

Décision n° 000029DRH du 9 juin 2000 portant organisation de la restauration sociale au CNRS modifiée par les décisions 060044DRH du 8 juin 2006 et 121283DRH du 23 avril 2012

Le Président,

Vu le décret n° 82-993 du 24 novembre 1982 modifié portant organisation et fonctionnement du Centre national de la recherche scientifique (CNRS) ;

Vu le décret n°2011-184 du 15 février 2011 relatif aux comités techniques dans les administrations et les établissements publics de l'Etat,

Vu l'arrêté du 18 juillet 2011 portant création du Comité technique du CNRS ;

Vu l'avis de la commission nationale de restauration du 17 décembre 1999 ;

Vu l'avis du comité technique paritaire du CNRS du 10 mai 2000 ;

Vu l'avis du comité technique du 30 mars 2012 ;

Décide

I. - PRINCIPES DE PORTÉE GÉNÉRALE

Article 1^{er}

La restauration du CNRS :

- a pour objet principal d'offrir à chacun de ses agents la possibilité de prendre, à proximité de son lieu de travail, le ou les repas dont les horaires usuels correspondent aux plages horaires de présence de l'agent sur son lieu de travail ;
- doit être en mesure d'assurer, du fait des missions spécifiques du CNRS, les prestations liées aux colloques et les réceptions organisées par l'organisme.

Article 2

La restauration sociale s'exerce soit dans des restaurants propres, soit dans des restaurants d'accueil :

- sont dénommés restaurants propres, les restaurants pour lesquels le CNRS est propriétaire des locaux et exerce au sein de comités paritaires, la responsabilité de la gestion. Leur exploitation est confiée, en application de la réglementation en vigueur, à des prestataires extérieurs de service, associations de la loi 1901, sociétés commerciales ou organismes publics ;
- sont dénommés restaurants d'accueil, les restaurants relevant d'autres organismes, acceptant de servir des repas à des agents du CNRS dans des conditions de qualité, d'hygiène et de confort comparables à celles des restaurants propres et pour lesquels le CNRS a passé une convention.

Lorsque les organismes impliqués dans la gestion de ces restaurants sont tous des administrations ou des établissements publics à caractère administratif (ou EPST), le restaurant peut être de type interadministratif.

Les agents du CNRS qui ne se voient pas offrir un mode de restauration propre ou d'accueil, bénéficient du titre-repas.

Article 3

Les principes nationaux de la restauration sont définis au sein de la commission nationale d'action sociale et soumis pour avis au comité technique (CT). Le mode d'exploitation de chaque restaurant propre, le choix des restaurants d'accueil, les unités bénéficiaires des titres-repas sont arrêtés par le délégué régional concerné, après avis des organes consultatifs de chaque circonscription ou après délibération des comités de gestion.

Article 4

Une tarification nationale est décidée par la direction générale du CNRS après proposition et avis de la commission nationale d'action sociale. Son évolution moyenne est liée à l'augmentation annuelle de l'indice INSEE 11122 T - repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration - pondérée par l'augmentation de la valeur du point fonction publique. Dans tous les cas et sauf pour le tarif extérieur, le coût de revient complet du repas est partagé entre le CNRS et l'utilisateur. Le barème tient compte de la situation indiciaire des rationnaires.

Article 5

Les usagers participent à la définition, à la gestion et au contrôle de la restauration sociale par l'intermédiaire de leurs représentants des personnels désignés dans les instances nationales, régionales et locales.

II. - L'ORGANISATION NATIONALE

Article 6

Après avoir consulté les instances de concertation *ad hoc*, la direction générale définit les orientations de la politique de restauration dans le cadre des objectifs définis à l'article 1^{er} du présent protocole et met en place les moyens nécessaires.

Article 10

Il est constitué, auprès du directeur des ressources humaines, une cellule nationale de contrôle qualité de la restauration, chargée de veiller à la qualité des prestations servies dans le cadre de la restauration du CNRS. Le responsable de cette cellule peut faire appel en tant que de besoin à des sociétés indépendantes intervenant dans le domaine pour réaliser à la demande les audits *ad hoc*. Il travaille en étroite collaboration avec la coordination nationale de prévention et de sécurité et la coordination nationale de médecine de prévention.

Cette cellule exerce un rôle de conseil, d'expertise et de contrôle aux niveaux national, régional et local. Elle est notamment chargée :

- de proposer toute mesure de nature à renforcer la qualité des prestations de restauration aux niveaux national, régional et local ;
- de participer à la rédaction des cahiers des clauses administratives particulières et des cahiers des clauses techniques particulières des marchés de restauration ;

- d'apporter son soutien à l'exercice du contrôle de l'exécution des marchés dans le cadre de la restauration concédée ;
- de veiller à la mise en œuvre de la démarche HACCP 2 dans les restaurants du CNRS.

Le responsable de cette cellule participe de droit en tant qu'expert aux instances régionales et locales de la restauration.

III. - L'ORGANISATION RÉGIONALE

Article 11

Le dispositif de restauration étant organisé selon les principes définis à l'échelon national, sa mise en œuvre est effectuée au niveau de la circonscription régionale sous la responsabilité du délégué régional.

Notamment, le délégué régional :

- décide, au sein du comité de gestion institué par l'article 15 de la présente décision et après délibération de cette instance, du mode d'exploitation de chaque restaurant propre conforme à la réglementation applicable et à la spécificité locale de l'activité de restauration, et en assure le contrôle ;
- choisit l'organisme d'accueil dans le cas de la restauration hébergée et conclut les conventions nécessaires ;
- désigne les unités bénéficiant des titres-repas ;
- consulte en tant que de besoin l'inspection qualité, et au moins une fois par an pour chaque restaurant propre ;
- est responsable de l'établissement des cartes d'accès aux restaurants attribuées aux ayants droits et de leur actualisation régulière ;
- prend toute disposition pour assurer aux usagers la continuité et la qualité des prestations de restauration dans le cadre de la circonscription régionale dont il assure la responsabilité.

Dans le cadre de ses missions il fait appel en tant que de besoin à des experts internes et externes à l'établissement. Les rapports effectués par ces experts sont transmis aux instances régionales et locales de la restauration. Ils peuvent faire l'objet d'un débat au sein de ces instances à la demande d'au moins un tiers de leurs membres.

Article 12

Dans chaque délégation, les questions relatives à la restauration sont traitées dans le cadre de la CORAS.

AU NIVEAU LOCAL

Article 15

Il est institué, auprès de chaque restaurant propre du CNRS, un comité de gestion du restaurant. Ce comité, présidé par le délégué ou son représentant, est une instance de gestion. Il se réunit au moins deux fois par an sur convocation de son président et, en tant que de besoin, à la demande écrite de tous ses membres titulaires.

Article 16

Le comité de gestion institué dans le cadre de l'article 15 ci-dessus comprend, outre le délégué régional ou son représentant, des membres de l'administration intéressés par les questions soumises à l'avis du comité, et des représentants des usagers CNRS dans la limite de dix membres titulaires. Le responsable de la cellule du contrôle de la qualité, ou son représentant, y siège de droit en tant qu'expert.

Les représentants des personnels sont élus par les détenteurs d'une carte de rationnaires du restaurant en cours de validité à la date du scrutin.

Article 17

Le comité de gestion est compétent pour connaître et délibérer de toutes les questions concernant la gestion du restaurant auprès duquel il est placé, notamment :

- il délibère sur le mode d'exploitation du restaurant dans le respect de la réglementation en vigueur et participe à l'élaboration du cahier des charges afférent ;
- il participe au contrôle de l'accueil et de la qualité du repas ;
- il entend au moins annuellement le rapport présenté par le responsable de la cellule de contrôle de la qualité sur l'exploitation du restaurant ainsi que les conclusions des éventuels audits internes et externes effectués à sa demande ;
- il délibère sur le bilan annuel du restaurant propre auprès duquel il est institué.

Article 18

Lorsque le restaurant propre accueille un nombre conséquent d'usagers extérieurs (proche ou supérieur à 25 %), le statut juridique du restaurant doit évoluer en restaurant inter organismes et les dispositions de la note n° 763 (DRH) du 6 janvier 2000 doivent être appliquées. La commission régionale compétente en matière de restauration en est immédiatement saisie.

IV. - DISPOSITIONS COMMUNES

Article 19

Il est proposé aux membres titulaires siégeant dans les instances de concertation et dans les comités de gestion institués par ce protocole une formation technique aux questions de la restauration, leur permettant de remplir au mieux leurs fonctions ; cette formation est de droit une fois au cours de leur mandat.

Les représentants des personnels et des usagers siégeant dans lesdites instances bénéficient de droit d'un temps de préparation égal à celui de la réunion.

Article 20

La présente décision prend effet pour trois ans à compter de sa signature et se substitue à tous les textes antérieurs portant organisation générale de la restauration au CNRS. Son application fait l'objet d'un débat annuel en commission nationale d'action sociale.

Article 21

La présente décision sera publiée au *Bulletin Officiel* du CNRS.