



Comité de Gestion  
du Restaurant inter-Administratif

# **RÈGLEMENT INTÉRIEUR**

du  
*restaurant inter-administratif*

16, rue Antoine Zattara – 13332 Marseille cedex 3

Le présent règlement intérieur définit les modalités de fonctionnement concernant le restaurant inter-administratif situé dans les locaux de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer, administration coordinatrice.

Il est géré par l'association COGERA (comité de gestion du restaurant inter-administratif), assure essentiellement le déjeuner des agents adhérents en poste dans les administrations et organismes conventionnés.

## **Article 1 : Admission**

Le restaurant inter-administratif, situé 16 rue Antoine Zattara à Marseille, est ouvert aux agents adhérents de l'association COGERA.

Une convention est passée entre COGERA et chaque administration ou organisme utilisateur.

La cotisation annuelle est prélevée automatiquement lors du premier passage en caisse de l'année de référence. Son montant est fixé par le Conseil d'Administration de l'association.

Un badge est remis gratuitement à chaque convive lors de son inscription. En cas de perte, la fourniture d'un nouveau badge sera facturée 2,00 € à l'adhérent. Le badge est restitué par l'adhérent en cas de changement d'affectation professionnelle vers un service n'ayant pas conventionné avec COGERA, de départ de l'administration ou organisme ou de rupture volontaire d'adhésion.

Un badge peut être créé pour un stagiaire ou vacataire d'une administration ou organisme adhérent désirant déjeuner au restaurant. La mise à disposition s'effectue auprès du président de l'association. Le badge est rendu à ce dernier au terme du contrat. L'approvisionnement du compte est à acquitter par le stagiaire ou vacataire.

Agents de passage, conjoints ou enfants d'adhérents peuvent déjeuner au restaurant inter-administratif. Le tarif appliqué est celui du prix brut affiché. Pour les retraités des entités ayant conventionné, le tarif appliqué est le prix du repas brut sans subvention.

Les personnes de passage (en réunion, etc), ou extérieures aux administrations adhérentes et invitées par un adhérent, peuvent déjeuner au restaurant inter-administratif. Le tarif appliqué s'élève à 10,00 € pour un plateau de quatre composants (entrée – plat avec garniture - dessert) et d'une bouteille d'eau (50 cl) majorée d'une redevance 0,80 € TTC.

## **Article 2 : Fonctionnement**

Le restaurant est ouvert tous les jours du lundi au vendredi entre 11h30 et 13h45.

Un solde négatif du compte de l'adhérent n'est pas autorisé et ce compte doit être suffisamment approvisionné pour régler le montant du repas avant le passage en caisse.

Le convive peut mettre un terme à son adhésion. Un décompte final est établi à son nom et tenu à sa disposition à la caisse du restaurant. Le remboursement des sommes dues est réalisé en espèces par le gérant.

Le matériel (couverts, mobilier,...) est sous la responsabilité de tous. En cas de détérioration accidentelle et mineure, le remplacement n'est pas exigé.

L'adhérent bénéficiant de subvention-s peut s'acquitter du prix de son repas uniquement avec son badge personnel.

### **Article 3 : Prix des repas**

Les prix des prestations du restaurant sont affichés dans les locaux. Les montants indiqués sont bruts et hors subvention-s.

Les prix des prestations sont révisés automatiquement tous les ans en application des articles du contrat liant COGERA à la société prestataire.

Le prix payé par l'adhérent en caisse est le prix brut duquel est déduit le montant des subventions calculées en fonction de son indice.

L'adhérent bénéficiant de subvention-s doit déclarer sans délai toute évolution indiciaire de sa rémunération. Par défaut, son administration ou organisme de rattachement doit procéder relèvement d'office.

### **Article 4 : Paiement**

Le paiement :

- s'opère en priorité par carte bancaire ; le rechargement est possible à la borne située à l'entrée du restaurant ou par internet depuis n'importe quel ordinateur ou smartphone ;
- peut s'effectuer par chèque libellé au nom du prestataire ; afin d'éviter une attente en caisse les chèques seront établis à l'avance ;
- par défaut, à titre exceptionnel, peut se réaliser en espèces, lorsque les autres modes sont impossibles, en dépannage et pour de petits montants.

### **Article 5 : Menus**

Les menus de la semaine en cours sont affichés par le prestataire à l'entrée de la salle du restaurant et publiés par COGERA sur le site internet : <https://riacogera13.fr/>

Les convives composent leurs menus sur la base de :

- 1 hors d'œuvre parmi 3 ;
- 1 plat garni parmi 3 dont 1 végétarien ;
- 1 fromage parmi 3 dont un yaourt ;
- 1 dessert parmi 3 dont une pâtisserie.

### **Article 6 : Réglementation et préconisations**

- Alcool

Des boissons chaudes ou froides sont proposées dans le restaurant à l'exclusion des boissons alcoolisées comprises dans les 3e, 4e et 5e groupes définis dans l'article L.332-1 du Code de la santé publique.

Il est également interdit d'amener des boissons alcoolisées dans les locaux du restaurant inter-administratif.

Exceptionnellement, à l'occasion de réceptions dans la salle de restaurant, est tolérée la consommation de boissons alcoolisées entrant dans le groupe 3, à savoir ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.

– Tabac

Conformément au décret 2006-1386 du 15 novembre 2006 et son application aux lieux de convivialité, à compter du 1er janvier 2008, il est interdit de fumer ou de vapoter dans la salle de restaurant, ses annexes et la cafétéria.

– Animaux

Les animaux, même tenus en laisse, sont interdits dans les locaux du restaurant inter-administratif, exception faite des chiens guides accompagnant les personnes atteintes de cécité.

– Loi Egalim

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », préconise un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

Il est recommandé de servir au moins 50 % de produits de qualité et durables à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Peuvent être proposés, lors de repas à thème (semaine du goût,...), des plats composés de produits issus de l'agriculture biologique locale.

Les convives du restaurant sont autorisés à utiliser leurs contenants. Les plats sont disponibles en vente à emporter et peuvent être servis dans la box déjeuner de l'usager plutôt qu'en boîte jetable. Cet emballage doit obligatoirement être propre et sec.

### **Article 7 : Respect du règlement**

L'adhésion d'un agent au restaurant inter-administratif implique l'acceptation du présent règlement.

Le Conseil d'Administration et la Commission de Surveillance de COGERA sont chargés, dans leurs rôles respectifs, de son application.

### **Article 8 : Application du règlement**

Le présent règlement modifié et validé lors du conseil d'administration du 14 juin 2022 et en assemblée générale du 24 juin 2022 sera applicable à compter du 1er juillet 2022.

document comportant 4 pages (y compris la page de garde)

certifié conforme