



Floirac, le 08/10/2018

Réf. 2018/10-008

Affaire suivie par : M. REDOULEZ

Note à l'attention des référents restauration collective  
dans les mairies, CCAS et satellites servis par le SIREC

**OBJET : les prévisions d'effectifs – rappel de la procédure de la commande des repas**

Le SIREC produit en période scolaire chaque jour environ 5.500 repas. Pour cela une à deux tonnes de denrées sont réceptionnées tous les matins à la cuisine centrale. Ces arrivages font suite à des précommandes qui, selon les fournisseurs, sont passées trois à quatre semaines avant consommation. La commande est confirmée le mercredi de la semaine précédant le service. C'est pourquoi il est impératif que les saisies sur le logiciel CEASIR soient toutes effectuées au plus tard le mardi.

Afin de gérer au mieux les demandes exceptionnelles de repas froids (pique-nique) les besoins sont à faire savoir par courriel à [allo-cuisine@sirec33.fr](mailto:allo-cuisine@sirec33.fr) au plus tôt, sachant que le SIREC ne pourra s'engager pour toute demande postérieure au mardi de la semaine n-1.

Les demandes de modifications mineures (jusqu'à 5 repas en plus comme en moins) peuvent être prises en compte par simple saisie modificative sur le logiciel CEASIR dans le respect d'un délai de 72 heures de production, à savoir :

Au plus tard le lundi pour le repas du jeudi,  
le mardi pour le repas du vendredi  
le mercredi pour le repas du lundi  
le jeudi pour le repas du mardi  
le vendredi pour le repas du mercredi.

Les demandes de modifications importantes doivent en plus faire l'objet d'un courriel informatif à [allo-cuisine@sirec33.fr](mailto:allo-cuisine@sirec33.fr). En effet ces modifications imposent des rectifications des commandes auprès des fournisseurs afin de gérer au mieux les quantités de production.

Bien que le cas de grève soit la seule exception au délai des 72 heures, il est souhaitable que les informations sur les estimations à revoir à la baisse pour répondre aux besoins exceptionnels soient communiquées en temps réel, au fur et à mesure des éléments connus par les responsables des services concernés. Le SIREC se réserve la possibilité de modifier la composition du menu du jour.

Comptant sur la compréhension et l'implication de tous les acteurs de la restauration collective pour la garantie de la qualité des services dans le maintien d'une bonne gestion des deniers publics,

Emmanuel PARDO  
Directeur du SIREC