



CONVENTION ENTRE LE SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE RESTAURATION COLLECTIVE ROUEN – BOIS- GUILLAUME (SIREST) ET LA VILLE DE ROUEN POUR LA FABRICATION ET LIVRAISON DES REPAS

Entre :

La Ville de Rouen, représentée par son Maire, M. Nicolas MAYER ROSSIGNOL, dûment habilité par délibération du Conseil municipal, en date du 11avril 2024,

Ci-après dénommée « la Commune »,

d'une part,

Et

Le Syndicat intercommunal de restauration collective ROUEN – BOIS- GUILLAUME, représenté par sa Présidente, Mme Florence HEROUIN-LEAUTHEY, habilitée par une délibération du Comité syndical du **XXX** 2024,

Ci-après dénommé « SIREST »,

D'autre part,

Il a été exposé et convenu ce qui suit :

La présente convention est conclue entre le SIREST et chacune des communes membres conformément aux statuts du SIREST qui prévoient que la définition des prestations et des modalités techniques de gestion du Syndicat sont organisées dans le cadre de conventions spécifiques.

Le SIREST et la ville de Rouen partagent les objectifs de la loi EGAlim ainsi que la volonté de proposer des repas équilibrés, favorisant l'agriculture biologique et l'approvisionnement en circuits courts durables.

Par ailleurs, la commission de suivi technique prévue dans la version initiale de la convention avait pour objet l'examen des principaux éléments de la gestion du SIREST, de l'ensemble des informations susceptibles d'avoir un impact sur le coût de revient des repas et l'équilibre du syndicat. Dans les faits cet examen est assuré conjointement par le directeur administratif et le directeur administratif adjoint. Ces derniers sont appelés à se concerter de façon continue afin d'apporter leur soutien au fonctionnement du SIREST et d'assurer un rôle d'alerte et de conseil auprès des membres du Comité syndical. Le principe de cette commission est donc supprimé de la présente convention.

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1.1 : OBJET

La présente convention a pour objet:

- De régler l'ensemble des relations entre la Ville de Rouen d'une part et le SIREST d'autre part, dans le cadre de la compétence transférée par la Ville au SIREST en matière de fabrication et de livraison de repas.
- D'assurer la nécessaire coordination entre le SIREST et la Ville de Rouen, compte tenu de la démarche engagée en matière d'équilibre nutritionnel, d'approvisionnement en circuits courts, durables et issus de l'agriculture biologique, ainsi que d'éducation nutritionnelle.

La présente convention est complétée par des dispositions particulières figurant en annexes.



ARTICLE 1.2 : MISSIONS DU SIREST

Le SIREST produit et livre ses prestations en quantité et qualité suffisantes pour le compte de la Ville de Rouen à destination des publics dédiés à l'enfance, l'éducation et la jeunesse, dans les équipements suivants :

- Ecoles maternelles et élémentaires,
- Accueils de loisirs sans hébergement,
- Crèches et Haltes garderies,

Les bénéficiaires de ces prestations sont les enfants fréquentant les écoles maternelles et primaire, les centres de loisirs, les crèches ainsi que tous les adultes assurant la distribution des repas mais également l'encadrement et le suivi de ces derniers.

Le SIREST accompagne la Ville de Rouen pour promouvoir l'éducation à l'alimentation et lors de ses actions pédagogiques et de sensibilisation.

Des prestations exceptionnelles pourront être réalisées telles que :

- La livraison de plateaux repas, de buffets ou goûters pour des manifestations exceptionnelles (périodes d'élections par exemple...)

En aucun cas ces autres prestations réalisées ne pourront obérer la quantité ni la qualité de celles assurées quotidiennement et qui constituent l'objet principal du SIREST.

Si des circonstances particulières le justifient et à titre exceptionnel, la Ville de Rouen se réserve la possibilité de demander au SIREST une prestation de repas supplémentaire. Dans le cas où les besoins excèdent la capacité de production de la cuisine centrale, la Ville indique au SIREST les catégories de convives prioritaires.

Les prestations « autres » à destination des adultes feront l'objet d'une facturation de la part du SIREST à la ville de Rouen

ARTICLE 1.3. : OBLIGATIONS DU SIREST

Le SIREST assure :

- L'utilisation et la maintenance de la cuisine centrale et de ses équipements dans les conditions d'exploitation conformes à la réglementation et à l'agrément reçu de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP),
- L'élaboration des menus dans les conditions prévues au présent document,
- La communication au public des informations relatives à la composition des menus,
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et les conditions définies par la présente convention,
- La fabrication, le conditionnement et le stockage des prestations,
- Le transport et la livraison des prestations sur les points de livraison jusqu'aux armoires froides des offices,
- Le transport et la livraison de denrées à destination des crèches,
- En collaboration avec la Ville de Rouen, l'information nécessaire des agents de restauration affectés à la remise en température des plats afin d'assurer un service de qualité, de la fabrication à la consommation (consignes d'hygiène, de réchauffage et de présentation des plats),
- Le suivi de la consommation et de la satisfaction des clients sur les sites de restauration en liaison avec la Ville de Rouen,
- Le suivi de l'ensemble des prestations livrées.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le SIREST s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur.

ARTICLE 1.4 : COMPETENCES ET OBLIGATIONS CONSERVÉES PAR LA VILLE DE ROUEN

La Ville de Rouen assure, sur les sites et pour les publics dont elle a la responsabilité :

- Le contrôle à réception des repas,

- La remise en température des plats cuisinés (selon les modalités définies par la réglementation en vigueur et le SIREST), leur maintien en température et le suivi des températures de conservation,
- La fabrication des repas dans les crèches concernées
- La vérification des « dates limites » de consommation des menus de secours et autres produits conservés plusieurs jours,
- Le dressage des plats et le service aux consommateurs,
- L'organisation et le suivi du service dans les salles de restaurants ainsi que l'encadrement des convives,
- L'hygiène des locaux, des matériels, des personnels affectés dans les satellites et le suivi de ces installations,
- La mise en place d'actions correctives suite à des analyses non satisfaisantes, ainsi que pour les audits réalisés dans le cadre de la maîtrise sanitaire conformément à la grille de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), dans les restaurants et leur exploitation,
- La formation du personnel affecté aux satellites (hygiène alimentaire et organisation du temps du repas) en complément de l'information dispensée par le SIREST qui sera avisé de la nature de ces formations,
- L'information de tous les consommateurs et l'éducation nutritionnelle des enfants dans les classes, accueils de loisir péri et extra-scolaires ou auprès de leurs parents,
- L'affichage des menus et menus améliorés, par le biais des supports fournis par le SIREST.
- Les affichages obligatoires liés notamment à la provenance des viandes bovines et au subventions européennes France AGRIMER

La Ville de Rouen s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur s'appliquant à ses activités, et plus particulièrement celle relative à l'hygiène des locaux et des personnels de restauration.

ARTICLE 1.5 : MODIFICATIONS

En cas de modification substantielle souhaitée, chacune des parties s'engage à informer au préalable et solliciter l'accord de l'autre.

CHAPITRE 2 : ORGANISATION ET CONTENU DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

ARTICLE 2.1 : LA COMMISSION DES MENUS

Article 2.1.1 : Enjeux de la commission

- Poursuivre l'amélioration de la prestation en l'adaptant au mieux aux attentes des enfants tout en garantissant la qualité nutritionnelle (produits Bio, saisonnalité, produits locaux, produits labellisés...)
- Poursuivre l'amélioration des conditions de travail et le service des agents en prenant en compte leurs remarques et retours de manière plus assidue
- Développer davantage le lien entre acteurs et consommateurs de la chaîne de restauration (PEDT, communication)
- Poursuivre l'amélioration de la communication entre les offices et la cuisine centrale (PEDT)
- Rappeler régulièrement à tous les métiers les objectifs et programmes d'actions de la démarche « Mon Restau Responsable »
- Porter collectivement la démarche « Mon Restau Responsable » sur l'ensemble du territoire et être garant collectivement des priorités données dans les services (ex. : lutte contre le gaspillage alimentaire, adultes à table avec les enfants, décoration des restaurants, présentation des plats, accueil...)

Article 2.1.2 : Pilotage et animation de la commission des menus de restauration scolaire

La commission des menus est pilotée par le SIREST (plus un représentant type chef de projets). Le SIREST assure la préparation de chaque commission en concertation avec les agents de la cuisine centrale et de la direction des temps de l'enfant (DTE) ou de la direction petite enfance (DPE). Il est également chargé de faire les comptes rendus de chaque commission et de les diffuser auprès des diverses instances (restaurants scolaires, directions, crèches...). Les directeurs concernés de la ville de Rouen veilleront à ce que les responsables d'offices, les cuisiniers y participent et pourront associer les ATSEM, Responsable de secteurs ou animateurs

Article 2.1.3 Organisation de la commission des menus et composition

La « pré-commission » :

La « pré-commission » est effectuée avec les personnels de terrain (personnel de restauration, ATSEM intervenant lors du repas, animateurs) dans le but de travailler sur les menus proposés (adaptabilités, contraintes, faisabilité). Elle a pour but de recueillir les avis sur les menus précédents, d'impliquer les représentants dans le choix des repas, d'introduire leurs demandes, recettes suggestions... et de communiquer sur la démarche en place au sein du SIREST (actions, objectifs fixés...)

La représentativité des acteurs du territoire lors de la « pré-commission » des menus est indispensable. C'est pour cela qu'elle a lieu avec l'ensemble des personnels listés ci-dessus. Ces personnes désignées par la Ville de Rouen devront être présentes (ou remplacés) aux dates fixées. Ils auront la charge de relayer les remarques de leurs collègues au niveau de la prestation et des attentes.

Seront également présents un responsable du secteur animation, du service vie scolaire et de la DTE, le médecin scolaire éventuellement.

Les représentants de la ville de Bois-Guillaume ont bien évidemment toute leur place pour participer à cette pré-commission et leur présence est attendue (personnels de restauration, d'animation, direction).

La Commission des menus

Elle se déroule sur une école désignée en amont (planning établi en début d'année), sur le temps du midi autour d'un repas pris dans un espace déterminé par la direction de l'école en question. En cas d'impossibilité de trouver un espace au sein de l'école elle se déroulera dans la mesure du possible dans l'espace de restauration des enfants ou, en ultime recours, à la cuisine centrale du SIREST.

La commission des menus a lieu en présence des représentants de parents d'élèves, de parents d'élèves, de la direction de l'école, de(s) élu(s) siégeant au conseil d'école, des représentants du SIREST, éventuellement d'enfants volontaires (maximum 2 à 3) et souhaitant représenter leurs camarades, le médecin scolaire éventuellement. L'horaire de cette commission est fixé à 12h00 pour une fin à 13h30.

Les menus sont fournis aux personnes présentes après avoir expliqué à chaque participant les principes d'une alimentation équilibrée, les objectifs du SIREST en matière d'introduction de nouvelles recettes, de repas sans viande, du respect des règles (GERMCN), des impératifs liés à la préparation du repas, la lutte contre le gaspillage alimentaire...

Dans un souci d'optimisation du temps, les participants parcourent les menus de manière individuelle et peuvent questionner sur telle ou telle recette ou composantes du menu. Seuls les évènements culinaires (anniversaire, fêtes calendaires, ...) sont détaillés plats par plats.

En parallèle de cette commission, il est proposé de mettre en place, sur le temps périscolaire et en partenariat avec les personnels d'animation, l'élaboration d'un menu équilibré par les enfants.

Déroulement :

Une rencontre sur site (1h) dans la semaine qui suit la commission des menus, avec les enfants « désignés » afin de leur expliquer ce qu'est un repas équilibré et les impératifs liés aux matériels présents sur la cuisine centrale (...). Demande est faite pour qu'ils fassent des propositions de menus pour la prochaine rencontre.

Une seconde rencontre (8 à 10 jours après et sur 1h) permet de récolter leur travail, d'apporter les éventuels correctifs et de valider avec eux LEUR travail de manière à l'intégrer dans les menus de la prochaine période.

N.B : Après accord des parents une photo du groupe ayant travaillé sur les menus pourra être prise pour insertion sur les menus envoyés sur chaque site en précisant que ceux sont les élèves de telle école et de telle classe qui ont proposés ce repas.

Les Commissions des menus « Petite Enfance » comportent des agents du SIREST, les Responsables des services Petite Enfance des communes de ROUEN et BOIS-GUILLAUME, des Directrices, des cuisiniers des crèches municipales et le médecin de crèches.

Article 2.1.4 : Rôle des commissions des menus

Les Commissions des menus veillent au respect de la qualité nutritionnelle et organoleptique de tous les repas quel que soit le type de convives.

Les Commissions :

- Examinent la composition (qualité, quantité, variété...) des menus proposés par le SIREST tenant compte des objectifs nutritionnels, qualitatifs et des contraintes de gestion (prix de revient moyen des repas, capacités techniques et humaines de la cuisine centrale et des sites de restauration),
- Contrôlent l'application des dispositions relatives aux menus, ainsi que leur éventuelle modification,
- Apportent les mesures correctives pour améliorer, le cas échéant, la prestation,
- Vérifient la satisfaction des consommateurs,
- Valident les projets de menus pour le cycle à venir.

Les menus validés lors des commissions de menus doivent être scrupuleusement respectés par le SIREST.

Toutes modifications liées à des problèmes d'approvisionnements, des problèmes techniques ou de personnels sont signalées par le SIREST aux interlocuteurs désignés par chacune des deux Villes.

Article 2.1.5 : Fonctionnement de la commission des menus

La commission des menus se réunit toutes les 10 semaines environ.

ARTICLE 2.2 : DISPOSITIONS RELATIVES AUX MENUS

Article 2.2.1 : Dispositions générales

2.2.1.1 : Composition des repas

Les menus sont établis sur le principe de plans alimentaires de 10 semaines, en respectant scrupuleusement les directives en matière d'équilibre alimentaire définies par le GEMRCN, contrôlé en particulier par la diététicienne de la cuisine centrale, ainsi que les évolutions légales et réglementaires du domaine.

2.2.1.2 : Menus de secours

Un menu de secours est mis en place sur chaque site de restauration, en quantité correspondante à la fréquentation journalière de chaque établissement.

Il permet d'assurer une continuité de service dans des circonstances à caractère exceptionnel (météo, grève...) et si des produits s'avéraient tardivement non-conformes à la qualité organoleptique et sanitaire attendue et à condition que le SIREST n'ait matériellement pas le temps de les échanger.

Le menu de secours comprend des produits appétisés et/ou produits surgelés pouvant être conservés durant toute l'année scolaire dans le respect des dates limites de consommation.

Il est renouvelé par le SIREST au fur et à mesure de sa consommation. Son renouvellement fait l'objet d'une commande en régularisation. Afin d'en assurer une bonne rotation, les denrées qui composent ces menus sont incluses, une fois par an, dans les menus habituels.

Les personnels de restauration ont la charge de suivre les dates limites de consommation (D.L.C) de ces produits en parallèle du suivi assuré par le SIREST et de prévenir la cuisine centrale lorsqu'ils doivent utiliser une des composantes du menu de secours (soumis à validation du SIREST).

Un inventaire des produits est retourné au SIREST par les responsables d'offices 3 fois dans l'année (dates fournies à la rentrée scolaire)

2.2.1.3 : Menus de régimes

Le SIREST n'est pas habilité à réaliser des repas de « régime » pour des personnes présentant des problèmes de santé et nécessitant l'élaboration d'un menu spécifique et ce, même sur présentation d'un certificat médical.

Cependant, dans ses fabrications, le SIREST évite l'utilisation d'un certain nombre d'allergènes dont l'arachide mais n'est pas à l'abri d'un changement de menu ou de produit et ne peut maîtriser totalement la composition des plats dont il n'effectue pas la fabrication.

Les menus sont accessibles aux consommateurs et aux familles depuis le site Internet de la Ville de Rouen, sous réserve de changement de menus inopiné.

2.2.1.4 : Diversification de l'offre alimentaire

Pour répondre à la demande du public, le SIREST fournit quotidiennement une offre alternative sans viande.

2.2.1.5 : Menus particuliers

Les menus à thème sont proposés et validés dans le cadre de la Commission des Menus. Un calendrier est établi et ces menus sont proposés :

- A l'occasion d'évènements festifs,
- A l'occasion du passage d'une saison à une autre,
- Afin d'éduquer le goût et faire découvrir aux convives d'autres traditions culinaires régionales ou étrangères, de nouvelles odeurs ou saveurs,
- A l'occasion d'événements particuliers.

Ces menus tiennent compte des contraintes de gestion du SIREST.

2.2.1.6 : Fourniture du pain

Le pain est commandé par la cuisine centrale auprès du boulanger retenu par le SIREST dans le cadre d'un marché public. Le SIREST informe les sites lors des changements de marché public.

Le pain est fabriqué à base de farines issues de l'agriculture biologique et ou de farine Label Rouge (LBR).

Les quantités commandées sont évaluées pour assurer le repas du midi et du goûter pour l'ensemble des sites de restauration offrant cette prestation quand le goûter est fourni par le SIREST.



Le pain fourni pour le repas du midi est sur la base d'un pain de 400Gr pour 10 enfants de maternelle et d'un pain de 400Gr. pour 8 enfants de primaire

La livraison est effectuée, par le boulanger, le jour même de la consommation, jusqu'à la porte de l'office des sites de restauration, au plus tard à 10h45, dans un sac en papier à usage unique et dans les conditions prévues au cahier des charges et notamment en matière d'hygiène. Les quantités prévues pour le repas du midi et/ou le goûter tiennent compte, par ailleurs, de la composition du menu.

2.2.1.7 : Fourniture des serviettes en papier

Le SIREST fournit aux restaurants satellites, selon leurs besoins, des serviettes en papier jetables pour l'ensemble des catégories de convives.

Les besoins sont précisés par les responsables d'offices en rapport avec le nombre de repas servis au quotidien. Un suivi annuel est mis en place afin de suivre les consommations.

Article 2.2.2 : Dispositions spécifiques

2.2.2.1 : Projets d'accueil individualisés (PAI)

En application des circulaires du 10 novembre 1999 et du 28 juin 2001 favorisant l'accueil des enfants présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique, l'Education Nationale a la responsabilité de l'élaboration, de l'organisation de la rencontre et de la signature d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I).

La D.T.E de la Ville de Rouen est associée au PAI, afin d'être informée au mieux des dispositions à prendre et assurent la responsabilité de l'accueil des enfants relevant des P.A.I

Ainsi, il revient aux médecins scolaires en lien avec les infirmières de juger de la nécessité ou non de demander un panier repas aux familles.

Aucun menu spécifique ne pourra être proposé aux familles.

En cas d'allergie à un aliment facilement identifiable, type kiwi, il pourra être demandé aux parents la fourniture d'un panier repas pour l'ensemble du menu.

Le SIREST se doit d'être informé de l'ensemble des P.A.I alimentaires mis en place, toute au long de l'année de manière à éviter tous les risques liés à une ingestion accidentelle d'un aliment présentant un risque pour un enfant.

2.2.2.2 : Pique-niques

Lors de sorties scolaires, périscolaires ou centres de loisirs, il pourra être demandé au SIREST, 3 semaines à l'avance, de fournir des pique-niques pour les différentes catégories de convives et pour tous les enfants concernés par cette sortie.

Cette fourniture de pique-nique est soumise à la mise en place d'un suivi strict de la réglementation sur ce point notamment au niveau de la traçabilité du restaurant scolaire jusqu'au lieu de pique-nique (glacières, et plaques eutectiques en quantité suffisante pour assurer le transport des denrées et/ ou sous réserve de l'existence d'équipements adéquats sur le site de consommation).

Les pique-niques sont fournis **sans** bouteille plastique conformément à la loi EGALIM.

L'eau de consommation pour ces sandwiches est fournie par les parents (gourdes ou autres contenants).

2.2.2.3 : Fourniture de lait

Des briques de lait 1/2 écrémé de 20 cl (issu de l'agriculture biologique ou raisonnée) sont fournies à toutes les écoles et centres de loisirs qui en font la demande. Ce lait pourra être consommé uniquement sur les temps d'accueil du matin, à la demande de l'enfant.

La Ville centralise le besoin mensuel de chaque site et le communique au SIREST une fois par mois au fur et à mesure du besoin.



La commande de lait est effectuée par le SIREST. Les bons de livraisons mentionnant la quantité réellement réceptionnée sont signés par l'agent municipal et remis directement au chauffeur du SIREST.

2.2.2.4 : Goûters

Le SIREST livre des goûters pour les temps périscolaires, aux centres d'accueil et de loisirs.

La livraison s'effectue à l'horaire habituel de la livraison des repas.

Article 2.2.3 : Dispositions relatives aux repas "élections"

Le SIREST peut être amené à réaliser des prestations pour les personnes assurant la tenue des bureaux de vote. Le calendrier électoral ainsi que l'ensemble des informations relatives au nombre de repas et aux points de livraisons sont communiqués au SIREST par la Ville dans des délais suffisants pour lui permettre d'assurer sa prestation dans les meilleures conditions.

Les bureaux de vote doivent être livrés au plus tard à 11h30 pour le repas du midi et avant 19 h dans le cas du repas du soir.

Le SIREST peut être sollicité pour la confection de buffets à l'intention de la Ville de Rouen conformément aux modalités convenues avec elle, sans pour autant perturber l'organisation de la cuisine centrale au regard de sa principale mission.

Les plateaux repas sont fournis **sans** bouteille plastique conformément à la loi EGALIM. L'eau de consommation pour plateaux est mise à disposition par la ville de Rouen...

CHAPITRE 3 - ORGANISATION DE LA PRESTATION

La qualité des repas fournis par le SIREST devra s'intégrer dans une organisation globale de la prestation alimentaire durant le temps du repas pour être satisfaisante.

La répartition des fonctions s'exprime comme suit :

Le SIREST apporte le "produit", la Ville de Rouen assure le « service » dans le cadre d'une prestation intégrée.

ARTICLE 3.1 : ORGANISATION DE LA COMMANDE

La Ville de Rouen communique au SIREST la liste des sites de restauration concernant tous les types de convives, ainsi que le type de service par site (self-service, service à table) et s'engage à informer le SIREST de tout changement (ouverture ou fermeture de classe, d'écoles pouvant entraîner une baisse d'effectifs, ...).

Article 3.1.1 : Organisation de la commande quotidienne

Afin de ne pas nuire au bon fonctionnement du SIREST, la commande doit intervenir 8 jours avant le jour de la livraison, la Ville informera suffisamment longtemps à l'avance des sorties pédagogiques, classes vertes, etc.

Article 3.1.1.1 : Dispositions relatives à la commande centralisée

Les modalités de commande et de livraison font l'objet d'un accord des parties en fonction de leur organisation respective. En fonction de son organisation propre, la Ville pourra assurer le relais des commandes et de la facturation entre l'organisme et le SIREST. Concernant les Centres d'Accueil et de Loisirs, ils assurent eux-mêmes la commande auprès du SIREST.

Article 3.1.1.2 : Dispositions relatives aux réajustements

Les possibilités de réajustement le jour de livraison demeurent ouvertes mais doivent conserver un caractère exceptionnel et parvenir au SIREST selon les modalités suivantes :



- Réajustements le jour de la livraison **impérativement entre 9h et 9h45**

Article 3.1.2 : Organisation de la commande occasionnelle

Le SIREST peut être amené à réaliser des prestations qui ne relèvent pas d'une commande quotidienne (repas élections, repas exceptionnels divers).

Le SIREST n'effectue aucune livraison en l'absence d'un bon de commande officiel.

ARTICLE 3.2 : ORGANISATION DE LA LIVRAISON

La livraison est assurée par le SIREST dans les armoires froides des offices dans le respect des règles d'hygiène en application de la démarche HACCP et des procédures définies avec la Ville de Rouen.

Le nombre de repas livrés doit être conforme à l'effectif annoncé à la commande ; tout écart doit figurer sur le bon de livraison.

CHAPITRE 4 : MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

ARTICLE 4.1 : CONTRÔLES EFFECTUÉS PAR LA VILLE DE ROUEN

Le contrôle à la livraison

Un agent municipal doit contrôler – dès sa prise de service sur son poste de travail ou lors du passage du livreur - la conformité qualitative et quantitative des denrées, consigner la température des produits réceptionnés sur le document prévu à cet effet ainsi que la température des armoires froides lors du stockage des plats cuisinés.

La remise en température des plats

Cette fonction est à la charge de la Ville de Rouen qui en assure le suivi par l'intermédiaire de son responsable. Le relevé de température après remise en température incombe aux agents municipaux qui le notifient sur le document prévu à cet effet.

Le service aux consommateurs

La Ville de Rouen assure :

- La distribution des repas aux convives dans le respect des règles d'hygiène et de qualité de service,
- Et, dans ce cadre, des audits sur les restaurants satellites.

Afin de contribuer à l'amélioration de la qualité du service offert aux consommateurs, la Ville de Rouen et le SIREST développent les conseils et les préconisations en matière de restauration.

Les autocontrôles

Dans le cadre du suivi de la prestation alimentaire, la Ville de ROUEN fait réaliser des autocontrôles de produits et de surfaces sur les différents sites de consommation ; le SIREST fait réaliser les autocontrôles sur le site de production, la cuisine centrale.

La Ville de Rouen fait réaliser des audits sur tous ses lieux de restauration (offices de remise en température, crèches, etc.).

Lorsqu'une analyse sur un site de restauration n'est pas conforme au résultat escompté, le SIREST adresse une copie de l'analyse au Responsables désignés de la Ville de Rouen, en y formulant les mesures qui devront être prises afin d'y remédier.

La Ville de Rouen peut, à tout moment et sans en référer au préalable au SIREST, procéder ou faire procéder à tous les contrôles qu'elle jugera nécessaires en vue de vérifier la conformité de la prestation avec les dispositions de la présente convention et les modalités de son exécution (conformités sanitaire, nutritionnelle, organoleptique, qualitative, quantitative).



La Ville de Rouen peut demander au SIREST toutes les pièces nécessaires à ce contrôle (fiches techniques et composition, état des pièces utilisées pour les services des viandes, factures des denrées alimentaires...) ainsi que les documents suivants :

- L'agrément communautaire,
- Les manuels H.A.C.C.P.,
- Les fiches de suggestions réclamations,
- Les documents de production attestant de la vérification de la conformité de l'ensemble de la prestation,
- Les résultats d'analyses (alimentaires et surfaces) et les mesures correctives associées,
- La nature des approvisionnements des denrées,
- Les comptes rendus des visites réalisées par la DDPP de la Seine Maritime.

Mesure de la satisfaction des consommateurs

Un suivi de la consommation et de la qualité des mets servis est assuré quotidiennement par l'intermédiaire d'un agent municipal au contact des convives et des agents affectés à la préparation et au service.

La Direction concernée de la Ville de Rouen est chargée de les centraliser et d'en faire retour au SIREST en vue de la commission des menus.

Afin de s'assurer de la satisfaction des convives, un représentant du SIREST peut se rendre sur un site de restauration, accompagné d'un représentant de la Ville.

ARTICLE 4.2 : CONTRÔLES INCOMBANT AU SIREST

Le SIREST s'engage à appliquer les textes réglementaires et les documents de référence applicables à la restauration collective et au transport des denrées, notamment dans leurs dispositions relatives aux contrôles.

Contrôles sanitaires

Le SIREST met en place les procédures de sécurité appropriées pour l'analyse et l'évaluation des risques alimentaires potentiels, ainsi que les autocontrôles réguliers dont la nature et la périodicité sont fondées sur les principes de l'H.A.C.C.P. Pour chaque opération, l'ensemble de ces procédures, ainsi que des mesures correctives, doivent être consignées dans un "manuel H.A.C.C.P" (Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise).

Le SIREST fait réaliser par un laboratoire extérieur habilité les autocontrôles concernant :

- Les analyses bactériologiques et chimiques des produits bruts issus directement des fournisseurs de produits alimentaires,
- Les analyses bactériologiques alimentaires issues des produits fabriqués par le SIREST,
- Les analyses de surface de la cuisine centrale,
- Les audits sanitaires,
- Le coût de l'ensemble de ces autocontrôles est intégré dans le coût de revient global du repas.

Contrôles de la traçabilité des denrées alimentaires

Afin d'assurer la meilleure sécurité aux convives, il est impératif que le SIREST exige de ses fournisseurs toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis et en demande une vérification auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) si nécessaire.

Le SIREST s'assure lors de la sélection des fournisseurs que ceux-ci maîtrisent la démarche H.A.C.C.P, et également qu'ils sont titulaires de l'agrément de la même direction (DDPP), ainsi qu'un agrément CE définitif pour l'ensemble des produits carnés et laitiers.

Contrôles de la qualité des repas

Le SIREST doit effectuer avant chaque livraison un test de dégustation de tous les plats proposés afin de vérifier l'aspect, l'odeur, la cuisson et le goût des mets proposés. Aucun produit dont l'aspect et le goût semblent suspects, douteux ou très insuffisants, ne peut être proposé.

Dans le cas où un produit n'est pas satisfaisant, il convient d'appliquer une procédure de retrait permettant de ne pas proposer l'aliment. Il s'agit de répondre aux cas de figure où :

- Il a été établi que des denrées sont impropre à la consommation,
- Il existe des présomptions sérieuses quant à la qualité sanitaire des aliments proposés.

Les mets sont retirés et sont remplacés par un autre produit ou par un ou plusieurs éléments du "menu de secours".

ARTICLE 4.3 : PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Article 4.3.1 : Procédure en cas de repas défectueux

Dans le cas où un repas ou un mets serait considéré comme impropre à la consommation :

- Présence d'un corps étranger,
- Aspect, odeur ou goût suspect.

Le site de restauration concerné par un problème particulier en informe la Direction du SIREST et la direction concernée de la Ville. Une enquête est alors menée pour déterminer l'origine du problème, et notamment s'il est intervenu avant ou après la livraison par le SIREST au site de restauration. La partie responsable du caractère défectueux communique alors par écrit à l'autre partie les causes et les mesures correctives envisagées.

Dans tous les cas, le SIREST est informé rapidement afin d'effectuer, si nécessaire, un échange de la marchandise non consommable, la mise en place du menu de secours.

Article 4.3.2 : Procédure de retrait/rappel

La gestion de la crise nécessite une organisation et des dispositions exceptionnelles et temporaires et une coordination efficace de tous les acteurs (Villes et SIREST) afin de satisfaire aux impératifs de sécurité sanitaire.

Cette procédure précise la marche à suivre et les moyens à mettre en place dans le cas de crise alimentaire touchant un produit mis en distribution par le SIREST. Elle s'applique en cas de risque identifié pour la santé des consommateurs sur un produit que le SIREST distribue ou dans le cas d'une anomalie sans danger pour le consommateur mais rendant impropre la consommation de ce produit (aspect organoleptique du produit).

La procédure de retrait peut avoir trois origines :

- Une information émanant de l'administration de contrôle (DDPP) lors d'alertes communautaires,
- Une information émise par le SIREST après des résultats d'autocontrôles de production lors de la dégustation,
- Une information émise par les clients/consommateurs après constat de la présence d'un corps étranger, d'un aspect, d'une odeur ou d'un goût suspects.

Le déroulement de la procédure est établi conjointement par la Direction des Temps de l'Enfant et le SIREST et est à disposition sur l'ensemble des sites de restauration ainsi qu'à la Direction des Temps de l'Enfant..

Article 4.3.3 : Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Dans le cas où une T.I.A.C serait présumée, la Direction de la Ville responsable du site de restauration concerné doit en informer dans les plus brefs délais :

- Le SIREST : la Direction et la responsable Qualité – Diététicienne,
- Les médecins scolaires (pour les offices de restauration scolaire),



- Les directions de la Ville responsables de sites de restauration,
- La direction du Service Communal d'Hygiène,
- Le médecin de prévention,
- Les responsables du suivi de la qualité restauration de la Ville de Rouen,
- Ainsi que les organismes prévus en application de la législation en vigueur.

Les analyses et la mise en place de mesures correctives sont effectuées par le SIREST, qui se charge d'informer la Ville des résultats de ces analyses.

La commune se réserve la possibilité de réaliser des échantillons témoins sur les sites de consommation.

Les échantillons témoins sur les sites de consommation sont à la disposition **exclusive** de la DDPP qui diligentera éventuellement les analyses nécessaires sur ces derniers.

ARTICLE 4.4 : INFORMATION DU CONSOMMATEUR

L'information et la communication constituent un élément majeur dans la qualité globale de la prestation du SIREST, à ce titre, il s'impose une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes de la Ville et des bénéficiaires de ses prestations.

Toutes les informations doivent pouvoir être consultées et si besoin communiquées à la demande des usagers :

- Sur le site même des restaurants (scolaires, centres de loisirs, agents municipaux, crèches...) à la demande des Directions concernées,
- Sur le site même du SIREST au cours d'une visite organisée pour les visiteurs qui en formulent la demande (enseignants, parents d'élèves, élus, convives...),
- En tout endroit nécessaire à la demande de la Ville de Rouen,
- Au cours de la commission des menus,
- Sur le site Internet de la Ville de Rouen

Le SIREST peut par ailleurs diffuser des éléments d'information sous forme papier (plaquettes des menus, affiches, informations nutritionnelles ou de service, décors, sets de table...) en accord avec la Ville de Rouen.

Le SIREST diffusera les menus. Il y sera indiqué, entre autres, la composition des salades, l'origine des denrées (local, Bio, VBF, VVF, VPF, AOP, etc.)

Le SIREST fournira aux clients sur demande, les fiches techniques, l'origine des denrées, ainsi que les fiches de fabrication.

Toutes les informations concernant les fiches de fabrication ou rendues possibles par l'étiquetage doivent pouvoir être communiquées à la demande des clients.

La Ville de Rouen reçoit, sur demande, une copie des comptes rendus d'inspection de la D.D.P.P. **En cas d'anomalie, les mesures correctives en découlant doivent être transmises par écrit à la ville de Rouen.**

La ville de Rouen se doit de mettre en place sur chaque site et conformément à la loi EGALIM, l'affichage fourni par le SIREST concernant les « performances en produits de qualité » (affiche fournie dans le courant du 1^{er} trimestre de l'année suivante)

ARTICLE 4.5 : DEVELOPPEMENT DURABLE

La Ville de Rouen a lancé une démarche d'Agenda 21 et de garantie « Mon restau Responsable » pour promouvoir un développement durable. Le SIREST mène une démarche comparable en s'appuyant sur ce qui a déjà été mis en œuvre par la Ville de Rouen par sa régie municipale de restauration.

Le SIREST intègre une offre alimentaire saine, sûre et durable avec un maximum de denrées issue de l'agriculture durable et de produits issus de l'agriculture biologique bie composant le repas (objectifs du Grenelle de l'environnement, loi « agriculture et alimentation » du 1^{er} novembre 2018 Loi EGALIM).



La Ville de Rouen demande au SIREST de ne pas utiliser de denrées alimentaires ou d'ingrédients étiquetés contenant des produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

Cette prescription vaut pour les produits de base entrant dans la fabrication des repas et les produits achetés prêts à l'emploi.

Le SIREST porte ses efforts plus particulièrement sur :

- Un pourcentage de produits respectueux du développement durable plus important chaque année,
- La mise en œuvre de critères adaptés au développement durable dans ses marchés publics,
- Un fonctionnement plus économique en énergie, en effluents et en déchets,
- Une formation de ses agents aux méthodes et produits labellisés développement durable.

En outre, il luttera contre le gaspillage et prend toutes mesures de nature à éviter le gaspillage.

Le Comité syndical déterminera, dans le respect des préconisations de la Ville de Rouen, les objectifs annuels de mise en œuvre de cette politique.

Chaque année le SIREST remettra à la commune un rapport présentant les indicateurs relatifs au développement durable.

CHAPITRE 5 : CONTROLE DE L'EXECUTION DU SERVICE

Le SIREST émet un récapitulatif mensuel des repas livrés, détaillé par site, par jour et par type de convives. Cet état doit permettre à ses membres de vérifier la concordance entre l'état des prestations réalisées par le SIREST et les commandes de ses membres.

La Ville de Rouen s'engage à vérifier cet état récapitulatif chaque mois et à signaler au plus vite les éventuelles anomalies au SIREST.

Des audits peuvent être diligentés par les communes, le SIREST donnant accès à toutes les informations nécessaires.

CHAPITRE 6 : RAPPORT D'ACTIVITE

Le SIREST produit chaque année avant le 1er juin un rapport présentant les grands traits de l'activité de l'exercice écoulé et permettant d'apprécier la qualité du service rendu ainsi que les conditions d'exécution du service public. Ce rapport devra être présenté au Comité Syndical suivant son élaboration.

Après présentation au Comité syndical, il sera communiqué sans délai. Le détail des informations composant le rapport d'activité figure en annexe 2.

CHAPITRE 7 : ASSISTANCE ADMINISTRATIVE ET TECHNIQUE

Le SIREST doit répondre à des contraintes d'ordre administratif, juridique, financier ou technique qui sortent de son cadre d'action et pour lesquelles il requiert les compétences des Villes de Rouen et Bois Guillaume. Ces dernières acceptent d'accompagner le SIREST dans ces domaines. La Ville de Rouen met à disposition à temps partiel un directeur administratif ; la Ville de Bois-Guillaume met à disposition à temps partiel un directeur administratif adjoint.

Ensemble, ils sont chargés d'examiner les principaux éléments de la gestion du SIREST, soit l'ensemble des informations susceptibles d'avoir un impact sur le coût de revient des repas et l'équilibre du syndicat. Ils accompagnent le SIREST dans les actions qui sortent de son cœur de métier et jouent un rôle d'alerte et de conseil auprès des membres du Comité syndical. Enfin, ils garantissent que chaque commune membre apporte son concours au bon fonctionnement du SIREST. A cet effet ils formalisent dans une note de procédures administratives les contributions des différents services de chacune des villes membre.



CHAPITRE 8 : RESPONSABILITÉ DES PARTIES

La présente convention ne peut remettre en cause la responsabilité pleine et entière du SIREST dans toutes les actions menées.

La responsabilité de la commune de Rouen ne saurait être engagée en cas de dommages dus à l'inexécution par le SIREST de ses obligations statutaires.

La responsabilité du SIREST ne saurait être engagée en cas du non-respect par la Ville de Rouen de ses obligations en matière d'hygiène et de celles découlant notamment de la démarche HACCP pour la prise en charge, la conservation et la remise en température des repas et produits livrés par le SIREST.

CHAPITRE 9 : DURÉE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de cinq ans (5). Trois mois avant son expiration, ou lorsque les circonstances l'exigent, les parties conviennent de se rencontrer pour examiner les conditions de son renouvellement ou de sa prolongation.

Cette évolution éventuelle sera soumise aux assemblées délibérantes de chacune des parties.

CHAPITRE 10 : REGLEMENT DES LITIGES

En cas de difficulté portant sur l'application ou l'interprétation de la présente convention, les parties s'engagent à rechercher une solution permettant de régler leur différend à l'amiable.

Tous litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution des présentes seront soumis, en tant que de besoin aux juridictions compétentes siégeant à Rouen.

CHAPITRE 11 : ELECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes, il est fait élection de domicile :

- Pour la Ville de Rouen, en l'Hôtel de Ville de Rouen,
- Pour le SIREST, au siège social, cuisine centrale, 26 rue Charles Cros 76 000 Rouen

Fait à ROUEN, le

En trois exemplaires originaux

Le Maire de ROUEN

La Présidente du SIREST