

Compte rendu annuel _d'activité_



Délégation du service
public de la restauration
collective

Hôtel de ville de Nîmes

Table des matières

1-LES APPROVISIONNEMENTS	- 3 -
1.1 LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX	- 3 -
1.2 LES APPROVISIONNEMENTS EN BIO ET LABELS	- 6 -
1.3 LE BIO DANS L'ASSIETTE	- 8 -
2- COMPTE RENDU TECHNIQUE : TRAVAUX ET RENOUVELLEMENT DES MATERIELS.....	- 9 -
2.1 LES TRAVAUX PREVISIONNELS ET TRAVAUX REALISES	- 9 -
2.2 LES TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN	- 11 -
2.3 LES TRAVAUX D'ENTRETIEN COURANT.....	- 12 -
2.4 LES INVESTISSEMENTS	- 18 -
3- COMPTE RENDU TECHNIQUE D'EXPLOITATION.....	- 26 -
3.1 EFFECTIFS	- 26 -
3.1.1 Scolaires et ALSH	- 26 -
3.1.2 Adultes du restaurant municipal, des crèches et de Boulbon.....	- 27 -
3.1.3 Effectifs totaux	- 27 -
3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES.....	- 28 -
3.3 EVOLUTION DU NOMBRE DE COUVERTS.....	- 29 -
3.4 FACTURATION FAMILLE	- 30 -
3.4.1 Répartition des repas facturés aux familles, classés par restaurant scolaire, par tarif et par catégorie de convives	- 31 -
3.4.2 Tarif moyen pondéré par restaurant et coût moyen pondéré	- 31 -
3.4.3 Les impayés	- 32 -
3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire	- 33 -
3.5 PERSONNEL AFFECTE AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PAR RAPPORT AU CONTRAT.....	- 34 -
3.5.1 Moyens humains dédiés aux restaurants scolaires	- 34 -
3.5.2 Moyens humains dédiés à la cuisine centrale	- 35 -
3.6 INDICATEURS DE FORMATION CONTINUE	- 36 -
3.7 SYNTHESSES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES	- 37 -
3.7.1 Analyses microbiologiques	- 37 -
3.7.2 Audits.....	- 42 -
3.8 INDICATEURS DE SATISFACTION DES USAGERS.....	- 45 -
4- COMPTE RENDU FINANCIER.....	- 46 -
4.1 LES DEPENSES.....	- 48 -
4.2 LES RECETTES	- 49 -
4.3 LA MARGE	- 49 -
4.4 REDEVANCE REPAS EXTERIEURS (FERMETURE DES ETABLISSEMENTS DU 16 MARS AU 11 MAI).....	- 50 -
5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE.....	- 51 -
5.1 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	- 51 -
5.2 LES MENUS.....	- 53 -
6 –LES ANNEXES.....	- 54 -

ANNEXE 1 - GAMME DES PRODUITS LOCAUX PAR PRODUCTEUR	55 -
ANNEXE 2 - PARTICIPATION FINANCIERE DES FAMILLES PAR RESTAURANT, PAR TARIF ET PAR NIVEAU SCOLAIRE	58 -
ANNEXE 3 - TARIF MOYEN PAR RESTAURANT ET PAR NIVEAU SCOLAIRE	60 -
ANNEXE 3 A - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE	60 -
ANNEXE 3 B - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE	61 -
ANNEXE 4 - LISTE DES IMPAYES.....	62 -
ANNEXE 5 - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES.....	63 -
ANNEXE 5 A - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES.....	63 -
ANNEXE 5 B - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS.....	67 -
ANNEXE 5 C - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES PETITES VACANCES	68 -
ANNEXE 5 D - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE JUILLET	69 -
ANNEXE 5 E - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES D'AOUT	70 -
ANNEXE 5 F - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES SUR SITE DU RESTAURANT SPECIALISE POUR LA RESTAURATION DES ADULTES	71 -
ANNEXE 6 - LES PERSONNELS DE LA CUISINE CENTRALE AFFECTES AU CYCLE DE FABRICATION DES REPAS	72 -
ANNEXE 7 - RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2019/2020 : PERSONNEL DE CUISINE-	76 -
ANNEXE 8 - RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2019 / 2020 : AGENT DE RESTAURATION -	78 -
ANNEXE 9 - SUIVI EUROFINIS SATELLITES 2019 / 2020	79 -
ANNEXE 10 - PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2019/2020.....	80 -
ANNEXE 11 - RAPPORT AUDIT CUISINE CENTRALE 2019/2020	81 -

1-LES APPROVISIONNEMENTS

1.1 LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

Cette année, nous avons continué de développer notre travail de proximité avec les producteurs locaux.

Nous avons diversifié notre approvisionnement, notamment au Mas du Soleil où nous commandons en plus des cerises, des abricots.

Nous avons contacté de nouveaux producteurs de produits issus de l'agriculture biologique pour un approvisionnement en pommes (2^{ème} année de conversion) et en lentilles. Nous leurs avons précisé les volumes nécessaires et nous nous sommes adaptés à leurs possibilités de production. Nous avons également visité leur exploitation afin de mieux comprendre leur fonctionnement.



*Mr THEROND
Lentilles BIO
Fontanes 30*



*Mme & Mr SEGALAS
Pommes 2^{ème} année de conversion BIO
Meynes 30*

Un engagement commun sur des prix lissés sur l'année et des volumes en fonction de la saisonnalité a donc été pris. Les producteurs tel que Monsieur EL MOUSSAOUI Essaïd producteur de légumes, ont pu semer pour nous afin d'être prêts pour une récolte planifiée.

Suite à l'interdiction de proposer des produits laitiers à base de lait cru et thermisé en restauration collective adressée à des enfants, nous avons été contraints d'arrêter notre partenariat avec certains producteurs. Pour maintenir une variété suffisante dans les menus et respecter les pourcentages en produits locaux, nous nous sommes mis en recherche de nouveaux producteurs.

Nous avons pris contact avec la Laiterie de Mont-Aiguilles qui nous a proposé des fromages BIO : Carré du Trièves et Petite Tomme ainsi qu'une crème caramel au beurre salé locale. La gamme de notre approvisionnement s'est élargie chez Saveur Lozère avec l'Affiné et le Gourmand de Lozère.

Engagés dans une relation tripartite avec la Ville de Nîmes et la Chambre d'Agriculture du Gard, SHCB continue de développer un réseau de producteurs locaux sans centrale d'achats.

Il est à noter que cette année a été marquée par le confinement lié à la Covid-19 et l'arrêt de production des repas scolaires du 16 mars au 11 mai, suivie d'une baisse importante des effectifs scolaires jusqu'à fin Août 2020. Nos approvisionnements locaux ont de fait été grandement impactés. Malgré tout, le pourcentage en approvisionnements Gardois par rapport à l'ensemble des approvisionnements locaux passe de 72,4% en 2018-2019 à 77,2% en 2019-2020.

[Voir Annexe 1 - « Gamme des produits locaux par producteur »](#)

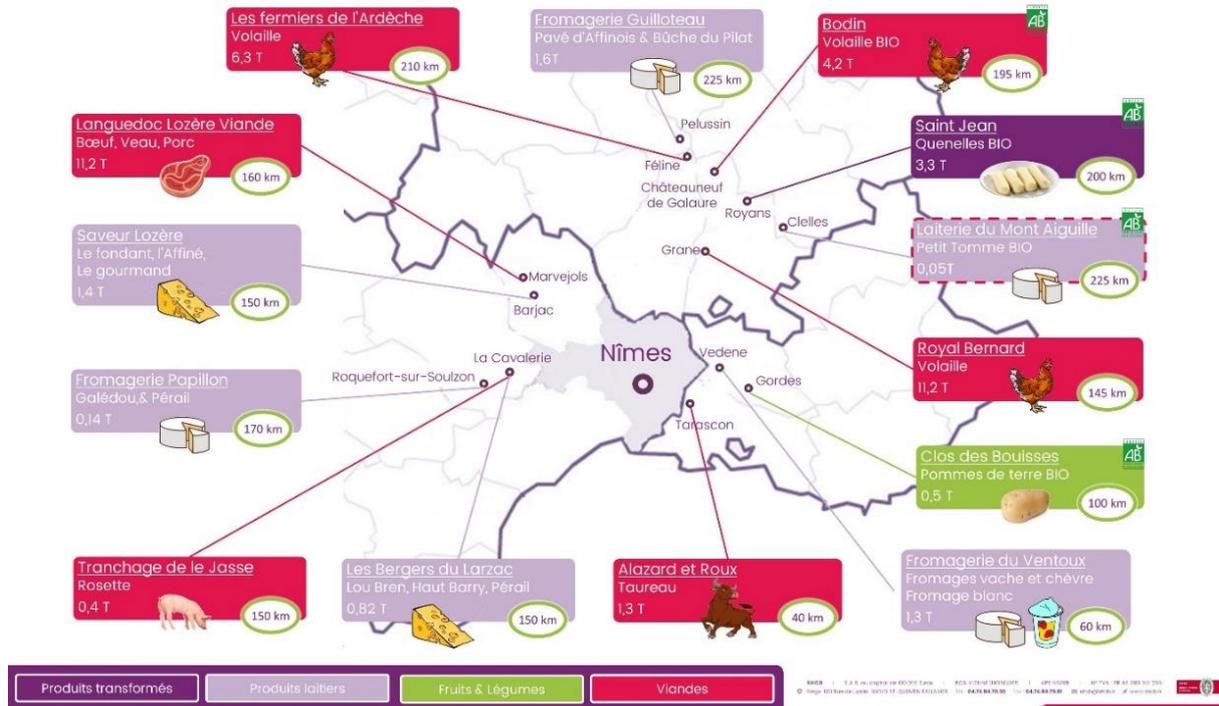
32 producteurs locaux dans un rayon maximum de 250 kms dont **18 producteurs Gardois** approvisionnent la Cuisine Centrale de Nîmes : légumes et féculents, viandes, produits du terroir, produits laitiers, fruits, boulangerie.

148 tonnes de produits achetés dans le Gard et **44 tonnes de produits achetés à moins de 250 kms**



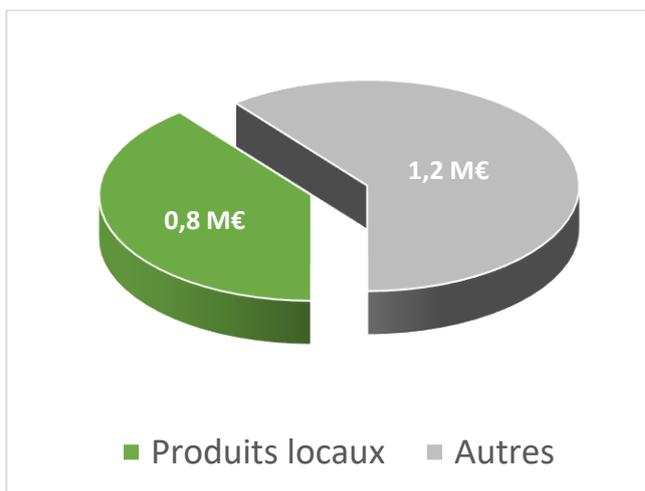
Carte des Producteurs locaux 2019/2020

BIEN MANGER en
Restauration collective
C'est possible !



La PROVENANCE des PRODUITS

0,8 MILLION d'EUROS de produits locaux sur 2,1 Millions d'euros d'achats soit **39.3 %** du volume d'achats sont des produits locaux.



	Produits locaux
Boucherie	219 247 €
Fruits et légumes	178 708 €
Boulangerie	123 341 €
Epicerie	109 086 €
Volaille	74 815 €
Crèmerie	51 900 €
Charcuterie	32 329 €
Surgelé	18 371 €
Total général	807 797 €

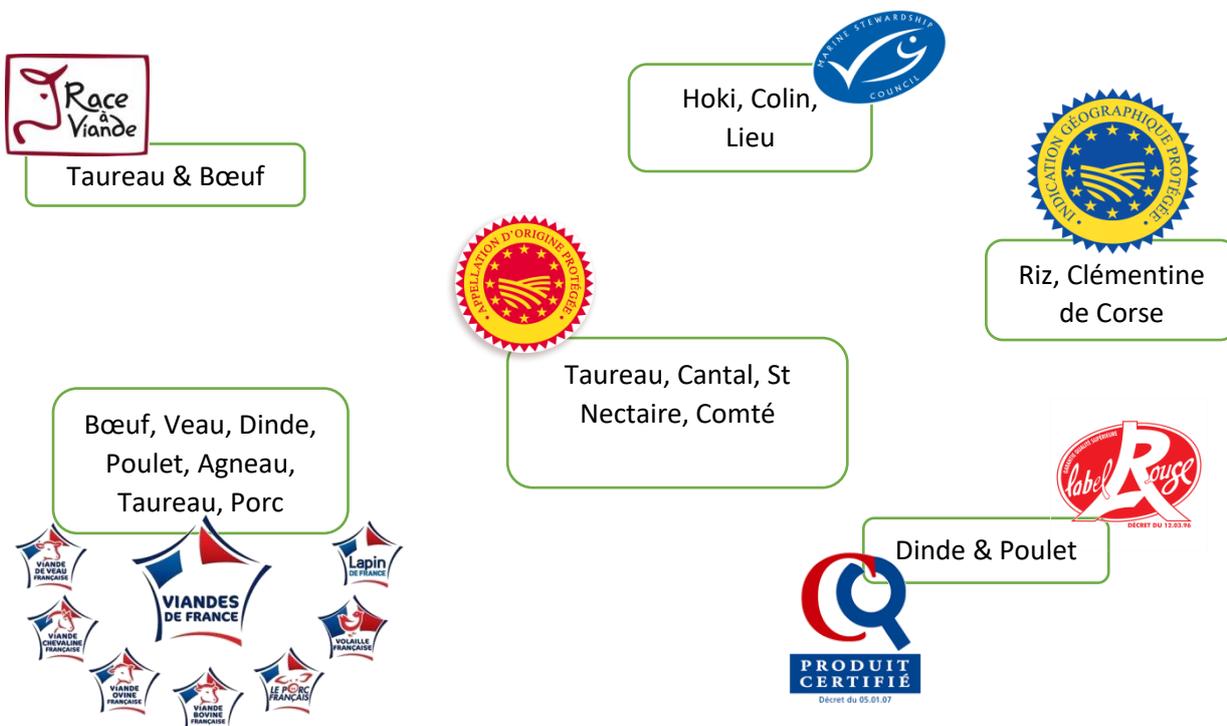
L'approvisionnement en produits locaux est en baisse par rapport à l'année passée (40%) du fait de la fermeture des restaurants scolaires pendant 2 mois et de l'adaptation des menus pour respecter les protocoles sanitaires (menus froids, repas individuels pris dans les classes...) lors de la réouverture.

1.2 LES APPROVISIONNEMENTS EN BIO et LABELS

Les produits BIO, ce sont 24 producteurs et fournisseurs.



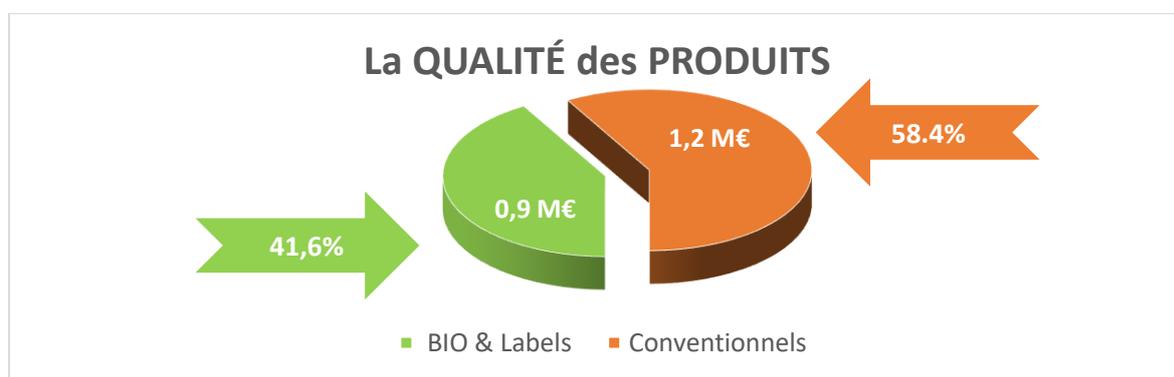
Des produits de qualité, des produits labellisés dans les menus qui se déclinent ainsi :



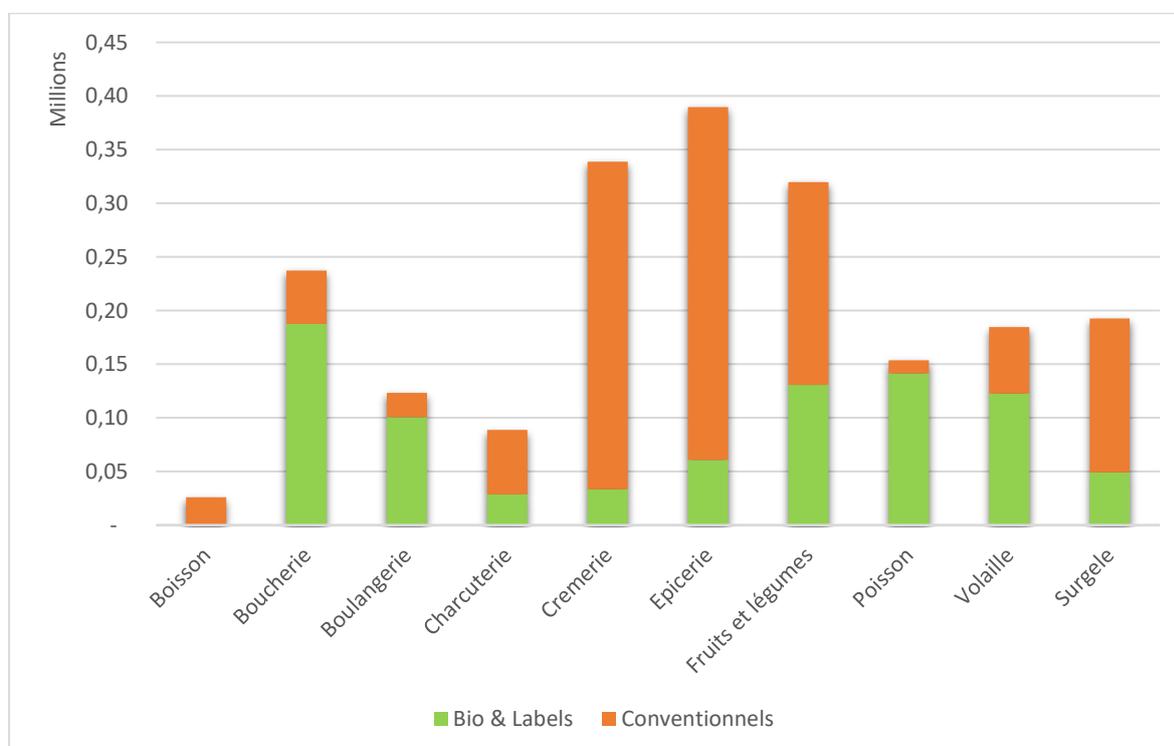
Les achats de l'année 2019-2020 s'élèvent à 2,1 Millions d'euros.

41,6% de ces achats sont des produits BIO et Labellisés.

La baisse du volume des achats par rapport à l'année dernière (41,8%) s'explique par l'adaptation des menus lors de la réouverture des établissements le 14 mai 2020 pour respecter les mesures sanitaires (menus froids, repas individuels pris dans les classes...). La baisse de la fréquentation pendant cette période particulière a fait chuter le volume des achats qui ne sont que peu représentatifs en rapport des mois de pleine activité de septembre 2019 à mars 2020.



Qualité des produits répartis par famille :



2- COMPTE RENDU TECHNIQUE : TRAVAUX ET RENOUELEMENT DES MATERIELS

2.1 LES TRAVAUX PREVISIONNELS ET TRAVAUX REALISES

Des travaux de peintures dans les offices des restaurants scolaires ont été préconisés à la signature du contrat afin de remettre en état les locaux et de respecter les règles d'hygiène lors de la préparation des repas.

Travaux de peinture offices											
Offices	Equipement	Etat Ville	Observations	Etat SHCB		Réalisé 2017/2018	Réalisé 2018/2019	Réalisé 2019/2020	2020 /2021	2021/ 2022	Montant Prévu sur 6 ans
Office Berlioz	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	4M2	-	-	-	-	-	476
Office Bruguier	PEINTURE	état d'usage	Peinture écaillée en zone de plonge	A REFAIRE	24M2	642,7	-	-	-	-	2856
Office Talabot	PEINTURE	état d'usage	-	A REFAIRE	6-M2	-	-	-	-	-	7140
Office Margueritte Long	PEINTURE	état d'usage	-	A REFAIRE	16M2	-	-	-	-	-	1904
Office Lakanal	PEINTURE	état d'usage	La peinture murale de la cuisine s'effrite au niveau du bas du mur.	A REFAIRE	35M2	642,7	-	-	-	-	4165
Office Bénédictins	PEINTURE	CONSTAT SHCB	Peinture office	PEINTURE	-	-	697,32	-	-	-	-
Office Cigale	PEINTURE	CONSTAT SHCB	Peinture office	PEINTURE	-	-	930,86	-	-	-	-
Office Jean Zay	PEINTURE	état d'usage	-	REPRISE PEINTURE	1 M2	-	-	-	-	-	119
Office Jean Moulin	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	28M2	-	-	-	-	-	3332
Office ST Césaire	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	2-M2	-	-	-	-	-	2380
Office Mas Roman	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	15M2	-	-	-	-	-	1785
Office Casanova	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	18M2	-	-	-	-	-	2142
Office A Camus MAT	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	18M2	-	-	-	-	-	2142
Office E Vaillant	PEINTURE	-	-	PEINTURE	3-M2	-	-	-	-	-	3570
Office E Vaillant	PEINTURE	-	-	PEINTURE	3-M2	-	-	-	-	-	3570
Office Carmel	PEINTURE	-	-	PEINTURE	36M2	-	-	-	-	-	4284
Office Rangueil	Dépose et repose de matériel pour travaux peinture	-	-	-	-	-	-	884,00	-	-	-
TOTAL HT						1285,4	1628,18	884,00			39 865 €

La maintenance du bâtiment de la Cuisine Centrale a été réalisée selon un plan prévisionnel d'entretien. Nous avons veillé à la bonne exécution des travaux ainsi qu'au respect du nombre d'interventions de chaque prestataire.

Type d'interventions prévues au contrat	Intervenants	Nombre d'interventions	Coût annuel (HT)	Coût total DSP 6 ans (HT)	Intervenants année échue	Nombre d'interventions	Coûts annuels (HT) 2016/2017	Coûts annuels (HT) 2017/2018	Coûts annuels (HT) 2018/2019	Coûts annuels (HT) 2019/2020	Coûts annuels (HT) 2020/2021	Coûts annuels cumulés (HT)
Extérieur												
Etanchéité	H2eau	1 par an	Inclus dans forfait Nettoyage gouttières		Société SPEED FROID	1 par an			Inclus dans le contrat petite maintenance			
Nettoyage gouttières	H2eau	1 par an	740 €	4 440,00 €	Société SPEED FROID	1 par an			Inclus dans contrat petite maintenance			
Espaces verts	ESAT Les Chênes verts	2 fois par an	500 €	3 000,00 €	ETAPE	4 fois + 2 interventions supplémentaires	1 248,00 €	1 265,48 €	959,85 €	1296,62 €		4 769,95 €
Peinture bardage et murs		1 fois sur la DSP en cas de besoin		1 500,00 €	HANDI ISMAIL					1 650,00 €		1 650,00 €
Réfection dalle enrobée	BRAULT	1 fois sur la DSP en cas de besoin		2 660,00 €	JAB / HANDI ISMAIL	2 interventions		1 670,00 €		4 550,00 €		6 220,00 €
Intérieur												
Réfection des peintures couloir bureau et vestiaires					HERVE THERMIQUE	Travaux de conformité électrique + Sécurité du personnel				2 332,59 €		2 332,59 €
Vérification des matériels liés à la sécurité incendie blocs sécurité et extincteurs	DESAUTEL	1 fois par an	1 000 €	6 000,00 €	DESAUTEL	3 fois par an (Extincteurs / Désenfumage / BAES / Alarme Incendie)	2 008,26 €	2 252,03 €	937,58 €	3 731,00 €		8 928,87 €
Réparation et protection des panneaux locaux réception de marchandise murs et plafonds = Cf investissements	INDUSTISOL			Cf investissements annexe 13.2	SPEED FROID			2 778,00 €				2 778,00 €
Vérification annuelle des portes extérieures	NORSUD	A l'intervention										
Vérification des portes sectionnelles	NORSUD	A l'intervention			NORSUD	Intervention	3 368,54 €	883,00 €	420,00 €	350,00 €		5 021,54 €
Vérification Rooftop et filtres					HERVE THERMIQUE	2 fois par an + intervention		2 259,38 €	1 160,94 €	1 195,36 €		4 615,68 €
Vérification Hottes	STERM	4 fois par an			STERM	4 fois par an (Restaurants Scolaires Restaurant Municipal + Cuisine)	10 430,00 €	7 800,00 €	4 811,00 €	3 788,00 €		26 829,00 €
Dératisation désinfection désinsectisation	ECOLAB	1 fois par an	624 €	3 744,00 €	ECOLAB	Dératisation 4 fois par an / Désinsectisation 2 fois par an / DEIV	630,35 €	2 996,19 €	1 813,43 €	1 547,29 €		6 987,26 €
Entretien sols résine					IMMOCLEAN	Sols et vitrerie		9 184,50 €	9 144,25 €	10 762,71 €		29 091,46 €
Bac à graisse	SARP	4 fois par an	2 664 €	15 984,00 €	SOMMES / BAEZA	2 fois par an + travaux	8 896,50 €	6 383,38 €	4 819,88 €	1 912,25 €		22 012,01 €
Contrôle de conformité	VERITAS	1 fois par an	1 100 €	6 600,00 €	VERITAS	4 fois (2 installations électriques) (2 appareils de levage)	735,38 €	734,71 €	748,14 €	780,03 €		2 998,26 €
TOTAUX (HT)			6 628 €	43 928,00 €			27 317,03 €	38 206,67 €	24 815,07 €	33 895,85 €		124 234,62 €

2.2 LES TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN

La maintenance des équipements de la Cuisine Centrale a été réalisée tout au long de l'année grâce à l'intervention de sociétés avec lesquelles nous avons signé des contrats.

LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE	
Contrats de Maintenance 2019/2020	
Contrat Matériel de Cuisson	Société SPEED FROID
Contrat Matériel de Conditionnement	Société RESCASET
Contrat Matériel de Refroidissement	Société SPEED FROID
Contrat Matériel de Laverie	Société SPEED FROID
Contrat Matériel Informatique	ERP Société VICI
Contrat Matériel Informatique Régie	Société ARPEGE
Contrat Matériel de Maintenance Extraction	Société STERM
Nettoyage bac à graisse	Société BAEZA ASSAINISSEMENT
Contrat de Sécurité	BUREAU VERITAS
Contrat de Gardiennage	
Contrat Dératisation (nuisibles)	Société ECOLAB
Contrat d'Entretien Adoucisseur	Société ETEC
Contrat de Travaux Peinture Plâtrerie Carrelage	
Contrat de Maintenance de Groupe Compression	Société HERVE THERMIQUE
Contrat d'Entretien pour les Sols-Résines	Société IMMOCLEAN
Sécurité Incendie	Société DESAUTEL
Portes Automatiques	Société NOR SUD
Contrat d'Entretien pour les Cloisons	Société SPEED FROID
Contrat d'Entretien Espaces Verts	Entreprise adaptée E.T.A.P.E
Contrat d'Entretien Gestion des Déchets	Société COVED et Société OCEAN
Contrat d'Entretien Téléphonie	Société GO TEL
Contrat de Prestations Analyses Microbiologiques	Société EUROFINS
Contrat de Ramassage des Huiles Usagées	Société COLLECTO LEO

2.3 LES TRAVAUX D'ENTRETIEN COURANT

Tout au long de l'année 2019/2020, un technicien de maintenance est intervenu pour réaliser des réparations sur le matériel de la Cuisine Centrale mais également sur le matériel des restaurants scolaires.

INTERVENTIONS DANS LA CUISINE CENTRALE			
Date	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
25/08/2020	Déshydrateur ne se vidange plus	OK	
15/07/2020	Sauteuse disjoncte	OK	Sonde et carte régulation HS devis à venir /
	Four HS	24/08/2020	
	Maintenance préventive évaporateurs	04/08/2020	
26/06/2020	Sauteuse disjoncte	OK	Défaut d'isolement sur 1 résistance Carte de commande de mise en chauffe très humide. Aucun diagnostic précis ne peut être établis avec tant d'humidité. Attente de séchage. Pour confirmer que seule 1 résistance est HS.
	Maintenance préventive HOTTES	17/07/2020	
29/06/2020	Chambre froide négative écoulement glace au sol	16/07/2020	Remplacement cordon chauffant écoulement
15/06/2020	Evaporateur quai chauffeurs pris en glace		Mis à l'arrêt
16/06/2020	Plaque de glace au sol sous les evaps	17/06/2020	Fuite évaporateur plaque de glace au sol cf. photo
02/06/2020	Plonge disjoncte toujours	OK	Vérification à nouveau + attente validation devis pour isoler la plonge Résistance HS mise hors tension essais OK
27/05/2020	Allot pris en glace	28/05/2020	Vérifications OK réglage point de consigne sur AKO
26/05/2020	CHAMBRE FROIDE monte en T°	27/05/2020	Appoint de gaz
04/05/2020	Fonction cleanjet HS	18/05/2020	
07/04/2020	Probable fuite gaz zone produits finis	OK	Salle mise à l'arrêt et isolée dans attente intervention / réparation palliative en attente réception pièce
17/04/2020	Fuite durite petite GECAM	OK	Remplacement machine
05/03/2020	849 - 850 disjonctent	OK	Contrôle RAS attention de ne pas laver par-dessus le four
27/02/2020	859 disjoncte	OK	1 résistance supprimée à remplacer
25/02/2020	Une ligne ne scelle pas barquettes restipulp	OK	Remplacement machine
10/02/2020	Déshydrateur ne fait pas son cycle et ne se vidange pas	OK	
10/02/2020	Lave batterie disjoncte	OK	Attente contre devis pour séparer plonge disjoncteur unique
09/02/2020	Alarme zone allot	10/02/2020	Zone en alarme depuis 09/02 11h30 / mais courbes montent progressivement depuis vendredi soir. T° 9° 10/02 à 8h30 - produits déplacés 09/02 en salle produits finis par nm - t° produits conformes. Fuite de fluide réfrigéré. Fuite détectée et réparée + recharge en gaz environ 15kg
05/02/2020	Prise compacteur HS	11/02/2020	Remplacement de la prise
16/01/2020	Plonge disjoncte à nouveau	OK	Plonge isolée différentiel sépare
15/01/2020	Four fuite	OK	Débouchage tuyau d'écoulement un joint tuyau HS tuyau à remplacer
13/12/2019	Porte entre tampon et prépa froide	13/01/2020	Remplacement joint de porte
13/12/2019	13 néons à remplacer	OK	Commande faite / livrés le 16/12
11/12/2019	Four ne fonctionne plus	OK	Prévoir détartrage de l'ensemble des fours 17/12/19
11/12/2019	CF self HS 29°	13/12/2019	Remplacement régulateur + recharge gaz ATTENTION DERNIERE RECHARGE AVANT RENOUELEMENT MATERIEL
29/11/2019	Ne bascule plus inutilisable	13/12/2019	Carte HS devis à venir OK
25/11/2019	Transpalette élec ne tient pas la charge - Boitier élec ??	31/01/2020	Remplacement batterie
25/11/2019	Transpalette manuel se bloque à la montée	OK	Attente retour fournisseur relance 16/12
22/11/2019	Ne bascule plus inutilisable	02/12/2019	Bras de basculement à remplacer URGENT
14/11/2019	Essoreuse salade en panne	25/11/2019	

Date	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
13/11/2019	857 ne chauffe pas	14/11/2019	
12/11/2019	854 capot ne tient à nouveau plus	14/11/2019	
12/11/2019	855 capot ne tient à nouveau plus	14/11/2019	
08/11/2019	Allot bouché + condi froid	08/11/2019	
06/11/2019	Ne monte pas en T°	08/11/2019	Remplacement contact de basculement
06/11/2019	Bouton commande trancheuse légumes	25/11/2019	2 commandes dernières pièces reçues 18/11/2019 SPEED FROID passe 19/11 8h pour remplacement + commande reçue 22/11/2019 MO Speed Froid le 25/11
15/10/2019	Bouton commande troué sur sauteuse et disjoncte encore	31/10/2019	Remplacement charnière de capot
15/10/2019	Parmentière à contrôler gros bruit anormal	26/11/2019	Demande de devis industrade 18/10/2019 réception des pièces mise en place 14/11/2019 - 25/11 parmentière prise en atelier pour remplacement des pièces - demande devis industrade pour commande secteur durée 26/11
14/10/2019	Manque 1 vis / cloche légumerie	OK	
14/10/2019	Sauteuse HS contrôler les capots des sauteuses	31/10/2019	Remplacement 2 vérins de capot et lexan montée descente
14/10/2019	Sauteuse HS contrôler les capots des sauteuses	OK	Humidité - séchage et reprise des joints tests OK
14/10/2019	Sauteuse disjoncte	31/10/2019	Remplacement charnière de capot
07/10/2019	Système AKO ne reçoit + sms depuis quelques temps lorsque alarme froid. + réception de mails d'erreur sur poste Cédric	18/10/2019	Mise en cause de la carte SIM - demande faite à mylan qui en met une nouvelle au départ. Voir avec Mr Manzano le 08/10 si facturation ou non pour le remplacement. Remplacement carte sim + test
07/10/2019	Porte cuvier + échelles à ressouder	OK	
04/10/2019	Tuyau évacuation four fuite	07/10/2019	Reprise tuyau évacuation
04/10/2019	Ensacheuse HS	OK	Contact réparé
03/10/2019	Remplacement molette	OK	
01/10/2019	Bouche évacuation bouchées	OK	
30/09/2019	WC vestiaires femmes bouchés	OK	
25/09/2019	Trancheuse à légumes HS code erreur	30/09/2019	Plusieurs appels - envoi schéma branchements - passage SPEED FROID 26/09/2019 pour vérification avant éventuelle intervention INDUSTRIADE- RECEPTION DEVIS 27/09 - remplacement variateur le 30/09
23/09/2019	Ouvre boîte électrique bouton on off HS	OK	Acheté +1an mail Gaëlle pour garantie ?
20/09/2019	Petite gecam fuite tuyau durite	25/09/2019	1er passage le 20/09/2019 - n'a pas tenu revient le 25/09
18/09/2019	Sauteuse a disjoncté et resauté juste après réenclenchement	19/09/2019	Joint de capot façade refaite test OK
16/09/2019	Compresseur d'air à ressouder	16/09/2019	
10/09/2019	Congélateur - régulateur à l'arrêt a disjoncté	13/09/2019	1 compresseur HS /2 remplacement tests OK
10/09/2019	Poignées portes cf HS	OK	
06/09/2019	WC encaissements encore bouchés	ok	
06/09/2019	Sauteuse ne varie plus toujours à fond	19/09/2019	N'empêche pas son utilisation
03/09/2019	Prise légumerie trancheuse HS à remplacer	13/09/2019	Prise remplacée le 05/09/2019 mais refaite le 13/09/ pour placer pesseloupe en bas pour éviter infiltration eau
03/09/2019	Petit steam hs	19/09/2019	Fonctionne mais contacteur à commander avant nouvelle panne
03/09/2019	Machine ne démarre pas	OK	Reset à faire. Ouvrir capot arrière et appuyer 2 fois sur stop

INTERVENTIONS SUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES				
Date	SITES	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
31/08/2020	Jean Carrière	Lv ne s'éteint plus	OK	Molette programmeur enfoncé mise en place rondelle sur axe programmeur.
	Mas Roman	AF double porte ne descend pas en T°	OK	Remplacement moteur ventilateur évaporateur
	Martel	Four fonctionne sur 1 seule turbine	OK	Essai remplacement par turbine four stock local technique HS four 14 nvx mis en commande
	Pont de Justice	LV ne lave plus	OK	Basculement interrupteur en mode cycle
	Gazelle Prim	AF double porte ne descend pas en T°	OK	Recharge gaz R404a 0.150kg
27/08/2020	RM	AF 1 porte ne fait plus de froid (gauche)	OK	Carte de régulation (relais compresseur) à remplacer
26/08/2020	Chamson	Self froid pas assez froid	OK	Recharge gaz R404a 0.200kg
	Chamson	Four 1 ne chauffe pas assez	OK	Thermostats régulateur T° à remplacer
	Ranguel	Remplacement 2 siphons plonge	OK	
	Chamson	AF double porte ne fait plus froid	OK	Compresseur HS à remplacer
25/08/2020	Martel	AF double porte	OK	Remplacement et paramétrage régulateur électronique
	Jaurès Prim	Four	OK	Turbine ne s'arrête pas lors ouverture porte bouton contact ouverture à remplacer
24/08/2020	Martel	AF double porte	OK	Régulateur électronique HS à remplacer
	Langevin	LV entretien annuel	OK	Prévoir remplacement bras de rinçage voyants et contacteur fait du bruit
26/08/2020	Chamson	CF à 39 °C	OK	
21/07/2020	Capouchiné	Lave-vaisselle ne vidange plus - puis tt clignote ne fonctionne plus	22/04/2020	
20/07/2020	Mas Boulbon	Plastron commande self chaud tombé	22/07/2020	
08/07/2020	Placette	Grande CF Hors service	09/07/2020	
03/07/2020	Jean Carrière	Attention CF à 4.2 le matin	09/07/2020	
03/07/2020	Prosper Mérimée	Fuite au niveau tuyau rinçage sous LV	07/07/2020	
03/07/2020	Jaurès Prim	Chariot roue quasi bloquée	OK	
03/07/2020	Ranguel	CF à 13°	OK	
30/06/2020	Cigale	Fuite importante à la douchette	22/07/2020	
30/06/2020	Barbes	Pas d'eau chaude	OK	
30/06/2020	Langevin	Filet d'eau sur bac décontamination	OK	
30/06/2020	Mas des Gardies	Four plastron de commande s'est éteint puis réenclenché	OK	
29/06/2020	Bruguier	CF a 14°	29/06/2020	Recharge de gaz R404
22/06/2020	Barbes	1 cache néon défait en vestiaire	OK	
22/06/2020	Mont Duplan	LV ne fait pas tout son cycle. Obligé de le relancer	24/09/2020	Remplacement de la pompe
20/06/2020	Combe des Oiseaux	Fuite LV pendant vidange	15/09/2020	Fuite au débordement de niveau d'eau lors du vidange / Réglage d'écoulement
22/06/2020	RM	Nettoyage clim	26/06/2020	
22/06/2020	Casanova	CF à 15° à 13h	23/06/2020	
16/06/2020	Placette	Douchette double fuite	23/06/2020	
16/06/2020	Marcellin	CF à contrôler	22/06/2020	
16/06/2020	Carmel	CF double à contrôler	22/06/2020	
16/06/2020	Gazelle Prim	CF à contrôler	22/06/2020	
12/06/2020	Castanet	Refoulement bonde de sol	15/06/2020	
09/06/2020	Lakanal	Eau marron - purge du cumulus à effectuer	26/06/2020	Sous surveillance
11/06/2020	Chamson	Ressort thermostat sur un four a lâché	OK	
10/06/2020	Calendrette	Chambre froide à contrôler	10/06/2020	Réglage du contact de porte qui empêchait le ventilateur de tourner porte fermée.
10/06/2020	Gazelle Prim	Self froid ne s'arrête plus	10/06/2020	Méconnaissance du personnel rester appuyer 5 secondes pour éteindre
02/06/2020	Langevin	Chambre froide à renouveler	24/08/2020	RAS matériel vétuste
02/06/2020	René Char	Lave-vaisselle ne fonctionne qu'en mode manuel / ne se remplit pas en mode auto	22/07/2020	Pièce à commander
28/05/2020	Langevin	CF monte en T°	28/05/2020	Nettoyage ventilateur condenseur

Date	SITES	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
26/05/2020	JJ. Rousseau	CF monte en T°	27/05/2020	RAS mais réappoint de gaz dans self froid
14/05/2020	P. Semard	Coupure électricité	14/05/2020	
10/03/2020	Gazelle Mat	Cf. a du mal à redescendre en T° 11h10 6° / à vérifier fin de service	13/03/2020	Commande 1 ventilo évaporateur
10/03/2020	Pont de Justice	Lave-vaisselle + four	OK	Réarmement du thermique moteur
10/03/2020	St Césaire	Lv fonctionne mal	OK	Remplacement électrovanne
10/03/2020	St Césaire	Extincteurs au sol	OK	
09/03/2020	Casanova	Réglages du LV	25/06/2020	
09/03/2020	Faucher	Refixer support casiers plonge	25/06/2020	
09/03/2020	Jaurès Mat	Vitres cassées salle de restaurant (voiture a explosé dans la rue)	OK	
09/03/2020	Jean Macé	Hélice fait du bruit dans grande CF	OK	Armoire très vétuste a remplacer urgent
09/03/2020	L. Rousson	Fuite sous le lave-vaisselle	09/03/2020	
09/03/2020	Langevin	Coude sous la plonge cassé	09/03/2020	
09/03/2020	RM	2 ampoules à remplacer (douche réserve) - une tringle rideau bouge - 1 néon self à remplacer	26/06/2020	
02/03/2020	Prosper Mérimée	Remplacer mécanisme chasse d'eau WC	OK	
26/02/2020	Cigale	La tige du robinet / douchette ne tient plus l'eau sort en jet puissant URGENT + fuite Lave mains	02/03/2020	Remplacement douchette + tempo stop + robinet lave mains
25/02/2020	Grézan	Grosse fuite écoulement Lavabo plonge	ok	
25/02/2020	RM	Plaque grill steak ne chauffe que d'un côté.	09/02/2020	
24/02/2020	Capouchiné	Siphon fuite	25/02/2020	
17/02/2020	P. Semard	12 néons en mat / 6 néons en prim 4 dans l'office	ok	
14/02/2020	Courbessac	Réseau à nouveau bouché	19/02/2020	
13/02/2020	Courbessac	Réseau bouché refoulements dans l'office	14/02/2020	Beaucoup de graisses - petites cuillères trouvées devront repasser
11/02/2020	Capouchiné	Remplacement abattants WC + installation verrou intérieur	02/03/2020	
07/02/2020	Tourmagne	Cycles LV trop long	19/02/2020	Programmeur à remplacer
06/02/2020	Cigale	Support pour casier plonge manquant	OK	
06/02/2020	Bruguier	A nouveau bouché	07/02/2020	
03/02/2020	Tourmagne	Lave-vaisselle ne fonctionne plus	03/02/2020	Lave-vaisselle ne se remplit pas Recherche de panne, pressostat d'eau bouché, soufflage du pressostat, Plusieurs fuite dans la circuit Clapet antiretour fuyante, remplacement du clapet Raccord fuyante, duites détériorés, remplacement des 2 du rites, resserrage les autres Remplacement d'un raccord en plastique
02/02/2020	Bruguier	LV ne s'évacue plus - puis remontées dans la plonge	03/02/2020	Passage SPEED FROID mais pb de réseau - passage société des eaux
30/01/2020	Berlioz	Poignée four ne tient presque plus URGENT	02/03/2020	
04/02/2020	Faucher	CUMULUS pas d'eau chaude	OK	
28/01/2020	JJ. Rousseau	CF a congelé les plats témoins - 0° à 9h15 - à contrôler	30/01/2020	Recherche de panne, régulateur HS REPLACEMENT DU REGULATEUR AKO, Paramétrage du régulateur
27/01/2020	Jaurès Prim	Nouvelle fuite dans CF neuve	30/01/2020	Modification point de consignes
24/01/2020	Pont de Justice	Four installé mercredi ne chauffe pas assez	ok	
23/01/2020	Langevin	Pas d'eau froide + fuite sur robinet	ok	
21/01/2020	St Césaire	LV saute s'arrête et redémarre	19/02/2020	Prévoir remplacement programmeur
16/01/2020	J. Zay	Fuite LM office	20/01/2020	Remplacement du tempo stop Reprise des soudure de la grille de four Débouchage écoulement de l'évaporateur du frigo
13/01/2020	Courbet Prim	Fuite dans l'office	03/02/2020	Plusieurs passages, origine de la fuite difficile à détecter plusieurs petites pièces à remplacer OK
13/01/2020	Tailhades	Chauffe assiettes HS	27/01/2020	Remplacement de interrupteur 250v 16A

Date	SITES	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
09/01/2020	Courbet Mat	CF monte en T°	14/01/2020	Remplacement régulateur essai HS - remplacée par CF simple en stock
06/01/2020	Mont Duplan	CF HS compresseur	13/01/2020	
20/12/2019	Les Benedictins	Plus de lumière dans l'office	20/12/19	Remplacement 9 néons HS
19/12/2019	Placette	Four chauffe par intermittence	19/12/19	Suppression carte élec de régulation et mise en place thermostat mécanique calibré 140°
17/12/2019	Grézan	Joint four HS	OK	Prise de mesure et échantillon
17/12/2019	Cigale	Fuite dans CF remboiter le tuyau	ok	
17/12/2019	Carmel	Mq un cache prise au niveau table de préparations	10/01/2020	Remplacement prise
17/12/2019	Carmel	Joint double CF + pb carte mère LV	20/12/2019	Prise ref joint CF
17/12/2019	Wallon	Joint four + écoulement fuite dans CF ?	27/01/2020	Remplacement joint de four
17/12/2019	Courbet Mat	Joint CF	14/01/2020	Remplacement AF par CF simple à venir nouveau changement pour CF double
17/12/2019	Courbet Prim	Joint CF double	19/02/2020	
17/12/2019	Marcellin	Roue chariot de service + glissières CF	19/12/2019	Glissières redressées + attente confirmation chariot chariot commandé le 14/01/20 - remplacement Chariot 22/01/20
17/12/2019	Casanova	Robinet HS zone propre	30/01/2020	Remplacement du col de cygne
17/12/2019	Mas Roman	Joint CF		
17/12/2019	Galan	Joint CF + fuite sous lave mains	15/01/2020	Joint de CF non disponible chez fabricant / très abimé prévoir renouvellement - REMPLACEMENT COL DE CYGNE
17/12/2019	Gazelle Prim	Fuite douchette plonge + attente retour fuite lave main office + bas intérieur CF tranchant	27/01/2020	Remplacement de la poignée de la douchette Remplacement du tempo stop Mise en place d'un ecaire en inox en bas du bord de frigo
17/12/2019	René Char	2 buses LV a remplacer	19/12/2019	
17/12/2019	Pont de Justice	FOUR EN RENOUVELLEMENT + remplacement chariot four	22/01/2020	Remplacement four par OCCASION SQF 14 nvx
17/12/2019	P. Semard	Joint bouchon LV défectueux + mq une vis à la douchette	17/01/2020	Remplacement douchette prise ref joint
17/12/2019	Camus Prim	Porte du four se rouvre seule	19/12/2019	Four vieillissant fonctionne bien T° mais ouverture porte régulièrement - resserrage vis et vérification serrure porte à mettre en renouvellement
17/12/2019	Courbessac	Poignée four chauffe + fuite commande manuelle lave main + commande manuelle du LV	06/01/2020	Remplacement tempo stop - resserrage poignée four
17/12/2019	Mont Duplan	Détecteur lave main HS	13/01/2020	Remplacement pile
17/12/2019	J. Zay	Grilles four dessoudées + joint CF	20/01/2020	
17/12/2019	Gauzy	Mq 2 clayettes CF + roue chariot service tordue	19/12/2019	Prise mesures clayettes + chariot en atelier attente validation devis remplacement ou soudure chariot commandé le 14/01/20 chariot remplacé 22/01/20
17/12/2019	M. Long	Fuite arrière LV + cloche siphon sol	19/12/2019	Remise en place tuyau evac et fixation - évacuation sol : collier cassé PVC déboîté cf. ville
17/12/2019	L. Rousson	Pb sur douchette	06/01/2020	Remplacement douchette et tempo stop
17/12/2019	Talabot	Tjr fuite flexible plonge	19/12/2019	Remplacement douchette
17/12/2019	Vaillant	Joint banque froide		En attente renouvellement
16/12/2019	René Char	Fuite arrière LV - Tuyau détachés	19/12/2019	Remplacement robinet fontaine à eau + réparation fuite tuyaux produits A LA PLACE DE PAREDES
16/12/2019	Jaurès Prim	Suite à réparation lave mains l'eau ne coule presque plus fuite sous évier ?	19/12/2019	Réglage tempo stop
13/12/2019	Pauline Kergomard	Roue meuble vaisselle inox dans office voilée	OK	
09/12/2019	Capouchiné	REEMPLACEMENT 2 CF PLAN DE RENOUVELLEMENT 1 simple + 1 double	OK	
09/12/2019	P. Semard	Joint lave-vaisselle à contrôler	OK	
09/12/2019	Capouchiné	Lave main cassé	02/03/2020	
09/12/2019	Capouchiné	4 néons HS	10/01/2020	Remplacement 6 néons
09/12/2019	René Char	Grosse fuite lave main vestiaire	ok	Vient du sol
02/12/2019	Faucher	Lave-vaisselle ne tourne plus	03/12/2019	Pompe mise en sécurité / réarmement + essais ok
28/11/2019	Jaurès Prim	Fuite ds CF neuve	29/11/2019	Porte mal réglée n'appuie pas sur enclenchement évaporateur - réglage et tests OK

Date	SITES	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
28/11/2019	Langevin	Flexible douchette plonge HS - la douchette (pompeau se détache URGENT	29/11/2019	Fixation de la douchette
28/11/2019	Langevin	Douchette se détache toute seule	29/11/2019	Fixation test OK
28/11/2019	St Césaire	Fuite robinet plonge	29/11/2019	Resserrage robinet plonge
26/11/2019	Placette	Evier plonge déplacé + fuite sous bac siphon	29/11/2019	Remplacement 2 siphons
25/11/2019	Jean Macé	Joint CF	OK	Pas de remplacement possible fabricant
25/11/2019	Mas Boulbon	Coin étagère à protéger + 1 néon salle	23/06/2020	
25/11/2019	J. Moulin	Vérifier coude sous bac de plonge se bouche régulièrement	OK	
25/11/2019	Jean Macé	Fuite sous self chaud	22/11/2019	Remplacement des 3 vannes
21/11/2019	L. Rousson	Fuite sous bac de plonge	19/12/2020	Siphon à remplacer
21/11/2019	Gazelle Prim	Self froid trop froid à nouveau congèle	22/11/2019	T° re réglée + indication personnel SHCB comment régler la T°
21/11/2019	Pont de Justice	Fuite lave-vaisselle - tuyau évacuation	21/11/2019	Déboîtement du tuyau d'évacuation
19/11/2019	Berlioz	Fuite sous bac décontamination à l'étage + 1 néon grand en salle prim	29/11/2019	Remplacement siphon reste néon
18/11/2019	L. Rousson	Fuites sous bac décontamination	19/12/2020	Prévoir remplacement siphon
18/11/2019	Marcellin	Fuite sous évier bac décontamination	26/11/2019	Remplacement siphon
15/11/2019	Jaurès Prim	Porte four ferme mal joint ? Vapeur sort de tous les côtés		Prise ref joint
04/09/2019	Courbet Prim	Blattes tel hygiène	ok	
04/09/2019	Courbet Prim	WC ne se remplit pas + fuite cuve	14/11/2019	
04/09/2019	Mas Boulbon	Disjoncteur coupé	04/09/2019	Réenclenchement et contrôle fonctionnement des éléments OK
04/09/2019	Courbet Prim	Tuyaux arrivée produits à contrôler eau trop chaude LV		
03/09/2019	Berlioz	Pas de pression plonge	09/09/2019	
03/09/2019	Grézan	Pas d'eau chaude CHAUDIERE FUIITE ???	05/11/2019	
03/09/2019	Pont de Justice	LV marche mal	08/10/2019	Remplacement bras de rinçage
03/09/2019	Wallon	Banque froide à contrôler	08/10/2020	Manque bac récupération eau
02/09/2019	Bruguier	Douchette ne fonctionne pas	11/10/2019	Remplacement douchette
02/09/2019	Gazelle Prim	Fuite robinet plonge	02/09/2019	Remplacement joint serrage
02/09/2019	Pont de Justice	Eau fontaine a eau pas assez fraîche	02/09/2019	Nettoyage condenseur
02/09/2019	Pont de Justice	Congélateur HS	02/09/2019	Fuite sur le circuit non repérable METTRE EN RENOUELEMENT
02/09/2019	Pont de Justice	Chariot + chariot de four	02/09/2019	Roue à remplacer chariot four + chariot en renouvellement OK RENOUELEMENT 04/11/2019
02/09/2019	Prosper Mérimée	Fuite sous la plonge	02/09/2019	Coude cassé et remplacé
02/09/2019	René Char	Fuite sous le lave-vaisselle	02/09/2019	Remplacement durite surchauffeur
02/09/2019	St Césaire	Grosse fuite sous la plonge	03/09/2019	

2.4 LES INVESTISSEMENTS

Parallèlement, des renouvellements de matériels ont été réalisés sur la Cuisine Centrale comme sur les restaurants scolaires.

Le montant prévisionnel des investissements pour la cuisine s'élève à 167 355 €, répartis sur 6 ans.

Le montant prévisionnel des investissements pour les restaurants scolaires s'élève à 142 135 €, répartis sur 6 ans.

Plan de renouvellement de la Cuisine Centrale																		
Local	Equipement	Quantité	Année	Marque	Bon	Moyen	Usage	Remarques SHCB	Année 1	REALISE (HT) 2016-2017	Année 2	REALISE (HT) 2017-2018	Année 3	REALISE (HT) 2018-2019	Année 4	REALISE (HT) 2019-2020	Année 5	Année 6
ECS																		
	Ballon 2000 L	1	2009	CHAROT	X			Suite visite année relevée 2000 état usagé			2 000	6790,00						
	Pompe de relevage	1	2009				X	En accord avec la visite		5 205,00			900	3478,00				
Local Pâtisserie																		
	Four mixte 20 N GN2/1	1	2009	FRIMA		X		Suite visite = usagé			19 500							
	Batteur	1	2009		X			Suite visite = pas assez grand	17 140									
	Cellule de refroidissement	1	2010	ACFRI	X			Suite visite = reprise des joints	600	Contrat d'entretien								
Conditionnement froid																		
	Trancheur	1 + 1	Investissement	DADAU X	Neuf			Investissement SHCB	4 500	7 986,00								4 500
	Cellule de refroidissement	1	2010	ACFRI	X			Suite visite = reprise des joints	600	Contrat d'entretien								
Conditionnement chaud																		
	Cellule de refroidissement	3	2010	ACFRI	X			Suite visite = reprise des joints	1 800	Contrat d'entretien								
	Balances	6/an	Investissement		Neuf			Investissement SHCB	720	336,00	720		720	564,00	720			720 720
Cuisson																		
	Sauteuse	1	2009	ROSINO X		X		Accord suite visite			24 750							
	Sauteuse Remise en état											1964,00						
	Marmite	3	2009	ROSINO X		X		Accord suite visite = changement 1 marmite					22 000					

Local	Equipement	Quantité	Année	Marque	Bon	Moyen	Usage	Remarques SHCB	Année 1	REALISE (HT) 2016-2017	Année 2	REALISE (HT) 2017-2018	Année 3	REALISE (HT) 2018-2019	Année 4	REALISE (HT) 2019-2020	Année 5	Année 6	
Local production froide																			
	Coupe légumes	1	2010	DITO SAMA			X	En accord avec la visite			12 000								
	Disque réglable 2 lames coupe légumes															3 545,55			
	Girafe – Turbo broyeur TBX	1		HOBART			X	En accord avec la visite							10 750	6 431			
Couloir CF																			
	Sol, mur, plafond							Suite visite = mise en conformité sur la durée de la DSP			15 000	2 778,00							
	Remise en état déshydrateur															7 315			
Bureaux administratif																			
	Bureaux	13	Investissement					Matériels repris par le prestataire = investissements SHCB	1 716	Matériel non repris									
	Armoires	13	Investissement						2 704	Matériel non repris									
	Chaises	20	Investissement						1 300	Matériel non repris									
	Caissons	13	Investissement						676	Matériel non repris									
Stockage extérieur																			
	Algéco	2	Investissement					Matériels repris par le prestataire = investissements SHCB	6 100	Matériel non repris									
	Cagettes	624	Investissement					Investissement SHCB	4 499	27 000				1454,00					
Toiture																			
	Tourelles d'extraction	7						Suite visite = Moyen					10 000						
	Caméras													9557,50					
ECS																			
	Adoucisseur	1								2 660,00									
	Assécheur d'air	1								1 615,84									
	Mise en conformité électrique													5 322,18					
Local Pâtisserie																			
	Compoteuse	1								4 130,00									

La doseuse scelleuse flexitrack investie en 2017-2018 est à déduire des investissements. Ce matériel n'étant pas utilisé, il a été déplacé.

Local	Equipement	Quantité	Année	Marque	Bon	Moyen	Usage	Remarques SHCB	Année 1	REALISE (HT) 2016-2017	Année 2	REALISE (HT) 2017-2018	Année 3	REALISE (HT) 2018-2019	Année 4	REALISE (HT) 2019-2020	Année 5	Année 6
Conditionnement froid																		
	Thermoscelleuse RESCASET											17 580,45						
	Remise en état Electropack															1810,04		
	Ensacheuse	1								585,00								
Conditionnement chaud																		
	Groupe cellule N3	1								3 578,29								
	Echelles											699,32		1 398,64		1 052,10		
Cuisson																		
	Rollers									5 763,05								
	Doseuse scelleuse FLEXITRACK											17 657,45						
	Remise en état STEAM											5 139,80						
	Pompe à javel													1 981,09				
	Chariots cuiviers	5														1 252,40		
Local production froide																		
	Ouvre boîtes électrique											1 081,00						
Couloir CF																		
	Transpalette Remise en état	1								650,00				400,00		2049,68		
	Table centrale mobile													964,81				
	Transpalette et table élévatrice													2 180,99				
	Alarme froid													4 302,00				
	Porte métal barre antipanique															2 980		
	Porte Légumerie ISODOC															1 628,50		
Bureaux administratif																		
	Etiqueteuse barquettes											1 123,00						
	Climatisation													6 818,80				
	Onduleur													326,00				
Stockage extérieur																		
	Diabes	5								1 903,00				1 030,00				
	Portillon													679,22				
INVESTISSEMENTS TOTAUX HT									42 355	61 412	73 970	54 813	33620	40 457,23	11470	28 064,27	5220	720

Plan de renouvellement du matériel des restaurants scolaires

Source	Equipement	Marque	Type	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	An 1	REALISE (HT) 2016-2017	An 2	REALISE (HT) 2017-2018	An 3	REALISE (HT) 2018-2019	An 4	REALISE (HT) 2019-2020	An 5	REALISE	An 6	REALISE	Montant prévisionnel
Collecteurs 110L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	785,0	-	-	-	-	-	-	-
Restaurant Municipal	LAVE VAISSELLE	COMENDA	ELEA 1000	-	-	ACHAT	-	-	-	-	-	-	-	3808	-	-	-	-	-
Office A Camus Maternelle	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office A. Chamson	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C1--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office Barbes Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB12	ETAT D'USAGE	12N	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3 721
Office Barbes Primaire	FONTAINE A EAU	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 369,0	-	-	-	-	-	-	-
Office Bénédictins	LAVE VAISSELLE	-	-	-	-	ACHAT	-	-	-	-	-	-	-	3808	-	-	-	-	-
Office Bénédictins	FOUR REMISE EN T°	AIRT	20 NIVE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4150	-	-	-	-	-
Office Berlioz	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office Boulbon	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	59,9	-	-	-	-	-	-	-
Office Bruguier	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C1--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office Camus Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3 721
Office Camus Primaire	CF DOUBLE	-	-	-	-	ACHAT	-	-	-	-	-	-	-	2541	-	-	-	-	-
Office Capouchine	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F12	ETAT D'USAGE	12N	MOYEN	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3 721
Office Capouchine	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F12	ETAT D'USAGE	12N	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3 721
Office Capouchiné	ADOUCCISEUR	-	-	-	-	-	-	-	1	882,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Office Capouchiné	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	59,9	-	-	-	-	-	-	-
Office Carmel	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	56,6	-	-	-	59,9	-	-	-	-	-	-	-
Office Casanova	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office Casanova	FOUR REMISE EN T°	BTR	-	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	2 380,00	-	-	-	-	-	-	-	-	3 092

Source	Equipement	Marque	Type	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	An 1	REALISE (HT) 2016-2017	An 2	REALISE (HT) 2017-2018	An 3	REALISE (HT) 2018-2019	An 4	REALISE (HT) 2019-2020	An 5	REALISE	An 6	REALISE	Montant prévisionnel
Office Castanet	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	6126-5	ETAT D'USAGE	2P R22	MOYEN	-	622,0	1		-		-	2541	-	-	-	-	1 100
Office Charles Martel	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	56,6	-		-		-		-	-	-	-	-
Office Charles Martel	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	3 721
Office Charles Martel	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	6126-5	ETAT D'USAGE	R22	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	1 100
Office Charles Martel	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C155	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		-		1		-	-	-	-	2 657
Office Courbessac	LAVE VAISSELLE	-	-	-	-	ACHAT	-		-		-		-		-	-	-	-	-
Office E. Vaillant	CONGELATEUR	-	-	-	-	MOYEN	-		1		-		-		-	-	-	-	391
Office E. Gauzy	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	56,6	-		-	59,9		-	-	-	-	-	-
Office Eau Bouillie	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2D11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	3 721
Office Eau Bouillie	CONGELATEUR	IBERNA	NCO14	ETAT D'USAGE	R12	MOYEN	-		1		-		-		-	-	-	-	391
Office Eau Bouillie	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1		-		-		-	4337		-	-	-	2 657
Office Eau Bouillie	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		-		-	59,9		-	-	-	-	-	-
Office Edgar Tailhades	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2G14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	3 721
Office Edgar Tailhades	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2P	ELECTROLUX	-	ETAT D'USAGE	R134A	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	1 100
Office Edgar Tailhades	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1P	ELECTROLUX	-	ETAT D'USAGE	R134A	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	618
Office Edgar Tailhades	CHARIOT 3 PLATEAUX	-	-	-	-	-	-		-		-	194,0		-	-	-	-	-	-
Office Edgar Tailhades	LAVE VAISSELLE	-	-	-	-	-	-		-		-	3 825,0		-	-	-	-	-	-
Office Edgar Tailhades	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		-		-		-	64,90		-	-	-	-
Office Faucher	FOUR REMISE EN T°	AIRT	14 NIVE	-	-	-	-		-		-		-		-	-	-	-	-
Office Gazelle Maternelle	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	2 800

Source	Equipement	Marque	Type	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	An 1	REALISE (HT) 2016-2017	An 2	REALISE (HT) 2017-2018	An 3	REALISE (HT) 2018-2019	An 4	REALISE (HT) 2019-2020	An 5	REALISE	An 6	REALISE	Montant prévisionnel
Office Gazelle Maternelle	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-		-		-		1	-	-	-	-	-	2 800
Office Gazelle Maternelle	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-		1	59,90	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Office Gazelle Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	3 721
Office Gazelle Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		-	-	1	-	-	-	-	-	3 721
Office Gazelle Primaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1	3 825,0	-	-	-	-	-	-	2 657
Office Grézan	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office Grézan	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	CODIGEL	CORECO CGR-1002-S	-	-	REPLACEMENT	-		-		-	2 581,0	-	-	-	-	-	-	-
Office G. Courbet Maternelle	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2G14E	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	3 721
Office G. Courbet Maternelle	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C75	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office G. Courbet Maternelle	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	-	-	-	-	-	-		-		-	-	-	1683	-	-	-	-	-
Office G. Courbet Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	3 721
Office G. Courbet Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2G14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		-	-	1	-	-	-	-	-	3 721
Office G. Courbet Primaire	CONGELATEUR	-	-	ETAT D'USAGE	MIKO sa en prêt	ACHAT	1		-		-	465,0	-	-	-	-	-	-	391
Office H. Wallon	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	59,9	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Office J Carrière	LAVE VAISSELLE	FRANSTAL	FR1--AR	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office J Carrière	CONGELATEUR	CARENJI	-	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1		-		-	-	-	-	-	-	-	-	391
Office J.J Rousseau	LAVE VAISSELLE	COMENDA	-	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	2 657
Office J.J Rousseau	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	-	ETAT D'USAGE	R4-4A	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	1 100
Office J.J Rousseau	FOUR REMISE EN T°	-	-	-	-	ACHAT	-	3 429,25	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Office Jaurès Maternel	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1	-	-	-	-	-	-	-	2 657

Source	Equipement	Marque	Type	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	An 1	REALISE (HT) 2016-2017	An 2	REALISE (HT) 2017-2018	An 3	REALISE (HT) 2018-2019	An 4	REALISE (HT) 2019-2020	An 5	REALISE	An 6	REALISE	Montant prévisionnel
Office Jaurès Maternel	CF SIMPLE	-	-	-	-	REPLACEMENT	-		-		-		-	1250	-		-		-
Office Jaurès Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-		-		-		-		1		-		3 721
Office Jaurès Primaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		1		-		-	3808	-		-		2 657
Office Jean Jaurès Primaire	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	CODIGEL	700L	-	-	-	-		-		-		-	1683	-		-		-
Office Jaurès Primaire	CONGELATEUR	-	-	-	-	MOYEN	-		1		-		-		-		-		391
Office Jean Moulin	FOUR REMISE EN T°	BTR	-	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1		-		-		-		-		-		3 721
Office Jean Moulin	CONGELATEUR	-	13-L	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		1		-	465,0	-		-		-		391
Office Jean Zay	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		1		-		-		-		-		2 657
Office La Cigale	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2D14	ETAT D'USAGE	14N	-	-		-		-		1		-		-		3 721
Office La Cigale	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	614-3	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		-		1		-		-		1 100
Office La Cigale	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C1--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-		-		2 657
Office La Cigale	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		-		-	59,9	-		-		-		-
Office Lakanal	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C155	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-		-		2 657
Office M. Long	LAVE VAISSELLE	-	-	-	-	REPLACEMENT	-		-		-	3 825,0	-		-		-		-
Office M. Long	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		-	59,90	-		-		-		-		-
Office Marcelin	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		1		-		-		-		3 721
Office Marcelin	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-		-		-		1		-		-		2 800
Office Marcelin	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		1	59,90	-		-		-		-		-
Office Mas Roman	CONGELATEUR	-	13-L	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-	Transfert Camus Prim	-		-		391
Office Mas Roman	FOUR DE REMISE EN T°	AIR'T	-	-	-	ACHAT	-		1	2 161,31	-	2 500,0	-		-		-		-
Office P. Semard	ARMOIRE FROIDE	-	-	-	-	-	-		1	2 581,00	-		-		-		-		-

Source	Equipement	Marque	Type	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	An 1	REALISE (HT) 2016-2017	An 2	REALISE (HT) 2017-2018	An 3	REALISE (HT) 2018-2019	An 4	REALISE (HT) 2019-2020	An 5	REALISE	An 6	REALISE	Montant prévisionnel
Office P. Semard	CONGELATEUR	-	-	-	-	-	-		1	448,00	-		-		-	-	-	-	-
Office P. Langevin	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	CONDIGEL	-	-	-	ACHAT	-		-		-		-	2 841	-	-	-	-	-
Office Placette	CONGELATEUR	-	-	ETAT D'USAGE	R12	MAUVAIS	1		-		-		-	511	-	-	-	-	391
Office Placette	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	59,9	-		-		-		-	-	-	-	-
Office Placette	FOUR REMISE EN T°	-	-	-	-	ACHAT	-		-		-		-		-	-	-	-	-
Office Planette	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	56,6	-		-		-		-	-	-	-	-
Office Pont de Justice	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-		-		1		-	2525	-	-	-	-	2 800
Office Pont de Justice	LAVE VAISSELLE	COMENDA	LC9--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	2 657
Office Pont de Justice	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	59,9	-		-		-		-	-	-	-	-
Office Pont de Justice	CONGELATEUR	-	-	-	-	-	-		-		-		-	511	-	-	-	-	-
Office Prosper Mérimée	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	613--1	-	Armoire de rangement	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	1 100
Office Prosper Mérimée	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	2 657
Office Prosper Mérimée	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		-		-	59,9	-		-	-	-	-	-
Office R. Char	MICRO ONDE	-	-	-	-	-	-		-		-	59,9	-		-	-	-	-	-
Office St Césaire	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	614--3	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	1 100
Office St Césaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	2 657
Office St Césaire	MICRO ONDE	-	-	-	-	ACHAT	-	59,9	-		-		-		-	-	-	-	-
Office Talabot	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	CODGEL	1400 L	-	-	-	-		-		-		-		-	-	-	-	-
Office Tourmagne	FOUR REMISE EN T°	AMBASSADE	ARTF71-	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-	-	-	-	3 721
Vaisselle	-	-	-	-	-	-	-		-		-	4 994,16	-		-	-	-	-	-
Rampe Inox pour mini Agora	-	-	-	-	-	-	-		-		-		-	2485	-	-	-	-	-
TOTAL HT							6	4 517	10	8 632	32	25 307,36	9	38 546,9	1		0		142 135

3- COMPTE RENDU TECHNIQUE D'EXPLOITATION

3.1 EFFECTIFS

3.1.1 Scolaires et ALSH

PERIODE	SCOLAIRE						ALSH						TOTAL
	Maternelles	Maternelles PN	Primaires	Primaires PN	Adultes	Adultes PN	Maternelles	Maternelles PN	Primaires	Primaires PN	Adultes	Adultes PN	
SEPTEMBRE 2018	31 966		69 808		9 316		982	74	1 171	24	325	38	113 704
OCTOBRE 2018	23 269		48 762	16	5 944	2	3 361	578	4 656	463	1 789	207	89 047
NOVEMBRE 2018	31 529		64 597	16	8 709	2	1 194	77	1 257	125	379	52	107 937
DECEMBRE 2018	21 662		45 363	32	6 868	4	1 076	48	1 294		451	40	76 838
JANVIER 2019	32 484		66 907	32	9 507	4	1 395		1 594		537	36	112 496
FEVRIER 2019	16 976		34 447	32	4 672	4	3 449	318	4 695	334	1 884	158	66 969
MARS 2019	16 027		33 051	47	4 656	6	591		559	129	188	36	55 290
AVRIL 2019													0
MAI 2019	4 581		9 735		5 726	12	264		317		152		20 787
JUIN 2019	14 997		33 745		9 861	24	486		404		261		59 778
JUILLET 2019	2 288		4 638		1 196		5 503	1189	7 596	1170	3 300	720	27 600
AOÛT 2019	0		0		573		2 642	766	2 844	926	1 784	408	9 943
TOTAL avant avenant	173 913	0	362 935	175	49 672	22	12 048	1095	15 226	1075	5 553	567	622 281
SOUS TOTAL avant avenant	173 913		363110		49 694		13 143		16 301		6 120		622 281
SOUS TOTAL APRES REVISION DES PRIX MAI 2020	21 866	0	48 118	0	17 356	36	8 895	1 955	11 161	2 096	5 497	1 128	118 108
SOUS TOTAL après avenant	21 866		48 118		17 392		10 850		13 257		6 625		118 108
TOTAL GENERAL	195 779		411 228		67 086		23 993		29 558		12 745		740 389

3.1.2 Adultes du restaurant municipal, des crèches et de Boulbon

PERIODE	Restaurant Municipal Formule	Restaurant Municipal Complet	Adultes Crèches	Adultes Boulbon Formation	Total
SEPTEMBRE 2018	177	492	2 238	104	3 011
OCTOBRE 2018	197	518	2 357	99	3 171
NOVEMBRE 2018	210	483	1 945	197	2 835
DECEMBRE 2018	221	442	1 762	191	2 616
JANVIER 2019	168	586	2 185	111	3 050
FEVRIER 2019	104	583	2 038	72	2 797
MARS 2019	77	319	1 002	60	1 458
AVRIL 2019					0
MAI 2019			1 055		1 055
JUIN 2019	31	214	2 152		2 397
JUILLET 2019	18	285	1 346		1 649
AOÛT 2019	25	210	1 280	0	1 515
TOTAL avant avenant	1 154	3 423	13 527	834	18 938
TOTAL après avenant mai 2020	74	709	5 833	0	6 616
TOTAL GENERAL	1 228	4 132	19 360	834	25 554

3.1.3 Effectifs totaux

PERIODE	Effectifs année 2017- 2018	Effectifs année 2018- 2019	Effectifs année 2019- 2020	EVOLUTION EN % par rapport N-1*
SEPTEMBRE	109 546	109 534	116 715	6,56%
OCTOBRE	91 517	95 929	92 218	-3,87%
NOVEMBRE	113 070	117 789	110 772	-5,96%
DECEMBRE	96 574	89 408	79 454	-11,13%
JANVIER	102 950	111 998	115 546	3,17%
FEVRIER	80 715	99 360	69 766	-29,78%
MARS	121 360	95 680	56 748	-40,69%
AVRIL	70 166	93 927	0	-100,00%
MAI	102 534	101 787	21 842	-78,54%
JUIN	113 629	93 866	62 175	-33,76%
JUILLET	39 190	37 892	29 249	-22,81%
AOÛT	14 710	14 481	11 458	-20,88%
TOTAL	1 055 961	1 061 651	765 943	-27,85%

* L'année 2019-2020 comparée à l'année 2018-2019

3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES

	De Septembre 2019 à Août 2020	TOTAL CA HT
Maternelles (scolaires)	195 779	1 366 179,91
Primaires (scolaires)	411 228	2 893 744,11
Enfants (ALSH)	53 551	383 161,71
Adultes (scolaires)	67 086	484 714,83
Adultes (ALSH)	12 745	92 481,79
Adultes Crèche	19 360	139 969,72
Adultes Restaurant Municipal (formule réduite)	4 132	20 043,11
Adultes Restaurant Municipal (complet)	1 228	9 412,16
Adultes formation BOULBON	834	6 386,77
TOTAL CA REPAS PRINCIPAUX 2019/2020	765 943	5 396 094,11

	De Septembre 2019 à Août 2020	TOTAL CA HT
Petits déjeuners CARMEL	2 798	1 480,14
Goûters CARMEL	2 618	1 659,81
Goûters Maternelles (ALSH)	25 366	13 418,61
Goûters Primaires (ALSH)	31 385	19 898,09
Goûters Adultes (ALSH)	12 754	8 086,04
Boissons	722	358,11
Prestations annexes	6 448	60 057,23
Matériel (glacières, jetables, plaques eutectiques)	80	1 600,00
Lait	750	1 030,50
Denrées en l'état	10	1 000,60
Eau	4 093	863,62
Autres (Matières 1ères ou MO refacturées)	10	100 856,74
TOTAL CA HT Autres 2019/2020		210 309,49

CHIFFRE D'AFFAIRE TOTAL 2019-2020

5 606 403,60 HT

3.3 EVOLUTION DU NOMBRE DE COUVERTS

CATEGORIE	Effectifs année 2016 - 2017	Effectifs année 2017 - 2018	Effectifs année 2018- 2019	Effectifs année 2019- 2020	% REPARTITION PAR CATEGORIE	EVOLUTION EN % par rapport N-1
Scolaires	854 330	858 430	867 907	607 007	79,25%	-30,06%
ALSH	69 196	68 419	67 895	53 551	6,99%	-21,13%
Adultes	97 788	95 028	96 385	80 665	10,53%	-16,30%
Adultes crèches	26 453	26 456	22 666	19 360	2,53%	-14,59%
Adultes Municipal	6 621	7 628	6 798	5 360	0,70%	-21,15%
TOTAL	1 054 388	1 055 961	1 061 651	765 943	100,00%	-27,85%

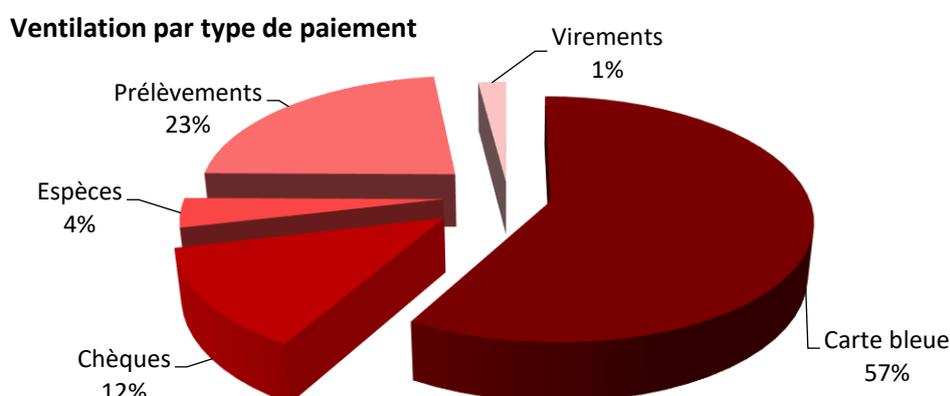
Contrat	2016 - 2017	2017 - 2018	2018-2019	2019-2020
Effectifs	1 116 064	1 054 388	1 061 651	765 943

3.4 FACTURATION FAMILLE

La gestion de la facturation

La gestion de la facturation est déléguée dans le cadre de la DSP. En contact direct avec les familles, nous privilégions les échanges pour tisser un lien avec les usagers. Nous avons conscience que notre mode de fonctionnement contribue à l'image globale de la restauration municipale.

Le service est articulé selon une méthode de travail précise et rigoureuse. En post facturation, la facture est générée vers le 05 de chaque mois. Les familles peuvent faire le choix de la dématérialisation (1000 familles cette année) ou de recevoir leurs factures sous format papier (6000 factures envoyées par mois). Les familles disposent de 10 jours pour régler. Plusieurs moyens à leur disposition : paiement en ligne sécurisé sur leur espace personnel, prélèvement automatique, chèque ou espèces.



La participation financière des familles

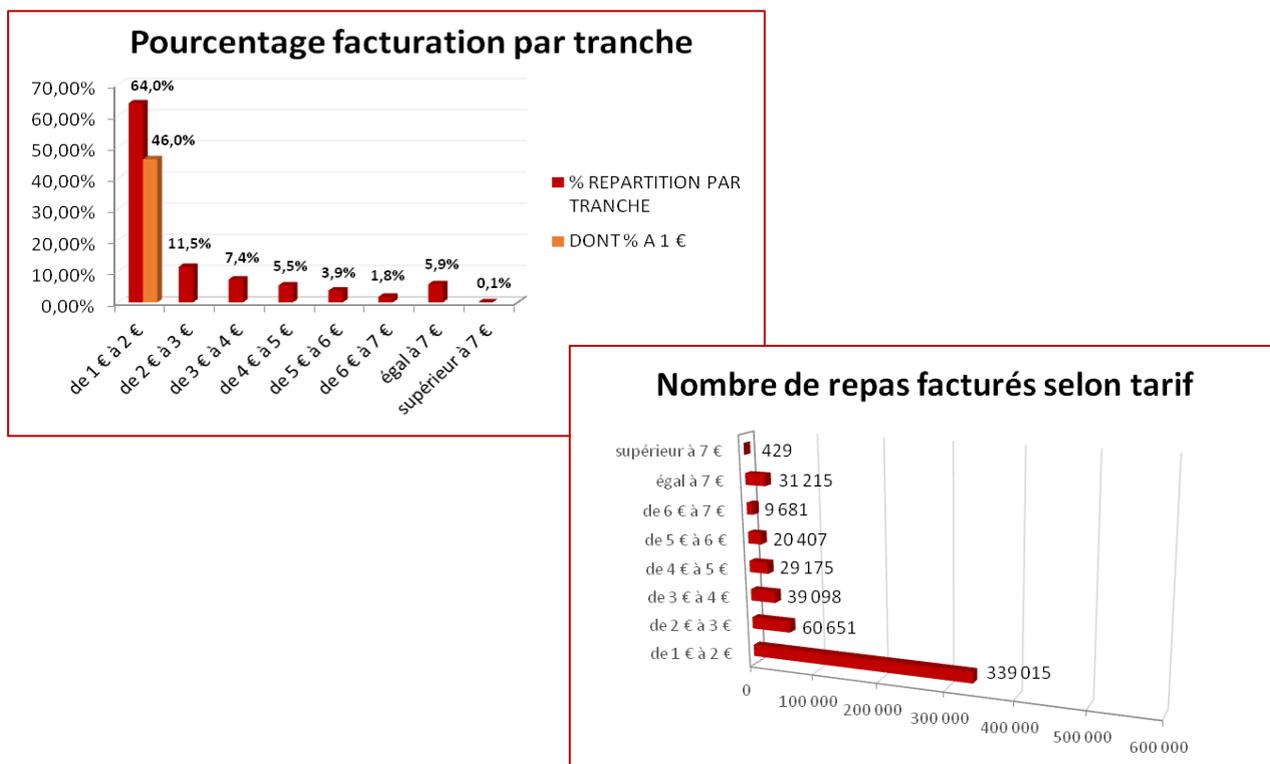
En restauration scolaire, la Ville a mis en place un système de tarification, basé sur un taux de réduction calculé en fonction des revenus et du nombre d'enfants à charge. Sur le restaurant municipal, SHCB propose 2 formules aux agents qui déjeunent sur le restaurant situé près des services techniques.

SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE	TARIF PLANCHER	TARIF PLAFOND	TARIF UNIQUE EXTERIEUR
REPAS ENFANT TTC	1 €	7 €	12 €
REPAS ENSEIGNANT TTC	1 €	7 €	/

SERVICE RESTAURATION MUNICIPALE	TARIF TTC Du 1.09.19 au 31.05.20	TARIF TTC Suite à l'avenant Du 01.06.20 au 31.08.20
REPAS COMPLET : entrée, plat, fromage, dessert, boisson	8,42 €	8,54 €
REPAS FORMULE REDUITE : entrée + plat OU plat + dessert	5,32 €	5,44 €
BOISSON	0,52 €	0,52 €

3.4.1 Répartition des repas facturés aux familles, classés par restaurant scolaire, par tarif et par catégorie de convives

Sur l'année scolaire 2019/2020 → 529 671 repas facturés aux usagers, avec 64 % des repas facturés dans la tranche comprise entre 1€ à 2€.



✚ [Voir Annexe 2 - « Participation financière des familles par restaurant, par tarif et par niveau scolaire »](#)

3.4.2 Tarif moyen pondéré par restaurant et coût moyen pondéré

➤ Élémentaire

NOMBRE REPAS ELEMENTAIRES	TOTAL CA	COÛT PONDERE
357 750	795 359,95 €	2,22 €

✚ [Voir Annexe 3-A - « COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE »](#)

➤ Maternelle

NOMBRE REPAS MATERNELLES	TOTAL CA	COÛT PONDERE
171 921	399 400,56 €	2,32 €

✚ [Voir Annexe 3-B - « COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE »](#)

3.4.3 Les impayés

En l'absence de règlement sous 10 jours, nous adressons une 1^{ère} relance en courrier simple. La famille dispose de 10 jours pour régler. En l'absence de règlement durant le délai imparti, une 2^{ème} relance est adressée, en courrier simple si la dette est inférieure à 100 € et en recommandé si elle est supérieure à 100 €. La famille dispose à nouveau d'un délai de 10 jours pour régler.

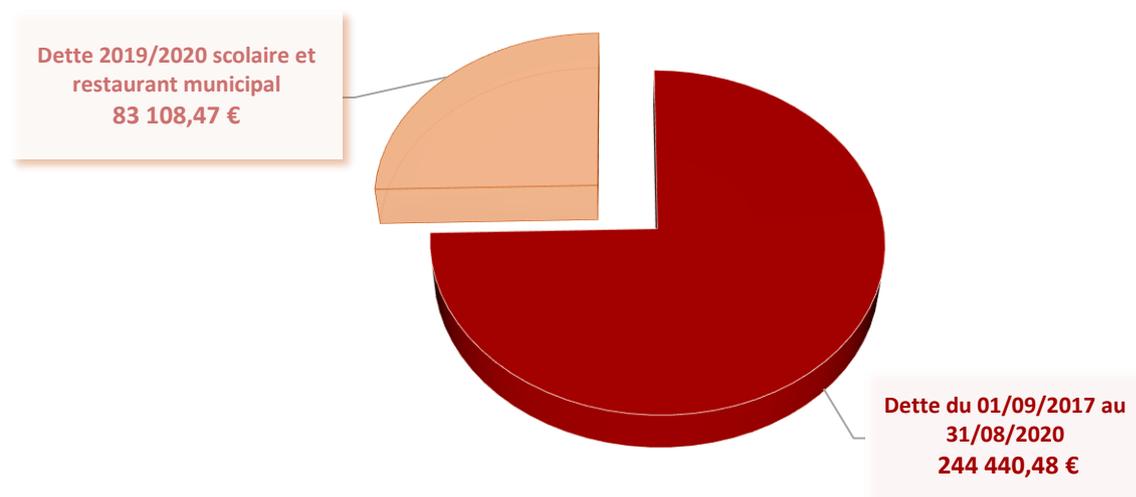
Nous sommes attentifs aux retards de paiement. En plus des relances par courrier, nos équipes relancent par mail et contactent chaque mois par téléphone les familles débitrices. Le recouvrement téléphonique permet de recouvrer 35 % de la dette en moyenne. Chaque mois, si les relances ne sont pas suivies d'effet, nous adressons aux services de la Ville la liste des impayés, avant de les transmettre au cabinet d'huissiers qui traite le recouvrement amiable sur NÎMES.

Cette année, en raison de la crise sanitaire qui a débuté le 16 mars 2020, la restauration scolaire a été interrompue jusqu'au 11 mai 2020. Aucune facturation n'a été effectuée lors de cette période. A partir du 11 mai 2020, seuls les professeurs des écoles et le personnel municipal ont été facturés jusqu'à la fin de l'année scolaire 2020. Pour cette période, la mairie a pris en charge la facturation des enfants déjeunant dans les établissements scolaires.

L'impayé intégrant le scolaire et le restaurant municipal s'élève à **83 108,47 €** pour cette année.

Du 01.09.2017 au 31.08.2020, la dette cumulée représente **244 440,48 €**

La dette d'un montant de 70 295,44 € comprise entre le 1^{er} septembre 2016 et le 31 Août 2017 représentant 835 dossiers a été jugée irrécouvrable et est donc passée en perte.

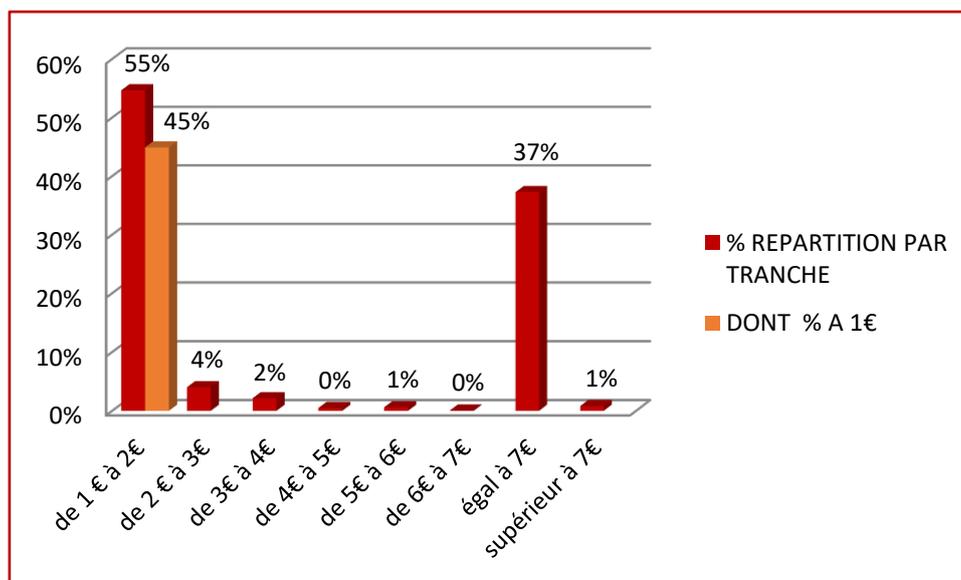


- ❖ [Voir Annexe 4A – « Liste des impayés 2019-2020 »](#)
- ❖ [Voir Annexe 4B – « Liste des impayés cumulés de la DSP »](#)

3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire

La dette 2019/2020 s'élève à 82 254,51 €. Elle concerne 1279 familles. La dette est répartie essentiellement comme suit :

- 45 % sur le tarif de 1€
- 37 % sur le tarif de 7€



TRANCHES TARIF	DETTE 2019 2020	% REPARTITION PAR TRANCHE	DONT % A 1 €
de 1 € à 2 €	45 144,57 €	55%	45%
de 2 € à 3 €	3 309,36 €	4%	
de 3 € à 4 €	1 765,05 €	2%	
de 4 € à 5 €	395,75 €	0%	
de 5 € à 6 €	499,36 €	1%	
de 6 € à 7 €	42,09 €	0%	
égal à 7 €	30 426,33 €	37%	
supérieur à 7 €	672,00 €	1%	
TOTAL	82 254,51 €	100%	

3.5 PERSONNEL AFFECTE AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PAR RAPPORT AU CONTRAT

3.5.1 Moyens humains dédiés aux restaurants scolaires

L'équipe du Suivi Client effectue environ 600 visites par an sur les restaurants scolaires. Cette année marquée par les mesures sanitaires imposées suite au Covid 19, 381 visites ont toutefois pu être réalisées. Trois chefs de groupe animent, coordonnent, audient et conseillent quotidiennement les 130 personnes dédiées au service des repas des petits convives nîmois.

Nous communiquons chaque semaine sur le menu de la semaine. Cette information mentionne la qualité des produits, la provenance et fournit des indications sur la mise en œuvre pour une uniformisation sur l'ensemble des sites.

INFOS MENUS		
 Semaine 4 du 20 janv au 24 janvier		Elsa (0466278474) & Delphine (0466278472) seront votre contact sur le cuisine centrale.
LUNDI 20-Janv	Salade de pommes de terre BIO mimosa Steak haché à la provençale Petits pois au jus Bûche du Pilat Pâte de fruits	1,5kg pour 24 mat / 18 prim / 10 adl 250 g = 12 mat / 8 prim / 6 adl 1 par enf / 2 par adl
MENU VEGETARIEN & DES ENFANTS DE L'ECOLE H WALLON		
MARDI 21-Janv	Betteraves BIO au sésame Gratin de coquillettes BIO façon fromagère Flan chocolat Kiwi	2 kg pour 40 mat / 28 prim / 16 mat sesame 1kg pour 100 convives vinaigrette en poche 2 tranches de fromage par convives a disposer avant remise en température Individuel Individuel
MERCREDI 22-Janv	Rillettes de porc* / Pâté de volaille et cornichons Rôti de dinde au thym Lentilles à la dijonnaise Fromage blanc et sucre Pommes BIO	porc 600 g pour 20 enf / 12 adl volaille 0,5kg pour 16 enf / 10 adl 1 tranche par enf / 2 par adl 1 kg pour 10 convives 1 dosette de sucre par convive Individuel
JEUDI 23-Janv	Pizza mozzarella Boeuf mode Carottes et champignons Yaourt aromatisé Vanille Orange	pour 24 enf / 20 adl Individuel Individuel
MENU NOUVEL AN CHINOIS		
VENDREDI 24-Janv	Mélange de chou vinaigrette crémeuse au curry Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas Riz Petit Moulé Ananas au sirop	1 kg pour 24 mat / 16 prim / 10 adl complément vinaigrette Individuel 28 enf / 18 adl

Goûter: madeleine + yaourt + jus de fruit

Cuillères (pour tous) / gobelet (en mat)

Chaque jour, la répartition du personnel est analysée selon les besoins du service. Les chefs de groupe organisent la planification selon la configuration et la fréquentation du restaurant, le menu, les contrats de travail du personnel.

Nous poursuivons notre partenariat avec l'ESAT OSARIS, établissement médicosocial qui accompagne des travailleurs en situation de handicap. A ce jour, nous avons intégré 6 personnes sur les restaurants scolaires.



En scolaire → Nombre d'heures / jour → 27.5 H

Enfin, selon les pics de fréquentation, après concertation avec le service de la restauration, nous travaillons en partenariat avec le prestataire de la société de nettoyage pour des missions de plonge durant le temps méridien.

En scolaire → Plonge moyenne / jour → 20 h

Sur cette année scolaire, en moyenne 130 personnes ont travaillé au quotidien sur les restaurants scolaires, avec un volume journalier de 668,65 heures.

❖ [Voir Annexe 5 – « PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES »](#)

3.5.2 Moyens humains dédiés à la cuisine centrale

L'équipe de la Cuisine Centrale est constituée de 44 personnes dont 4 sont affectées aux repas extérieurs. Nous avons développé tout au long de l'année, la polyvalence sur les différents postes afin d'être en mesure de garantir la sécurité des aliments et la continuité de service en cas d'aléas. Des formations ont été dispensées pour accompagner chacun et pour acquérir de nouvelles compétences.

❖ [Voir Annexe 6 – « Les personnels de la Cuisine Centrale affectés au cycle de fabrication des repas »](#)

3.6 INDICATEURS DE FORMATION CONTINUE

Le groupe SHCB favorise l'accès des collaborateurs à la formation pour que les salariés se sentent soutenus et épaulés dans leur carrière. Ces formations favorisent les promotions basées sur les compétences réelles plutôt que l'ancienneté.

- Sur la Cuisine Centrale, nous avons axé cette année le programme vers le management, le nettoyage et la désinfection, la sécurité des aliments et des personnes :

- « Formation au nettoyage »
- « Sensibilisation à l'utilisation des produits chimiques »
- « Formation PRPO de l'ensemble des ateliers : magasin, production, allotissement, livraison »
- « Formation des Bonnes Pratiques d'Hygiène »
- « Sensibilisation des Bonnes Pratiques COVID 19 »
- « Formation nettoyage et désinfection »

❖ [Voir Annexe 7 - Récapitulatif des formations réalisées 2019/2020 : Personnel de cuisine](#)

De plus, dans le cadre du management de la qualité, les responsables de chaque atelier et l'assistante qualité de la Cuisine Centrale animent et organisent des réunions d'atelier de façon périodique.

- Sur les restaurants scolaires, des formations et des réunions d'informations sont organisées avec l'ensemble du personnel.

Cette année, les formations ont été articulées autour des bonnes pratiques d'hygiène et de l'utilisation des produits d'entretien pour les responsables de sites.

❖ [Voir Annexe 8 Récapitulatif des formations réalisées 2019/2020 : agent de restauration](#)

Un total de **399.75 h** de formation dispensée



- ✓ 233.75 h sur la cuisine centrale
- ✓ 166 h sur les restaurants scolaires

3.7 SYNTHESES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES

3.7.1 Analyses microbiologiques

3.7.1.1 Sur les satellites

En partenariat avec le laboratoire EUROFINS, des analyses et des audits sont effectués sur les restaurants scolaires.

La maîtrise des risques en matière de sécurité des aliments nous a conduits à doubler certaines analyses :

- les recherches listéria sur les analyses de produits
- les prélèvements de surface

PRESTATIONS ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	PLAN EUROFINS ANNUEL	REALISATION EUROFINS 2019/2020	RESULTATS
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES	220	193	98.45% de conformité
RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE	110	97	100% de conformité
LAME DE SURFACE : FS	220	196	97.45% de conformité
AUDIT HYGIENE : 30 minutes	55	56	96.73% moyenne

En raison du confinement qui a eu lieu du 16 mars 2020 au 11 mai 2020, le prestataire EUROFINS a dû cesser de réaliser les prélèvements.

Les audits hygiène et les passages de prélèvements pour le 1^{er} semestre ont bien été réalisés sur tous les sites.

Cependant, le 2^{ème} passage pour réaliser les analyses n'a pas pu être effectué sur la totalité des sites (Cf Annexe 9- cases roses). Ces analyses ont été intégrées en rattrapage dans le plan de prélèvement de notre prestataire pour l'année 2020-2021 :

- 27 analyses bactériologiques de denrées alimentaires
- 13 recherches listeria monocytogénèse de produit
- 24 lames de surface

❖ [Voir Annexe 9 – « SUIVI EUROFINS SATELLITES 2019 2020 »](#)



N° de rapport: AR-20-LN-057909-01

Code client : LL58147

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 23/01/2020 à 09:33:00 par FLBO : Lucie Bourdier

Reçu au laboratoire le 24/01/2020 11:43 à 6.0°C

Analysé le 24/01/2020

Echantillon N° 854-2020-07032228 : FLBO-023-B0002 - BOEUF MODE

SHCB - SAT NIM GREZAN

2 Rue Emile Reynaud

30900 NIMES

Conditionnement :	Barquette plastique sous film	Livré le :	23/01/2020
DLC/DLUO fournisseur :	25/01/2020	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	03 - Chambre froide positive	Cuisson :	Cuit
Date de préparation :	22/01/2020	Etat au prélèvement :	Réfrigéré
Température du produit (°C) :	1.7	Préparation :	Livré par Cuisine Centrale
Type d'analyse :	A RECEPTION	Fournisseur :	SHCB
		Type intervention :	01 - Passage régulier planifié

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(M) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	XP V06-034	< 10 000	Règl 2073/2005 modifié	1 000 000
Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPRAL	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(e) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2	< 10		10
(e) Clostridium perfringens /g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
(M) Salmonella /25 g	BRD 07/11-13/05	Non détecté		Non détecté
(e) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode interne adaptée de NF V06-057-1	< 100		100

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Nantes, le 27/01/2020
Manon Tavares Sanches
Technicienne de Validation

NOTE EXPLICATIVE

Seules les prestations reprises par le symbole (M) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation. Pour les paramètres précédés du sigle (e) l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution.

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).

Eurofins Microbiologie Ouest

11 Rue Pierre Adolphe Bobierre

44000 Nantes

T +33 2 51 83 79 50

F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes

SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120

B



Les chefs de groupe du Suivi Client pilotent les actions correctives à mener avec les équipes en cas de non-conformité ou de surveillance. Ces actions sont menées sur le terrain et contrôlées : nous réalisons des analyses microbiologiques internes pour vérifier la pertinence de nos actions.

**ACTION(S) CORRECTIVE(S) SUITE A
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE NON CONFORME**

Nom de l'établissement : **LAKANAL** Date de prélèvement : 28/11/2019;
Date visite CDG : 05/12/2019

Ce document doit être agrafé à l'analyse défectueuse que je conserve dans un classeur à disposition des organismes de contrôle.

ACTION(S) CORRECTIVE(S) A METTRE EN PLACE « IMMEDIATEMENT » :

ANALYSE DE : <input type="checkbox"/> SURFACE			NOM DE LA SURFACE :Plat de service entrées		
Germes recherchés		Résultats	Critères		
Microorganismes 37°C/10 cm ³		4	25**		
Entérobactéries 37°C/10 cm ³		1	Absence		

J'apporte la ou les correction(s) suivante(s) :

Passage sur site CDG

- Demande de Désinfection immédiate des placards et de la vaisselle (dilution et temps d'action revue)

Sensibilisation :

- Sur lavage des mains
- Stockage conforme de la vaisselle (à l'abri placard fermé, ou filmée ou à l'envers)

Nouvelles analyses des surfaces réalisées par CDG pour vérifier l'efficacité du nettoyage et l'application des procédures.

*de fait le 06/12 = résultats satisfaisants.
Plat de service.
+ placard stockage vaisselle.*

**25 à < 100 : à surveiller - ≥100 : non satisfaisant

Document rédigé le : 06 11 1 2019

Par Mr ou Mme :

Signature

3.7.1.2 Sur la Cuisine Centrale

Chaque mois le laboratoire EUROFINS prélève des échantillons pour réaliser des analyses microbiologiques de surfaces et de produits. Ces prélèvements s'effectuent selon un plan d'échantillonnage établi au préalable.

❖ [Voir Annexe 10 – « PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2019/2020 »](#)

Les germes recherchés sur les produits à risque concernent :

-Les aérobies/anaérobies

-L'Escherichia coli

-Les staphylocoques

-Les salmonelles

-Les Bacillus Cereus

-La listeria monocytogène

Les germes recherchés sur les surfaces sont les microorganismes et les coliformes

PRESTATIONS ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	PLAN ANNUEL CONTRACTUEL	ANALYSES ET AUDITS 2019/2020	RESULTATS
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES	30	30	96.7 % de conformité
RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE	6	8	100 % de conformité
LAME DE SURFACE : FS	36	33	94 % de conformité
LAME DE SURFACE RECHERCHE LISTERIA	6	8	100 % de conformité
AUDIT HYGIENE : 1H30	3	1	Moyenne 94,4 %
AUDIT INTERNE : 1 JOURNEE	0	1	
BUREAU VERITAS: 1 JOURNEE	1	Audit de Suivi 1 Norme iso 22000	Réalisation et obtention le 16-12-2019



N° de rapport: AR-20-LN-024312-01

Code client : LL57799

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 09/01/2020 à 09:43:00 par FLBO : Lucie Bourdet

Reçu au laboratoire le 10/01/2020 11:47 à 3.1°C

Analysé le 10/01/2020

SHCB - Cuisine centrale NIMES

3214 Route de Montpellier

30900 NIMES

Echantillon N° 854-2020-07010092 : FLBO-009-B0001 - BOULETTES DE BOEUF SAUCE PIZZAIOLO

Conditionnement :	Barquette plastique sous film	Fabriqué le :	07/01/2020
DLC/DLUO prod. fin:	10/01/2020	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	03 - Chambre froide positive	Cuisson :	Cuit
Date de préparation :	07/01/2020	Etat au prélèvement :	Réfrigéré
Type d'analyse :	A réception	Préparation :	Préparé sur place
Type intervention :	01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ	Température du produit (°C) :	3.2

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(M) Flore aérobie mésophile (30°C) /g	XP 106-034	< 10 000	Régi 20730006 modifié	1 000 000
Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPRAL	< 10 000		
Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(=) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	Méthode Interne adaptée de NF ISO 16649-2	< 10		10
(=) Clostridium perfringens /g	Méthode Interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
(M) Salmonella /25 g	BRD 07/11-12/05	Non détecté		Non détecté
(=) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	Méthode Interne adaptée de NF V06-057-1	< 100		100

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères d'hygiène de l'Interprofession.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est défini. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Nantes, le 14/01/2020
Manon Tavares Sanchez
Technicienne de Validation

NOTE EXPLICATIVE

Seules les prestations reprises par le symbole (M) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation. Pour les paramètres précités du sigle M l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 1 page(s).

Eurofins Microbiologie Ouest

11 Rue Pierre Adolphe Boblerre

44000 Nantes

T +33 2 51 83 79 50

F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes

SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120

B



Une non-conformité détectée lors d'un audit ou d'une analyse microbiologique déclenche l'action corrective définie pendant la revue hebdomadaire des non-conformités. Les actions sont intégrés dans le plan global de la cuisine et suivies par le responsable défini lors de cette réunion.

3.7.2 Audits

3.7.2.1 Sur les satellites

Un audit externe est effectué sur chaque restaurant scolaire. Il évalue la propreté des locaux et du matériel et vérifie la conformité des bonnes pratiques d'hygiène sur chaque restaurant.

→ 29 sites ont obtenu la note maximale de 100 % et la moyenne est supérieure à 96 %.

eurofins biosciences

Site : SHCB SAT NIM L. ROUSSON
 Date : 23/01/2020
 Heure : 11:00
 Qualificien : FLBO: Lucie Bourdet

Visa responsable : Mme Dekoster

AUDIT HYGIENE

1. RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DES MANIPULATIONS

	S	NS	NVNA
1.1 Absence de conditionnements contaminants et de stockage au sol.	⊗	○	○
1.2 Stockage des emballages à l'abri de contaminants.	⊗	○	○
1.3 Protection et identification des produits.	⊗	○	○
1.4 Protection du matériel propre.	⊗	○	○
1.5 Propreté et conformité de la tenue de travail (notamment état des mains, bijoux).	⊗	○	○
1.6 Manipulations rigoureuses (protocole de désinfection des végétaux, gestion ouvre-balle...)	⊗	○	○
1.7 Absence de produits à DLC, DDM dépassée.	⊗	○	○

2. CONFORMITE DES LOCAUX ET MATERIEL

	S	NS	NVNA
2.1 Respect de la "marche en avant".	⊗	○	○
2.2 Présence de poubelles à commande non manuelle en état de marche.	⊗	○	○
2.3 Présence d'un lave-mains conformément équipé en produit d'hygiène.	⊗	○	○
2.4 Thermomètre à lecture directe en état sur les meubles et chambres froides.	⊗	○	○
2.5 Présence d'un thermomètre à sonde.	⊗	○	○
2.6 Conformité des matériels (matériels).	⊗	○	○
2.7 Conformité des locaux (commentaires)	⊗	○	○

3. NETTOYAGE/ DESINFECTION

	S	NS	NVNA
3.1 Propreté des chambres froides.	⊗	○	○
3.2 Propreté du matériel.	⊗	○	○
3.3 Propreté de la vaisselle.	⊗	○	○
3.4 Propreté et entretien des locaux.	⊗	○	○
3.5 Utilisation de produits de nettoyage/désinfection (conforme, homologué).	○	⊗	○

ServiceClient@biosciences.eurofins.com - 32 02 81 79 92

eurofins biosciences

Site : SHCB SAT NIM L. ROUSSON
 Date : 23/01/2020
 Heure : 11:00
 Qualificien : FLBO: Lucie Bourdet

Visa responsable : Mme Dekoster

4. RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD

	S	NS	NVNA
4.1 Absence de produit séjournant à température ambiante.	⊗	○	○
4.2 Conformité de la température des produits (froid et chaud).	⊗	○	○

5. TRACABILITE

	S	NS	NVNA
5.1 Présence et bon étiquetage des échantillons témoins	⊗	○	○

6. AUTOCONTROLES NOTIONS HACCP

	S	NS	NVNA
6.1 Réalisation et formalisation des autocontrôles	⊗	○	○
6.2 Formalisation et affichage du planning de nettoyage et de la procédure de nettoyage.	⊗	○	○
6.3 Archivage des autocontrôles.	⊗	○	○

TOTAL : S: 23, NS: 1, NVNA: 0

COMMENTAIRES ET IDENTIFICATIONS DES AXES D'AMELIORATIONS PRIORITAIRES

Le peinture et les contours de fenêtre sont piqués par les moisissures à cause d'un problème d'humidité. *Env: matériel*
 Le petit congélateur est allumé *Le congélateur peut être éteint et nettoyé pendant toute la période hivernale.*
 3.5. Le personnel fait poser 10 minutes l'antibak au lieu de 15 minutes.
Compte en information arrivée sur planning de nettoyage. Modification du doc avec AFU et Env: sur site. Traje suivi à la formation des Bonnes Pratiques.
 95% Très satisfaisant
 Félicitation.

S : Satisfaisant, NS : Non Satisfaisant, NV : Non Vu, NA : Non Applicable

Des audits internes sont également réalisés par les chefs de groupe du Suivi Client.

Ces audits réalisés sur chaque restaurant analysent cinq items : l'organisation et le contrôle de la prestation, l'hygiène et la sécurité des aliments, la relation aux convives et au client, la sécurité au travail, la gestion des stocks SOS et celle des produits d'entretien. La note moyenne de ces audits est supérieure à 19/20.

Ecole : Jean D'Ormesson

DATE : 28/01/2021

Chef de GROUPE :

Personnel présent : Mme GAUFFRE Julie/TALBI Farah

MISSIONS	COMPETENCES	CONFORMITE	Note	Commentaires (réservé SHCB)
Organisation et contrôle de la prestation	Contrôle les livraisons et leurs conformités : réajustement/effectifs/BL	CONFORME	1/1	
	Contrôle le bon fonctionnement des équipements de travail et respecte les règles d'utilisation des équipements	CONFORME	0.5/0.5	
	Recensement des équipements ou matériel inutile – Lesquels ?			Etiquette envoyée pour bouton du self chaud pour rester sur position 1 car risque de surchauffe
	Mise en œuvre de la production et présentation	CONFORME	1/1	Self en coupelle avec portion égale
Hygiène & Sécurité	Tenue conforme : charlotte, gants, bijoux, chaussures	CONFORME	0.5/0.5	Problème de tenues résolu.
	Conformité des relevés des températures /CCP	CONFORME	2/2	Ok. Nouveau relevé température à mettre en place quand 3 services (adl)
	Archivage des étiquettes des pdts/place	CONFORME	1/1	
	Plats témoins	CONFORME	1/1	
	Marche en avant	CONFORME	1.5/1.5	2 salles distinctes
	Conformité des plannings de nettoyage	CONFORME	1/1	
	Conformité de la procédure de nettoyage des surfaces : chariot+ plan de travail (2 Seaux+ 2 lavettes)	CONFORME	1/1	
	Propreté du site INTERIEUR (sol, murs, plinthes, rebords fenêtres, placards etc..)	CONFORME	2/2	Site très bien entretenu
	Entretien des containers	CONFORME	0.5/0.5	
	Conformité des documents à conserver/site	CONFORME	1/1	
	Procédure de décontamination des fruits & légumes	CONFORME	1.5/1.5	Procédure connue
Relation Convives & adultes	Denrées filmées Stockage conforme	CONFORME	1/1	Coupelles filmées
	Assurer la promotion de la prestation, inscription du menu journalier / ardoise, mise en place des affichages /Communiquer les infos /Mise en place des animations	CONFORME	1/1	En Place sur tableau à la vue des enfants
Sécurité au travail	Connaissance et port des EPI	CONFORME	0.5/0.5	OK
	Vérifier la dotation des EPI par collaborateur	CONFORME	0.5/0.5	
Gestion des stocks SOS et produits d'entretien	Vérifier la conformité du stockage des produits secours et des produits d'entretien	CONFORME	0.5/0.5	Stockage conforme dans placard spécifique pour chacun.
	Suivi des DLC du stock secours	CONFORME	1/1	OK
NOTE			20/20	

REMARQUE :

3.7.2.2 Sur la Cuisine Centrale

- L'audit externe mené par le laboratoire EUROFINs dure environ 1h30 mn. Il vérifie la conformité des bonnes pratiques d'hygiène, le suivi des procédures et la conformité des locaux et des matériels utilisés.

Cette année, l'audit externe a été noté **94.4 %**

❖ Voir Annexe 11 – « RAPPORT AUDIT CUISINE CENTRALE 2019 / 2020 »

Les non - conformités détectées à l'occasion d'un audit ou d'une analyse microbiologique font l'objet d'une action corrective définie lors de la revue hebdomadaire avec l'encadrement.

Ces actions sont intégrées dans le plan global de la Cuisine Centrale et sont mises en place par les responsables dans les délais définis. A l'échéance, un contrôle est réalisé pour vérifier si l'action corrective est pérenne. Dans ce seul cas, la non-conformité sera soldée.

- Les audits internes, menés par l'assistante qualité de la Cuisine Centrale sont organisés selon les fréquences suivantes :
 - une fois par mois, une zone est analysée : magasin, légumerie, préparation froide, préparation chaude, conditionnement, allotissement, livraison
 - tous les 2 mois, un test de traçabilité est effectué : l'intégralité du menu est tracée de la réception des produits à la livraison des produits finis
 - un audit complet sur l'organisation d'un service
 - un audit croisé système effectué par la responsable qualité du siège

3.8 INDICATEURS DE SATISFACTION DES USAGERS

Une réunion hebdomadaire avec les interlocuteurs du service de la restauration facilite les échanges réguliers sur la qualité de la prestation. Divers points sont évoqués selon les actualités : l'appréciation des convives, les approvisionnements, les animations, la maintenance, ...

L'ensemble des éléments est revu en réunion d'encadrement pour décider et ajuster ou modifier selon les attentes du client et des convives. Ces concertations ont permis d'obtenir 93 % de satisfaction des convives.

Dans un but d'amélioration continue, les cuisiniers testent :

- des découpes de légumes : lamelle, rondelle, cube sur les légumes moins appréciés par les petits convives nîmois, comme le chou, les courgettes, les aubergines, le céleri rémoulade ...

Les concombres sont servis pelés et coupés en rondelle pour une meilleure appréciation.

- des associations de légumes : crumble de courge et des patates douces, purée de céleri, velouté de courge, potage Saint Germain (pois cassés), carottes et panais sautés, beignets de chou-fleur, diverses poêlées de légumes...

- des recettes végétariennes : pois chiches à la tomate et semoule, ... La mise en place de la loi Egalim en novembre 2019 a contribué à l'introduction d'une recette végétarienne par semaine. Nous avons élaboré de nouvelles associations de légumineuse et de féculents. La répartition est de 1/3 légumes secs et 2/3 de féculents avec un respect de l'apport en protéine : 5g de protéines pour 100g de plat complet.

- des recettes de sauces : épices, textures ...

Nous recensons les recettes et produits plébiscités pour une meilleure prise en compte de la satisfaction des petits convives nîmois.

4- COMPTE RENDU FINANCIER

Cet exercice 2019-2020 a été marqué par de grands évènements dans le monde et dans notre contrat avec la ville de NIMES.

Après un démarrage dans la continuité de nos trois premières années, avec des effectifs toujours inférieurs aux prévisions mais conformes aux années précédentes, nous avons subi comme le reste des acteurs économiques français une année 2020 inédite et financièrement catastrophique.

L'annonce par le Président de la République Française le 12 mars 2020 au soir de fermer la totalité des écoles françaises à compter du lundi 16 mars 2020 puis quelques jours après un confinement de la population à compter du 17 mars (qui se terminera le 11 mai 2020) dans le but de limiter la propagation du COVID 19 fut le début d'un second semestre de contrat mouvementé.

Cette pandémie a bien évidemment déséquilibré toute l'économie française et mondiale et a rendu l'équilibre économique du contrat de Délégation de Service Public de la restauration Scolaire de Nîmes totalement impossible.

Pendant cette période d'arrêt de l'activité scolaire et de fermeture de tous les lieux de restauration hors foyer, nous avons échangé avec l'ensemble des services de la ville de Nîmes pour préparer au mieux la reprise et évaluer les pertes de SHCB sur ce contrat.

Pendant le premier semestre de cette année scolaire 2019-2020, nous avons continué à travailler sur des menus toujours axés sur la qualité des produits. Pour cette année 2019-2020 nous arrivons tout de même à maintenir un taux de **41,6 %** d'achats de **produits BIO et labellisés**.

Les **dépenses de denrées alimentaires** sont toujours supérieures au prévisionnel **soit 0,58 € HT au couvert** pour de multiples raisons.

Cette année encore, des pertes importantes de matières premières ont été générées par quelques éléments difficilement prévisibles (grèves nationales, manifestations,...) mais la pandémie de COVID19 aura été la plus grande source de perte et de gaspillage malgré l'ensemble des actions prises avec les services de la ville de Nîmes.

En effet la fermeture soudaine des écoles, leur réouverture partielle et échelonnée, la crainte des familles ou le chômage partiel des parents ont été autant de raisons qui ont empêché une gestion correcte de notre matière première. Celle-ci fut offerte autant que possible aux associations caritatives de la ville pour limiter le gaspillage sans améliorer l'état financier pour SHCB. La situation financière de nos fournisseurs associée à la baisse de nos achats a également fortement impacté nos remises sur volume et donc augmenté nos coûts.

Les effectifs furent légèrement en dessous des années passées au premier semestre et très faibles et irréguliers à partir du 11 mai 2020. Le chiffre d'affaires est donc **inférieur de 2 045 K€** par rapport au prévisionnel.

Les **frais de personnel** sont en **recul de 107 K€** par rapport à l'exercice précédent, liée à l'indemnisation du chômage partiel versé par l'état à SHCB à hauteur de 201 K€, la différence étant liée à l'augmentation des salaires et des charges, et des frais de remplacement de personnel en délégation sur l'exercice complet.

Sur les **autres postes de dépenses**, il est à noter :

- les frais de maintenance ont été réduits en raison de l'arrêt de l'activité et de la difficulté à faire intervenir les prestataires sur la période de confinement.
- Les coûts des produits d'hygiène (masques, gels, gants, tenues et matériels jetables...) ont flambé de par leur raréfaction sur le marché.
- le montant des impayés a fortement réduit (83 K€) et revient au niveau du prévisionnel du fait de la moindre activité et de la prise en charge par la ville de la part des familles à la réouverture au mois de Mai 2020.
- la redevance pour les repas extérieurs a baissé (82 K€ contre 109 K€) du fait de cette activité réduite jusqu'aux vacances scolaires de juillet 2020 également à l'arrêt mais reste encore supérieur au prévisionnel.

Les recettes ont été ajustées et complétées par l'indemnisation accordée par la ville de Nîmes à hauteur de 1 108 K€ (avenant N°2) et la réactualisation des tarifs (avenant N°1) pour tenir compte de la baisse sensible et durable des effectifs.

Cette année 2020 restera gravée dans les mémoires et également dans les comptes de très nombreux acteurs économiques dont SHCB. Cette situation aurait pu être dramatique sans l'accompagnement de la **ville de Nîmes** que nous remercions chaleureusement.

4.1 LES DEPENSES

LIBELLE	PREVU 2019-2020	REEL 2018-2019	REEL 2019-2020	Ecart N / N-1
CHARGES D'EXPLOITATION				
MATIERE PREMIERE (DENREES)				
denrées BIO	906 762	1 062 136	859 113	-203 023
denrées non BIO	1 433 269	1 480 001	1 194 118	-285 882
	2 340 032	2 542 137	2 053 232	-488 905
FRAIS DE PERSONNEL IMPUTABLES AU CONTRAT				
frais de personnel cuisine centrale	1 271 815	1 132 664	1 097 094	-35 570
frais de personnel restaurants-satellites	2 026 180	2 078 944	2 030 683	-48 261
frais de personnel gestion des familles	176 831	149 181	143 780	-5 402
frais de formation des personnels	10 988	40 119	22 044	-18 076
RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS				
cuisine centrale	27 875	40 457	28 064	-12 393
restaurants -satellites	32 760	25 307	38 547	13 240
ENTRETIEN/REPARATION/ MAINTENANCE				
cuisine centrale	70 938	96 676	72 629	-24 047
restaurants -satellites	24 729	33 124	38 220	5 096
PRESTATIONS SOUS TRAITÉES				
frais d'analyses	17 264	11 170	12 464	1 294
autres	68 326	77 251	75 648	-1 603
FRAIS D'AUDITS, AUTO CONTROLES	8 007	5 245	4 725	-520
DOTATION AUX AMORTISSEMENTS				
amortissement cuisine centrale	203 845	208 633	208 633	0
amortissement satellite Grezan	6 533	0	0	0
IMPOTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILES	100 202	121 128	125 121	3 993
REDEVANCE				
redevance "clients extérieurs"	72 972	108 786	82 045	-26 741
redevance "affermage"	24 348	24 348	8 116	-16 232
PROVISIONS POUR IMPAYES	81 080	102 640	83 108	-19 532
FLUIDES				
cuisine centrale électricité	78 546	73 601	65 865	-7 736
cuisine centrale eau/assainissement	12 162	10 001	8 898	-1 103
cuisine centrale essence (hors note de frais)	20 047	14 089	12 252	-1 837
FRAIS DIVERS				
frais d'expédition/relance	63 457	70 738	56 872	-13 866
frais de facturation	22 167	27 354	25 704	-1 649
logiciels	13 581	16 042	16 319	277
produits entretien et lessiviels	76 013	68 144	62 076	-6 068
conditionnement/vaisselle	145 345	126 207	106 197	-20 011
frais postaux et télécom	6 081	18 244	14 533	-3 712
fournitures de bureau	9 365	12 626	9 184	-3 443
animations	34 241	17 628	16 224	-1 405
petit matériel d'exploitation	40 875	18 358	12 097	-6 261
location matériel de transport	80 877	72 921	70 986	-1 935
blanchissage	69 675	114 865	87 717	-27 148
déplacements et missions		0	0	0
informatique	4 632	6 521	6 761	240
ASSURANCES	15 665	22 529	23 785	1 256
FRAIS FINANCIERS				
emprunts	14 505	9 756	9 006	-750
frais bancaires				
frais bancaires cuisine centrale				
frais bancaires restaurants-satellites Grezan	563			
FRAIS GÉNÉRAUX				
siège	108 445	119 704	116 869	-2 835
région				0
site	33 282	74 401	72 604	-1 797
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	7 414 245	7 691 541	6 918 099	-773 442

4.2 LES RECETTES

PRODUITS D'EXPLOITATION				
NOMBRE DE REPAS ANNUEL	1 116 064	1 061 651	765 943	-295 708
<i>scolaires</i>	896 000	867 907	607 007	-260 900
<i>accueils de loisirs</i>	77 980	67 895	53 551	-14 344
<i>crèches multi accueils</i>	26 100	22 666	19 360	-3 306
<i>autres* (adultes municipaux)</i>	3 654	8 587	6 194	-2 393
<i>* adultes encadrants</i>	112 330	94 596	79 831	-14 765
CHIFFRE D'AFFAIRES	7 438 096	7 463 978	5 606 404	-1 857 575
<i>redevance usagers scolaires</i>				
<i>contribution de la commune</i>			1 138 005	1 138 005
<i>remise sur volume</i>	216 591	235 402	47 532	-187 870
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	7 654 687	7 699 380	6 791 941	-907 439

4.3 LA MARGE

LIBELLE	PREVU	REEL	REEL	Ecart N / N-1
	2019-2020	2018-2019	2019-2020	
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	7 414 245	7 691 541	6 918 099	-773 442
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	7 654 687	7 699 380	6 791 941	-907 439
MARGE BENEFICIAIRE	240 442	7 839	-126 158	-133 998
<i>en % du total des charges</i>	3,24%	0,10%	-1,82%	

4.4 REDEVANCE REPAS EXTERIEURS (Fermeture des établissements du 16 mars au 11 mai)

MONTPELLIER			
<i>Mois</i>	<i>Nombre de repas</i>	<i>CA Total HT</i>	<i>Redevance €</i>
sept-19	46 944	122 461,36 €	12 246,14 €
oct-19	31 554	82 317,99 €	8 231,80 €
nov-19	42 582	111 084,37 €	11 108,44 €
déc-19	34 813	90 802,28 €	9 080,23 €
janv-20	48 014	125 145,52 €	12 514,55 €
févr-20	23 710	61 800,71 €	6 180,07 €
mars-20	22 920	59 748,79 €	5 974,88 €
avr-20	-	-	-
mai-20	4 800	13 344,00 €	1 334,40 €
juin-20	10 512	27 413,29 €	2 741,33 €
juil-20	4 678	12 209,34 €	1 220,93 €
août-20	-	-	-
TOTAL	270 527	706 327,65 €	70 632,77 €

LES CHENES VERTS			
<i>Mois</i>	<i>Nombre de repas</i>	<i>CA Total HT</i>	<i>Redevance €</i>
sept-19	561	2 732,07 €	273,21 €
oct-19	621	3 024,27 €	302,43 €
nov-19	488	2 376,56 €	237,66 €
déc-19	430	2 115,22 €	211,52 €
janv-20	566	2 756,42 €	275,64 €
févr-20	464	2 259,68 €	225,97 €
mars-20	301	1 465,87 €	146,59 €
avr-20	-	-	-
mai-20	-	-	-
juin-20	-	-	-
juil-20	-	-	-
août-20	-	-	-
TOTAL	3 431	16 730,09 €	1 673,01 €

GENERAC			
<i>Mois</i>	<i>Nombre de repas</i>	<i>CA Total HT</i>	<i>Redevance €</i>
sept-19	3 908	11 110,35 €	1 111,04 €
oct-19	3 129	9 047,90 €	904,79 €
nov-19	3 342	9 466,60 €	946,66 €
déc-19	2 619	7 421,80 €	742,18 €
janv-20	3 650	10 363,20 €	1 036,32 €
févr-20	2 284	6 562,70 €	656,27 €
mars-20	1 752	4 944,40 €	494,44 €
avr-20	-	-	-
mai-20	271	880,75 €	88,08 €
juin-20	1 446	4 173,95 €	417,40 €
juil-20	1 107	3 269,85 €	326,99 €
août-20	227	677,90 €	67,79 €
TOTAL	23 735	67 919,40 €	6 791,94 €

ORANGE			
<i>Mois</i>	<i>Nombre de repas</i>	<i>CA Total HT</i>	<i>Redevance €</i>
sept-19	-	-	-
oct-19	1 595	3 588,75 €	358,88 €
nov-19	-	-	-
déc-19	-	-	-
janv-20	-	-	-
févr-20	1 615	3 633,75 €	363,38 €
mars-20	-	-	-
avr-20	-	-	-
mai-20	285	641,25 €	64,13 €
juin-20	-	-	-
juil-20	5 967	13 700,90 €	1 370,09 €
août-20	3 333	7 908,60 €	790,86 €
TOTAL	12 795	29 473,25 €	2 947,33 €

TOTAUX	310 488	820 450,39 €	82 045,04€
---------------	----------------	---------------------	-------------------

5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE

5.1 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'actualité (grèves Nationales, manifestations, intempéries...) génèrent des chutes d'effectifs dans les écoles qui sont connus le jour même.

Pour éviter de jeter tous les repas cuisinés et non consommés, nous avons contractualisé un partenariat avec la Banque Alimentaire de Nîmes et l'Epicerie Solidaire.

Ainsi, à chaque évènement imprévu, nous contactons la Banque Alimentaire et réalisons des dons de plats cuisinés qui permettent aux plus démunis de consommer des repas équilibrés et de qualité.

Ces opérations nous permettent également de réduire considérablement le gaspillage alimentaire.



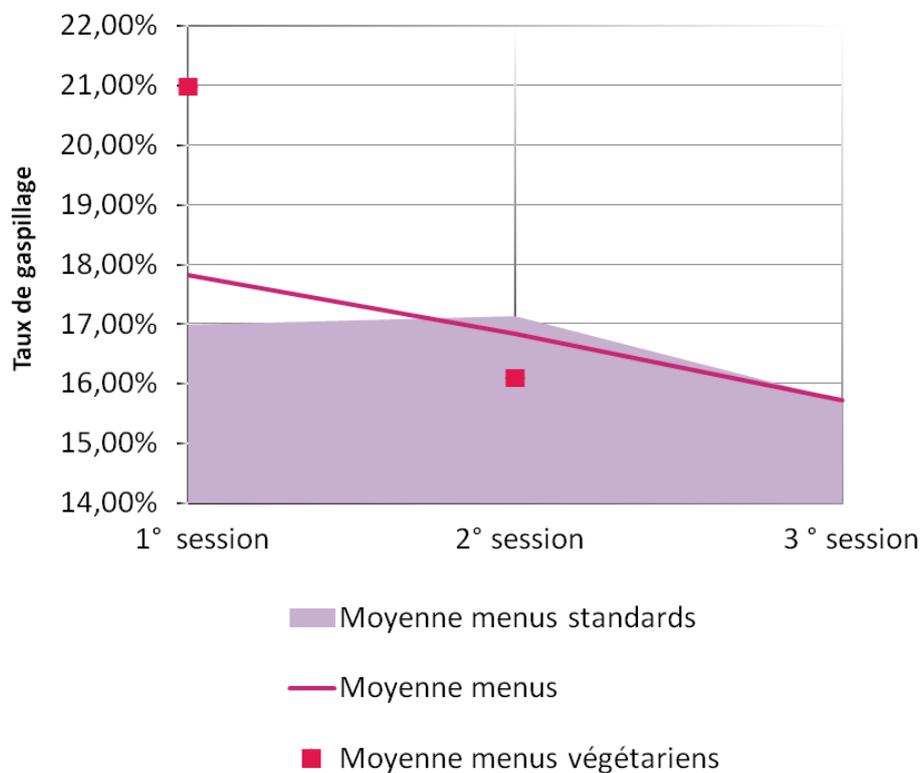
La mise en place des bornes de tri et des jeux de sensibilisation au gaspillage alimentaire nous permettent de mesurer l'impact des animations organisées par le personnel encadrant de la Ville de Nîmes.

La mesure des déchets alimentaires a été effectuée sur trois sessions durant l'année. 8 restaurants scolaires ont participé.

Durant cette année, les analyses ont été réalisées aussi bien sur des repas standards que végétariens.

Des moyennes ont été issues de ces mesures :

- **1^{ère} session**
 - 17 % de gaspillage pour les repas « standards »
 - 21 % de gaspillage pour le repas végétarien : à base de quenelles et carottes.
- **2^{ème} session**
 - 17.1 % de gaspillage pour les repas « standards »
 - 16.1 % de gaspillage pour le repas végétarien : un gratin de pâtes
- **3^{ème} session**
 - 15.7 % de gaspillage pour les repas « standards »



5.2 LES MENUS

La thématique de l'année : « le voyage de Robinson »

→ Les îles Russes, l'île de Réunion, les îles Britanniques, l'île de Tahiti.

Les menus sont élaborés par la Diététicienne de la Ville, en partenariat avec la Diététicienne de la Cuisine Centrale, le chef de production, le chef de cuisine et le responsable des achats.

Ces concertations favorisent les choix :

- des recettes selon les animations : calendaires, nîmoises et thématiques
- de la qualité des produits selon les engagements contractuels.

La commission technique finalise la validation des menus avant l'envoi aux familles.

Semaine du 06 janvier au 10 janvier					Semaine du 27 janvier au 31 janvier					Semaine du 17 février au 21 février								
Lundi	Salade verte BIO	Omelette BIO	Coquillettes BIO à l'italienne	Pavé d'Affinois	Mousse au chocolat	Lundi	Salade d'endives	Sauté de volaille sauce Marengo	BI BIO au beurre	Chantalou	Compote de pommes BIO	Lundi	Céleri rémoulade	Oufs brouillés à la portugaise	Purée de pommes de terre	Chantalou BIO	Fêches au shop	
Mardi	Chateaubriand de veau* / Salade de volaille et champignons	Blanquette de veau à l'ancienne	Carottes persillées	Yaourt sucré	Fruit BIO	Mardi	Salade de pois chiches vinaigrette	Sauté de bœuf aux olives	Beignets de chou fleur	Yaourt sucré	Fruit BIO	Mardi	Rillettes de sardines	Sauté de dinde au romarin	Carottes persillées	Petit suisse aromatisé	Fruit BIO	
Mercredi	Céleri rémoulade	Boulettes de bœuf sauce pizza BIO	Haricots verts persillés	Fromage frais de vache du ventoux	Rayoume	Mercredi	Polage Chèvre BIO	Oufs brouillés	Pommes de terre BIO	Petit suisse sucré	Fruit	Mercredi	Salade verte BIO et croûtons	Sauce bolognaise BIO	Spaghetti BIO et fromage râpé	Golédou	Clafoutis aux fruits	
Jeudi	Polage BIO	Sauté de veau sauce forestière	Bouhour BIO	Pt. Cottentin	Fruit BIO	Jeudi	Salade verte BIO et croûtons	Sauté de porc / Sauté de volaille à la crème	Haricots verts persillés	Le Fondant de Lozère	Gâteau au chocolat	Jeudi	Polage BIO	Blanquette de veau	Siz comarquis	Bûche du Pilat	Fruit	
Vendredi	Salade colésw	Filet de lieu sauce citron	Gratin de courge	Combert	Rayoume	Vendredi	Céleri rémoulade	Filet de lieu sauce Normande	Semoule	Tomme blanche	Fruit	Vendredi	Pizza à la Nîmoise	Poisson pané et citron	Gratin de chou fleur	Yaourt aromatisé	Fruit BIO	
Semaine du 13 janvier au 17 janvier					Semaine du 03 février au 07 février					Semaine du 24 février au 28 février								
Lundi	Salade charlots verts	Sauté de bœuf façon bourguignin	Pommes noisettes	Yaourt aromatisé	Fruit BIO	Lundi	Carottes râpées	Quenelles natures BIO en gratin	Epinards à la béchamel	Lou bran	Chips au sucre	Lundi	Salade de betteraves BIO	Bœuf mode	Pommes de terre rissolées	Lou Mirabal	Fruit	
Mardi	Carottes râpées	Couscous au poulet	Semoule dorée et légumes croustade	Plateau de fromages	Cocktail de fruits	Mardi	Accord de légumes (haricots verts, carottes, chou)	Curry de poulet	Siz créole	Yaourt aromatisé	Ananas	Mardi	Salade verte BIO & maïs	Filet de poulet aux herbes	Broccoli sauce Momay	Plateau de fromages	Donut	
Mercredi	Salade de pâtes BIO au pistou	Sauce de Toulouse / Sauce de volaille	Crumble de brocolis	Petit suisse sucré	Fruit	Mercredi	Tarte aux carottes	Filet de poisson meunière et citron	Broccoli sauce Momay	Vache picon	Fruit BIO	Mercredi	Carottes râpées	Quenelles natures BIO à la sauce tomate	Haricots verts persillés	Cané Président	Mousse au chocolat	
Jeudi	Chou blanc vinaigrette	Siz aux légumes secs	Epinards en gratin	Vache qui rit BIO	Fan vanille nappé caramel	Jeudi	Pâté de campagne / Pâté de volaille et cornichons	Giardinne de tournai	Pommes de terre BIO	Flan à la vanille	Fruit	Jeudi	Salade de pâtes BIO	Filet de porc / Rôti de dinde à l'italienne	Gratin de courge BIO	Petit suisse sucré	Fruit	
Vendredi	Salade verte BIO	Poisson pané et citron	Purée de céleri	Edam	Compote de fruits BIO	Vendredi	Salade verte BIO	Gratin de pâtes BIO au thon	Le Gourmand de Lozère	Compote de fruits BIO	Vendredi	Salade d'endives sauce tartare	Prosselle de coq et de saumon à l'ancienne	Carottes Viozy	Chantalou	Cake à la noix de coco		
Semaine du 20 janvier au 24 janvier					Semaine du 10 février au 14 février													
Lundi	Salade de pommes de terre BIO provençale	Stack haché à la provençale	Petits pois au jus	Bûche du Pilat	Pâte de fruits	Lundi	Salade de pâtes BIO au pistou	Sauce de Toulouse / Sauce de volaille	Purée de courge		Coulommiers	Fruit BIO	Lundi	Salade de légumes	Pâté de porc / Rôti de dinde à l'italienne	Compote de fruits BIO	Flan au chocolat	
Mardi	Betteraves BIO au sésoame	Gratin de coquillettes BIO façon romagnole	Flan chocolat	Fruit	Mardi	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de bœuf au cumin	Semoule	Fromage blanc et sucre		Compote de fruits BIO	Mardi	Chou blanc vinaigrette	Pâté nîm	Petits pois au jus	Yaourt sucré	Blanc	
Mercredi	Sauté de porc / Pâté de volaille et cornichons	Rôti de dinde au romarin	Lentilles à la dijonnaise	Fromage blanc et sucre	Fruit BIO	Mercredi	Chou blanc vinaigrette	Velouté de légumes	Brandade de poisson Nîmoise & sa purée de pommes de terre		Le Fondant de Lozère	Fruit	Mercredi	Mélange de chou vinaigrette croustade au curry	Filet de poisson sauce algues sauce à l'ananas	Siz créole	Petit Moulé	Ananas au shop
Jeudi	Pizza mozarella	Bœuf mode	Carottes & champignons	Yaourt aromatisé	Fruit	Jeudi	Velouté de légumes	Brandade de poisson Nîmoise & sa purée de pommes de terre	Le Fondant de Lozère		Fruit	Jeudi	Mélange de chou vinaigrette croustade au curry	Filet de poisson sauce algues sauce à l'ananas	Siz créole	Petit Moulé	Ananas au shop	
Vendredi	Mélange de chou vinaigrette croustade au curry	Filet de poisson sauce algues sauce à l'ananas	Siz créole	Petit Moulé	Ananas au shop	Vendredi	Velouté de légumes	Brandade de poisson Nîmoise & sa purée de pommes de terre	Le Fondant de Lozère	Fruit	Vendredi	Mélange de chou vinaigrette croustade au curry	Filet de poisson sauce algues sauce à l'ananas	Siz créole	Petit Moulé	Ananas au shop		

6 – LES ANNEXES

Annexe 1 - Gamme des produits locaux par producteur

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>Bernard ROUDIL</u>	Rousson 30	Courge	Oct à mars	7,00
<u>Daisy ARNAUD</u>	Corconne 30	Raisin BIO	Sept	1,00
<u>EARL CARRETON</u>	Meynes 30	Carottes	Nov à mars	11,00
<u>EARL MAS DU SOLEIL</u>	Beaucaire 30	Cerise	Juin	1,00
		Abricot	Mai à juillet	5,00
<u>EARL SAVEURS BIO</u>	Belvezet 30	Raisin BIO	Sept à oct	2,00
		Pomme de terre BIO	Oct à avri	7,00
<u>EARL MAS FAMILLE AMPHOUX</u>	Générac 30	Abricot BIO	Juin	3,00
		Courge Muscat BIO	Oct à fevrier	4,00
<u>EARL VERGER DE L'ILON</u>	Meynes 30	Pommes 2° an conversion BIO	Dec	1,00
<u>EL MOUSSAOUI ESSAID</u>	Lecques 30	Asperge verte	Mai	
		Aubergine	Juill à oct	7,00
		Brocolis	Jan à fev	
		Céleri	Déc à mars	6,00
		Chou blanc	Sept à mars	8,00
		Chou rouge	Sept à avril	3,00
		Chou-fleur	Jan à fev	4,00
		Courgette	Mai à oct	9,00
		Fraise	Mai à juin	
		Melon	Juin à sept	16,00
		Pastèque	Juill à sept	5,00
		Poivron rouge	Mai à sept	3,00
		Poivron vert	Mai à sept	3,00
		Salade verte	Annuelle	2,00
Tomate	Juin à oct	13,00		
<u>OLIVIER BERTRAND</u>	Beaucaire 30	Salade verte BIO	Dec à fev	6,00
<u>UNIVERT</u>	St Gilles 30	Clémentine Corse IGP BIO	Nov à janv	4,00
		Courgette BIO	Sept	1,00
		Poire BIO	Sept à mai	1,00
		Poivron rouge BIO	Sept	1,00
		Poivron vert BIO	Sept	1,00
		Pomme 60/65 BIO du 30	Sept à mai	11,00
		Pomme BIO pour compote	Sept à mai	9,00
		Salade verte BIO	Sept à juin	15,00
		Tomate BIO	Mai à oct	2,00
<u>SCA ORIGINE CEVENNES</u>	Saint-André-de-Méjencoules 30	Compote pommes des Cévennes en poche	Nov à jan	6,00
<u>SUD EXPE (SERFEL)</u>	Saint-Gilles 30	Abricot	Juin à juillet	1,00
		Brugnon	Juin à sept	15,00
		Pêche	Juin à sept	6,00
<u>LE CLOS DES BOUISSES</u>	Gordes 84	Pommes de terre BIO	Oct à avri	1,00
<u>EARL DOMAINE DES CLAPILLES</u>	St Alexandre 30	Kiwi	Dec à fevr	8,00

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>ALAZARD ET ROUX</u>	Tarascon 13	Gardianne de taureau de Camargue AOP	Annuelle	2,00
<u>LES FERMIERS DE L'ARDECHE</u>	Féline 07	Cuisse de poulet LABEL ROUGE Ardèche	Annuelle	3,00
		Cuisse de poulet FRANCE	Annuelle	
		Cuisse de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Emincé de blanc de dinde FRANCE	Annuelle	
		Emincé de dinde LABEL ROUGE	Annuelle	2,00
		Emincé de poulet LR Ardèche	Annuelle	5,00
		Emincé de volaille Label Rouge	Annuelle	1,00
		Filet de poulet CERTIFIE	Annuelle	4,00
		Filet de poulet FRANCE	Annuelle	1,00
		Haut cuisse poulet BIO	Annuelle	4,00
		Haut de cuisse de poulet LR Ardèche	Annuelle	2,00
		Jambon de dinde en dés	Annuelle	1,00
		Pilon de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Pilon de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	7,00
		Rôti de dinde FRANCE	Annuelle	
		Sauté de dinde CERTIFIE	Annuelle	
		Sauté de poulet BIO	Annuelle	2,00
Sauté de poulet CERTIFIE	Annuelle	1,00		
<u>ROYAL BERNARD DAUPHINE</u>	Grane 26	Haut de cuisse de poulet LR Ardèche	Annuelle	4,00
		Pilon de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	3,00
		Sauté de dinde FRANCE	Annuelle	1,00
<u>TRANCHAGE DE LA JASSE</u>	La Cavalerie 12	Rosette	Annuelle	3,00
<u>BODIN</u>	Châteauneuf de Galaure	Cuisse de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Haut cuisse poulet BIO	Annuelle	4,00
		Pilon de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Sauté de poulet BIO	Annuelle	1,00
<u>SA LANGUEDOC LOZERE VIANDE</u>	Marvejols 48	Gardianne de taureau	Annuelle	
		Gigot d'agneau	Annuelle	
		Rôti de bœuf	Annuelle	
		Rôti de porc	Annuelle	4,00
		Rôti de veau	Annuelle	
		Saucisse de Toulouse	Annuelle	4,00
		Saucisse	Annuelle	
		Saucisse Pur Porc de l'Aveyron	Annuelle	
		Saucisson sec Rosette	Annuelle	
		Sauté d'agneau	Annuelle	3,00
		Sauté de bœuf	Annuelle	16,00
		Sauté de porc	Annuelle	5,00
Sauté de veau	Annuelle	6,00		
Sauté de veau BIO	Annuelle	2,00		

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>Fromagerie GUILLOTEAU</u>	Pelussin 42	Pavé d'Affinois	Annuelle	4,00
		Buche du pilat	Annuelle	8,00
<u>Fromagerie PAPILLON</u>	Roquefort-sur-soulzon 12	Margalet	Annuelle	0
		Pérail	Annuelle	0
		Le Galédou	Annuelle	1,00
		Rondin de brebis	Annuelle	0
<u>SAVEUR LOZERE</u>	Barjac 48	Le fondant	Annuelle	8,00
		Le gourmand	Annuelle	1,00
		L'affiné	Annuelle	1,00
<u>Fromagerie du VENTOUX</u>	Vedene 84	Fromage de vache frais	Annuelle	4,00
		Fromage blanc	Annuelle	8,00
<u>LES BERGERS DU LARZAC</u>	La Cavalerie 12	Lou Bren	Annuelle	3,00
		Haut Barry	Annuelle	2,00
		Pérail	Annuelle	4,00
<u>LAITERIE DU MONT AIGUILLE</u>	Clelles 38	Petite tomme BIO du Trièves	Annuelle	1,00

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>BISCUITS ARENA</u>	Nîmes 30	Brioche sucrée	Annuelle	
		Gâteau des rois	Annuelle	2,00
<u>LES DELICES DU SCAMANDRE</u>	Saint Gilles 30	Lentilles BIO	Oct-avr	
<u>Domaine de la CAMPAGNE</u>	Fontanes 30	Lentilles BIO	Annuelle	
<u>SARL BENOIT RIZ DE CANAVERE</u>	Saint Gilles 30	Riz long de Camargue en sac	Annuelle	16,00
<u>AU PAIN CHAUD-BOUZANQUET</u>	Nîmes 30	Flûtes BIO	Annuelle	246,00

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>COUDENE MICHEL</u>	Saint-Christol-Lès-Alès 30	Tielle	Annuelle	4,00
		Brandade	Annuelle	5,00
<u>SAINT JEAN</u>	Royans 26	Quenelle nature BIO	Annuelle	7,00

Annexe 2 - Participation financière des familles par restaurant, par tarif et par niveau scolaire

2019/2020	de 1 à 2 €	de 2 à 3 €	de 3 à 4 €	de 4 à 5 €	de 5 à 6 €	de 6 à 7 €	égal à 7 €	supérieur à 7 €	Total général
AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE	3270	1750	1529	2074	1334	984	1742	10	12693
PIERRE SEMARD ELEMENTAIRE	5044	141	87	169			349		5790
PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	4642	2114	1432	982	1323	231	880		11604
LA CIGALE ELEMENTAIRE	2161	1864	1062	1816	1658	766	2601		11928
HENRI WALLON ELEMENTAIRE	8323	152	19				183		8677
BERLIOZ ELEMENTAIRE	5436	896	328	223	60	144	688	85	7860
JEAN MACE ELEMENTAIRE	9782	1433	654	709	681		228		13487
PAUL LANGEVIN ELEMENTAIRE	9461	348	72	2			323		10206
MARIE SOBOUL ELEMENTAIRE	4649	2509	1425	1137	853	378	2055		13006
ENCLOS REY ELEMENTAIRE	4543	300	511				47		5401
EAU BOUILLIE PRIMAIRE	1275	1175	820	441	639	234	1069	51	5704
LA GAZELLE ELEMENTAIRE	4756	1835	1802	1645	1840	266	1074	1	13219
JEAN JAURES ELEMENTAIRE	5124	1148	541	465	83	217	615		8193
TALABOT ELEMENTAIRE	4387	1274	522	654	151	207	264	39	7498
COURBESSAC ELEMENTAIRE	4617	2256	1053	1012	799	270	313		10320
RENE CHAR PRIMAIRE	7589	952	674	634	223	78	514		10664
LA PLACETTE ELEMENTAIRE	8220	945	430	129	186	118	624		10652
PONT DE JUSTICE ELEMENTAIRE	6233	159					57		6449
GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	8622	399	167				397		9585
ALBERT CAMUS ELEMENTAIRE	7760	526	94		129		242		8751
JEAN MOULIN ELEMENTAIRE	3673	96					148		3917
SAINT CESAIRE ELEMENTAIRE	3416	722	363	419			51		4971
LAKANAL ELEMENTAIRE	5433	103	15				173		5724
MONT DUPLAN ELEMENTAIRE	5976	466	637	44		4	41		7168
EDGAR TAILHADES ELEMENTAIRE	3642	1297	700	660	225	192	195	32	6943
JEAN-JACQUES ROUSSEAU ELEMENTAIRE	7363	1253	1037	447	79	92	247		10518
GREZAN ELEMENTAIRE	8713	1920	1094	704	59	178	131	19	12818
ANDRE GALAN PRIMAIRE	5719	1254	638	448	250		324		8633
EMILE GAUZY ELEMENTAIRE	6283	164	130	136		13	148		6874
CHARLES MARTEL ELEMENTAIRE	6091	1716	1432	628	112	338	330	27	10674
CASTANET ELEMENTAIRE	2004	944	1119	1099	400	350	1450		7366
GEORGES BRUGUIER ELEMENTAIRE	5794	141	35				21		5991
EDOUARD VAILLANT ELEMENTAIRE	9139	65					78		9282
ARMAND BARBES ELEMENTAIRE	5524	1732	1028	1156	572	205	774	53	11044
TOUR MAGNE PRIMAIRE	1345	538	448	381	833	308	2135		5988
LEO ROUSSON ELEMENTAIRE	5561	657	276		142		21		6657
ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	5563	1389	670	123	148	184	168		8245
CAPOUCHINE ELEMENTAIRE	9853	1831	731	381	130	106	244		13276
PAUL MARCELIN ELEMENTAIRE	5751	309	26				122		6208
MAS ROMAN ELEMENTAIRE	6290	875	1062	409	385	94	131		9246
LA PLANETTE PRIMAIRE	855	1058	742	644	682	177	905		5063
PLEIN AIR PRIMAIRE	1374	209	153	288	49	81	226		2380

MARGUERITE LONG ELEMENTAIRE	6547	788	9				324		7668
YVETTE PANAFIEU MATERNELLE	1386	178	238	469	25				2296
EMILE GAUZY MATERNELLE	2826	150	81	26	29	84	85		3281
JEAN-JACQUES ROUSSEAU MATERNELLE	2931	768	521	174	218		168		4780
RANGUEIL MATERNELLE	3118	135	91	70			134		3548
LAKANAL MATERNELLE	2543	1	1				22		2567
MONT DUPLAN MATERNELLE	2479	62	439	43		2	13		3038
PROSPER MERIMEE MATERNELLE	2432	1186	728	492	861	201	862		6762
TALABOT MATERNELLE	2357	515	97	309		157	163		3598
PAUL MARCELIN MATERNELLE	2830	65					48		2943
COMBE DES OISEAUX MATERNELLE	1315	470	635	451	235	175	754		4035
CHAPITRE MATERNELLE	2191	650	176			86	147		3250
MAS ROMAN MATERNELLE	2832	338	802	369	85	81	163		4670
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 2	2538	126					6		2670
CHARLES MARTEL MATERNELLE	2375	840	567	130	364	166	150		4592
COURBESSAC MATERNELLE	1711	965	533	610	280	84	207		4390
CAPOUCHINE MATERNELLE	3890	878	491	40	78	70	51	8	5506
LA CIGALE MATERNELLE	1164	702	202	848	676	561	1257		5410
LA GAZELLE MATERNELLE	2263	522	682	715	844	455	556	33	6070
JEAN MOULIN MATERNELLE	1188	26							1214
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 1	1921	67	56				6		2050
LA PLACETTE MATERNELLE	4334	545	185	384	67		258	1	5774
JEAN JAURES MATERNELLE	1756	1275	305	248	103	92	334		4113
GEORGES BRUGUIER MATERNELLE	1475	37	53						1565
JEAN CARRIERE MATERNELLE	2893	687	890	243	96		45		4854
DANIELLE CASANOVA MATERNELLE	2278	396	83				41		2798
FRANCOISE DOLTO MATERNELLE	2355	660	501	520	642	365	784		5827
MAS DES GARDIES MATERNELLE	1100	671	1337	1062	687	136	737	64	5794
EDGAR TAILHADES MATERNELLE	1890	701	351	297	199	113	66		3617
JEAN MACE MATERNELLE	4146	1197	867	573	289	81	173		7326
PAUL LANGEVIN MATERNELLE	3906	207	69				32		4214
PONT DE JUSTICE MATERNELLE	2609	196	208	72					3085
LEO ROUSSON MATERNELLE	2872	559	132	151	76		20		3810
GUSTAVE COURBET MATERNELLE	4369	178	50				7		4604
LOUISE MICHEL MATERNELLE	2833	849	714	346	8	102	291		5143
PAULINE KERGOMARD MATERNELLE	2441	937	1086	300	448	455	704		6371
ALBERT CAMUS MATERNELLE	2121	321	108	51	72		15	6	2694
MARGUERITE LONG MATERNELLE	2948	133	114	15			144		3354
JEAN ZAY MATERNELLE	2501	146	9				5		2661
JACQUES PREVERT MATERNELLE	2258	546	109	43			65		3021
HENRI WALLON MATERNELLE	3837	63	20	65			50		4035
Total général	339015	60651	39098	29175	20407	9681	31215	429	529671

Annexe 3 - Tarif moyen par restaurant et par niveau scolaire

Annexe 3 A - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE	CA/SITE	REPAS	COÛT PONDERE / SITE
ALBERT CAMUS ELEMENTAIRE	12 735,13 €	8751	1,46 €
ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	15 930,33 €	8245	1,93 €
ANDRE GALAN PRIMAIRE	10 744,89 €	5602	1,92 €
ARMAND BARBES ELEMENTAIRE	29 970,63 €	11044	2,71 €
AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE	48 957,88 €	12693	3,86 €
BERLIOZ ELEMENTAIRE	17 033,21 €	7860	2,17 €
CAPOUCHINE ELEMENTAIRE	23 468,40 €	13276	1,77 €
CASTANET ELEMENTAIRE	28 029,50 €	7366	3,81 €
CHARLES MARTEL ELEMENTAIRE	24 489,86 €	10674	2,29 €
COURBESSAC ELEMENTAIRE	27 484,65 €	10320	2,66 €
EAU BOUILLIE PRIMAIRE	17 427,18 €	4301	4,05 €
EDGAR TAILHADES ELEMENTAIRE	17 006,93 €	6943	2,45 €
EDOUARD VAILLANT ELEMENTAIRE	10 140,66 €	9282	1,09 €
EMILE GAUZY ELEMENTAIRE	9 417,25 €	6874	1,37 €
ENCLOS REY ELEMENTAIRE	7 687,60 €	5401	1,42 €
GEORGES BRUGUIER ELEMENTAIRE	6 939,33 €	5991	1,16 €
GREZAN ELEMENTAIRE	23 977,60 €	12818	1,87 €
GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	13 244,87 €	9585	1,38 €
HENRI WALLON ELEMENTAIRE	10 243,14 €	8677	1,18 €
JEAN JAURES ELEMENTAIRE	19 028,57 €	8193	2,32 €
JEAN MACE ELEMENTAIRE	25 742,26 €	13487	1,91 €
JEAN MOULIN ELEMENTAIRE	5 085,58 €	3917	1,30 €
JEAN-JACQUES ROUSSEAU ELEMENTAIRE	20 085,26 €	10518	1,91 €
LA CIGALE ELEMENTAIRE	51 969,25 €	11928	4,36 €
LA GAZELLE ELEMENTAIRE	43 117,07 €	13219	3,26 €
LA PLACETTE ELEMENTAIRE	19 161,77 €	10581	1,81 €
LA PLANETTE PRIMAIRE	15 283,48 €	3832	3,99 €
LAKANAL ELEMENTAIRE	7 218,81 €	5724	1,26 €
LEO ROUSSON ELEMENTAIRE	9 782,90 €	6657	1,47 €
MARGUERITE LONG ELEMENTAIRE	11 195,52 €	7668	1,46 €
MARGUERITE LONG PRIMAIRE	72,45 €	69	1,05 €
MARIE SOBOUL ELEMENTAIRE	43 892,80 €	13006	3,37 €
MAS ROMAN ELEMENTAIRE	18 437,40 €	9246	1,99 €
MONT DUPLAN ELEMENTAIRE	10 607,18 €	7168	1,48 €
PAUL LANGEVIN ELEMENTAIRE	13 326,26 €	10206	1,31 €
PAUL MARCELIN ELEMENTAIRE	7 967,43 €	6208	1,28 €
PAUL MARCELIN PRIMAIRE	98,00 €	14	7,00 €
PIERRE SEMARD ELEMENTAIRE	9 601,80 €	5790	1,66 €
PLEIN AIR PRIMAIRE	6 402,81 €	2380	2,69 €
PONT DE JUSTICE ELEMENTAIRE	7 842,73 €	6449	1,22 €
PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	35 059,55 €	11574	3,03 €
RENE CHAR PRIMAIRE	15 122,50 €	7758	1,95 €
SAINT CESAIRE ELEMENTAIRE	9 082,32 €	4922	1,85 €
TALABOT ELEMENTAIRE	17 358,63 €	7498	2,32 €
TOUR MAGNE PRIMAIRE	17 888,58 €	4035	4,43 €
CUMUL/ COÛT MOYEN PONDERE PRIMAIRE	795 359,95 €	357 750	2,22 €

Annexe 3 B - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE

RESTAURANT SCOLAIRE	CA/SITE	REPAS	COÛT PONDERE / SITE
ALBERT CAMUS MATERNELLE	4 255,41 €	2694	1,58 €
ANDRE GALAN MATERNELLE	6 835,00 €	3031	2,26 €
CAPOUCHINE MATERNELLE	10 218,68 €	5506	1,86 €
CHAPITRE MATERNELLE	6 159,66 €	3250	1,90 €
CHARLES MARTEL MATERNELLE	11 255,81 €	4592	2,45 €
COMBE DES OISEAUX MATERNELLE	14 794,09 €	4035	3,67 €
COURBESSAC MATERNELLE	12 310,69 €	4390	2,80 €
DANIELLE CASANOVA MATERNELLE	3 930,16 €	2798	1,40 €
EAU BOUILLIE MATERNELLE	5 128,55 €	1403	3,66 €
EDGAR TAILHADES MATERNELLE	8 861,05 €	3617	2,45 €
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 1	2 382,48 €	2050	1,16 €
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 2	2 943,19 €	2670	1,10 €
EMILE GAUZY MATERNELLE	5 016,66 €	3281	1,53 €
FRANCOISE DOLTO MATERNELLE	19 858,09 €	5827	3,41 €
GEORGES BRUGUIER MATERNELLE	1 930,53 €	1565	1,23 €
GUSTAVE COURBET MATERNELLE	5 114,41 €	4604	1,11 €
HENRI WALLON MATERNELLE	4 800,86 €	4035	1,19 €
JACQUES PREVERT MATERNELLE	4 829,91 €	3021	1,60 €
JEAN CARRIERE MATERNELLE	10 025,53 €	4854	2,07 €
JEAN JAURES MATERNELLE	10 757,01 €	4113	2,62 €
JEAN MACE MATERNELLE	16 400,06 €	7326	2,24 €
JEAN MOULIN MATERNELLE	1 478,00 €	1214	1,22 €
JEAN ZAY MATERNELLE	3 186,12 €	2661	1,20 €
JEAN-JACQUES ROUSSEAU MATERNELLE	10 178,14 €	4780	2,13 €
LA CIGALE MATERNELLE	23 957,78 €	5410	4,43 €
LA GAZELLE MATERNELLE	21 427,47 €	6070	3,53 €
LA PLACETTE ELEMENTAIRE	71,00 €	71	1,00 €
LA PLACETTE MATERNELLE	10 439,06 €	5774	1,81 €
LA PLANETTE MATERNELLE	9,00 €	9	1,00 €
LA PLANETTE PRIMAIRE	5 237,03 €	1222	4,29 €
LAKANAL MATERNELLE	2 874,59 €	2567	1,12 €
LEO ROUSSON MATERNELLE	6 186,91 €	3810	1,62 €
LOUISE MICHEL MATERNELLE	12 218,47 €	5143	2,38 €
MARGUERITE LONG MATERNELLE	4 846,83 €	3285	1,48 €
MAS DES GARDIES MATERNELLE	23 304,56 €	5794	4,02 €
MAS ROMAN MATERNELLE	10 471,02 €	4670	2,24 €
MONT DUPLAN MATERNELLE	4 836,15 €	3038	1,59 €
PAUL LANGEVIN MATERNELLE	5 000,01 €	4214	1,19 €
PAUL MARCELIN MATERNELLE	3 454,27 €	2929	1,18 €
PAULINE KERGOMARD MATERNELLE	20 785,96 €	6371	3,26 €
PONT DE JUSTICE MATERNELLE	4 331,97 €	3085	1,40 €
PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	64,31 €	30	2,14 €
PROSPER MERIMEE MATERNELLE	22 641,44 €	6762	3,35 €
RANGUEIL MATERNELLE	5 115,29 €	3548	1,44 €
RENE CHAR MATERNELLE	608,36 €	213	2,86 €
RENE CHAR PRIMAIRE	6 012,54 €	2693	2,23 €
SAINT CESAIRE ELEMENTAIRE	49,00 €	49	1,00 €
TALABOT MATERNELLE	7 929,95 €	3598	2,20 €
TOUR MAGNE MATERNELLE	2 422,38 €	386	6,28 €
TOUR MAGNE PRIMAIRE	7 423,32 €	1567	4,74 €
YVETTE PANAFIEU MATERNELLE	5 031,80 €	2296	2,19 €
CUMUL/ COÛT MOYEN PONDERE MATERNELLE	399 400,56 €	171 921	2,32 €

Annexe 4 - Liste des impayés

Annexe 4 A - Liste des impayés 2019-2020

→ CAHIER EN ANNEXE

Annexe 4 B - Liste des impayés cumulés de la DSP

→ CAHIER EN ANNEXE

Annexe 5 - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Annexe 5 A - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2019 / 2020				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
1	A.BARBES	2	6+5	11	2	6+5	11	0,00	
2	A.CHAMSON	1	6	6	2	6+5	11	5,00	
3	A.FAUCHER	2	6+5	11	2	6+5+2	11	0,00	Intégration d'une personne en plonge
4	A.GALAN	2	6+5	11	2	6+5	11	0,00	
5	BERLIOZ	2	5,25+7,50	12,75	3	5,25+6+2	13,25	0,50	Intégration d'une personne en plonge
6	BOULBON	2	5+4,50	9,5	2	6+5	11	1,50	Contrat minimum de 5H/jour
7	C.MARTEL	3	6+5,25+5,25	16,5	3	6+5,25+5,25	16,5	0,00	
8	CALENDRETTE	1	5	5	1	5	5	0,00	
9	CAMUS MAT	1	4,25	4,25	1	5	5	0,75	Contrat minimum de 5H/jour
10	CAMUS PRIM	2	4,25+5	9,25	2	5,5+5,5	11	1,75	Contrat minimum de 5H/jour
11	CAPOUCHINE	5	5+5+5+5+5,50	25,5	5	6+5,25+5+5	26,5	1,00	Redistribution du volant d'heures
12	CARMEL	1	7	7	1	6	6	-1,00	Redistribution du volant d'heures
13	CASANOVA	1	5	5	1	5	5	0,00	

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
14	CASTANET	2	5+5,50	10,5	2	6+5	11	0,50	Redistribution du volant d'heures
15	CIGALE	5	5+5+5+5,25+6	26,25	4	6+5+5+5	21	-5,25	
16	COMBE DS OISEAUX	1	6	6	1	5,5	5,5	-0,50	Redistribution du volant d'heures
17	COURBESSAC	2	5+5,25	10,25	3	5,5+5+5	15,5	5,25	Redistribution du volant d'heures
18	COURBET MAT	1	6	6	1	5,25	5,25	-0,75	
19	COURBET PRIM	2	5+6	11	2	5+6	11	0,00	
20	E.GAUZY	2	5+6	11	2	5,25+6	11,25	0,25	
21	EAU BOUILLIE	1	6	6	2	6 + 4,25	10,25	4,25	Intégration 1 personne porteuse de handicap
22	G.BRUGUIER	1	5,25	5,25	2	6+5,25	11,25	6,00	Intégration 1 personne porteuse de handicap
23	GAZELLE MAT	2	5+7,25	12,25	2	5,5+5	10,5	-1,75	Redistribution du volant d'heures
24	GAZELLE PRIMAIRE	2	5,50+7,25	12,75	3	6+5,5+2	13,5	0,75	Intégration d'une personne en plonge
25	GREZAN	3	5+6+7,75	18,75	4	5,25+5+6+6,20	22,25	3,50	Intégration 1 personne porteuse de handicap
26	BARBES MAT	1	5,25	5,25	2	5,25+4,25	9,5	4,25	Intégration d'une personne en plonge
27	H.WALLON	3	5,25+5+4,75	15	2	6+5	11	-4,00	Redistribution du volant d'heures
28	J.CARRIERE	1	5,75	5,75	1	5,25	5,25	-0,50	Redistribution du volant d'heures
29	J.MACE	4	7,25+5,25+5+5	22,5	5	6+6+5+5+5	27	4,50	Redistribution du volant d'heures
30	J.MOULIN	1	5,25	5,25	2	6	6	0,75	
31	J.ZAY	1	5,75	5,75	1	4,25	4,25	-1,50	Redistribution du volant d'heures

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
32	JJ ROUSSEAU	3	5+5+4,75	14,75	3	6+5,25+5	16,25	1,50	Redistribution du volant d'heures
33	JJAURES MAT	1	5,25	5,25	1	5,25	5,25	0,00	
34	JJAURES PRIM	2	5+5	10	2	5,25+5	10,25	0,25	Redistribution du volant d'heures
35	L.ROUSSON	3	6+6,50+5	17,5	3	6+5,25+2	13,25	-4,25	Intégration d'une personne en plonge
36	LAKANAL	3	6+5,25+5	16,25	2	6+5,25	11,25	-5,00	Redistribution du volant d'heures
37	LANGEVIN	3	6+5,50+5	16,5	3	6,2+5,50+5	16,7	0,20	Redistribution du volant d'heures
38	LES BENEDICTINS	5	6+6+6+5,25+5	28,25	4	6+5+5+5+5	26	-2,25	Redistribution du volant d'heures
39	M.LONG	2	5+5,25	10,25	3	5+5,25+5	15,25	5,00	Intégration d'une personne en plonge
40	MARCELLIN	2	6+5	11	2	5,25+2	7,25	-3,75	Intégration d'une personne en plonge
41	MAS GARDIES	1	6	6	1	6	6	0,00	
42	MAS ROMAN	3	6+5,25+5,25	16,5	4	6+5,25+4,25	15,5	-1,00	Intégration 1 personne porteuse de handicap
43	MONT DUPLAN	3	5,25+5+5	15,25	3	6+5+5	16	0,75	Redistribution du volant d'heures
44	P.MERIMEE	3	5,25+5+5	15,25	3	6+5,25+5	16,25	1,00	Redistribution du volant d'heures
45	P.SEMARD	2	5+6	11	2	5+6	11	0,00	
46	PLACETTE	4	6,25+5+5+4,75	21	4	6+5+5+2	18	-3,00	Intégration d'une personne en plonge
47	PLANETE	1	6,5	6,5	1	5,25	5,25	-1,25	Redistribution du volant d'heures
48	PONT JUSTICE	2	7+5	12	2	6+5	11	-1,00	Redistribution du volant d'heures

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
49	R.CHAR	2	5+5	10	3	6+5+2	13	3,00	Intégration d'une personne en plonge
50	RANGUEIL	2	6+5,25	11,25	2	6+6	12	0,75	Redistribution du volant d'heures
51	ST CESAIRE	2	7,75+5	12,75	2	6,2+5	11,2	-1,55	Redistribution du volant d'heures
52	TAILHADES	3	6+5,75+5	16,75	3	6+5,25+2	13,25	-3,50	Redistribution du volant d'heures
53	TALABOT	2	6,75+6	12,75	3	6+5,25+4,25	15,5	2,75	Intégration 1 personne porteuse de handicap
54	TOURMAGNE	1	5,25	5,25	2	5,25+2	7,25	2,00	Intégration d'une personne en plonge
55	VAILLANT	4	7,75+5,25+5+5	23	4	6+5,25+5,25+5	21,5	-1,50	Redistribution du volant d'heures
CUMUL		119		654,25	130		668,65	14,40	

Annexe 5 B - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2019/ 2020				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation	Commentaires
1	R.Char	1	4	4	1	5	5	1	Contrat minimum de 5H/jour
2	J.J Rousseau	2	4+2	6				-6	Pas de centre de loisirs
3	Mont Duplan	1	4	4	1	6,4	6,4	2,4	Redistribution du volant d'heures
4	A.Camus	1	3	3				-3	Pas de centre de loisirs
5	La Placette	2	4+2	6	1	6	6	0	
6	J.Carrière	1	4	4	1	5,25	5,25	1,25	Contrat minimum de 5H/jour
7	H.Wallon	2	4+2	6	1	6	6	0	
8	J.Jaures	1	4	4	1	5,25	5,25	1,25	Redistribution du volant d'heures
9	Le Carmel	2	4+2	6	2	6,2+5	11,2	5,2	Redistribution du volant d'heures
10	E.Tailhades	1	4	4	1	6	6	2	Redistribution du volant d'heures
11	Capouchiné	2	4+2	6	1	6	6	0	
12	Mas Boulbon	2	4+3	7	2	6,2+6,2	12,4	5,4	Redistribution du volant d'heures
13	P.Mérimée	1	4	4	1	5	5	1	Redistribution du volant d'heures
14	Courbessac	1	3	3	1	6	5	2	Contrat minimum de 5H/jour
CUMUL		20		67	14		79,5	12,5	

Annexe 5 C - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES PETITES VACANCES

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2019 / 2020				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
1	Capouchiné	1	5+1,5	6,5	2	5,5+5	10,5	4	
2	J.J Rousseau	1	5+1,5	6,5	0	0	0	-6,5	Remplacé par R.Char
2	R.Char	0	0	0	1	5	5	5	
3	Le Carmel	2	6+5+1,5	12,5	2	6+5	11	-1,5	
4	Mont Duplan	1	5+1,5	6,5	1	5,25	5,25	-1,25	
5	La Placette	1	3+1,5	4,5	2	5,5+5	10,5	6	
6	J.Carrière	1	4+1,5	5,5	1	5,5	5,5	0	
7	E.Tailhades	1	4+1,5	5,5	1	5,75	5,75	0,25	
8	J.Jaures	1	4+1,5	5,5	1	5	5	-0,5	
9	H.Wallon	1	5+1,5	6,5	2	5,5+5	10,5	4	
10	Mas Boulbon	2	6+4+1,5	11,5	3	6+5+5	16	4,5	
11	P.Mérimée	1	4+1,5	5,5	1	5,5	5,5	0	
12	Courbessac	1	3+3+1,5	7,5	2	5,5+5	10,5	3	
CUMUL		14		84	19		101	17	

Annexe 5 D - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE JUILLET

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2019 / 2020				Variation	Commentaires
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)			
1	J.J Rousseau	1	5	5	0	0	0	-5	Pas de centre de loisirs	
	R.Char	0	0	0	1	5	5	5		
2	Mont Duplan	1	5	5	1	5	5	0		
3	A.Camus	1	4	4	0	0	0	-4	Pas de centre de loisirs	
	J.Ormesson	0	0	0	1	5	5	5		
4	La Placette	1	3	3	2	5+5	10	7		
5	J.Carrière	1	4	4	1	5	5	1		
6	H.Wallon	1	5	5	1	5	5	0		
7	Le Carmel	3	6+4+4	14	3	6+5+5	16	2		
8	E.Tailhades	2	6+2	8	1	5	5	-3		
9	Capouchiné	2	6+2	8	2	5+5	10	2		
10	Mas Boulbon	3	6+5+5	16	3	6+5+5	16	0		
11	P.Mérimée	1	5	5	1	5	5	0		
12	Courbessac	1	4	4	1	5	5	1		
13	Castanet	1	5	5	0	0	0	-5	Pas de centre de loisirs	
	Cigale	0	0	0	1	5	5	5		
CUMUL		19		86	19		97	11		

Annexe 5 E - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES D'AOUT

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2019 / 2020				Commentaires
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	
1	Mont Duplan	1	5+1,5	6,5	1	5	5	-1,5	
2	J.J Rousseau	1	3+1,5	4,5	0	0	0	-4,5	Pas de centre de loisirs
	J.Ormesson	0	0	0	1	5	5	5	
3	La Placette	1	3+1,5	4,5	0	0	0	0	Pas de centre de loisirs
4	J.Carrière	1	5+1,5	4,5	1	5	5	0,5	
5	H.Wallon	1	6+4+3+1,5X2	6,5	1	5	5	-1,5	
6	Le Carmel	3	6+5+1,5	16	3	6+5+5	16	0	
7	Capouchiné	1	6+4+3	6,5	2	5+5	10	3,5	
8	Mas Boulbon	3	6+4+3	16	3	6+5+5	16	0	
9	Castanet	1	3	4	0	0	0	-4	Pas de centre de loisirs
	Courbessac	0	0	0	1	5	5	5	
10	R.Char	0	0	0	1	5	5	5	
	CUMUL	13		69	14		72	7,5	

Annexe 5 F - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES SUR SITE DU RESTAURANT SPECIALISE POUR LA RESTAURATION DES ADULTES

	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2019 / 2020				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation	Commentaires
1	Restaurant municipal - Avenue R Bompard	1	7,5	7,5	1	6	6	-1,5	Contrat de travail
	CUMUL	1		7,5	1		6	-1,5	

Annexe 6 - Les personnels de la Cuisine Centrale affectés au cycle de fabrication des repas

Contrat						Année 2019-2020				
	Dénomination des postes.	Contrat: Situation à venir : Dénomination des postes affectés par le candidat	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications		Dénomination des postes affectés	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications
Poste 1	RESP REPARTITION	RESP REPARTITION	100%	CDI	AM	Poste 1	RESP REPARTITION	100%	CDI	Employé
Poste 2	CHEF DE CUISINE	CHEF DE CUISINE	100%	CDI	AM	Poste 2	CHEF DE CUISINE	100%	CDI	AM
Poste 3	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 3	MANAGER OPERATIONNEL	100%	CDI	AM
Poste 4	RESPONSABLE LOGISTIQUE	RESPONSABLE LOGISTIQUE	100%	CDI	Employé	Poste 4	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 5	EMPLOYE POLYV DE CONDITIONMNT	EMPLOYE POLYV DE CONDITIONMNT	100%	CDI	Employé	Poste 5	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDII	Employé
Poste 6	CUISINIER(E)	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé	Poste 6	SECOND DE CUISINE	100%	CDI	Employé
Poste 7	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 7	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 8	RESPONSABLE ATELIER	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé	Poste 8	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé
Poste 9	COMMIS DE CUISINE	COMMIS DE CUISINE	100%	CDI	Employé	Poste 9	MAGASINIER	100%	CDI	Employé
Poste 10	MAGASINIER	MAGASINIER	100%	CDI	Employé	Poste 10	MAGASINIER	100%	CDI	Employé
Poste 11	CHEF DE PARTIE	CHEF DE PARTIE	100%	CDI	Employé	Poste 11	CHEF DE PARTIE	100%	CDI	Employé
Poste 12	REPARTITEUR		0%	CDI	Employé	Poste 12	REPARTITEUR	0%		Employé

	Dénomination des postes.	Contrat: Situation à venir : Dénomination des postes affectés par le candidat	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications		Dénomination des postes affectés	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications
Poste 13	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 13	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 14	SECOND DE CUISINE	SECOND DE CUISINE	100%	CDI	Employé	Poste 14	SECOND DE CUISINE	100%	CDI	Employé
Poste 15	ASSISTANT(E) QUALITE	ASSISTANT(E) QUALITE	100%	CDI	Employé	Poste 15	MANAGER OPERATIONNEL	100%	CDI	AM
Poste 16	RESPONSABLE ATELIER	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé	Poste 16	PLONGEUR	100%	CDII	Employé
Poste 17	CUISINIER(E)	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé	Poste 17	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé
Poste 18	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT		0%	CDI	Employé	Poste 18	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 19	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 19	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 20	CHEF DE CUISINE	CHEF DE CUISINE	100%	CDI	AM	Poste 20	REPARTITEUR	100%	CDII	Employé
Poste 21	CHEF DE PARTIE	CHEF DE PARTIE	100%	CDI	Employé	Poste 21	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 22	REPARTITEUR	REPARTITEUR	100%	CDI	Employé	Poste 22	REPARTITEUR	100%	CDI	Employé
Poste 23	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	100%	CDI	Employé	Poste 23	ASSISTANTE DIRECTION	100%	CDI	AM
Poste 24	RESPONSABLE ATELIER	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé	Poste 24	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDII	Employé
Poste 25	PREPARATEUR	PREPARATEUR	100%	CDI	Employé	Poste 25	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 26	COMMIS DE CUISINE	COMMIS DE CUISINE	100%	CDI	Employé	Poste 26	COMMIS DE CUISINE	0%		Employé
Poste 27	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	100%	CDI	CADRE	Poste 27	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	100%	CDI	CADRE
Poste 28	GERANT RESPONSABLE PRODUCTION	GERANT RESPONSABLE PRODUCTION	100%	CDI	AM	Poste 28	RESPONSABLE PRODUCTION	100%	CDI	AM
Poste 29	RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT	RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT	100%	CDI	AM	Poste 29	RESPONSABLE DES APPROVISIONNEMENTS	100%	CDI	AM

	Dénomination des postes.	Contrat: Situation à venir : Dénomination des postes affectés par le candidat	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications		Dénomination des postes affectés	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications
Poste 30	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 30	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 31	CHEF D'EQUIPE	CHEF D'EQUIPE	100%	CDI	Employé	Poste 31	CHEF D'EQUIPE	100%	CDI	Employé
Poste 32	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 32	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 33	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 33	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 34	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 34	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 35	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	57%	CDI	AM	Poste 35	ASSISTANTE COMPTABLE	100%	CDD	Employé
Poste 36	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	64%	CDI	Employé	Poste 36	EMPLOYE ADM	100%	CDI	Employé
Poste 37	CHEF DE GROUPE	CHEF DE GROUPE	100%	CDI	Employé	Poste 37	CHARGE ENCAISSEMENT	100%	CDI	AM
Poste 38	RESPONSABLE ENCAISSEMENT	RESPONSABLE ENCAISSEMENT	100%	CDI	AM	Poste 38	RESPONSABLE ENCAISSEMENT ET GESTION	100%	CDI	CADRE
Poste 39	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 39	EMPLOYE ADM DE RESTAURANT	0%		Employé
Poste 40	QUALITICIEN (NE)	QUALITICIEN (NE)	100%	CDI	AM	Poste 40	ASSISTANTE ADM ET DIETETIQUE	100%	CDI	Employé
Poste 41	EMPLOYE ADMINISTRATIF QUALIFIE	EMPLOYE ADMINISTRATIF QUALIFIE	100%	CDI	Employé	Poste 41	MANAGER OPERATIONNEL	100%	CDI	AM
Poste 42	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 42	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé
Poste 43	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 43	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 44	TECHNICIEN MAINTENANCE	TECHNICIEN MAINTENANCE	100%	CDI	Employé	Poste 44	TECHNICIEN DE MAINTENANCE	0%		Employé

Le technicien de maintenance a été remplacé par une entreprise locale et familiale qui s'occupe de l'entretien du matériel (chaud et froid) de la cuisine centrale et des restaurants scolaires. Un personnel SHCB (manager opérationnel) s'occupe à mi-temps du déclenchement et du suivi de l'ensemble des opérations de maintenance .

Affectation sur repas livrés extérieurs contrat		Affectation sur repas livrés extérieurs 2019-2020	
Nombre de postes supplémentaires	Nature des postes	Nombre de postes supplémentaires	Nature des postes
1	TECHNICIEN DE MAINTENANCE		
Nombre de postes réaffectés		Nombre de postes réaffectés	
1	AIDE DE CUISINE	1	AIDE DE CUISINE
1	REPARTITEUR	1	REPARTITEUR
1	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	1	CHAUFFEUR LIVREUR
1	CHAUFFEUR LIVREUR	1	CHAUFFEUR LIVREUR
1	CHAUFFEUR LIVREUR		
TOTAL	6	5	

Annexe 7 - Récapitulatif des formations réalisées 2019/2020 : Personnel de cuisine

Thèmes abordés	Participants	Nombre de participants	Mois	Durée en h	Total H formation	Organisme ou Formateur
Formation Nettoyage	Employés de Production	10	Juillet	1	10	Responsable qualité CC
Formation Nettoyage	Employés de Production	10	Août	1	10	Responsable qualité CC
Sensibilisation produit chimique	Employés de Production	4	Août	0,5	2	Responsable qualité CC
Formation PRPO/PRP Magasin	Magasiniers	3	Septembre	0,75	2,25	Responsable qualité CC
Formation /PRPO Cuisson	Cuisiniers	3	Septembre	0,5	1,5	Responsable qualité CC
Sensibilisation Allergènes et fabrication recettes	Cuisiniers	3	Septembre	0,5	1,5	Diététicienne CC
Sensibilisation condi chaud et condi froid PROPO 5 et 6	Opérateurs conditionnement barquettes	5	Septembre	0,5	2,5	Responsable qualité CC
Sensibilisation condi Poches CCP	Opérateurs conditionnement Poches	2	Octobre	0,5	1	Responsable qualité CC
QUIZZ PRPO 5et 6	Opérateurs conditionnement Chaud	5	Octobre	0,5	2,5	Responsable qualité CC
Formation PRPO 7 + QUIZZ Livraison	Chauffeurs	7	Novembre	0,5	3,5	Responsable qualité CC
Formation PRP Plonge	Plongeur	1	Décembre	0,5	0,5	Responsable qualité CC
Formation PRPO 1 et 2	Magasiniers	3	Janvier	0,5	1,5	Responsable qualité CC
Formation PRP allotissement et plats témoins	Allotisseurs	3	Décembre Janvier	0,5	1,5	Responsable qualité CC

Thèmes abordés	Participants	Nombre de participants	Mois	Durée en h	Total H formation	Organisme ou Formateur
Formation déconditionnement	Opérateurs déconditionnement	2	Février	0,5	1	Responsable qualité CC
QUIZZ PRPO 5 et 6	Opérateurs conditionnement Chaud	5	Février	0,5	2,5	Responsable qualité CC
Formation BP COVID 19 reprise 2 sessions	Employés CC	20	Mai	0,5	10	Responsable qualité CC
Formation intégration PRP condi froid	Opérateurs conditionnement Froid	2	Juin	0,5	1	Responsable qualité CC
Formation BP COVID 19 reprise 1 session	Employés CC	10	Juin	0,5	5	Responsable qualité CC
QUIZZ légumerie	Opérateurs légumerie	3	Juillet	0,5	1,5	Responsable qualité CC
Formation PRPO légumerie	Opérateurs légumerie	3	Août	0,5	1,5	Responsable qualité CC
Sensibilisation BP COVID 19 rentrée 2 sessions	Employés CC	30	Août	0,5	15	Responsable qualité CC
Formations nettoyage et désinfection 3 sessions	Employés offices livrés	100	Octobre	1	100	Sté PAREDES
Formations aux bonnes pratiques d'hygiène 3 sessions	Responsables offices livrés	56	Mars	1	56	Chefs de groupe suivi clients
CUMUL HEURES					233.75 H	

Annexe 8 - Récapitulatif des formations réalisées 2019 / 2020 : agent de restauration

Thèmes abordés	Participants	Nombre de participants	Mois	Durée en h	Total H formation	Organisme ou Formateur
Formations utilisation des produits d'entretien	Employées de restauration	110	Octobre	1	110	PAREDES
Formations aux bonnes pratiques d'hygiène 3 sessions	Responsables offices livrés	56	Mars	1	56	Chefs de groupe suivi clients
CUMUL HEURES					166 H	

Annexe 9 - SUIVI EUROFINIS SATELLITES 2019 / 2020

Restaurant	AUDIT EUROFINIS		ANALYSES									
	Date	NOTE	PRODUIT AB		PRODUIT AB		SURFACE				LISTERIA	
			N°1	N°2	N°3	N°4	N°1	N°2	N°3	N°4	N°1	N°2
A Barbes	21-janv	100	S 04	S 04	S24	S 24	S 04	S 24	S 04	S 04	S 24	S 24
A. Camus MAT	13-déc	100	NS S 51	S 51	S 26	S 26	S 51	S 26	S 51	S51	S 26	S 26
A. Camus PRIM	13-déc	95	S 51	S 51			S 51		S 51	S51		
Jean D'ormesson	03-juil	91	S 28	S 28			S 28		S 28	S 28		
A. Chamson	20-janv	100	S 04	S 04	S 25	S 25	S 04	S 25	S 04	S 04	S 25	S 25
A. Faucher	20-déc	100	S 52	S 52			S 52		S 52	S 52		
A. Galan	27-janv	100	S 05	S 05			S 05		S 05	S 05		
Benedictins	03-juil	95	S 28	S 28			S 28		S 28	S 28		
Berlioz	30-janv	91	S 06	S 06	S 26	S 26	S 06	S 26	S 06	S 06	S 26	S 26
Bruguiet	21-janv	95	S 04	S 04			S 04		S 04	S 04		
Capouchine	18-déc	100	xxx	xxx	S 26	S 26	S 52	S 26	S 52	S 52	S 26	S 26
Carmel	19-déc	100	S 52	S 52	S 24	S 24	S 52	S 24	S 52	S 52	S 24	S 24
Casanova	13-déc	100	S 51	S 51			S 51		S 51	S51		
Castanet	09-janv	100	S 03	S 03	S 27	S 27	S 03	S 27	S 03	S 03	S 27	S 27
Cigale	24-janv	95	S 04	S 04			S 04		S 04	S 04		
Combe des Oiseaux	30-janv	100	S 06	S 06	S 27	S 27	S 06	S 27	S 06	S 06	S 27	S 27
Courbessac	23-janv	100	S 04	S 04	S 26	S 26	S 04	S 26	S 04	S 04	S 26	S 26
Courbet MAT	20-déc	95	S 52	S 52	S 27	S 27	S 52	S 27	S 52	S 52	S 27	S 27
Courbet PRIM	20-déc	100	S 52	S 52	S 27	S 27	S 52	S 27	S 52	S 52	S 27	S 27
E. Gauzy	16-déc	91	S 51	S 51	S 23	S 23	S 51	S 23	S 51	S 51	S 23	S 23
Eau Bouillie	24-janv	100	S 04	S 04			S 04		S 04	S 04		
Gazelle MAT	27-janv	95	S 05	S 05			S 05		S 05	S 05		
Gazelle PRIM	27-janv	100	S 05	S 05	S 26	S 26	S 05	S 26	S 05	S 05	S 26	S 26
Grezan	23-janv	95	S 05	S 05	S 27	S 27	S 05	S 27	S 05	S 05	S 27	S 27
Henri Wallon	09-déc	100	S 51	S 51	S 26	S 26	S 51	S 26	S 51	S51	S 26	S 26
J. Carriere	03-juil	91			S 25	S 25		S 25	NS S 28	S 28	S 25	S 25
Jean Jacques Rousseau	16-déc	85	S 51	S 51	S 25	S 25	S 51	S 25	S 51	S 51	S 25	S 25
Jean Jaurès MAT	06-déc	100	S 51	S 51	S 28	S 28	S 51	S 28	S 51	S 51	S 28	S 28
Jean Jaurès PRIM	21-janv	100	S 04	S 04	S 28	S 28	S 04	S 28	S 04	S 04	S 28	S 28
Jean Macé	19-déc	91	S 52	S 52	S 25	S 25	S 52	S 25	S 52	S 52	S 25	S 25
Jean Moulin	21-janv	95	S 03	S 03	S 23	S 23	S 03	S 23	S 03	S 03	S 23	S 23
Jean Zay	23-janv	100	S 05	S 05	S 23	S 23	S 05	S 23	S 05	S 05	NS S 20	S 23
Lakanal	28-nov	100	S 49	S 49	S12	S 12	S 49	S 12	S 49	NS S 49	S 12	S 12
Langevin	09-déc	98%	S 51	S 51	S 28	S 28	S 51	S 28	S 51	S51	S 28	S 28
Léo Rousson	23-janv	95	S 04	S 04			S 04		S 04	S 04		
M. Long	19-déc	100	S 52	S 52	S 23	S 23	S 52	S 23	S 52	S 52	S 20	S 20
Marcellin	09-janv	91	NS S 03	NS S 03	S 28	S 28	S 03	S 28	S 03	S 03	S 28	S 28
Martel	19-déc	91	S 52	S 52	S 25	S 25	S 52	S 25	S 52	S 52	S 25	S 25
Mas Boulbon	20-janv	100	S 04	S 04	S 25	S 25	S 04	S 25	S 04	S 04	S 25	S 25
Mas des Gardies MAT	20-déc	91	S 52	S 52	S 28	S 28	S 52	S 28	S 52	S 52	S 28	S 28
Mas Roman	02-déc	100	S 49	S 49	S 24	S 24	S 49	S 24	S 49	S 49	S 24	S 24
Mont Duplan	20-janv	100	S 04	S 04			S 04		S 04	S 04		
P. Semard	30-janv	100	S 06	S 06	S 27	S 27	S 06	S 27	S 06	S 06	S 27	S 27
P.Kergomart	29-nov	95	S 49	S 49	S12	S 12	S 49	S 12	S 49	S 49	S 12	S 12
Placette	18-déc	90	S 52	xxx	S12	S 12	xxx	S 12	S 52	S 52	S 12	S 12
Planette	24-janv	100	S 04	S 04			S 04		S 04	S 04		
Pont de Justice	21-janv	95	S 04	S 04	S 23	S 23	S 04	S 23	S 04	S 04	S 23	S 23
Prosper Mérimée	14-nov	100	S 47	S 47	S 25	S 25	S47	S 25	S 47	S 47	S 25	S 25
Ranguel /Enclos Rey	14-nov	100	S 47	S 47	S12	S 12	S47	S 12	S 47	S 47	S 12	S 12
René Char	02-déc	95	S 49	S 49	S 25	S 25	S 49	S 25	S 49	S 49	NS S 25	S 25
Saint Césaire	02-déc	95	S 49	S 49	S 24	S 24	S 49	S 24	S 49	S 49	S 24	S 24
Tailhades	18-déc	95	S 52	S 26	S 26	S 26	S 26	S 26	S 52	S 52	S 26	S 26
Talabot	16-déc	91	S 51	S 51	S 23	S 23	S 51	S 23	S 51	NS S 51	S 23	S 23
Tourmagne	06-déc	95	S 51	S 51			S 51		S 51	S 51		
Vaillant	09-déc	100	S 51	S 51	S 24	S 24	S 51	S 24	S 51	S51	S 24	S 24
TOTAUX/ MOY		55	54	53	41	41	54	41	55	55	41	41
Restaurant Municipal	20-janv	100	S 04	S 04	S 33	S 33	S 04	S 33	S 04	S 04	S 33	S 33

Analyses manquantes à rattraper à N+1

Annexe 10 - Planning de prélèvements alimentaires 2019/2020

Dénomination		sept-19	oct-19	nov-19	déc-19	janv-20	févr-20	mars-20	avr-20	mai-20	juin-20	juil-20	août-20
EAU PROCESS	Point d'utilisation production	x											
Entrées	Charcuteries crues	x				xx		x					xx
	Charcuteries cuites		xx						x				
	Base végétaux crus			x			x		xx	x			
	Base cuidités - féculents				xx						xx		
	Pâtisserie charcutière					x						x	
Plats	Plat cuisiné+ sauce (base viande poisson)	x						x					
	Plat cuisiné sans sauce (base viande poisson)		x							x			
	Sandwich			x							xx		
Garniture	Légumes	x								x			
	Féculents			x								x	
Fromage	Au lait pasteurisé				x								x
	Au lait cru					x	xx				xx		
Dessert	Pâtisserie non cuite sans fruits crus					x							
	Pâtisserie non cuite avec fruits crus											x	
	Pâtisserie cuite							x					
Surfaces	Plan de travail	x					x					x	
	Trancheur	x					xx					x	
	Planche à découper				xx					x			
	Bac de stockage		xx					x					x
	Ustensile		x	x				x					x
	Mixeur, batteur			x					x			xx	
	Etagère			xx					x				
	Matériel circulant					x				x			
	Vaisselle				x					xx			
Autres					x					x			

x avec listeria monocytogenes

Annexe 11 - Rapport audit Cuisine Centrale 2019/2020

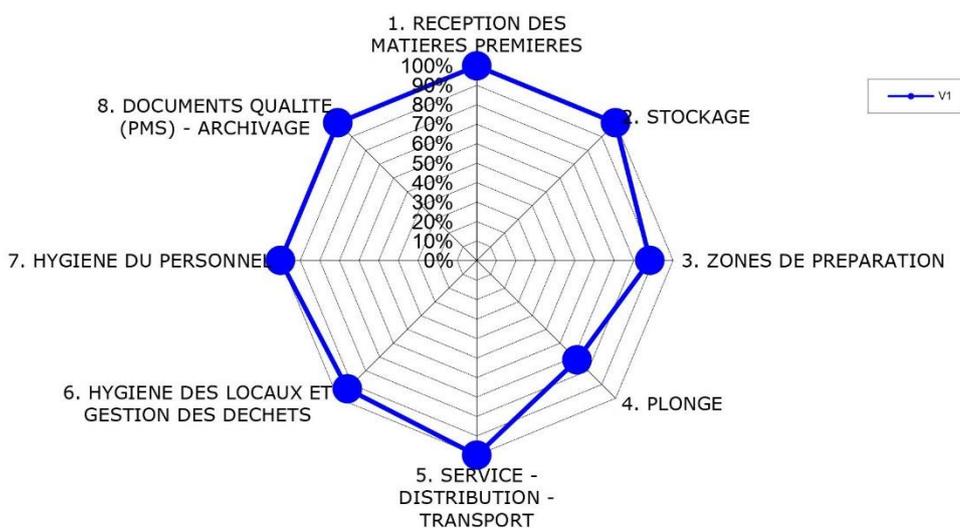
Rapport d'Audit Hygiène Hygiène Restauration

CLIENT :	SHCB Cuisine centrale NIMES		
Code client :	LL37799		
Adresse:	3214 Route de Montpellier 30900 NIMES		
Auditeur :	FLBO: Lucie Bourdet	Le :	09/01/2020
Accompagné de:	Delphine Galizzi	Heure:	08:00 10:50

Note globale de l'audit :	94.4
----------------------------------	-------------

Bilan général :	Au cours de cet audit, 5 points ont été évalués comme Non Satisfaisants. Bonne maîtrise des points associés à la réglementation. Attention d'une manière générale aux points associés au thème 3. ZONES DE PREPARATION, thème qui impacte le plus la note globale.
------------------------	--

Notes par thèmes :



Date		09/01/2020			
Heure		08:00			

Barème	V N-1	V1	V2	V3	V4
--------	-------	----	----	----	----

ANALYSES DE PRODUIT						
AP1	50		SO			
AP2	50		SO			
AP3	50		SO			
AP4	50		SO			
AP5	50		SO			
ANALYSES DE SURFACE						
AS1	25		SO			
AS2	25		SO			
AS3	25		SO			
AS4	25		SO			
AS5	25		SO			
1. RECEPTION DES MATIERES PREMIERES						
1.1	Propreté des surfaces et matériels en zone réception.	2		S		
1.2	Entreposage et déplacement des produits sans contact avec le sol.	2		NV		
1.3	Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état de fonctionnement et étalonné.	5		S		
1.4	Réalisation et formalisation des contrôles à réception.	5		S		
1.5	Maîtrise des temps d'attente des denrées périssables à température ambiante.	5		NV		
1.6	Devenir et balisage des produits non conformes.	2		S		
2. STOCKAGE						
2.1	Présence dans chaque enceinte froide d'un thermomètre auxiliaire en état de fonctionnement.	5		S		
2.2	Respect des températures de conservation.	10		S		
2.3	Réalisation et formalisation des contrôles de température des enceintes froides.	5		S		
2.4	Présence et respect du plan de rangement.	2		S		
2.5	Absence de denrées stockées au sol.	2		S		
2.6	Absence de cartons / suremballages en chambres froides matières premières.	2		S		
2.7	Absence de denrée non identifiée.	5		S		
2.8	Intégrité des conditionnements et conserves : absence de produit gonflé ou fuité.	10		S		
2.9	Protection des denrées entamées ou préparées sur place.	5		S		
2.10	Séparation entre matières premières et produits finis ou entamés	5		S		
2.11	Respect des DLC	10		S		
2.12	Respect des DLUO.	2		S		
2.13	Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, portes, plafonds et évaporateurs.	2		S		
2.14	Absence de givre excessif dans la chambre froide négative.	2		S		
2.15	Rangement et gestion du stock (connaissance, étiquetage, FIFO, date limite) corrects.	5		S		
2.16	Produits dangereux isolés des denrées alimentaires.	10		S		
2.17	Présence de plats témoins conformément identifiés et conservés (restauration collective).	5		S		
2.18	Condition de stockage des farines satisfaisante (hors humidité, hors sol, silo propre)	5		SO		
3. ZONES DE PREPARATION						
Méthodes						
3.1	Etiquetage et respect des durées de vie secondaires (produit fabriqué ou déconditionné).	10		S		
3.2	Conservation des étiquettes des denrées déconditionnées.	5		S		
3.3	Conditions de décongélation des denrées conformes (mode, durée de décongélation, indication du jour de mise en décongélation).	5		NV		
3.4	Absence de denrées élaborées en attente prolongée.	5		S		
3.5	Absence de risque de contamination.	5		S		
3.6	Evacuation des emballages au fur à mesure de l'utilisation des matières premières.	2		S		
3.7	Séparation dans le temps ou dans l'espace des opérations contaminantes, des opérations propres.	2		S		
3.8	Respect des règles de lavage / décontamination des fruits et légumes	5		S		
3.9	Manipulations rigoureuses des produits finis (lavage de mains, port de gants, matériel désinfectés)	5		S		
3.10	Absence de denrées brutes et élaborées sur un même plan de travail.	5		S		
3.11	Réalisation et formalisation des contrôles qualité des huiles de friture.	5		SO		
3.12	Maîtrise des températures de cuisson (T° > 63°C).	5		S		
3.13	Maîtrise du refroidissement rapide (63°C - 10°C en moins de 2 heures)	10		S		
3.14	Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C - 63°C en moins d'une heure)	5		NV		
3.14'	Réalisation et formalisation des contrôles du refroidissement.	5		S		

Date	09/01/2020			
Heure	08:00			

Barème	V N-1	V1	V2	V3	V4
--------	-------	----	----	----	----

3.15	Respect des températures des préparations avant distribution.	10	NV			
3.16	Respect de l'interdiction de congeler des produits crus ou cuits en l'absence de signallement sur la déclaration d'activité (CERFA 13984).	2	S			
3.17	Respect des règles d'étiquetage des produits finis (cuisine centrale).	5	SO			
3.18	Respect de la procédure de préparation, conservation et distribution des biberons (crèches).	5	SO			

Date	09/01/2020			
Heure	08:00			

Barème	V N-1	V1	V2	V3	V4
--------	-------	----	----	----	----

Milieu						
3.19	Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, placards, portes, fenêtres, plafonds, radiateurs et tuyauteries.	2		S		
3.20	Entretien satisfaisant des bouches d'aération, des évaporateurs (zone climatisée).	2		NS		
3.21	Entretien satisfaisant des siphons de sol.	2		S		
3.22	Séparation entre zone chaude (fournil) et zone de préparation des produits finis.	5		SO		
3.23	Lave-mains libres d'accès.	5		S		
3.23'	Fonctionnement, équipement et propreté des lave-mains.	5		NS		
Matériels						
3.24	Présence de thermomètres dans les meubles réfrigérés et le conservateur à glace.	10		NV		
3.25	Entretien satisfaisant des meubles réfrigérés et conservateurs à glace.	2		NV		
3.26	Entretien satisfaisant du matériel de cuisson.	2		S		
3.27	Entretien satisfaisant des hottes d'extraction	2		S		
3.28	Entretien satisfaisant du gros matériel (cellule de refroidissement, chambre de pousse,...)	2		S		
3.29	Entretien satisfaisant des chambres de pousse, pétrin, silo...	2		SO		
3.30	Entretien satisfaisant des toiles, couches, feutre de balancelle, tapis (fournil)	2		SO		
3.31	Entretien satisfaisant du petit matériel et ustensiles.	5		S		
3.32	Stockage satisfaisant du petit matériel nettoyé et désinfecté	5		NS		
3.33	Absence de matériel usagé et/ou inutilisé.	2		S		
3.34	Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle.	2		S		
4. PLONGE						
4.1	Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, placards, portes, fenêtres, plafonds, radiateurs et tuyauteries.	2		S		
4.2	Stockage du petit matériel à l'abri des contaminations.	5		S		
4.3	Entretien satisfaisant des bacs de plonge.	2		S		
4.4	Entretien satisfaisant de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...)	2		S		
4.5	Entretien satisfaisant des poubelles.	2		S		
4.6	Stockage de la plonge batterie à l'envers sans humidité résiduelle.	5		NS		
4.7	Température de rinçage de la machine à laver >80°C.	5		NV		
5. SERVICE - DISTRIBUTION - TRANSPORT						
Distribution - self service						
5.1	Respect des températures de distribution/présentation des denrées.	5		NV		
5.2	Réalisation et formalisation des contrôles de température en distribution.	5		NV		
5.3	Matériel de distribution, étuves, armoires et meubles froids propres.	2		NV		
5.4	Hygiène de stockage du pain.	2		SO		
5.5	Respect des obligations d'affichage réglementaire à la vue du client.	2		SO		
5.6	Respect des conditions de traitement des exédents.	10		SO		
Restauration sur place						
5.7	Propreté de la salle de restaurant.	2		SO		
5.8	Propreté du mobilier et des consoles de service.	2		SO		
5.9	Rangement satisfaisant des consoles et des étagères à la vue des clients.	2		SO		
5.10	Propreté satisfaisante de la vaisselle client.	5		SO		
5.11	Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, fontaine à eau, machine à glaçons...).	5		SO		
5.12	Propreté et approvisionnement des sanitaires clients.	2		SO		
Restauration debout (Vente à emporter)						
5.13	Propreté satisfaisante des meubles de vente et de présentation.	2		SO		
5.14	Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, appareils à panini/hot dog, machine à glaçons...).	5		SO		
5.15	Affichages à la vue du client propres et ordonnés.	2		SO		
5.16	Relevé et archivage quotidiens des températures des meubles de vente.	5		SO		
Livraison						
5.17	Propreté des véhicules de transport.	2		NV		
5.18	Réalisation et formalisation des contrôles de température des repas livrés (uniquement cuisine centrale).	5		S		
5.19	Présence de bons de livraison avec mention d'étiquetage (uniquement cuisine centrale).	2		S		
5.20	Séjour des produits dans le local "allotissement" limité (uniquement cuisine centrale).	5		S		

Date	09/01/2020			
Heure	08:00			

Barème	V N-1	V1	V2	V3	V4
--------	-------	----	----	----	----

6. HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS					
6.1	Présence et respect du plan de nettoyage / désinfection par secteur.	5		S	
6.1'	Réalisation et formalisation des contrôles du nettoyage	2		S	
6.2	Absence de traces de nuisibles (insectes, rongeurs).	5		S	
6.3	Absence d'animaux familiers.	5		S	
6.4	Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage.	2		NS	
6.5	Matériel de nettoyage (raclettes, lavettes...) nettoyé et désinfecté.	2		S	
6.6	Propreté des échelles et chariots de transport.	2		S	
6.7	Propreté du local déchet et des conteneurs.	2		S	
6.8	Absence de sacs poubelles à même le sol.	2		S	
6.9	Evacuation des déchets vers le local "déchets" en sacs poubelle.	2		S	
7. HYGIENE DU PERSONNEL					
7.1	Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires.	2		S	
7.2	Equipement, fonctionnement et propreté des lave-mains des sanitaires.	5		S	
7.3	Rangement et séparation du linge propre et du linge sale.	2		S	
7.4	Conformité et propreté de la tenue vestimentaire.	2		S	
7.5	Utilisation appropriée des gants à usage unique.	5		S	
7.6	Lavage des mains conforme.	5		S	
7.7	Absence de bijoux (alliance tolérée).	2		S	
7.8	Port conforme de la coiffe.	5		S	
7.9	Respect de l'interdiction de fumer. Absence de mégots.	2		S	
7.10	Utilisation du masque bucco-nasal si nécessaire.	2		S	
7.11	Protection des plaies.	5		NV	
7.12	Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie) correctement équipée.	2		S	
8. DOCUMENTS QUALITE (PMS) - ARCHIVAGE					
8.1	Présence d'un descriptif de l'établissement et de ses activités.	2		S	
8.2	Présence d'une étude HACCP documentée et actualisée.	5		S	
8.3	Présence d'une personne référente formée à l'hygiène (restauration commerciale)	5		SO	
8.4	Présence du récépissé de la déclaration à la DD(CS)PP (Document CERFA 13984).	2		S	
8.5	Archivage des séances de formation / information du personnel.	2		S	
8.6	Connaissance ou écrit sur la conduite à tenir en cas de TIAC.	2		S	
8.7	Présence des attestations d'aptitude médicale du personnel.	5		S	
8.8	Archivage des documents d'auto-contrôle.	5		S	
8.9	Archivage des réclamations fournisseurs.	2		S	
8.10	Archivage de la traçabilité amont et aval et retrait produits	2		S	
8.11	Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits précédents.	2		S	
8.12	Mise en place d'actions correctives en cas d'anomalie documentée sur un rapport d'analyse ou d'audit.	5		S	
8.13	Présence et suivi d'un plan de maintenance des équipements.	2		S	
8.14	Présence et suivi d'un plan de lutte anti-nuisible (plan d'appâtage, suivi consommation,...).	5		S	
8.15	Présence d'un registre de traçabilité des déchets.	2		S	
8.16	Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement à jour (cuisine centrale).	2		SO	
8.17	Existence d'un agrément sanitaire en cas de repas livrés ou dérogation à l'agrément officiel (cuisine centrale).	2		SO	
8.18	Existence d'agréments techniques et sanitaires des véhicules de livraison (cuisine centrale).	2		SO	
8.19	Plans alimentaires et menus conformes à la réglementation (décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011)	2		SO	
NOTE GLOBALE DE L'AUDIT (sur 100)				94.4	

NB : Les items en gras correspondent aux points clés de maîtrise de la réglementation

Légende :

- S : Satisfaisant
- NS : Non Satisfaisant
- NV : Non Vu (item non évalué)
- SO : Sans Objet (item non applicable)

Système de notation :

- S : Points acquis suivant barème
- NS : 0 point
- NV : 0 point
- Note : Somme des points satisfaisants / Somme des points des items évalués x 100

Commentaires de la visite du : 09/01/2020

<u>Zone</u>	<u>Item</u>	<u>Note</u>
<u>RECEPTION DES MATIERES PREMIERES</u>		
1.2	Entreposage et déplacement des produits sans contact avec le sol. Absence de livraison lors de l'audit.	NV
1.5	Maîtrise des temps d'attente des denrées périssables à température ambiante. Absence de livraison lors de l'audit.	NV
<u>ZONES DE PREPARATION</u>		
3.3	Conditions de décongélation des denrées conformes (mode, durée de décongélation, indication du jour de mise en décongélation). Absence de produit en décongélation ce jour.	NV
3.14	Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C -63°C en moins d'une heure) Absence de remise en température.	NV
3.15	Respect des températures des préparations avant distribution. Absence de distribution.	NV
3.24	Présence de thermomètres dans les meubles réfrigérés et le conservateur à glace. Absence.	NV
3.25	Entretien satisfaisant des meubles réfrigérés et conservateurs à glace. Absence.	NV
<u>PLONGE</u>		
4.7	Température de rinçage de la machine à laver >80°C. La machine à laver est en panne.	NV
<u>SERVICE - DISTRIBUTION - TRANSPORT</u>		
5.17	Propreté des véhicules de transport. Le véhicule n'a pas été vu ce jour.	NV
<u>HYGIENE DU PERSONNEL</u>		
7.11	Protection des plaies. Absence de plaie ce jour.	NV
<u>REMARQUES</u>		
R1	Commentaire 1 Présence de fromage (température maximale de conservation= 6°C) dans la chambre froide fruits et légumes. Température mesurée= 6,1°C.	RQ
R2	Commentaire 2 La machine à laver la vaisselle est en panne.	RQ
R3	Commentaire 3 Le joint en haut de l'angle du mur de la plonge est piqué.	RQ

PLAN D' ACTIONS

UNITE : SHCB Cuisine centrale NIMES

QUALITICIEN : FLBO: Lucie Bourdet

DATE : 09/01/2020

Date	Item			Plan d'Action		Mise en place		Vérification	
	Zone	n°Item	Libellé	Observation	Action Corrective	Date	responsabi	OUI/NON	Date
09/01/2020	ZONES DE PREPARATION	3.20	Entretien satisfaisant des bouches d'aération, des évaporateurs (zone climatisée).	Présence de moisissures à l'extérieur des évaporateurs de la zone tampon.	Améliorer le nettoyage de cette zone.				
09/01/2020	ZONES DE PREPARATION	3.23'	Fonctionnement, équipement et propreté des lave-mains.	Les savons pour les mains en pâtisserie et en légumerie ont une DDM dépassée au 08/19.	Faire attention aux rotations des produits de nettoyage.				
09/01/2020	ZONES DE PREPARATION	3.32	Stockage satisfaisant du petit matériel nettoyé et désinfecté	Présence de résidus organiques au fond de l'armoire à UV en préparations chaudes.	Améliorer le nettoyage de cette zone.				
09/01/2020	PLONGE	4.6	Stockage de la plonge batterie à l'envers sans humidité résiduelle.	Présence d'humidité résiduelle et de débris organiques sur la surface ou sont stockées les planches découpe dans le petit frigo.	Améliorer le stockage des planches découpes.				
09/01/2020	HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS	6.4	Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage.	Présence de raclettes stockés au sol à la plonge.	Pensez a stocker les raclettes et les balais sur les racks de suspension.				

Hygiène alimentaire, Quelques rappels en matière de 3. ZONES DE PREPARATION



La disposition des locaux, de l'équipement et du matériel doit être conçue de façon à permettre, soit la marche en avant dans l'espace (sectorisation des zones de travail, cohérence des circuits), soit la marche en avant dans le temps quand la marche en avant dans l'espace n'est pas applicable.



Veiller à séparer les étapes de traitement des légumes crus des autres étapes de préparation, les végétaux crus comptant parmi les produits bruts les plus contaminés et les plus contaminants.



Séparer les activités de manipulation des denrées fragiles en assurant un nettoyage et une désinfection rigoureuse de tout le matériel et plans de travail en contact avec les produits crus.



Maîtriser le couple temps et température notamment en abaissant de +63°C à +10°C en moins de 2 heures la température à coeur des préparations culinaires ayant subi un traitement thermique. Utiliser une cellule de refroidissement ou tout autre moyen approprié.



Une bonne maîtrise des changements d'huile est indispensable, une utilisation prolongée et un chauffage excessif (plus de 180°C) provoquant l'apparition de dérivés toxiques. Filtrer quotidiennement l'huile, couvrir le bain en fin de service et surveiller l'huile régulièrement à l'aide d'un test spécifique.

Besoin de renforcer vos démarches d'amélioration de l'hygiène ?

Nos experts sont là pour vous accompagner dans l'évaluation des risques liés à la sécurité alimentaire, adapter notre intervention et vos programmes de formation.

Pour toute demande de formation ou d'information : biosciences@eurofins.com

Actions correctives Audit EUROFINs

JANVIER 2020

09/01/2020	Les savons pour les mains en pâtisserie et en légumerie ont une DDM dépassée au 08/19.	Faire attention aux rotations des produits de nettoyage.	Formation sur le PRPO 1 Contrôle à livraison magasiniers avec resensibilisation des contrôles à réception: " durées de vie résiduelles "des produits alimentaires et chimiques. +FIFO +SENSIBILISATION personnel des offices lors de la formation annuelle aux BPH --> mars 2020	DG	janvier-20	29/01/2020
09/01/2020	Présence de résidus organiques au fond de l'armoire à UV en préparations chaudes.	Améliorer le nettoyage de cette zone.	Réunion d'équipe pour sensibilisation sur le stockage du matériel et utilisation de la vaisselle propre. -->ôter les gants et lavage de mains pur accéder à un nouveau matériel. Procédure de nettoyage revue (application, action mécanique, temps d'action, rinçage) pendant la production, avant départ en pause et en fin de production.	NM/DG	janvier-20	14/01/2020
09/01/2020	Présence d'humidité résiduelle et de débris organiques sur la surface ou sont stockées les planches découpe dans le petit frigo.	Améliorer le stockage des planches découpes.	Réunion d'équipe pour sensibilisation sur le stockage du matériel et utilisation de la vaisselle propre. -->ôter les gants et lavage de mains pur accéder à un nouveau matériel. Procédure de nettoyage revue (application, action mécanique, temps d'action, rinçage) pendant la production, avant départ en pause et en fin de production.	NM/DG	janvier-20	14/01/2020
09/01/2020	Présence de raclettes stockées au sol à la plonge.	Demande au plongeur de stocker les raclettes et les balais sur les racks de suspension.	Sensibilisation du personnel pour utilisation de bacs désinfectants - après utilisation des raclettes sales restées au sol ou utilisées pour enlever les résidus en première phase de nettoyage..	NM/DG	janvier-20	14/01/2020/ 28/01/2020