

CNAS du Mercredi 18 mai 2016 à 14h00

Présents

Représentants du personnel

J-F Launay SNTRS CGT

B. René SNTRS CGT

D. Saupin SNTRS CGT

Agnès Ranger-Gourbil SNPREEES-FO

C. Boukari SNPTES Recherche

M. Baaden SNCS-FSU

Patrick Guedj SNCS-FSU

Vincent Jomelli SNCS-FSU

P. Baroni SNIRS CGC

S. Laplace SGEN-CFDT

A. Zerouki SGEN-CFDT

Antonio Serpa Sud Recherche EPST

Représentant l'administration

I. Longin, adjointe du DRH

Experts désignés par l'administration

C. Quilgars, Responsable du service développement social

M. Cartier, Chargée de la restauration au service développement social

G. Sabat, Service développement social

D. Le Fur, Responsable des RH de la DR2 (Paris B)

Antonio SERPA Sud Recherche EPST est nommé secrétaire de séance

Questions diverses :

SNPREEES-FO : Y aura-t-il un retour sur les travaux du groupe de travail sur la restauration ?

SNTRS CGT : Dans le CR du 13/01 il est précisé que l'échange avec Polytechnique qui avait été amorcé par la DR5 doit se poursuivre car cet établissement ne souhaite pas introduire des tarifs différents pour les rationnaires. Pouvons-nous avoir un retour ?

SNIRS CGC : constate que dans l'espace restauration de Michel Ange les plafonds se dégradent ce qui est gênant en termes d'hygiène. Est qu'il va y avoir des mesures de prises?

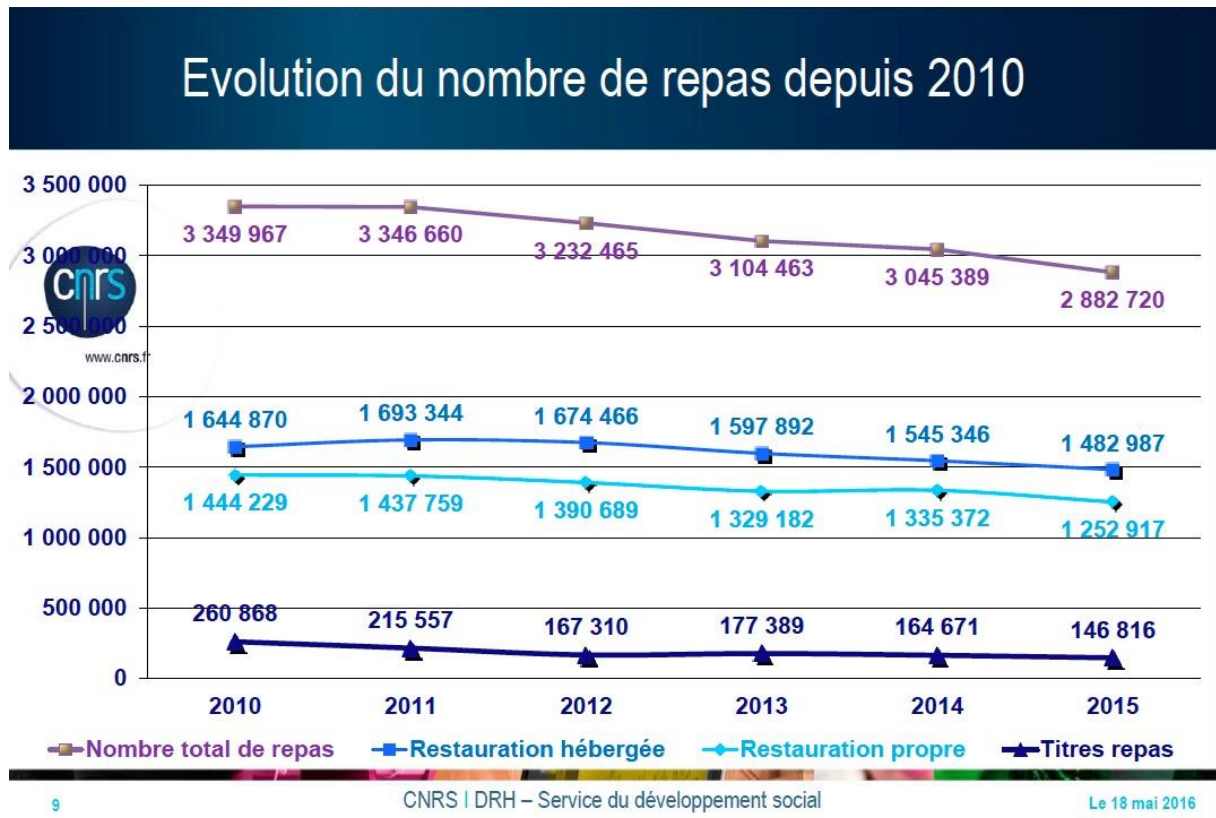
1/ Validation compte-rendu du 13 janvier 2016

Le compte rendu est validé après quelques modifications (corrections orthographiques, suppression d'une phrase attribuée à Jean-François Launay - phrase incompréhensible y compris par l'intéressé).

2/ Présentation du bilan de la restauration sociale 2015 (Gilles SABAT)

Présentation du bilan et échange avec les OS.

Evolution du nombre de repas depuis 2010 (*diapositive 9*), le nombre est en baisse. En 2015 il y a eu 5 jours d'ouverture en moins sur tous les restaurants donc 25 000 repas en moins plus la fermeture de Montpellier.



A noter une augmentation significative des repas servis à Pouchet. La présence d'un nouveau chef a semble-t-il rehaussé le niveau de qualité.

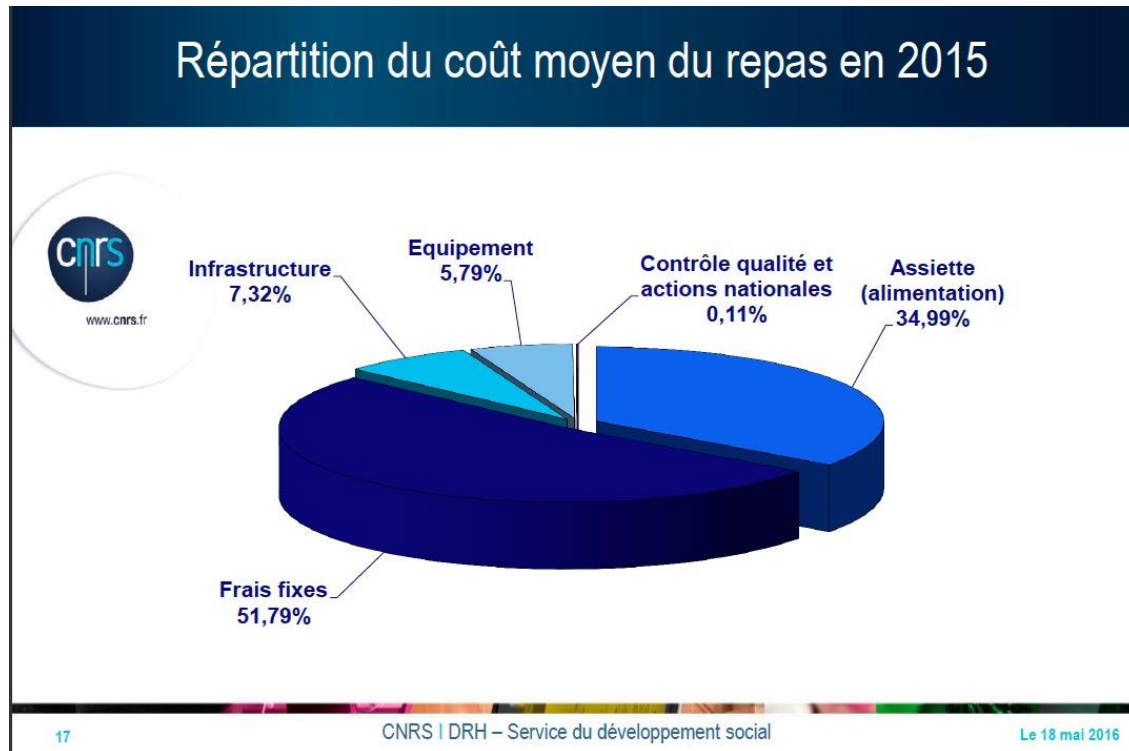
Diapositive 15 : Restauration propre, le taux de prise moyen est de 80% (Montpellier est le plus bas mais c'était des plats spéciaux pendant les travaux).

Nombre de repas servis par jour en restauration propre en 2015

Délégation	Site	Repas Servis	Jours d'ouverture	Repas servis par jour	Taux de prise plateau
Paris A	Mry Paul Bert	19 228	249	77	79,33%
Ile-de-France Est	Thiais	19 603	241	81	78,73%
	Villejuif	34 416	237	145	79,69%
Ile-de-France Sud	Gif-sur-Yvette	147 093	252	584	80,04%
Ile-de-France Ouest et Nord	Meudon Bellevue	57 924	250	232	80,22%
	Pouchet	16 715	250	67	76,57%
Centre-Est	Nancy	90 633	249	364	80,14%
Rhône Auvergne	Villeurbanne	81 656	238	343	79,86%
Centre, Poitou Charentes	Orléans	103 828	251	414	82,04%
	Chizé	12 584	217	58	100,00%
Provence et Corse	Marseille CJA	57 209	254	225	78,89%
	Marseille OHP	1 363	247	6	100,00%
Languedoc-Roussillon	Montpellier	41 934	247	170	71,87%
	Odeillo	9 940	203	49	100,00%
Midi-Pyrénées	Toulouse	281 036	231	1 217	81,15%
Aquitaine Limousin	Talence	142 589	250	570	82,21%
Paris Michel-Ange	PMA	112 506	257	438	77,75%
Bretagne et Pays de la Loire	Roscoff	22 660	260	87	100,00%
Total		1 252 917		5 126	80,83%

15 CNRS | DRH – Service du développement social Le 18 mai 2016

Diapositive 17 : Coût moyen du repas, contrôle qualité et actions nationales en 2014 les dépenses étaient plus élevées car il y avait l'achat des caisses enregistreuses. Plus d'équipement en 2015 (4% en 2014).



Diapositive 19 : Restauration hébergée, 62 000 repas dont 47 000 en Ile de France ; la participation moyenne des agents par repas est plus élevée en restauration hébergée car certains hébergeurs ne veulent pas que le CNRS participe trop pour que leurs agents ne paient pas plus que les agents CNRS.

Evolution des dépenses de restauration hébergée

Années	Nombre de conventions	Participation CNRS	Participation agents	Coût total	Nombre repas servis	Participation moyenne du CNRS par repas	Participation moyenne des agents par repas	Coût moyen du repas
2006	132	6 930 688 €	5 386 516 €	12 317 204 €	1 588 120	4,36 €	3,39 €	7,76 €
2007	139	7 691 384 €	5 350 030 €	13 041 414 €	1 597 181	4,82 €	3,35 €	8,17 €
2008	147	7 268 865 €	5 501 874 €	12 770 739 €	1 647 496	4,41 €	3,34 €	7,75 €
2009	162	7 485 093 €	5 437 453 €	12 922 546 €	1 644 580	4,55 €	3,31 €	7,86 €
2010	177	7 571 159 €	5 808 385 €	13 379 544 €	1 644 870	4,60 €	3,53 €	8,13 €
2011	184	7 862 721 €	6 319 214 €	14 181 935 €	1 693 344	4,64 €	3,73 €	8,38 €
2012	191	7 891 976 €	6 526 238 €	14 418 213 €	1 674 466	4,71 €	3,90 €	8,61 €
2013	206	8 132 377 €	6 551 695 €	14 684 072 €	1 597 892	5,09 €	4,10 €	9,19 €
2014	197	8 030 701 €	6 503 483 €	14 534 184 €	1 545 346	5,20 €	4,21 €	9,41 €
2015	198	7 429 426 €	6 487 735 €	13 917 161 €	1 482 987	5,01 €	4,37 €	9,38 €

19 CNRS | DRH – Service du développement social Le 18 mai 2016

SNTRS CGT / SNPREES-FO : nous constatons que la part agent augmente nettement plus vite que la part CNRS.

Administration : En restauration hébergée ce n'est pas forcément vrai sur toutes les catégories. De plus certains hébergeurs ne sont pas d'accords pour réduire la part agent comme nous le verrons pour Polytechnique par exemple.

SNTRS CGT : on constate une baisse des dépenses de restaurations depuis quelques années.

Administration : Pour cette année en restauration propre la fermeture de Montpellier est une explication de cette baisse et pour la restauration hébergée nous pensons qu'un certain nombre de factures ne nous sont pas parvenues en fin d'année

3/ Point d'étape sur la mise en place du futur marché unique alloti (Mélania CARTIER)

Calendrier sur *diapositive 2*



 Démarrage des lots : 1^{er} trimestre 2018
Notifications : fin 2017
Négociations : 2^{ième} semestre 2017
Analyse des dossiers : 1^{er} semestre 2017
Remise des offres : fin 2016;
Publication : septembre 2016
Passage en commission des achats : sept 2016
Rédaction des cahiers des charges : terminée juillet 2016

- ⊙ Pièces communes : RC + CCAP + CCTP commun
- ⊙ Pièces spécifiques : CCTP du lot, BPU, cadre de réponse

2 CNRS | Service du développement social CNAS - 18 mai 2016

11 lots (10 précédents et Montpellier)

RC : règlement de la Consultation

CCAP : Clauses Administratives Particulières

CCTP commun : Clauses techniques communes

BPU : Bordereau des Prix

On va peut-être demander dans le marché l'installation de stands sandwichs. Le prix serait de 70% du repas pour un sandwich, 1 boisson et 1 dessert (yaourt, fruit ou part de tarte). Pour le sandwich il y aurait le choix entre 3 types de pain et 3 garnitures avec une fiche recette associée.

Pour les plats on peut avoir de temps en temps des plats particuliers avec fiche recette associée (ces plats représenteraient 70% du repas), mais il faut qu'il y ait une valeur ajoutée en qualité et en quantité supplémentaire (par exemple les assiettes anglaises sont déjà à 70%). Mais pas toutes les semaines, de temps en temps seulement.

Les files d'attente ne doivent pas dépasser 3 minutes entre le service du plat chaud et le passage en caisse.

La salade verte doit être gratuite.

Pain à discrétion gratuitement par contre pour les pains spéciaux 2 boules ou 5 tranches maxi.

Il doit y avoir 1 personnel de mis pour 40 couverts.

Il peut y avoir une appli sur Smartphone pour voir le temps d'accès au restaurant (vert ou rouge suivant le monde) à suivre en direct.

Liste des viandes

4/ Analyse des documents administratifs et techniques du marché (Mélanie CARTIER)

Les critères

Développement durable : Bio, proximité, circuits courts, produits lessiviels biodégradables, serviettes jetables recyclables, tickets de caisse recyclables, compostage des déchets.

Volet social : formation du personnel, emploi handicap, réinsertion, formation d'apprentis.

Dans ce marché la qualité est primordiale 65 %.

Nouveautés : meilleure définition de l'exclusivité du prestataire. En dehors des locaux qui lui sont confiés il n'a pas d'exclusivité, il peut y avoir une mise en concurrence ou le choix d'un autre prestataire (pots de thèse par exemple ou réception des laboratoires, congrès).

Négociations avec tous les candidats (plus simple et évite les recours).

Cadre de réponse technique : nouveau la proposition du plan alimentaire, il faut un menu sur 6 semaines pour équilibrer l'alimentation.

Les comités d'usagers doivent donner leur avis avant fin juillet (ou fin septembre).

Chaque comité d'usager doit donner son avis avant fin juillet dans la procédure du marché de restauration. Il faut donc être vigilant pour qu'ils soient bien impliqués dans chaque délégation régionale concernée par un ou plusieurs lots

5/ Points d'actualité

DR1 Ivry : la délégation est partie, de 110 couverts on est passé à 40 couverts.

DR1 Thiais : comité des usagers prévu en juin

DR1 Villejuif : équipe étoffée avec 2 personnes de la cuisine d'Ivry. Démarrage des prestations annexes depuis l'ouverture de l'auditorium. Groupe de travail pour changer le mobilier de la salle et de la cafétéria et à l'extérieur plus stand pilote pour les sandwiches.

DR4 Gif : contrôle le 20 avril, plusieurs revêtements de sol abîmés.

DR5 Meudon : vigilance sur les contrats de sous traitance en cours de mise à niveau.

DR5 Pouchet : comité des usagers depuis avril

DR6 Nancy : contrôle et reporting 25 février, vigilance sur la provenance des produits

DR7 Villeurbanne : contrôle le 4 mars, affichage des allergènes

DR8 Orléans : comité des usagers mars, effort à faire sur le bio, le tri et la valorisation des déchets

DR12 : travaux mai à juillet rénovation de la dalle

DR12 OHP : nombre de repas a augmenté

DR13 Montpellier : comité des usagers en avril avec la CORAS, point d'amélioration de la fluidité en test

DR14 Toulouse : comité des usagers prévu en juin

DR15 Talence : comité des usagers prévu en juin

DR16 PMA : comité des usagers en avril, les entrées sont présentées en partie avec les desserts, cela augmente le taux de prise. Problème d'infiltration au niveau des plafonds

DR17 Roscoff : travaux sur le quai de livraison

6/ Questions diverses

Polytechnique : désaccord de polytechnique pour que les personnels CNRS paient moins cher (on avait proposé une augmentation de la subvention pour le personnel CNRS).

Groupe de travail sur les tarifs de la restauration :

1ère réunion le 20 avril : présentation des objectifs et préalables, diaporama, évolution des grilles au CNRS depuis 2001, rappels des usagers par groupes, présentation de l'outil de simulation, présentation de quelques tarifs d'autres établissements, propositions d'évolution.

Autres réunions 20 mai et 8 juin.

Conclusions présentées à la CNAS de juillet (CNAS action sociale du 5 juillet).

Fin de la réunion