

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS**

Conseil Municipal de la Ville de Dijon

Séance du 26 mars 2007

**MAIRIE DE DIJON**

**Président** : M. REBSAMEN  
**Secrétaire** : M. PERRON  
**Membres présents** : M. MILLOT - Mme TENENBAUM - M. G. GILLOT - Mme POPARD - M. MASSON - M. MARTIN - M. PRIBETICH - M. PINON - Mme DURNERIN - M. DUPIRE - M. J.P. GILLOT - Mme DILLENSEGER - M. GERVAIS - M. SAUNIE - Mme MAILLOT - Mme SEGUIN-FILLEY - Mme BESSIS - Mme DURNET-ARCHERAY - Mme GARRET - M. MARCHAND - M. MAGLICA - M. JULIEN - Mme MANSAT - M. BOUHELIER - Mme DELEBARRE - Mme BIOT - Mme LEMOUZY - Mme HERVIEU - Mme BERNARD - Mme AVENA - Mme DE ALMEIDA - M. BEKHTAOUI - Mme BOUCHARD-STECH - Mlle MASLOUHI - M. NUDANT - M. JAPIOT - Mme KAROUBI - Mme WILLIAMS - Mme REVEL-LEFEVRE - Mme THYBAULT - Mme VANDRIESSE - Mme CHOUX - M. HELIE  
**Membres excusés** : M. BERTELOOT - M. ALLAERT - M. DANIERE - Mme FLAMENT - M. IZIMER - Mme ROY - M. BAZIN - M. BRIOT - M. DUGOURD - Mme JARZAGUET (pouvoir Mme WILLIAMS)  
**Membres absents** :

## **OBJET DE LA DELIBERATION**

**Nouveau restaurant du personnel municipal - Définition des conditions d'exploitation et d'accueil des usagers - Fixation des tarifs - Convention relative à l'accueil des usagers extérieurs - Règlement intérieur du comité d'usagers**

Monsieur Millot, au nom des commissions du Personnel, et des Finances, expose :

Mesdames, Messieurs,

Par délibération du 29 mars 2004, le Conseil Municipal a décidé la construction d'un restaurant destiné au personnel de la Ville, au centre administratif Victor Dumay.

Cette initiative résulte d'un ensemble de raisons liées au fonctionnement actuel du restaurant du Comité d'Action Sociale et à ses conditions d'exploitation.

En effet, ce dernier ne répond plus aux normes sanitaires, bien que d'importants efforts aient été réalisés pour maintenir la qualité de la production et du service.

En outre, conçue dans les années soixante-dix, son organisation générale a été adossée à d'importantes contributions de la Ville à son budget propre, alors que l'accès est partagé sans contrepartie avec d'autres employeurs.

La mise en exploitation du nouveau restaurant du personnel nécessite d'organiser l'accueil des usagers ainsi que la gestion du service sur de nouvelles bases.

### **Données générales**

Le nouveau restaurant du personnel disposerait de la même capacité d'accueil que la structure associative, soit quatre cents repas par rotation.

La base des repas serait fabriquée par l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) installée depuis 2005, avenue de Stalingrad. A ce titre, les agents du restaurant du personnel interviendraient dans le cadre d'un processus de restauration en liaison froide.

Les repas seraient livrés par l'UCPA, puis préparés quotidiennement dans le nouveau restaurant.

Les menus comprendraient cinq choix d'entrées, cinq choix de fromages et de desserts, et deux choix pour le plat principal.

Il est prévu, en complément de la production centralisée, d'élaborer le deuxième plat principal sur place.

Ponctuellement, depuis la rentrée, le restaurant du CAS est déjà destinataire de la production de l'UCPA. Le bon déroulement de cette période d'essai a été confirmé, l'objectif étant de poursuivre la restauration du personnel, selon les mêmes critères de satisfaction que ceux enregistrés actuellement.

A terme, la composition d'un repas à la carte, alternativement avec le forfait du plateau-repas, pourrait être envisagée.

L'espace dédié au service du café, quant à lui, serait installé sur le site rénové de la «Petite Folie», face au jardin, dont le cachet a été préservé.

### **Mode de gestion**

Le restaurant du personnel serait un nouveau service en régie directe.

Il serait doté à cet effet d'une régie de recettes permettant d'encaisser le prix des repas par le biais d'un badge rechargeable.

Il disposerait, en outre, du statut fiscal propre aux cantines d'entreprise ou d'administration permettant de soumettre chaque recette d'exploitation au taux réduit de la taxe à la valeur ajoutée (5,5 %) pour tout salarié et au taux normal (19,6 %) pour les autres convives (conjointes et enfants des salariés, retraités et leurs conjoints).

Ces derniers pourraient, en effet, continuer de fréquenter le restaurant, sous réserve que leur nombre reste marginal, conformément à la réglementation fiscale.

La situation du conjoint et des enfants de chaque salarié serait appréciée selon les règles du statut de la fonction publique territoriale et leur application dans la gestion des ressources humaines à la Ville de Dijon.

Les flux comptables de cette nouvelle activité soumise à TVA seraient intégrés au budget principal, sous une fonction spécifique «administration générale - restaurant du personnel».

Pour l'exercice 2007, l'ouverture des lignes budgétaires interviendrait par décision modificative.

La détermination du prix de revient d'un repas serait réalisée à partir d'un budget prévisionnel dont la présentation détaillée est annexée au rapport (annexe 1).

Tous les coûts concourant à la mise à disposition des repas seraient pris en compte.

La part des dépenses non alimentaires (salaires, fluides, maintenance, amortissement, etc.) représente plus de la moitié du prix de revient.

A l'ouverture du restaurant, le prix de revient d'un repas s'établirait, de façon prévisionnelle, à 9,15 € hors taxe.

Ce prix ferait l'objet d'un ajustement en fin d'exercice comptable et serait réactualisé dans le cadre de la préparation du budget primitif suivant.

### **Usagers extérieurs et conventionnement**

Le nouveau restaurant du personnel continuerait d'être ouvert aux salariés des autres collectivités et organismes adhérant au Comité d'Action Sociale, moyennant désormais la signature d'une convention de chacun d'entre eux avec la Ville.

Les conventions fixeraient la participation de chaque employeur au déficit du service en fonction du nombre d'usagers relevant du dispositif conventionnel.

A ce jour, les collectivités ou organismes susceptibles de s'engager dans cette démarche sont la Communauté de l'Agglomération Dijonnaise, le Centre Communal d'Action Sociale de Dijon, l'Office Public d'Aménagement et de Construction de Dijon, le Crédit Municipal ainsi que divers communes ou organismes de l'agglomération dijonnaise.

Le projet de convention type proposé est annexé au rapport (annexe 2).

### **Tarifification**

Est proposée la même tarification que celle actuellement pratiquée par le Comité d'Action Sociale, pour l'ensemble des usagers.

Seul le tarif "invités", correspondant à l'accueil occasionnel de prestataires, fournisseurs ou entreprises intervenant ponctuellement dans la collectivité, serait aligné sur la base du prix de revient prévisionnel hors taxes, majoré de la TVA au taux normal (19,6%).

Actuellement, le tarif "invités" s'élève à 9,20 € TTC au restaurant du Comité d'Action Sociale.

Comme au restaurant associatif, il serait également possible de remplacer sans supplément de prix l'entrée, le fromage, ou le dessert par une boisson froide.

Le café serait, quant à lui, proposé au même tarif que celui pratiqué actuellement par le Comité d'Action Sociale.

Enfin, le badge de paiement serait facturé à l'utilisateur dans une fourchette de 3 à 5 euros.

Son prix serait précisé par arrêté municipal en fonction du coût d'achat réel du support qui serait définitivement retenu.

Le remplacement du badge, en cas de perte ou de détérioration par l'utilisateur, interviendrait dans les mêmes conditions que l'achat initial.

Les tarifs proposés au restaurant du personnel de la Ville de Dijon sont les suivants :

Repas							
Agents		Familles <sup>(1)</sup>		Retraités		Invités	
HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
4,08	4,30	4,52	5,40	3,60	4,30	9,15	10,95

Boissons froides							
Agents		Familles <sup>(1)</sup>		Retraités		Invités	
HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
0,66	0,70	0,59	0,70	0,59	0,70	0,59	0,70

Boissons chaudes							
Agents		Familles <sup>(1)</sup>		Retraités		Invités	
HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
0,43	0,45	0,38	0,45	0,38	0,45	0,38	0,45

<sup>(1)</sup> Le tarif « Familles » concerne limitativement les conjoints et les enfants

### Comité d'usagers

Un comité d'usagers doit être créé pour organiser la participation de ceux-ci au fonctionnement du restaurant.

Cette instance serait composée de deux catégories de représentants renouvelés tous les trois ans.

Les représentants institutionnels représenteraient chaque employeur ayant signé une convention avec la Ville.

La représentation des salariés varierait selon que les employeurs adhèrent ou non au Comité d'Action Sociale.

Ce dernier bénéficierait d'une représentativité comme prestataire d'action sociale ainsi qu'en raison de son expérience dans la prise en compte des attentes des usagers d'une restauration collective.

Dans le premier cas, la représentation serait organisée par le biais du Comité d'Action Sociale, le représentant étant issu, de préférence, du conseil d'administration de l'association.

Dans le cas où l'employeur ne serait pas adhérent du CAS, il proposerait lui-même le représentant de ses salariés.

Chaque employeur désignerait ses représentants (de l'institution ou des salariés) selon les règles qui lui sont propres.

Le comité d'usagers serait destinataire de tous les comptes attachés au fonctionnement du restaurant.

Il veillerait aux conditions d'accueil, d'animation et de prise en compte des attentes dans l'élaboration des menus.

Le règlement intérieur du comité des usagers est annexé au rapport (annexe 3).

### Ressources humaines

En synergie avec l'Unité Centrale de Production Alimentaire, le nouveau processus de préparation des repas au restaurant du personnel reposerait sur une équipe composée de professionnels de la restauration.

Le temps de travail serait organisé sur la base de 35 heures hebdomadaires.

Le Comité Technique Paritaire, saisi de ces dispositions, a émis un avis favorable, lors de sa séance du 21 février 2007.

Si vous suivez l'avis favorable de vos commissions du Personnel, et des Finances, je vous demanderai, Mesdames, Messieurs de bien vouloir :

1) décider la mise en exploitation, à compter du 1<sup>er</sup> juin 2007, du restaurant du personnel de la Ville en régie municipale directe et assujettie à la TVA ;

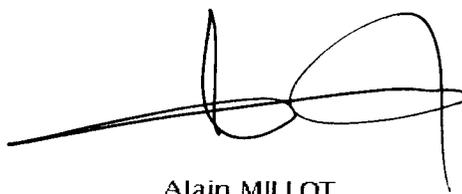
2) adopter les tarifs (repas, boissons, badge) proposés pour les usagers dans les conditions définies dans

le rapport (agents, familles, retraités, invités) ;

- 3) approuver le projet de convention à passer entre la Ville et les autres collectivités et organismes adhérant au Comité d'Action Sociale pour l'accueil des usagers extérieurs, annexé au présent rapport, et m'autoriser à y apporter, le cas échéant, des modifications de détail ne remettant pas en cause son économie générale ;
- 4) m'autoriser à signer les conventions particulières ;
- 5) approuver le règlement intérieur du comité d'usagers ;
- 6) désigner Monsieur le Premier Adjoint, délégué à la coordination, à l'administration générale des services, à la tranquillité publique et à la médiation, comme représentant institutionnel de la Ville au comité d'usagers ;
- 7) m'autoriser à signer tout acte à intervenir pour l'application de ces décisions.

**RAPPORT ADOPTÉ À L'UNANIMITÉ**

Pour Extrait Conforme  
Le Maire,  
Pour le Maire, le Premier Adjoint,



Alain MILLOT



**PUBLIÉ LE 30/03/07**

## **ANNEXE 1**

### **PROJET DE BUDGET DU NOUVEAU RESTAURANT DU PERSONNEL**

SECTION DE FONCTIONNEMENT

DEPENSES			RECETTES				
CHAP.	NATURE	OBJET	MONTANT	CHAP.	NATURE	OBJET	MONTANT
011	6042	Fourniture repas UCPA	234 400	70	70688	Billetterie tarif actifs (4,30€TTC-4,08€HT)	177 190
011	6042	Prestations ménage	13 050				
011	6042	Redevance gros producteur	3 500			Billetterie tarif retraités (4,30€TTC-3,60€HT)	11 190
011	6042	Installation, paramétrage du matériel	1 000				
011	60611	Eau	3 500			Billetterie tarif tiers (5,40TTC-4,52HT)	22 210
011	60612.1	Eclairage de bâtiment	6 700				
011	60623	Fournitures boissons froides	5 800				
011	60623	Fournitures boissons chaudes	1 450	70	7078	Vente boissons froides	2 100
011	60628	Petites fournitures	650	70	7078	Vente boissons chaudes	8 100
011	60631	Produits d'entretien	3 100			Total billetterie	220 790
011	60632	Fournitures de petit équipement	1 000				
011	60636	Vêtements de travail	1 000				
011	6064	Fournitures de bureau	400			Déficit à répartir	302 060
011	611.2	Fourniture de gaz	5 600				
011	6135	Location machine à café	3 850	74	7474	Participation Ville de Dijon ( 74,15%)	223 980
011	61558	Entretien de biens mobiliers	5 350	74	7476	Participation CCAS (4,69%)	14 170
011	6156	Maintenance copieurs	450	74	7475	Participation Grand Dijon (9,32%)	28 150
011	6156	Maintenance informatique	0				
011	6156	Entretien chauffage	1 100				
011	616	Primes d'assurances	500				
011	617	Etude organisationnelle	2 000	74	7478	Participation Crédit Municipal (3,31%)	10 000
011	6184	Frais de formation	5 000				
011	6188	Autres frais divers	1 000	74	7478	Participation autres organismes (8,53%)	25 760
011	6262	Frais de télécommunications	400				
011	627	Frais de cartes bancaires	1 750				
		Total 011	302 550				
012	64...	Frais de personnel	153 100				
66	6611	Charges financières	46 200				
68	6811	Amortissements	30 000				
		TOTAL DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	531 850			TOTAL RECETTES DE FONCTIONNEMENT	522 850

SECTION D' INVESTISSEMENT

DEPENSES			RECETTES				
CHAP.	NATURE	OBJET	MONTANT	CHAP.	NATURE	OBJET	MONTANT
16	1641	Remboursement du capital de la dette	21 000	28	28...	Amortissements	30 000
		TOTAL DEPENSES D' INVESTISSEMENT	21 000			TOTAL RECETTES D'INVESTISSEMENT	30 000
		TOTAL DEPENSES	552 850			TOTAL RECETTES	552 850



## ANNEXE 2

### CONVENTION DE RESTAURATION

#### relative à l'accueil des usagers extérieurs au restaurant du personnel de la Ville de Dijon

ENTRE LES SOUSSIGNÉS,

La Ville de Dijon représentée par son Maire en exercice, dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du 26 mars 2007.

ET,

La Ville de \_\_\_\_\_ représentée par Monsieur \_\_\_\_\_, dûment habilité par délibération du Conseil Municipal du \_\_\_\_\_

Il a été convenu ce qui suit :

#### **PREAMBULE**

La Ville de Dijon a créé un restaurant du personnel dont la fréquentation peut être élargie aux salariés d'autres collectivités employeurs.

Dans la limite des possibilités d'accueil, cette faculté concerne les salariés des administrations ou organismes adhérents ou non au Comité d'Action Sociale (CAS).

Relayant la restauration associative du CAS, le restaurant du personnel de la Ville de Dijon peut également accueillir, par ailleurs, les conjoints et les enfants des salariés ainsi que les personnels retraités de la collectivité et leurs conjoints, dont le nombre reste marginal.

L'activité de restauration du personnel est encadrée par des dispositions nécessitant, pour les organismes extérieurs, la mise en oeuvre de conventions avec la Ville de Dijon.

#### **Article 1 - Admission au restaurant**

La Ville de \_\_\_\_\_ souhaite assurer à son personnel la possibilité de prendre ses repas au restaurant du personnel de la Ville de Dijon.

A cet effet, la Ville de Dijon confère à la Ville de \_\_\_\_\_ un droit d'accès à son restaurant, situé au centre administratif Victor Dumay, permettant aux salariés de la Ville de \_\_\_\_\_ de venir s'y restaurer dans les conditions ci-après.

## **Article 2 - Fonctionnement du restaurant**

La Ville de Dijon assure la production et la mise à disposition des repas dans les conditions de fonctionnement d'un self-service.

### **2.1 - Horaires d'ouverture**

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi, à l'exception des jours fériés, de 11H30 à 13H30.

### **2.2 - Nature et délivrance des repas**

Les repas servis sont à consommer sur place, exclusivement.

Le repas de base est composé d'un plat principal, d'une entrée, d'un fromage et d'un dessert au choix du client.

Le pain est proposé gratuitement et à volonté.

La Ville de Dijon se réserve la possibilité de faire évoluer cette formule pour répondre aux demandes exprimées par le comité des usagers.

### **2.3 - Boissons chaudes et froides**

Les boissons froides, hormis l'eau du robinet proposée gratuitement, sont payantes.

Toutefois, elles peuvent être substituées à l'entrée, au fromage ou au dessert. Elles sont, dans ce cas, comprises dans le prix de repas.

Des boissons chaudes (café, thé) sont disponibles à la cafétéria du restaurant et sont facturées en supplément du prix du repas.

Les boissons chaudes sont facturées distinctement du repas.

### **2.4 - Contrôle et gestion des accès**

L'accès au restaurant self-service est exclusivement réservé aux usagers cités dans le préambule.

Un badge individuel est obligatoire pour le contrôle et le paiement en caisse.

Il est préalablement acquis par chaque usager moyennant la somme de €, correspondant au prix d'achat unitaire hors taxe de ces badges.

Lorsqu'un badge est détérioré ou perdu, son remplacement est à nouveau facturé à l'agent au prix coûtant.

Lors de chaque passage en caisse, les badges permettent d'effectuer un comptage du nombre de repas servis.

Les badges sont crédités par leurs détenteurs, sur une borne informatique ou après paiement effectué en numéraires, chèques ou cartes bancaires, et débités au fur et à mesure du montant du prix du repas et des boissons chaudes.

Tout usager, dont le badge se révèle débiteur, lors du passage en caisse, ne peut être servi.

## **2.5 - Comité d'usagers**

En tant qu'employeur associé, la Ville de \_\_\_\_\_ participe au contrôle du fonctionnement du restaurant par l'intermédiaire de représentants.  
Ce contrôle sera assuré au sein d'une structure dénommée « comité d'usagers » dont copie du projet de règlement intérieur figure est annexé à la présente convention.

## **2.6 - Règlement intérieur**

Les agents de la Ville de \_\_\_\_\_ devront se conformer aux règles instituées par le règlement intérieur de l'établissement, fixé par la Ville de Dijon après avis du comité d'usagers.

## **Article 3 - Dispositions financières, comptables et fiscales**

### **3.1 - Prix du repas pour les usagers**

Les tarifs applicables aux repas, aux boissons chaudes et aux boissons froides sont fixés par le Conseil Municipal de la Ville de Dijon et réactualisés chaque année, par arrêté municipal, en application de l'article L 2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales, après avis du comité d'usagers.

### **3.2 - Participation de la collectivité conventionnée**

La Ville de \_\_\_\_\_ s'engage à participer à l'équilibre financier du service de restauration du personnel.

Pour l'année 2007, cette participation est évaluée sur la base du budget joint en annexe 1 à la présente convention.

Elle est calculée de la manière suivante :

Participation de la collectivité = déficit prévisionnel x nombre d'usagers par catégorie <sup>(1)</sup>  
exprimé en pourcentage

<sup>(1)</sup> Nombre d'usagers par catégorie exprimé sur la base du pointage de fréquentation réalisé en 2005 (annexe 2).

La participation définitive au titre de cette première année de fonctionnement sera ajustée, à la hausse ou à la baisse, en fonction des coûts réels constatés et du pourcentage exact que représentent les repas servis aux usagers relevant de la collectivité signataire, dans les trois mois suivant la clôture de l'exercice comptable.

Pour les années suivantes, la Ville de Dijon s'engage à communiquer pour le 31 janvier au plus tard le budget prévisionnel de l'année qui débute, permettant de déterminer la participation prévisionnelle à payer pour le 30 juin au plus tard. Le pourcentage de repas retenu sera le pourcentage exact de l'année précédente.

Elle notifiera par ailleurs les nouveaux tarifs appliqués.

Enfin l'ajustement annuel sera réalisé comme prévu pour l'année 2007.

### **3.3 - Facturation et états de fréquentation**

La participation de la Ville de \_\_\_\_\_ au titre de l'article 3.2 sera facturée au plus tard le 30 septembre 2007 pour la première année de fonctionnement et, pour les exercices suivants, le 30 juin de l'année considérée.

Les régularisations interviendront, au plus tard, le 31 mars de chaque année.

A cette occasion, des états de fréquentation définitifs seront fournis à la Ville de \_\_\_\_\_. Celle-ci aura, par ailleurs, la possibilité de s'informer, tout au long de l'année, de l'évolution de la fréquentation du restaurant par ses agents sans que cela puisse avoir une répercussion sur le montant de sa participation en cours d'exercice.

### **3.4 - Fiscalité**

La Ville de \_\_\_\_\_ déclare connaître les dispositions fiscales régissant le régime de la restauration d'entreprise, notamment le décret 2001-237 du 20 mars 2001, relatif aux conditions d'application du taux réduit de la taxe sur la valeur ajoutée. Celles-ci s'appliquent à la présente convention.

### **Article 4 - Durée de la convention**

La présente convention prend effet le 1er juin 2007 pour une durée d'une année.

Elle sera reconduite chaque année par tacite reconduction.

Il peut y être mis fin, par l'une ou l'autre des parties, après l'envoi d'une lettre de dénonciation avec accusé de réception, trois mois avant la date anniversaire de la présente convention. La sortie définitive du dispositif sera suivie de la régularisation telle que définie à l'article 3.2 de la présente convention.

Fait à Dijon, en trois exemplaires, le

Le Maire de la Ville

Le Maire de la Ville de Dijon



# MAIRIE DE DIJON

## PALAIS DES ETATS DE BOURGOGNE

### ANNEXE 3

#### **Restaurant du personnel** **Règlement intérieur du comité d'usagers**

- **Objet du comité**

La Ville de Dijon organise un service de restauration collective pour son personnel au centre administratif Victor Dumay.

Les repas sont préparés et livrés par l'Unité Centrale de Production Alimentaire, située boulevard de Stalingrad à Dijon.

D'autres usagers peuvent être accueillis, moyennant la signature d'une convention entre leurs employeurs respectifs et la Ville de Dijon.

A condition que leur nombre reste marginal, les conjoints et les enfants des salariés et les personnels retraités sont admis.

La Ville de Dijon crée un comité d'usagers ayant pour mission d'assurer l'expression collective des usagers et de leurs employeurs respectifs, sur toutes les questions concernant le restaurant.

- **Création**

Le comité d'usagers est composé de deux catégories de représentants :

- ▶ **Représentants institutionnels**

Ils représentent la Ville de Dijon et chaque employeur ayant signé une convention avec celle-ci. La Ville de Dijon sollicite chacun des employeurs pour qu'ils désignent nominativement un représentant en cette qualité.

- ▶ **Représentants des salariés**

Selon que les employeurs adhèrent ou non au Comité d'Action Sociale, la représentation des salariés accueillis au restaurant est organisée soit par le biais du Comité d'Action Sociale, soit sur proposition de leurs employeurs.

Le Comité d'Action Sociale bénéficie d'une représentativité comme prestataire d'action sociale ainsi qu'en raison de son expérience dans la gestion des attentes en matière de restauration collective.

- **Composition**

Le comité d'usagers est composé des membres suivants :

- ▶ 1 représentant institutionnel de chaque employeur,

- ▶ 1 représentant des usagers pour chaque employeur selon que celui-ci adhère ou non au Comité d'Action Sociale.

- Si l'employeur n'adhère pas au CAS, le représentant est désigné par ce même employeur,

- Si l'employeur adhère au CAS, le représentant est issu de préférence du conseil d'administration du CAS, à raison d'un représentant par collectivité conventionnée avec la Ville de Dijon.

Le représentant de l'administration de la Ville de Dijon assure la présidence du comité d'usagers et dispose, à ce titre, d'une voix prépondérante.

Le comité d'usagers sera renouvelé pour la première fois en 2009, puis tous les trois ans pour les renouvellements futurs.

Entre chaque renouvellement, il est procédé en tant que de besoin au remplacement partiel, dans les mêmes conditions que le renouvellement principal.

Siègent à titre d'expert et sans voix délibérative, un ou plusieurs représentants de l'Unité Centrale de Production Alimentaire.

- **Installation**

Dans le délai de trois mois suivant sa constitution, le comité d'usagers procède à son installation.

- **Rôle du comité d'usagers**

Le comité d'usagers assure l'expression collective des usagers du restaurant. Il donne des avis sur les menus, peut organiser des enquêtes de satisfaction et propose toute animation en lien avec les repas et la pause de midi.

Il prend connaissance des comptes du restaurant et s'assure du respect des équilibres prévus par les conventions.

Le comité d'usagers est chargé de veiller au respect des engagements qui découlent des conventions passées entre la Ville de Dijon et les autres employeurs, dont les salariés fréquentent le restaurant du centre administratif Victor Dumay.

- **Fonctionnement du comité d'usagers**

Le comité d'usagers se réunit au moins deux fois par an sur convocation écrite de la Ville de Dijon. Les convocations et les comptes-rendus de séance, l'organisation matérielle des réunions et la mise en œuvre des décisions prises par le comité d'usagers sont assurés par la Direction des Ressources Humaines de la Ville de Dijon.

Le comité d'usagers est réuni valablement lorsqu'au moins la moitié des membres est présente. Lorsque le quorum n'est pas atteint, le comité se réunit à nouveau dans les quinze jours sur convocation du Président. Aucun quorum n'est alors requis pour délibérer.

Des réunions extraordinaires peuvent être provoquées à l'initiative du Président ou d'au moins la moitié des membres du comité d'usagers.

Les convocations aux réunions sont adressées, accompagnées d'un ordre du jour, au moins huit jours avant la date de la rencontre.

Le compte-rendu de chaque réunion est porté à la connaissance des usagers par voie d'affichage dans les locaux du restaurant.

- **Durée du comité d'usagers**

Le comité d'usagers prononce sa dissolution en cas de fermeture du restaurant.