autre moyen écrit. Ce document de transmission constitue le bon de commande prévu au marché

Le bon de commande prévu au marché sera établi et transmis au responsable désigné par le titulaire du marché sur l'un des 3 sites de restauration selon les modalités ci-après :

- Repas du lundi :

- commande le vendredi précédent avant 11 h .
- livraison dans chaque restaurant le lundi matin selon l'horaire défini d'un commun accord entre les parties.

- Repas du mardi

- Commande le lundi avant 11 h.
- Livraison dans chaque restaurant le lundi selon l'horaire défini d'un commun accord entre les parties.

- Repas du mercredi

- Commande le mardi avant 11 h.

- Livraison dans chaque restaurant le mardi selon l'horaire défini d'un commun accord entre les parties
- Repas du jeudi
- Commande le mercredi avant 11 h
 - Livraison dans chaque restaurant le mercredi selon l'horaire défini d'un commun accord entre les parties.
- Repas de vendredi
- Commande le jeudi avant 11 h.
 - Livraison dans chaque restaurant le jeudi selon l'horaire défini d'un commun accord entre les parties.

Commande des petits déjeuners et goûters

Livraison en même temps que les repas selon le bon de commande établi.

En cas d'erreur de livraison le titulaire du marché devra prendre toutes les dispositions pour résoudre le problème et se conformer à la commande faite par la Commune de St-Sulpice.

Chapitre III

USAGERS ET CONVIVES DU SERVICE

Art. 10 - ACCES AU SERVICE DE RESTAURATION

10.1 - Définition des usagers

Le terme d'usager du service public de la restauration scolaire et municipale de la Commune de St Sulpice (Tarn) désigne la catégorie suivante d'ayants droits :

- usagers des écoles maternelles et élémentaires, (enfants, personnels service, enseignants, animateurs).
- usagers .des centres de Loisirs (enfant et adultes assurant l'encadrement)
- usagers du restaurant municipal.
- usagers extérieurs (personnel municipal, stagiaire notamment).

10.2 - Obligation du titulaire du marché

Le titulaire du marché est tenu de délivrer les repas et autres prestations aux usagers nominativement désignés selon les commandes et sur les listes communiquées par la Commune de St Sulpice (Tarn).

Il ne peut, de sa propre initiative, exclure du service restauration un usager ou convive.

10.3 - Convives

La Commune de St Sulpice peut pour des considérations qui lui sont propres et à titre exceptionnel, autoriser l'accès du service de restauration scolaire et municipale à des personnes qui ne sont pas des usagers au sens de l'article 10.1 ci - dessus. Ces personnes sont désignées par le terme « convives ».

A cet effet, la Commune de St Sulpice communique au titulaire du marché la liste nominative des convives.

Chapitre IV

RAPPORTS ENTRE LE TITULAIRE DU MARCHE ET LES USAGERS / CONVIVES

Le titulaire du marché assure le service du repas auprès des usagers et convives inscrits à la Direction des Actions aux Publics – 178, rue Henry DUNANT - 81730-St Sulpice.

Art. 11 - PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRES DES USAGERS INSCRITS

Facturation des repas consommés selon le système du post paiement.

Les usagers et les convives acquittent mensuellement auprès de la Direction des Actions aux Publics le prix des repas sur la base des tarifs fixés par décision municipale.

CHAPITRE V

RAPPORTS ENTRE LE TITULAIRE DU MARCHE ET LA COMMUNE

Art. 12 - SURVEILLANCE ET GARDE DES ELEVES

La Commune de St Sulpice est responsable de la garde et de la surveillance des élèves pendant les périodes périscolaires. A ce titre, il lui incombe d'organiser la surveillance des repas. Il lui appartient également d'organiser le rassemblement, le transport en cas de besoin, et l'installation des usagers et convives pour la prise des repas (en un ou plusieurs services).

La Commune de St Sulpice met en place du personnel qualifié en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ce personnel relève de sa responsabilité.

Art. 13 - SERVICE DES REPAS

Le titulaire du marché assure également le stockage, la remise en température des repas en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ainsi que la gestion du stock tampon des divers sites.

Il assure, avec son personnel, la présentation ainsi que l'approvisionnement des selfs-service ou du service à table.

Il assure la desserte et le service de la vaisselle ainsi que le nettoyage et l'entretien des locaux à un rythme tenant compte de l'affluence des usagers et convives.

Il veille à l'éducation nutritionnelle par tous les moyens adaptés et en partenariat avec les services municipaux.

Il veille à prévenir suffisamment à l'avance la direction des Actions aux Publics des besoins en vaisselle.

Chapitre VI

DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES A LA GESTION DES PROJETS D'ACCUEILS INDIVIDUALISES

Art. 14 - FOURNITURE, STOCKAGE ET SERVICE DES REPAS

Les responsables légaux des enfants des écoles maternelles et élémentaires ainsi que ceux fréquentant les centres de loisirs, présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique, peuvent opter pour l'une des deux solutions ci-après :

- panier repas fourni par les responsables légaux des enfants, stocké dans les locaux du restaurant (matériel de stockage réservé à ces paniers repas) et servi par le titulaire du marché,
- plateau repas adapté, fabriqué par une société spécialisée et fourni par le titulaire du marché, stocké dans les locaux du restaurant et servi par le titulaire du marché.

Chapitre VII

DISPOSITIONS D'APPLICATION

Art. 15 - APPLICATION

Le présent règlement annule et remplace tout règlement antérieur.

Art. 16 - MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE

Le règlement de service pourra être modifié à l'initiative de la Commune de St Sulpice (Tarn) ou sur proposition du titulaire du marché. Les modifications, préalablement approuvées, entreront en vigueur dans un délai qui, sauf cas d'urgence, ne saurait être inférieur à un mois.

Ces modifications doivent être portées à la connaissance des usagers et convives du service, un mois avant leur mise en application, sauf cas d'urgence.

Art. 17 - CLAUSE D'EXECUTION

Le Maire de St Sulpice (Tarn) et ses représentants ainsi que le personnel du titulaire du marché sont chargés, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent règlement.

Fait à St Sulpice, le 3 septembre 2008

Fait à, le ... septembre 2008

Le Maire

Le titulaire du marché

Bernard SOULET