

Année 2020 - 2021

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 RENOUELEMENT 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 | - 19 - |
| 3- COMPTE RENDU TECHNIQUE D'EXPLOITATION..... | - 30 - |
| 3.1 EFFECTIFS | - 30 - |
| 3.1.1 Scolaires et ALSH | - 30 - |
| 3.1.2 Adultes du restaurant municipal, des crèches et de Boulbon..... | - 31 - |
| 3.1.3 Effectifs totaux | - 31 - |
| 3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES..... | - 32 - |
| 3.3 EVOLUTION DU NOMBRE DE COUVERTS..... | - 33 - |
| 3.4 FACTURATION FAMILLE | - 34 - |
| 3.4.1 Répartition des repas facturés aux familles, classés par restaurant scolaire, par tarif et par catégorie de convives | - 35 - |
| 3.4.2 Tarif moyen pondéré par restaurant et coût moyen pondéré | - 35 - |
| 3.4.3 Les impayés | - 36 - |
| 3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire | - 37 - |
| 3.5 PERSONNEL AFFECTE AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PAR RAPPORT AU CONTRAT..... | - 38 - |
| 3.5.1 Moyens humains dédiés aux restaurants scolaires | - 38 - |
| 3.5.2 Moyens humains dédiés à la cuisine centrale | - 39 - |
| 3.6 INDICATEURS DE FORMATION CONTINUE | - 40 - |
| 3.7 SYNTHESSES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES | - 41 - |
| 3.7.1 Analyses microbiologiques | - 41 - |
| 3.7.2 Audits..... | - 47 - |
| 3.8 INDICATEURS DE SATISFACTION DES USAGERS..... | - 52 - |
| 4- COMPTE RENDU FINANCIER..... | - 53 - |
| 4.1 LES DEPENSES..... | - 55 - |
| 4.2 LES RECETTES | - 56 - |
| 4.3 LA MARGE | - 56 - |
| 4.4 REDEVANCE REPAS EXTERIEURS | - 57 - |
| 5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE..... | - 58 - |
| 5.1 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE | - 58 - |
| 5.2 LES MENUS..... | - 58 - |

| | |
|---|---------------|
| 6 –LES ANNEXES | - 60 - |
| ANNEXE 1 - GAMME DES PRODUITS LOCAUX PAR PRODUCTEUR | - 61 - |
| ANNEXE 2 - PARTICIPATION FINANCIERE DES FAMILLES PAR RESTAURANT, PAR TARIF ET PAR NIVEAU SCOLAIRE | - 64 - |
| ANNEXE 3 - TARIF MOYEN PAR RESTAURANT ET PAR NIVEAU SCOLAIRE | - 65 - |
| ANNEXE 3 A - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE | - 65 - |
| ANNEXE 3 B - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE | - 66 - |
| ANNEXE 4 - LISTE DES IMPAYES..... | - 67 - |
| ANNEXE 5 - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES..... | - 68 - |
| ANNEXE 5 A - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES..... | - 68 - |
| ANNEXE 5 B - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS..... | - 71 - |
| ANNEXE 5 C - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES PETITES VACANCES | - 72 - |
| ANNEXE 5 D - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE JUILLET | - 73 - |
| ANNEXE 5 E - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES D'AOUT | - 74 - |
| ANNEXE 6 - LES PERSONNELS DE LA CUISINE CENTRALE AFFECTES AU CYCLE DE FABRICATION DES REPAS | - 75 - |
| ANNEXE 7 - RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2020/2021 : PERSONNEL DE CUISINE- | 79 - |
| ANNEXE 8 - RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2020 / 2021 : AGENT DE RESTAURATION - | 81 - |
| ANNEXE 9 - SUIVI EUROFINS SATELLITES 2020 / 2021 | - 82 - |
| ANNEXE 10 - PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2020/2021..... | - 85 - |
| ANNEXE 11 - RAPPORT AUDITS CUISINE CENTRALE 2020/2021 | - 86 - |

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 suivi Mr SEGALAS dans sa démarche environnementale pour son passage en 3^{ème} et dernière année de conversion en BIO pour ses pommes.

Les producteurs planifient leur production afin de pouvoir nous servir sur une large période :

- En maraîchage, Mr EL MOUSSAOUI Essaid plante tous les 15 jours des nouvelles rangées de plants afin de récolter du melon tout l'été jusqu'en septembre voir octobre.
- En arboriculture, Mr AMPHOUX (abricots BIO) et Mme SEVES (abricots et cerises) plantent différentes variétés des plus précoces aux plus tardives.

Nous avons diversifié notre approvisionnement, notamment auprès de Canavere où nous commandons du Riz de Camargue IGP issu de l'agriculture bio et du Riz 3 couleurs IGP.

Egalement, nous commandons à présent des poires auprès de notre producteur Olivier BERTRAND.



Nous avons contacté Monsieur RUCAT, un nouveau producteur de produits issus de l'agriculture biologique pour un approvisionnement en pommes de terre, carottes, brocolis, navets et salades vertes. Nous lui avons précisé les volumes nécessaires et nous nous sommes adaptés à ses possibilités de production. Nous avons également visité son exploitation afin de mieux comprendre son fonctionnement. Le producteur a su répondre à nos demandes notamment sur les carottes BIO qu'il a commencé à cultiver spécifiquement pour nous.

Enfin, nous avons commencé à travailler avec PomCo, fournisseur de pommes BIO locales en lamelles cuites. Ce produit nous a permis de diversifier les desserts des menus en remplaçant quelques compotes BIO locales.

Un engagement commun sur des prix lissés sur l'année et des volumes en fonction de la saisonnalité a donc été pris avec chaque producteur. Ils ont pu semer afin d'être prêts pour une récolte planifiée.

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.

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

34 producteurs locaux dans un rayon maximum de 250 kms dont **20 producteurs Gardois** approvisionnent la Cuisine Centrale de Nîmes : légumes et féculents, viandes, produits du terroir, produits laitiers, fruits, boulangerie.

185 tonnes de produits achetés dans le Gard et **72 tonnes de produits achetés à moins de 250 kms**

Carte des Producteurs du Gard 2020/2021

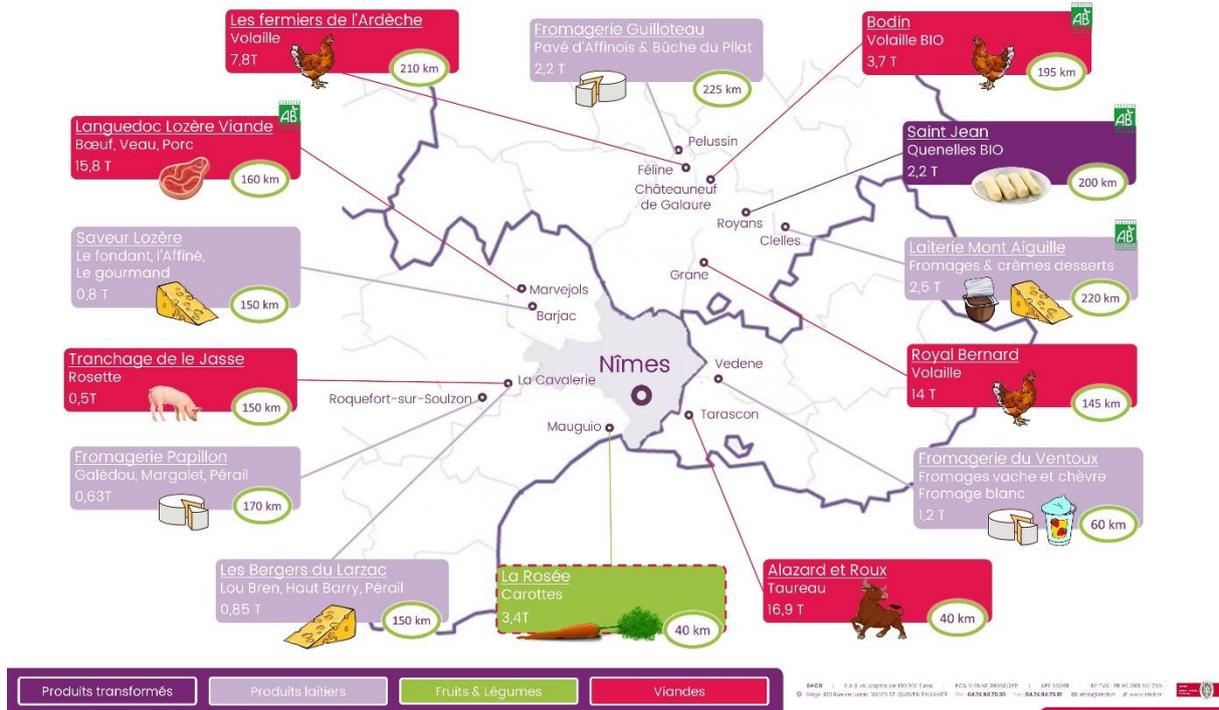
BIEN MANGER en
Restauration collective

C'est possible !



Carte des Producteurs locaux 2020/2021

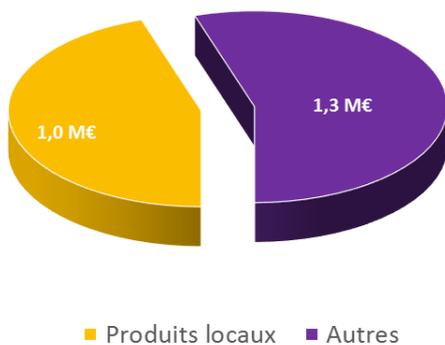
BIEN MANGER en
Restauration collective
C'est possible !



La PROVENANCE des PRODUITS

1 Million d'euros de produits locaux sur 2,3 Millions d'euros d'achats soit **42,5 % du volume d'achats** sont des produits locaux.

La PROVENANCE des PRODUITS



| Famille | Produits locaux |
|----------------------|-----------------|
| Boucherie | -239 952 |
| Fruits et légumes | -218 660 |
| Boulangerie | -158 728 |
| Volaille | -98 021 |
| Charcuterie | -91 793 |
| Epicerie | -79 038 |
| Cremerie | -68 480 |
| Surgele | -24 606 |
| Boisson | -8 095 |
| Total général | -987 373 |

1.2 LES APPROVISIONNEMENTS EN BIO et LABELS

Les produits **BIO**, ce sont 27 producteurs et fournisseurs.



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



Taureau & Bœuf

Hoki, Colin,
Lieu



Riz, Clémentine
de Corse



Taureau, Cantal,
St Nectaire, Comté

Bœuf, Veau, Dinde,
Poulet, Agneau,
Taureau, Porc

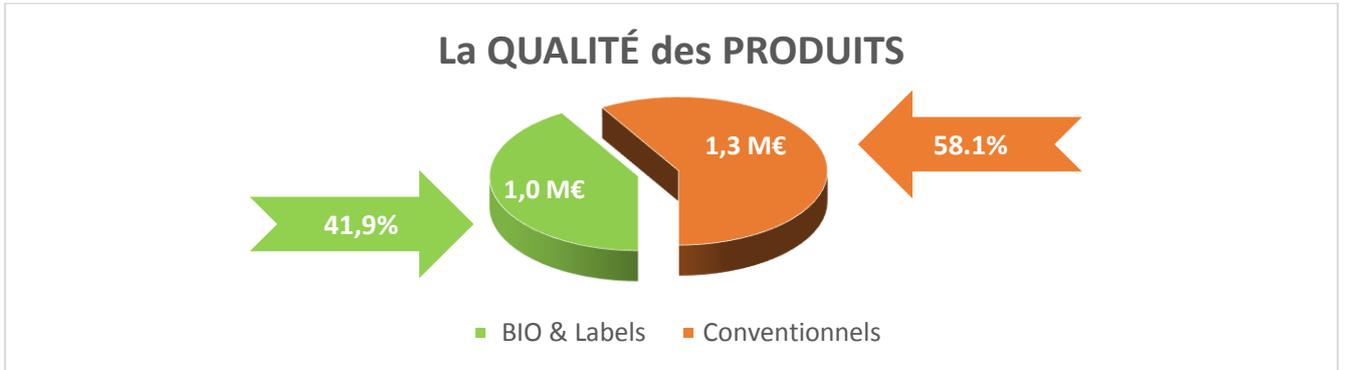


Dinde & Poulet

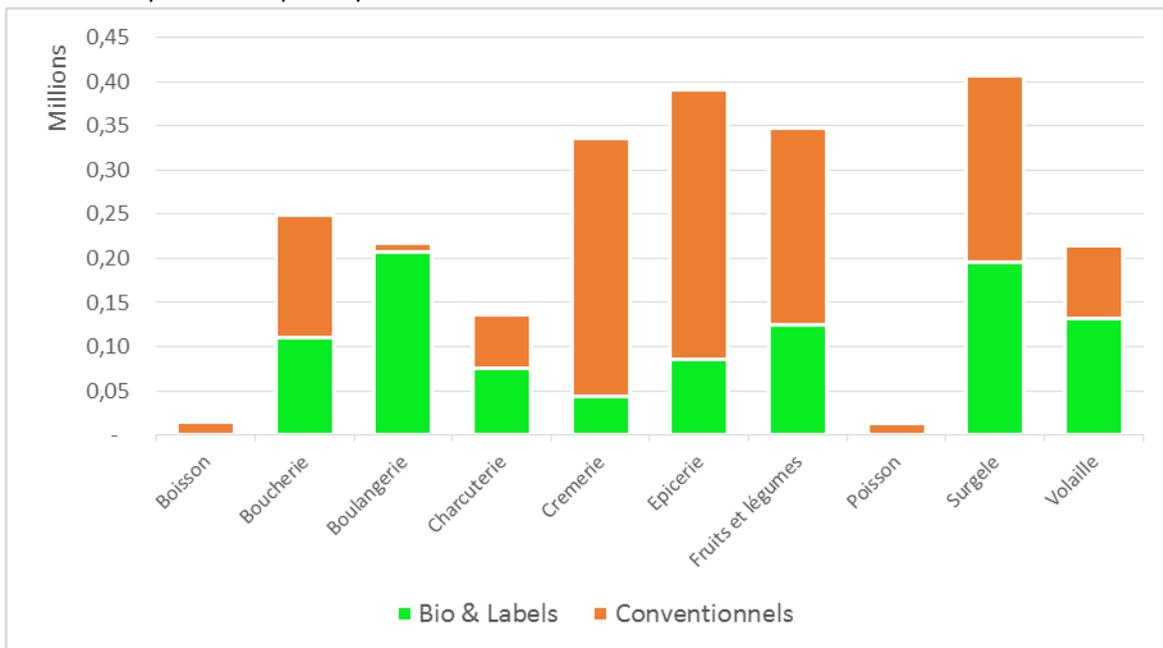


Les achats de l'année 2020-2021 s'élèvent à 2,3 Millions d'euros.

41,9 % de ces achats sont des produits BIO et Labellisés.



Qualité des produits répartis par famille :



1.3 LE BIO DANS L'ASSIETTE

30,74% de composantes BIO par mois sont intégrés dans les menus scolaires et des centres de loisirs.

Ils se déclinent sous forme de crudités, de cuisinés, de viandes, de légumes ou de féculents, de fromages, de laitages, de fruits ou de desserts.

100% du pain servi aux petits Nîmois est BIO.



MENU '4 SAISONS' Menu Nîmois

lundi 31 août 2020 au

vendredi 30 octobre 2020

| | Semaine du 31 août au 04 septembre | Semaine du 07 septembre au 11 septembre | Semaine du 14 septembre au 18 septembre | Semaine du 21 septembre au 25 septembre | |
|----------|---|--|--|--|--|
| Lundi | Pré-rentree Taboulé à la menthe Telle Salade verte BIO haricots verts, tomate Camembert Fruit | Menu Végétarien Beet heraves BIO mais vinaigrette balsamique Pois chiches à la tomate Semoule dorée et légumes crus Edam Fruit | Pastèque Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Lentilles BIO mijonnées aux aignons Yaourt aromatisé Ananas au Sirop Fruit | Concombre saucé au yaourt Sauté de bœuf à la St-Basile Pommes sautées Mimolette Compote de fruits BIO | Produit près de chez vous Produits de l'Agriculture Biologique Pât élaboré sur la cuisine centrale |
| Mardi | RENTREE Salade verte BIO vinaigrette balsamique Sauté de veau mangro Pommes de terre vapeur Lau Mambal Fougasse à la fleur d'orange | Salade de pommes de terre mimoso Aubergines locales à la tomate et pépinières Petit moulté Flan vanille rappé cornet Mielon | Menu Végétarien Salade de coquillettes BIO au pistou Quenelles tomates BIO en gratin Courgettes persillades Petit suisse sucré Fruit | Salade de pois chiches vinaigrette Poulet à l'estragon Carottes Vichy Yaourt aromatisé | Vente Français Produit Label Rouge Roux à viande Pêche durable MSC Produit Certifié |
| Mercredi | Rillettes de sardines Sauté de volaille à la provençale Pommes BIO et fromage râpé Petit suisse aromatisé Fruit BIO | Filet de colin à la crème Carottes persillades Bûche du Pilat Gâteau Quesado Concombre à la crème Sauté de bœuf aux olives Ble BIO Yaourt nature sucré Fruit BIO | Salade de haricots BIO à l'orientale Bœuf mode Aubergines à la tomate et semoule Gouda Fruit | Menu Végétarien Macédoine mayonnaise Omelette Pommes de terre BIO panais Carottes Vichy Fromage blanc et sucre Fruit BIO | Appellation d'Origine Contrôlée Indication Géographique Protégée Plateaux de fromages |
| Jeudi | Menu Végétarien Duo de melon et pastèque Quenelles tomates BIO en gratin Bûche BIO Mousse au chocolat Madelaine | Salade de tomates et maïs Filet de lieu crème soufflée Riz cassis Emmental Compote de pommes BIO | Menu FERIA Salade de tomates BIO Pâtis au poulet BIO Riz comarquis Le fondant de Lozère Glace à l'eau | Duo de melon et pastèque Rôti de porc au jus / Rôti de dinde au jus Bœuf BIO Plateau de fromages Fruit BIO | |
| Vendredi | Pizza à la rimessa Filet de poisson mauresque et citron Courgettes à la béchamel Crème de fromage fondu Fruit | | Salade verte BIO et maïs Catonnes à la romanesco et citron L'apricot à la béchamel P'tit Cottentin Coke à la framboise | Tomates en salade vinaigrette au basilic Filet de lieu sauce ciboulette Semoule BIO Vache Picon Ile Flottante | |
| | Semaine du 28 septembre au 02 octobre Menu Végétarien Salade verte BIO et crudités Gratin de pâtes BIO Lentilles corail Yaourt nature sucré Compote de fruits BIO | Semaine du 05 octobre au 09 octobre Salade de blé BIO sauce tartare Poisson pané et citron Purée de courge Bûche du Pilat Fruit | Semaine du 12 octobre au 16 octobre Menu du goût Menu Végétarien Brahmboor BIO aux légumes Quinoa, haricots rouges et maïs Rendouil oil et fines herbes Légumes vanille Rillettes de thon Sauté de volaille ou paprika Purée de pois cassés Yaourt aromatisé Fruit | Semaine du 19 octobre au 23 octobre Menu Végétarien Potage BIO Bardonnade de taureau Riz comarquis Yaourt nature sucré Fruit Carottes râpées Poulet BIO sauce chasseur Brahmboor BIO Bûche du Pilat Pêches au sirop | Semaine du 26 octobre au 30 octobre Menu Végétarien Rillettes de porc* / Pâté de volaille et cornichons Hachis Parmentier Le gourmand de Lozère Fruit BIO Salade de riz et maïs Oufs brouillés Ratatouille Mimolette Fruit |
| Lundi | | | | | |
| Mardi | Pâté de campagne* / Pâté de volaille et cornichons Extruforté de bœuf à la noix Beignets de chou-fleur Coulommiers Fruit | Salade de tomates Sauté de porc* / Sauté de volaille à la moutarde Tom BIO P'tit Cottentin Fruit BIO | Céleri rémoulade Steak haché sauce barbecue Poêlée de haricots verts et champignons Emmental Coke à la noix de coco | | |
| Mercredi | Coke chèvre tomate Sauté de volaille chasseur Ratatouille P'tite tomate BIO Fruit | Menu Végétarien Concombre vinaigrette à l'aneth Bœuf aux quenelles Brahmboor BIO Lau Mambal Compote de fruits BIO | Salade de tomates locales Sauté de bœuf au curry Riz comarquis Plateau de fromages Compote de fruits BIO | Menu Végétarien Salade verte BIO Pois chiches à la tomate Aubergines à la tomate et pépinières Tomme de Trives Mousse au chocolat | Salade verte BIO Sauté de dinde au curry Semoule BIO Fromage blanc et sucre Compote de fruits BIO |
| Jeudi | Concombre vinaigrette à l'aneth Chili Can Carne Riz comarquis Chantillou Crêpe au sucre | | | | |
| Vendredi | Salade de pâtes BIO au pistou Filet de lieu et aïoli Légumes en aïoli Edam Fruit BIO | | | | |

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 | - | - | - | Fait en interne | | 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 | - | - | - | 13 750 | | 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 | - | - | - | 4 400 | | 119 |
| Office Jean Moulin | PEINTURE | état d'usage | - | PEINTURE | 28M2 | - | - | - | 9 350 | | 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 | 27 500 | | 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 échu | 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 | | Technicien SHCB | |
| Nettoyage gouttières | H2eau | 1 par an | 740 € | 4 440,00 € | Société SPEED FROID | 1 par an | | | Inclus dans contrat petite maintenance | | Technicien SHCB | |
| 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 € | 1 652,45 € | 6 422,40 € |
| 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 € | 2 548,17 € | 11 477,04 € |
| 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 € | 550,00 € | 5 571,54 € |
| Vérification Rooftop et filtres | | | | | HERVE THERMIQUE | 2 fois par an + intervention | | 2 259,38 € | 1 160,94 € | 1 195,36 € | 1 198,72 € | 5 814,40 € |
| 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 € | 8 046,00 € | 34 875,00 € |
| 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 € | 1 130,47 € | 8 117,73 € |
| Entretien sols résine | | | | | IMMOCLEAN | Sols et vitrerie | | 9 184,50 € | 9 144,25 € | 10 762,71 € | 12 633,86 € | 41 725,32 € |
| 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 € | 825,90 € | 22 837,91 € |
| 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 € | 730,59 € | 3 728,85 € |
| TOTAUX (HT) | | | 6 628 € | 43 928,00 € | | | 27 317,03 € | 38 206,67 € | 24 815,07 € | 33 895,85 € | 29 316,16 € | 153 550,78 € |

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 2020/2021, 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 | Réparation | Remarques |
| 20/08/21 | sauteuse disjoncte à l'allumage | OK | Remplacement des résistances, du câblage, du thermostat de sécurité restent 3 câbles à connecter mais pièces non reçues. |
| 19/08/21 | MAINTENANCE PREVENTIVE FROID | 19/08/21 | OK |
| 02/08/21 | par moment s'éteint toute seule | OK | par moment s'éteint |
| 02/08/21 | marmite disjoncte | OK | disjoncte à l'allumage |
| 02/08/21 | marmite disjoncte | OK | disjoncte quand on enclenche les résistances |
| 02/08/21 | steam ne monte pas en T° | 22/09/21 | "ne monte pas en T° / carte commandée Suite intervention, recherche origine de la panne, problème de connexion et de faisceau électrique, Remplacement d'un câble et nettoyage des connexions du circuit de commande et de sécurité |
| 30/07/21 | ne s'éteint plus | OK | bouton prog 2 reste enclenché. ne s'éteint plus |
| 13/07/21 | Affiche "aucune fonction, appeler service" | OK | "Recherche de panne, l'écran de la commande ne s'allume plus. Vérification des fusibles, ras. Présence des traces d'eau sur la carte électronique. La carte électronique de la commande HS, à remplacer / Mise en place du cordon et de la clés de programmation, la carte ne prend pas le programme, vu avec le Sav rational pour échange de la carte mère" |
| 12/07/21 | S'arrête seule de façon alternative | 03/08/21 | platine commande HS, à remplacer |
| 12/07/21 | Grillée | 12/07/21 | fonctionnement OK le 12/07, pas de rapport |
| 12/07/21 | Fonctionne en alternatif | 12/07/21 | RAS |
| 08/07/21 | Axe rotatif lave batterie cassé | 07/09/21 | support bras de lavage cassé, attente devis |
| 08/07/21 | doute sur bon fonctionnement (fait suffisamment de froid?) | 12/07/21 | fonctionnement OK le 12/07, pas de rapport |
| 08/07/21 | Ne s'allume plus | 30/09/21 | carte électronique HS, attente devis -> a redémarré le 12/07, simple problème connectique / Pas de dispo pour la carte en attente CARTE LIVREE NON PROGRAMMEE |
| 08/07/21 | S'allume une fois sur 4 | 27/07/21 | "résistance à remplacer -> simple problème humidité, étanchéité refaite /MISE EN SECURITE Remplacement des 6 résistances de la sauteuse. Mise en service, la sauteuse disjoncte. Débranchement des résistances, la sauteuse disjoncte. Vérification du câblage de la puissance, les traces visibles d'anomalies différentes: les filles dénudés, traces de brûlure des borniers, contacteur en mauvaise état. Le câblage de la puissance à refaire, les câbles à remplacer, le contacteur 32 A a remplacer, voir les photos" |
| 08/07/21 | Plaques de cuisson ne tiennent pas la chauffe, s'allument et s'éteignent | 09/07/21 | générateur d'impulsion à remplacer attente devis / Achat 2 plaques portatives |
| 30/06/21 | four pâtisserie plaque grille intérieure gauche se détache | OK | |
| 29/06/21 | steam se met en erreur | OK | 30/06 plus d'erreur tt fonctionne |
| 29/06/21 | parmentière | OK | installation revêtement patateuse |
| 28/06/21 | lave batterie bouton n°3 HS nouveau plastron commande | 02/07/21 | diverses pièces remplacées |
| 23/06/21 | four ne s'allume plus | 09/07/21 | "fusible commande hs, remplacement du fusible, essais. Affichage erreur 10 pompe remplacée + remplacement fusibles" |
| 21/06/21 | groupes froids (décondi / local poubelles / légumerie / couloir la ligne disjoncte | 29/06/21 | ventilo evapo en défaut d'isolement à remplacer |
| 18/06/21 | sauteuse disjoncte quand on l'allume | 19/08/21 | 1 résistance HS à remplacer / isolée machine OK |
| 16/06/21 | prise conditionneuse HS remplacée temporairement | OK | remplacement prise + vérification PROELECPLUS câble trop court / branché au plafond |
| 15/06/21 | un bras lave batterie ne tient plus | 07/09/21 | |
| 10/06/21 | transpalette électrique fait du bruit en phase recul | 29/06/21 | MAINTENANCE PREVENTIVE + remplacement 4 roues galets bougies avertisseur |

| Date | Descriptif de la demande d'intervention | Réparation | Remarques |
|----------|---|------------|--|
| 10/06/21 | lave cagettes a disjoncté | 12/07/21 | ok |
| 08/06/21 | lave cagettes a disjoncté | 02/07/21 | prévoir ensuite passage FCH pour réglage produits / moussent trop et surverse probable dans plastron de commande Fait |
| 07/06/21 | grande ligne condi 1 ligne HS | OK | pièce reçue remplacement par Olivier / tech présent le 08/06 a disjoncté |
| 04/06/21 | évaporateur pris en glace | OK | Vu avec SPEED FROID |
| 25/05/21 | sauteuse disjoncte et problème basculement | 29/06/21 | moyeux à remplacer sur le parc sauteuses / moyeux remplacés sur les 4 sauteuses / MAINTENANCE PREVENTIVE |
| 18/05/21 | évaporateur pris en glace | OK | Vu avec SPEED FROID |
| 18/05/21 | ROBOT COUPE hs | OK | Prise de référence pour remplacement du palée de tête et du capot : Fait |
| 26/04/21 | évaporateur pris en glace déconditionnement | 1/07/21 | "Dégivrage de l'évaporateur. 1 ventilateur de l'évaporateur HS, à remplacer. L'écoulement est bouché « |
| 26/04/21 | Lave batterie disjoncte à nouveau | OK | "L'arrive le lave batterie affiche code erreur 304 (la température du bac n'a pas arrivée à la température de consigne. Le disjoncteur thermique des résistances du bac est coupé, vérification de l'intensité des résistances du bac est de 12 A sur chaque phase. Le disjoncteur est réglé à 14 A, augmentation jusqu'à 15 A . Vérification du bon fonctionnement" |
| 24/03/21 | compoteur axe HS | OK | Proposition d'envoi atelier BEZIERS Technicien SHCB Mr BARTHE |
| 23/03/21 | ERREUR 1 sur steam | | Réparé |
| 19/03/21 | écrou tapis légumerie manquant | Fait | mail commande devis 22/03 |
| 17/03/21 | partie du turbo broyeur HS tombé cassé | Fait | utilisation pièce ancienne girafe en attendant réparation ou commande nouvelle pièce |
| 10/03/21 | plonge disjoncte | OK | "1 résistance HS / AUTRE SOUCIS plusieurs pièces à contrôler commandes faites devis de régul sera fait après intervention et retour pièces non utilisées / Remplacement des résistances dû surchauffeur et du thermostat de sécurité. Essais de fonctionnement ok" |
| 03/03/21 | four disjoncte | | Réparé |
| 01/03/21 | cellule 3 fait du chaud "défaut 6" | Fait | |
| 17/02/21 | préparation froide à 12° | Fait | Réglage à faire |
| 15/02/21 | Lave batterie disjoncte à nouveau | | |
| 12/02/21 | nouveau four rational ne termine pas son cycle de nettoyage | Fait | MAJ à faire voir connexion en WIFI ?? fonctionne sauf un mode intermédiaire de nettoyage qui ne va pas au bout de son cycle. |
| 11/02/21 | un ventilateur HS CF | OK | remplacement moteur ventilateur évaporateur |
| 09/02/21 | Lave cagettes fuite produit vert | Fait | |
| 09/02/21 | fuite pistolets centrales nettoyage | | |
| / | Four ne s'allume plus / ne se réenclenche plus au disjoncteur | Fait | |
| 27/01/21 | Lave batterie HS s'allume mais ne s'enclenche pas | ok | |
| 20/01/21 | essoreuse à salade à l'arrêt | | REMONTAGE REMPLACEMENT COURROIE + COMMANDE NOUVEAU MOTEUR ET FREIN OK |
| 20/01/21 | sauteuse 855 | OK | remplacement des résistances de cuves |
| 19/01/21 | sauteuses 859 | OK | remplacement des résistances de cuves et câblage |
| 19/01/21 | Four 851 s'est arrêté pendant la cuisson | OK | carte mère HS remplacée |
| 14/01/21 | sauteuse 858 cuve bascule et remonte sans arrêt | Fait | vérif. des boutons de bascule pattes embout cassées / collage embout et protection |
| 04/01/21 | | Fait | remplacement autocollant de basculement |
| 16/12/20 | lave batterie disjoncte | | Réparé |
| 16/12/20 | four 849 disjoncte | OK | |
| 25/11/20 | fuite lave bottes | OK | Réparé |
| 09/11/20 | petit disjoncteur Q3 saute machine décontamination | Fait | ok par proelecplus |
| 09/11/20 | four code erreur 6 | | "Un bis mal branché - Vanne électronique bloquée Repositionnement du bus. Réinitialisation de la vanne" |
| 09/11/20 | four disjoncte et ne tient pas au TGBT | Fait | 2 résistances de surchauffeur HS |
| 14/10/20 | petit steam dysfonctionne | OK | Remplacement d'une résistance de cuve et essais ok |
| 14/10/20 | Grosse marmite dysfonctionne | OK | Recherche origine de la panne, contrôle général du câblage, refait connexion des sondes et essais ok |

| Date | Descriptif de la demande d'intervention | Réparation | Remarques |
|----------|--|------------|---------------------------------|
| 14/10/20 | Sauteuse disjoncte à nouveau | Fait | résistances à remplacer |
| 13/10/20 | petite GECAM bloque | Fait | Réparation OK |
| 01/10/20 | 849 four HS | OK | Réparé |
| 22/09/20 | 858 met 2h à chauffer puis fonctionne | OK | |
| 22/09/20 | 859 n'a plus de thermostat | | Réparé |
| 22/09/20 | 857 coule en permanence | | Réparé |
| 22/09/20 | 856 se met en défaut plusieurs fois par jour | OK | |
| 22/09/20 | composteur ne fonctionne plus | OK | MAIL avec photos 22/09 : réparé |
| 08/09/20 | cellule 3 ne fait plus froid | Fait | Réparation OK |

INTERVENTIONS SUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES

| Date | SITES | Descriptif de la demande d'intervention | Réparation | Remarques |
|----------|-------------------|---|------------|---|
| 20/08/21 | René Char | CF fait beaucoup de bruit | 24/08/21 | vérification et contrôle pas de bruit anormal |
| 05/07/21 | Galan | roue d'un chariot cassée -> récupéré sur CC pour Mr Barthe | 16/09/21 | MIS AU REBUT |
| 28/06/21 | JJ. Rousseau | nouveau self froid se déclenche à 10h trop tard pour service | 29/06/21 | réglage horloge à 9h démarrage |
| 28/06/21 | Camus Mat | contrôler CF | 29/06/21 | recharge gaz |
| 23/06/21 | St Césaire | remplacement four 10 nvx | 23/06/21 | Rebut |
| 23/06/21 | Jaurès Prim | remplacement four 10 nvx | 23/06/21 | Rebut |
| 23/06/21 | Combe des Oiseaux | remplacement four 7 nvx | 23/06/21 | Rebut |
| 22/06/21 | Les Benedictins | four à contrôler les boutons se seraient remis à 0 tous seuls trop vite problème de chauffe | 23/06/21 | Contrôle du fonctionnement du four, contrôle de la minuterie ok |
| 21/06/21 | Jean Macé | Machine à pain s'est arrêtée | 23/09/21 | ramené à la CC pour réparation Mr BARTHE |
| 21/06/21 | J. Zay | petite fuite sous la plonge siphon ? | 22/09/21 | |
| 18/06/21 | René Char | nouveau produit mousse trop LV déborde | 20/07/21 | ok |
| 18/06/21 | Camus Mat | nouveau produit mousse trop LV déborde | 12/07/21 | ok |
| 18/06/21 | Pont de Justice | CF monte en T° 9° après le service | 21/06/21 | recherche de fuite RAS recharge en gaz |
| 14/06/21 | Mas Roman | disjonction au compteur récurrent four ? | 15/06/21 | problème lave-vaisselle Recherche de panne, problème avec le lave-vaisselle. Une des nappes des fille touche le fond de la lave-vaisselle et a été abîmé et faisait disjoncter Réfection d'une partie du câblage abîmé |
| 14/06/21 | Castanet | façade lave-vaisselle est tombée | 15/06/21 | fixation capot LV |
| 14/06/21 | Les Benedictins | fuite robinet de plonge collier à resserrer | ok | |
| 14/06/21 | Jean Carrière | ventilateur evapo couloir local poubelle bruyant | 15/07/21 | Récupération du gaz R404a 1,5kg. Remplacement du pressostat combiné. Remplacement du contacteur de compresseur. Mise sous pression azote, contrôle étanchéité Tirage au vide. Chargé en gaz récupéré R404a 1,2kg Chargé en gaz vierge R404a 0,3kg |
| 14/06/21 | Jean Carrière | comme chaque année CF monte un peu en T° à suivre | 15/06/21 | La porte de l'armoire froide s'abaisse et n'appuie plus sur le contact de ventilation, réglage de la porte Pose des mano, chargé en R404a 0,15kg |
| 14/06/21 | Placette | cf à 12° à 9h10 - 10° à 10h | 15/06/21 | La sonde d'ambiance reste bloqué à 8 degré malgré son réchauffement a la main Remplacement de la sonde d'ambiance |
| 08/06/21 | JJ. Rousseau | Vérifier T° Armoire froide | | ras |
| 08/06/21 | Vaillant | four à l'arrêt | 29/11/2021 | Turbine HS : réparé |
| 07/06/21 | Tailhades | robinet eau froide plonge cassé | 29/06/21 | Technicien SHCB a réparé |
| 07/06/21 | P. Semard | plus d'eau chaude office et salles | OK | |
| 03/06/21 | Les Benedictins | tout le haut disjoncte | 17/06/21 | passage elec de la ville / problème avec la VMC attente passage DALKIA |
| 01/06/21 | Placette | eau coule chaude fontaine a eau | 01/06/21 | Recherche de panne, remplacement du thermostat électromécanique |
| 01/06/21 | Tourmagne | LV lave mal | 01/06/21 | Recherche de panne, le contacteur principal des résistances, manque une phase. Remplacement du contacteur 25A Augmentation des température des 2 thermostats : surchauffer 82 degré, cuve 55 degré |
| 28/05/21 | Courbessac | eau au fond du frigo | 28/05/21 | L'écoulement du bac d'évaporation est bouché, débouchage du tuyau |
| 25/05/21 | Martel | Congélateur OK mais en mauvais état | 01/06/21 | |
| 25/05/21 | Barbes | bouton ON/OFF LV HS | 28/05/21 | Remplacement d'un bouton d'interrupteur de la commande du lave-vaisselle |
| 25/05/21 | Jaurès Prim | produit rinçage ne monte pas dans le tuyau | OK | |
| 25/05/21 | Jaurès Prim | plus d'eau chaude dans l'office | 30/06/21 | ballon eau chaude remplacé |

| Date | SITES | Descriptif de la demande d'intervention | Réparation | Remarques |
|----------|-----------------|--|------------|--|
| 25/05/21 | Castanet | refoulement dans l'office | OK | |
| 18/05/21 | Cigale | hotte au-dessus du four s'allume mais n'aspire pas | 15/06/21 | Test du variateur de la hotte, le variateur est HS Mise de la hotte en direct, hotte fonctionne mais sans le variateur de vitesse Remplacement du variateur de vitesse |
| 18/05/21 | Jaurès Mat | probable faux contact sur câble alimentation CF | OK | Faut contact dans la prise électrique de l'armoire Réfection du câblage de la prise |
| 17/05/21 | JJ. Rousseau | LV ne s'arrête plus | | surchauffeur HS remplacé |
| 17/05/21 | Générac | four s'est arrêté (frites) | 15/06/21 | remis en fonction mais 2 thermostats seront à changer |
| 11/05/21 | Bruguier | LV se bouche | 17/05/21 | tuyaux raccords sous la plonge repris + remplacement bras de rinçage |
| 10/05/21 | Courbessac | LV s'est mis à l'arrêt | 17/05/21 | aimant à remplacer |
| 10/05/21 | Grézan | LV HS s'est arrêté | 17/05/21 | remplacement surchauffeur |
| 02/05/21 | Faucher | LV HS | 19/05/21 | remplacement |
| 29/04/21 | Vaillant | banque froide réfrigérée HS ne s'allume plus | OK | |
| 26/04/21 | L. Rousson | plus d'eau au lave mains vestiaires | 29/06/21 | voir au prochain passage du technicien SHCB |
| 26/04/21 | J. Zay | CUMULUS remplacé pas le bon / nouveau remplacement prévu ce jour | 27/04/21 | ok |
| 26/04/21 | Faucher | fuite arrivée d'eau WC personnel | 27/04/21 | ok |
| 26/04/21 | Prosper Mérimée | Nouvelle fuite fontaine à eau | ok | Fuite sur la flexible d'arrivée d'eau Le flexible diamètre 9mm et les 2 raccords à remplacer |
| 23/03/21 | Carmel | CF simple à -14° | 29/03/21 | Recherche origine de la panne, régulateur 12v contact du compte reste collé aléatoirement prévoir remplacement régulateur 12v |
| 22/03/21 | J. Moulin | bonde fond cassée cf photo | 29/06/21 | Technicien SHCB remplacement 3 siphons |
| 16/03/21 | Vaillant | four à nouveau HS | 29/03/21 | Remplacement du module Thermique GV2 et essais |
| 15/03/21 | L. Rousson | portail ext se décroche mur | ok | |
| 15/03/21 | J. Moulin | fuite sous plonge + mitigeur robinet plonge HS | Fait | |
| 15/03/21 | Grézan | chaudière à nouveau à l'arrêt en sécurité | ok | |
| 08/03/21 | Mas Boulbon | coupe pain à l'arrêt | 10/03/21 | |
| 08/03/21 | Grézan | fuite lave main | Fait | |
| 08/03/21 | Grézan | moisissures salle mat | | |
| 08/03/21 | Bruguier | écoulement LV bouché + speed froid | 08/03/21 | |
| 05/03/21 | Carmel | joint CF HS | 10/03/21 | |
| 02/03/21 | Mont Duplan | lave-vaisselle dysfonctionne / on est obligé de l'éteindre et le rallumer | OK | en attente changement fournisseur prestataire hygiène |
| 02/03/21 | Jean D'Ormesson | chauffage en mode clim | 04/03/21 | |
| 01/03/21 | Mas des Gardies | fuite chauffe eau | | |
| 12/02/21 | Grézan | Porte four / cf photos | 15/02/21 | porte en mauvais état |
| 12/02/21 | Les Benedictins | prises en haut (microondes) HS - plus tableau électrique à faire contrôler / Hottes HS ? | 09/06/21 | |
| 11/02/21 | Jaurès Prim | Fontaine à eau coule chaude | ok | |
| 10/02/21 | Lakanal | hotte au-dessus four HS | 15/02/21 | Réparée |
| 01/02/21 | M. Long | LV à l'arrêt ne s'allume pas | 01/02/21 | |
| 29/01/21 | Gauzy | LV ne sèche pas | 03/03/21 | |
| 04/01/21 | Les Benedictins | CF à l'étage HS mis en renouvellement | 03/03/21 | REPLACEMENT PAR NEUF |
| 16/12/20 | Carmel | LV HS | | Réparé |
| 16/12/20 | Wallon | LV HS | | Réparé |
| 15/12/20 | Vaillant | Self froid a 20° | OK | Réparé |
| 14/12/20 | Langevin | fuite sous plonge et vers les tuyaux des produits origine inconnue | 23/03/21 | |
| 10/12/20 | Prosper Mérimée | écoulements derrière la fontaine à eau se détachent / fuite | | |
| 10/12/20 | Martel | pas de lumière dans les WC des vestiaires | Fait | |
| 10/12/20 | Placette | gastro de droite ne chauffe pas assez - 60° les produits | OK | |
| 09/12/20 | René Char | WC évacuation bouchée. | OK | |
| 09/12/20 | Capouchiné | fuite sous le lave main vestiaires | 29/06/21 | Technicien SHCB |

| Date | SITES | Descriptif de la demande d'intervention | Réparation | Remarques |
|----------|-------------------|---|------------|--|
| 08/12/20 | Combe des Oiseaux | four a affiché code P9 | Fait | |
| 08/12/20 | Eau Bouillie | siphons joins HS | OK | |
| 08/12/20 | Marcellin | Self chaud s'est arrêté | 09/12/20 | |
| 07/12/20 | Pont de Justice | refoulements à nouveau | OK | |
| 07/12/20 | René Char | CF à 20° | OK | |
| 07/12/20 | Gauzy | bouton four HS | | Réparé |
| 04/12/20 | Mas Boulbon | Four n2 fait fondre les barquettes | OK | Fait |
| 04/12/20 | Faucher | Four ne chauffe pas assez et pas uniformément | | OK |
| 24/11/20 | Gauzy | Fuite au niveau des tuyaux produits LV | 08/12/20 | |
| 24/11/20 | JJ. Rousseau | self froid réserve à 18° | 23/06/21 | Matériel changé : renouvellement |
| 20/11/20 | Faucher | refaire branchements produits PAREDES LV | | |
| 20/11/20 | Marcellin | self chaud HS prise a fait étincelle | 20/11/20 | |
| 19/11/20 | Grézan | tous les raccords écoulement siphons sous plonge défaits | 24/11/20 | |
| 19/11/20 | Jaurès Prim | grosse fuite douchette plonge + lave main bloqué office | 23/11/20 | |
| 19/11/20 | tailhades | self froid 12° + fuite bloquante self chaud | 20/11/20 | |
| 16/11/20 | L. Rousson | petite fuite sur avant LV | 16/11/20 | |
| 13/11/20 | Tailhades | fuite sous le gastro chaud | Fait | |
| 09/11/20 | Jean D'Ormesson | grille pour self froid / réglage LV (perthuis froid) | | |
| 06/11/20 | Les Benedictins | lumière WC en bas HS + douchette plonge se détache du mur | | Fait |
| 06/11/20 | Martel | CF double à 17° | 06/11/20 | remplacement régulateur essai OK |
| 05/11/20 | Prosper Mérimée | Nouveau LV ne sèche pas | 24/11/20 | |
| 05/11/20 | L. Rousson | LV ne s'enclenche plus | 16/11/20 | programmeur à remplacer |
| 05/11/20 | Faucher | LV mis à l'arrêt car gros bruit HS le 06/11/20 | 16/11/20 | pompe à remplacer |
| 03/11/20 | Combe des Oiseaux | évier bouché siphon bloqué | 04/11/20 | PM |
| 03/11/20 | Rangueil | hotte au-dessus four HS | 04/11/20 | Le câble d'alimentation est abîmé et en mauvais état a endommagé l'installation, le moteur et le variateur de vitesse Remplacement du câble d'alimentation. Remplacement du moteur de la hotte. Branchement du moteur en direct. |
| 02/11/20 | Gazelle Prim | CF pas assez froide ATTENTION NEUVE | 16/11/20 | changement horaire dégivrage |
| 02/11/20 | Jean D'Ormesson | plus d'eau au robinet centrale nettoyage pourtant vanne ouverte et pas eau chaude en plonge | OK | |
| 02/11/20 | Marcellin | four droite chauffe anormalement fort | OK | |
| 02/11/20 | Mas des Gardies | Four minuterie HS fait disjoncter | | Remplacement de la carte électrique par un thermostat, essais et réglage à 140 degrés |
| 30/10/20 | Prosper Mérimée | LV HS | | Remplacement du LV par neuf STOCK |
| 16/10/20 | Cigale | produit de lavage ne rentre plus dans LV | 24/11/20 | |
| 14/10/20 | Courbessac | fontaine à eau coule chaude + Lave main office à nouveau bouché et ne vient pas du siphon | | |
| 06/10/20 | Tourmagne | AF fait du bruit + LV ne rince pas | OK | |
| 06/10/20 | Gazelle Prim | CF a 10.5 pas de livraison REMPLACEMENT PREVU 07/10/20 | 07/10/20 | Chambre froide changée : renouvellement |
| 01/10/20 | Talabot | self froid arrêté car forte odeur de brûlé | 02/10/20 | |
| 29/09/20 | René Char | LV trop de produits lavage | OK | |
| 24/09/20 | Courbet Mat | CF à 6.1° plus petit écoulement en haut / attention cf neuve ! | 25/09/20 | |
| 23/09/20 | Mont Duplan | LV mauvais fonctionnement doit être éteint avant tt réenclenchement | 23/09/20 | |
| 22/09/20 | Mas Boulbon | self froid pas assez froid (le plus proche du self chaud) | 28/09/20 | |
| 21/09/20 | Planette | CF a du mal à redescendre en T° | OK | Charge en R404a 0,150kg Le compresseur semble être en fin de vie et fait des bruits |

| Date | SITES | Descriptif de la demande d'intervention | Réparation | Remarques |
|----------|--------------|--|------------|--|
| 20/09/20 | Gazelle Prim | grosse fuite LV | 24/09/20 | Recherche fuite sur le lave-vaisselle, piquage produit de rinçage fendu, prévoir remplacement par le fournisseur de produit. |
| 15/09/20 | Cigale | nouvelle fuite robinet plonge | 15/09/20 | Fuite au niveau de jonction du robinet et de la barre verticale de la douchette Trop d'inclinaison de la barre de la douchette / Remplacement du support mural de la barre / |
| 14/09/20 | Talabot | self froid ne descend que lentement et pas plus bas que 5° | 28/09/20 | recharge gaz R404 |
| 14/09/20 | Faucher | fuite LV pendant vidange URGENT | 15/09/20 | Lors de vidange de lave-vaisselle, fuite au niveau d'entrée du tuyau d'écoulement dans le réseau de canalisations, Mise sous silicone de cette jointure |
| 10/09/20 | M. Long | congélateur HS | 11/09/20 | remplacement congélateur par stock CC : renouvellement |
| 09/09/20 | RM | 6 néons HS petits néons salle + 2 grands dans l'office | OK | |
| 08/09/20 | Mas Roman | Ecoulements bouchés | | |
| 08/09/20 | Bruguier | Tuyaux + écoulement plonge bouchés | 08/09/20 | |
| 07/09/20 | JJ. Rousseau | self froid givre dessus et 24° dedans | 11/09/20 | Pose des Mano, manque de gaz. 3eme recharge en 4 mois Présence des micro fuites dans le serpentant de l'évaporateur. Le meuble self à remplacer |
| 04/09/20 | Gazelle Prim | CF ne fait pas assez froid | 04/09/20 | décalage horaires dégivrage / AF en commande |
| 04/09/20 | Mas Roman | AF double porte ne descend pas en T° | OK | remplacement moteur ventilo évaporateur |
| 04/09/20 | Gazelle Prim | AF double porte ne descend pas en T° | OK | recharge gaz R404a 0.150kg |
| 04/09/20 | Jaurès Prim | four | OK | turbine ne s'arrête pas lors ouverture porte bouton contact ouverture à remplacer |
| 04/09/20 | Langevin | LV entretien annuel | OK | prévoir remplacement bras de rinçage voyants et contacteur fait du bruit |
| 04/09/20 | Chamson | AF double porte pas en dessous de 5° | 04/09/20 | ajout tapis amortissant + débouchage écoulement |
| 04/09/20 | Chamson | Four 1 ne chauffe pas assez | OK | remplacement minuteur |
| 01/09/20 | Chamson | AF double porte HS | 01/09/20 | remplacement compresseur + travaux divers + GAZ R134a=0.850kg |

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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------|-------|--------|-----|-------|-------|--|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|
| 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 | REALISE (€ HT) 2020 2021 | Année 6 | REALISE (€ HT) 2021 2022 |
| ECS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ballon 2000 L | 1 | 2009 | CHAROT | X | | | Suite visite année relevée 2000 état usagé | | | 2 000 | 6790 | | | | | | | | |
| Pompe de relevage | 1 | 2009 | | | | X | En accord avec la visite | | 5 205 | | | 900 | 3478 | | | | | | |
| Adoucisseur | 1 | | | | | | | | 2 660 | | | | | | | | | | |
| Assecheur d'air | 1 | | | | | | | | 1 615,84 | | | | | | | | | | |
| Mise en conformité électrique | | | | | | | | | | | | | 5 322,18 | | | | | | |
| Local Pâtisserie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Four mixte 20 N GN2/1 | 1 | 2009 | FRIMA | | X | | Suite visite = usagé | | | 19 500 | | | | | | | 22 883,98 | | |
| 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 | | | | | | | | | | |
| Compoteuse | 1 | | | | | | | | 4 130 | | | | | | | | | | |

| 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 | REALISE (€ HT) 2020 2021 | Année 6 | REALISE (€ HT) 2021 2022 |
|------------------------------|----------|----------------|---------|------|-------|-------|--|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|
| Conditionnement froid | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trancheur | 1 + 1 | Investissement | DADAUX | Neuf | | | Investissement SHCB | 4 500 | 7 986 | | | | | | | 4 500 | | | |
| Cellule de refroidissement | 1 | 2010 | ACFRI | X | | | Suite visite = reprise des joints | 600 | Contrat d'entretien | | | | | | | | | | |
| Thermoscelleuse RESCASET | | | | | | | | | | | 17 580,45 | | | | | | | | |
| Remise en état Electropack | | | | | | | | | | | | | | 1810,04 | | | | | |
| Ensacheuse | 1 | | | | | | | | 585 | | | | | | | | | | |
| Conditionnement chaud | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cellule de refroidissement | 3 | 2010 | ACFRI | X | | | Suite visite = reprise des joints | 1 800 | Contrat d'entretien | | | | | | | | | | |
| Thermoscelleuse Duotrack | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 000 | | |
| Balances | 6/an | Investissement | | Neuf | | | Investissement SHCB | 720 | 336 | 720 | | 720 | 564 | 720 | | 720 | 758 | 720 | |
| Groupe cellule N3 | 1 | | | | | | | | 3 578,29 | | | | | | | | | | |
| Echelles | | | | | | | | | | | 699,32 | | 1 398,64 | | 1 052,10 | | | | |
| Cuisson | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sauteuse | 1 | 2009 | ROSINOX | | X | | Accord suite visite | | | 24 750 | | | | | | | | | |
| Sauteuse Remise en état | | | | | | | | | | | 1964 | | | | | | | | |
| Marmite | 3 | 2009 | ROSINOX | | X | | Accord suite visite = changement 1 marmite | | | | | 22 000 | | | | | | | |
| Rollers | | | | | | | | | 5 763,05 | | | | | | | | | | |
| Doseuse scelleuse FLEXITRACK | | | | | | | | | | | 17 657,45-* | | | | | | -17 657,45 | | |
| Remise en état STEAM | | | | | | | | | | | 5 139,8 | | | | | | | | |
| Pompe à javel | | | | | | | | | | | | | 1 981,09 | | | | | | |
| Tables centrales | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 499,2 | | |
| Chariots cuiviers | 5 | | | | | | | | | | | | | | 1 252,40 | | | | |

| 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 | REALISE (€ HT) 2020 2021 | Année 6 | REALISE (€ HT) 2021 2022 |
|---------------------------------------|----------|-------|-----------|-----|-------|-------|--|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|--------------------------|
| 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 | | | | |
| Ouvre boîtes électrique | | | | | | | | | | | 1 081 | | | | | | 1 980 | | |
| Couloir CF | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sol, mur, plafond | | | | | | | Suite visite = mise en conformité sur la durée de la DSP | | | 15 000 | 2 778 | | | | | | | | |
| Remise en état déshydrateur | | | | | | | | | | | | | | | 7 315 | | | | |
| Transpalette Remise en état | 1 | | | | | | | | 650 | | | | 400 | | 2 049,68 | | | | |
| Table centrale mobile | | | | | | | | | | | | | 964,81 | | | | | | |
| Transpalette et table élévatrice | | | | | | | | | | | | | 2 180,99 | | | | | | |
| Alarme froid | | | | | | | | | | | | | 4 302 | | | | | | |
| Porte métal barre antipanique | | | | | | | | | | | | | | | 2 980 | | | | |
| Porte Légumerie ISODOC | | | | | | | | | | | | | | | 1 628,5 | | | | |

| 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 | REALISE (€ HT) 2020 2021 | Année 6 | REALISE (€ HT) 2021 2022 | |
|----------------------------------|----------|----------------|--------|-----|-------|-------|--|---------------|--------------------------|---------------|--------------------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------------------|-------------|--------------------------|------------|--------------------------|--|
| 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 | | | | | | | | | | | |
| Etiqueteuse barquettes | | | | | | | | | | | 1 123 | | | | | | | | | |
| Climatisation | | | | | | | | | | | | | 6 818,8 | | | | | | | |
| Onduleur | | | | | | | | | | | | | 326 | | | | | | | |
| Stockage extérieur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Algéco | 2 | Investissement | | | | | Matériels repris par le prestataire = investissements SHCB | 6 100 | Matériel non repris | | | | | | | | | | | |
| Cagettes | 624 | Investissement | | | | | Investissements SHCB | 4 499 | 27 000 * | | | | 1454 * | | | | -28 454 | | | |
| Diabes | 5 | | | | | | | | 1 903 | | | | 1 030 | | | | | | | |
| Portillon | | | | | | | | | | | | | 679,22 | | | | | | | |
| Toiture | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tourelles d'extraction | 7 | | | | | | Suite visite = Moyen | | | | | 10 000 | | | | | | | | |
| Caméras | | | | | | | | | | | | | 9557,5 | | | | | | | |
| INVESTISSEMENTS TOTAUX HT | | | | | | | | 42 355 | 61 412 | 73 970 | 54 813 | 33620 | 40 457,23 | 11470 | 28 064,27 | 5220 | 42 009,73 | 720 | | |

*La flexitrack (17 657,45 €) ainsi que les cagettes (28 454 € HT) sont déduits des investissements cette année.

Le montant des investissements réalisés sur la cuisine centrale depuis le début du contrat s'élèvent donc à 226 756,23 € HT pour un prévisionnel de 167 355 € HT.

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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|---------------------------|-----------------------------|---------|-----------|--------------|--------------|-----------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| Collecteurs 110L | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 785 | - | - | - | - | - | - | - |
| Restaurant Municipal | LAVE VAISSELLE | COMENDA | ELEA 1000 | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | - | - | 3808 | - | - | - | - | - |
| Office Camus Maternelle | FOUR | AIR'T | 7 N | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 320 | - | - | - |
| 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 Barbès Primaire | CONGELATEUR | CODIGEL | 106 L | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 511 | - | - | - |
| Office Barbes Primaire | FOUR REMISE EN T° | BTR | RTB12 | ETAT D'USAGE | 12N | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 3 721 |
| Office Barbes Primaire | FONTAINE A EAU | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 369 | - | - | - | - | - | - | - |
| Office Bénédictins | LAVE VAISSELLE | COMENDA | ELEA 1000 | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | - | - | 3808 | - | - | - | - | - |
| Office Bénédictins | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | AF 600L | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 824 | - | - | - |
| Office Bénédictins | TRANCHEUR A PAIN ELECTRIQUE | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 490 | - | - | - |
| Office Bénédictins | FOUR REMISE EN T° | AIRT | 20 NIVE | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | - | - | 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 | - | - | - | - | - | - | - | 2 541 | - | - | - | - | - |
| Office Capouchine | FOUR REMISE EN T° | BTR | TS2F12 | ETAT D'USAGE | 12N | MOYEN | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 3 721 |

| 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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|------------------------|-------------------------|---------|--------|--------------|--------------|-----------|------|--------------------------|-------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| Office Capouchiné | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CODIGEL | - | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 581 | - | - | - |
| Office Capouchine | FOUR REMISE EN T° | BTR | TS2F12 | ETAT D'USAGE | 12N | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 3 721 |
| Office Capouchiné | ADOUCCISSEUR | - | - | - | - | - | - | 1 | 882 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Office Capouchiné | MICRO ONDE | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 59,9 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Office Carmel | FOUR | AIR'T | 10 N | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 700 | - | - | - |
| Office Carmel | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CODIGEL | 1400 L | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 630 | - | - | - |
| 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 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 092 |
| Office Castanet | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | THIRODE | - | - | - | ACHAT | - | 622 | 1 | - | - | - | - | 2 541 | - | - | - | - | 1 100 |
| Office Charles Martel | MICRO ONDE | - | - | - | - | ACHAT | - | 56,6 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Office Charles Martel | FOUR REMISE EN T° | AIR'T | - | - | 14N | ACHAT | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 3 652 | - | - | 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 | | | - | ACHAT | 1 | - | - | - | - | - | - | 4337 | - | - | - | - | 2 657 |
| Office Eau Bouillie | MICRO ONDE | - | - | - | - | ACHAT | - | - | - | - | - | 59,9 | - | - | - | - | - | - | - |
| Office Edgar Tailhades | FOUR REMISE EN T° | BTR | TS2G14 | ETAT D'USAGE | 14N | MOYEN | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 3 721 |

| 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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|------------------------------|----------------------------|------------|-------------------|--------------|--------------|-------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| 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 | - | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | 194 | - | | - | | - | | - |
| Office Edgar Tailhades | LAVE VAISSELLE | - | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | 3 825 | - | | - | | - | | - |
| Office Edgar Tailhades | MICRO ONDE | - | - | - | - | - | - | | - | | - | | 64,9 | - | | | - | | - |
| Office Faucher | LAVE VAISSELLE | COMENDA | ELEA 1000 | - | - | - | - | | - | | - | | - | | - | 3 652 | - | | - |
| 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 |
| Office Gazelle Maternelle | FOUR REMISE EN T° | BTR | RTB7 | ETAT D'USAGE | 7N | MOYEN | - | | - | | - | | 1 | | - | | - | | 2 800 |
| Office Gazelle Maternelle | MICRO ONDE | - | - | - | - | ACHAT | - | | 1 | 59,9 | - | | - | | - | | - | | - |
| 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 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CODIGEL | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | | - | 2 581 | - | | - |
| Office Gazelle Primaire | LAVE VAISSELLE | COMENDA | - | - | - | ACHAT | - | | - | | 1 | 3 825 | - | | - | | - | | 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 | - | | - | | - | | - |
| 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 |

| 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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|------------------------------|-----------------------------|----------|-----------|--------------|-----------------|-------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|-----------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| Office G. Courbet Maternelle | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | - | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | 1683 Transféré à Talabot | - | 2 581 | - | | - |
| Office G. Courbet Primaire | FOUR REMISE EN T° | BTR | TS2F11 | ETAT D'USAGE | 11N | MOYEN | - | | - | | 1 | | - | | - | | - | | 3 721 |
| Office Courbet Primaire | LAVE VAISSELLE | COMENDA | ELEA 1000 | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | | - | 3 808 | - | | - |
| 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 | - | | - | | - | | 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 | SELF FROID | TOURNUS | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | | - | 5 823 ,49 | - | | - |
| 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 |
| 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 | | | - | ACHAT | - | | 1 | | - | | - | 3808 | - | | - | | 2 657 |
| Office Jean Jaurès Primaire | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CODIGEL | 700L | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | 1683 | - | | - | | - |
| Office Jaurès Primaire | CONGELATEUR | - | - | - | - | MOYEN | - | | 1 | | - | | - | | - | | - | | 391 |
| Office Jean Macé | TRANCHEUR A PAIN ELECTRIQUE | | | | | | | | | | | | | | | 1 490 | | | |

| 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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|--------------------|-------------------------|---------|--------|--------------|--------------|-------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| Office Jean Macé | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CODIGEL | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | | - | 2 581 | - | | - |
| Office Jean Moulin | FOUR REMISE EN T° | BTR | - | ETAT D'USAGE | - | MAUVAIS | 1 | | - | | - | | - | | - | | - | | 3 721 |
| Office Jean Moulin | CONGELATEUR | - | | ETAT D'USAGE | - | ACHAT | - | | 1 | | - | 465 | - | | - | | - | | 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 | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CODIGEL | 1400 L | - | - | - | - | | - | | - | | - | | - | 2 630 | - | | - |
| Office Lakanal | LAVE VAISSELLE | COMENDA | C155 | ETAT D'USAGE | - | MOYEN | - | | - | | 1 | | - | | - | | - | | 2 657 |
| Office M. Long | CONGELATEUR | CODIGEL | 106 L | - | - | - | - | | - | | - | | - | | - | 511 | - | | - |
| Office M. Long | LAVE VAISSELLE | - | - | - | - | REPLACEMENT | - | | - | | - | 3 825 | - | | - | | - | | - |
| Office M. Long | MICRO ONDE | - | - | - | - | - | - | | - | 59,9 | - | | - | | - | | - | | - |
| 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 | 59,9 | - | | - | | - | | - | | - |
| 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 | - | | - | | - | | - |
| Office P. Semard | ARMOIRE FROIDE | - | - | - | - | - | - | | 1 | 2 581 | - | | - | | - | | - | | - |
| Office P. Semard | CONGELATEUR | - | - | - | - | - | - | | 1 | 448 | - | | - | | - | | - | | - |

| 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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|------------------------|-----------------------------|----------|-----------|--------------|----------------------|-----------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| Office P. Langevin | TRANCHEUR A PAIN ELECTRIQUE | | | | | | | | | | | | | | | 1 490 | | | |
| Office P. Langevin | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | CONDIGEL | - | - | - | ACHAT | - | | - | | - | | - | 2 841 | - | | - | | - |
| Office Placette | CONGELATEUR | - | - | - | - | ACHAT | 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° | - | - | - | 7N | ACHAT | - | | - | | 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 | ELEA 1000 | - | - | ACHAT | - | | - | | 1 | | - | | - | 3 808 | - | | 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 | CODIGEL | | - | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - |
| Office Tourmagne | FOUR REMISE EN T° | AIR'T | 10 N | - | - | ACHAT | - | | - | | 1 | | - | | - | 3 700 | - | | 3 721 |

| 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 (€ HT) 2020 2021 | An 6 | REALISE | Montant prévisionnel |
|--------------------------------|-------------------------|--------|--------|------------|--------------|-----------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------|------|---------|----------------------|
| Vaisselle | - | - | - | - | - | - | - | | - | | - | 4 994,16 | - | | - | | - | | - |
| Stock | CONGELATEUR | | | | | | | | | | | | | | | 511 | | | |
| Stock | FOUR | | 14 N | | | | | | | | | | | | | 3 652 | | | |
| Stock | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | | 1 400L | | | | | | | | | | | | | 2 630 | | | |
| Stock | ARMOIRE FROIDE POSITIVE | | 700L | | | | | | | | | | | | | 1 755 | | | |
| Vaisselle Couverts Maternelles | - | - | - | - | - | - | - | | - | | - | | - | | - | 8 100 | v | | - |
| Rampe Inox pour mini Agora | - | - | - | - | - | - | - | | - | | - | | - | 2485 | - | | - | | - |
| TOTAL HT | | | | | | | 6 | 4 517 | 10 | 8 632 | 32 | 25 307,36 | 9 | 38 546,9 | 1 | 70 011,49 | 0 | | 142 135 |

Le montant des investissements cumulés s'élèvent à 147 014,75 € HT pour un prévisionnel de 142 135 € HT.

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 2020 | 30 043 | | 63 107 | | 8 948 | | 1 352 | | 1 323 | | 439 | 25 | 105 237 |
| OCTOBRE 2020 | 20 888 | | 41 894 | | 5 388 | | 3 679 | 245 | 4 071 | 284 | 1 616 | 145 | 78 210 |
| NOVEMBRE 2020 | 33 629 | | 64 718 | | 9 151 | | 891 | 16 | 794 | | 290 | 17 | 109 506 |
| DECEMBRE 2020 | 23 112 | | 44 032 | | 6 311 | | 1 421 | | 1 465 | | 554 | 35 | 76 930 |
| JANVIER 2021 | 33 314 | | 63 471 | | 9 222 | 15 | 979 | | 1 001 | | 370 | 20 | 108 392 |
| FEVRIER 2021 | 16 189 | | 31 584 | | 4 828 | | 2 813 | | 3 103 | 60 | 1 606 | 34 | 60 217 |
| MARS 2021 | 34 105 | | 64 970 | | 10 685 | | 1 292 | | 1 381 | | 442 | 25 | 112 900 |
| AVRIL 2021 | 12 297 | | 22 237 | | 3 820 | | 88 | | 113 | | 78 | 5 | 38 638 |
| MAI 2021 | 27 482 | | 50 197 | | 7 510 | | 897 | 35 | 943 | 35 | 303 | 50 | 87 452 |
| JUIN 2021 | 29 598 | 127 | 52 114 | 338 | 9 131 | 249 | 1 243 | 14 | 1 215 | 96 | 407 | 39 | 94 571 |
| JUILLET 2021 | 5 531 | 23 | 8 576 | 85 | 2 127 | 122 | 3 875 | 1 426 | 4 871 | 1 671 | 2 324 | 720 | 31 351 |
| AOÛT 2021 | | | | | | 114 | 3 668 | 809 | 4 344 | 751 | 2 690 | 271 | 12 647 |
| SOUS TOTAL | 266 188 | 150 | 506 900 | 423 | 77 121 | 500 | 22 198 | 2 545 | 24 624 | 2 897 | 11 119 | 1 386 | |
| TOTAL GENERAL | 266 338 | | 507 323 | | 77 621 | | 24 743 | | 27 521 | | 12 505 | | 916 051 |

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 2020 | 149 | 363 | 2350 | 114 | 2976 |
| OCTOBRE 2020 | 174 | 408 | 2481 | 114 | 3177 |
| NOVEMBRE 2020 | 0 | 0 | 2150 | 0 | 2150 |
| DECEMBRE 2020 | 0 | 0 | 1948 | 24 | 1972 |
| JANVIER 2021 | 0 | 0 | 2139 | 176 | 2315 |
| FEVRIER 2021 | 0 | 0 | 2121 | 110 | 2231 |
| MARS 2021 | 0 | 0 | 2267 | 88 | 2355 |
| AVRIL 2021 | 0 | 0 | 1162 | 0 | 1162 |
| MAI 2021 | 0 | 0 | 1993 | 0 | 1993 |
| JUIN 2021 | 0 | 0 | 2313 | 0 | 2313 |
| JUILLET 2021 | 0 | 0 | 1772 | 0 | 1772 |
| AOÛT 2021 | | | 551 | | 551 |
| TOTAL GENERAL | 323 | 771 | 23247 | 626 | 24967 |

3.1.3 Effectifs totaux

| PERIODE | Effectifs année 2017-2018 | Effectifs année 2018-2019 | Effectifs année 2019-2020 | Effectifs année 2020-2021 | EVOLUTION EN % par rapport N-1* | EVOLUTION EN % par rapport N-2** |
|--------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| SEPTEMBRE | 109 546 | 109 534 | 116 715 | 108 213 | -7,28% | -1,21% |
| OCTOBRE | 91 517 | 95 929 | 92 218 | 81 387 | -11,74% | -15,16% |
| NOVEMBRE | 113 070 | 117 789 | 110 772 | 111 656 | 0,80% | -5,21% |
| DECEMBRE | 96 574 | 89 408 | 79 454 | 78 902 | -0,69% | -11,75% |
| JANVIER | 102 950 | 111 998 | 115 546 | 110 707 | -4,19% | -1,15% |
| FEVRIER | 80 715 | 99 360 | 69 766 | 62 448 | -10,49% | -37,15% |
| MARS | 121 360 | 95 680 | 56 748 | 115 255 | 103,10% | 20,46% |
| AVRIL | 70 166 | 93 927 | 0 | 39 800 | | -57,63% |
| MAI | 102 534 | 101 787 | 21 842 | 89 445 | 309,51% | -12,13% |
| JUIN | 113 629 | 93 866 | 62 175 | 96 884 | 55,82% | 3,22% |
| JUILLET | 39 190 | 37 892 | 29 249 | 33 123 | 13,24% | -12,59% |
| AOÛT | 14 710 | 14 481 | 11 458 | 13 198 | 15,19% | -8,86% |
| TOTAL | 1 055 961 | 1 061 651 | 765 976 | 941 018 | 22,86% | -11,36% |

* L'année 2020-2021 comparée à l'année 2019-2020

** L'année 2020-2021 comparée à l'année 2018-2019

3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES

| | De Septembre 2020 à Août 2021 | TOTAL CA HT |
|--|-------------------------------|---------------------|
| Maternelles (scolaires) | 266 338 | 1 918 737,20 |
| Primaires (scolaires) | 507 323 | 3 684 769,86 |
| Enfants (ALSH) | 52 264 | 383 890,78 |
| Adultes (scolaires) | 77 621 | 577 432,62 |
| Adultes (ALSH) | 12 505 | 93 052,42 |
| Adultes Crèche | 23 247 | 172 934,43 |
| Adultes Restaurant Municipal (formule réduite) | 771 | 3 878,90 |
| Adultes Restaurant Municipal (complet) | 323 | 2 554,61 |
| Adultes formation BOULBON | 626 | 4 951,03 |
| TOTAL CA REPAS PRINCIPAUX 2020/2021 | 941 018 | 6 842 201,85 |

| | De Septembre 2020 à Août 2021 | TOTAL CA HT |
|---|-------------------------------|-------------------|
| Petits déjeuners CARMEL | 3985 | 2 147,92 |
| Goûters CARMEL | 3985 | 2 574,31 |
| Goûters Maternelles (ALSH) | 26405 | 14 232,30 |
| Goûters Primaires (ALSH) | 29452 | 19 025,99 |
| Goûters Adultes (ALSH) | 12503 | 8 076,94 |
| Boissons | 133 | 67,17 |
| Prestations annexes | 2 991 | 36 486,62 |
| Matériel (glacières, jetables, plaques eutectiques) | 880 | 2 545,58 |
| Lait | 1 292 | 1 807,51 |
| Denrées en l'état | 11 | 892,71 |
| Eau | 2 008 | 431,72 |
| Autres (Matières 1ères ou MO refacturées) | 14 699 | 29 222,34 |
| TOTAL CA HT Autres 2020/2021 | | 117 511,09 |

| | |
|--|------------------------|
| CHIFFRE D'AFFAIRE TOTAL 2020-2021 | 6 959 712,94 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 | Effectifs année 2020 - 2021 | % REPARTITION PAR CATEGORIE | EVOLUTION EN % par rapport N-1 |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Scolaires | 854 330 | 858 430 | 867 907 | 607 007 | 773 661 | 82,22% | 27,46% |
| ALSH | 69 196 | 68 419 | 67 895 | 53 551 | 64 769 | 6,88% | 20,95% |
| Adultes | 97 788 | 95 028 | 96 385 | 80 665 | 77 621 | 8,25% | -3,77% |
| Adultes crèches | 26 453 | 26 456 | 22 666 | 19 360 | 23 247 | 2,47% | 20,08% |
| Adultes Municipal | 6 621 | 7 628 | 6 798 | 5 360 | 1 720 | 0,18% | -67,91% |
| TOTAL | 1 054 388 | 1 055 961 | 1 061 651 | 765 943 | 941 018 | 100,00% | 22,86% |

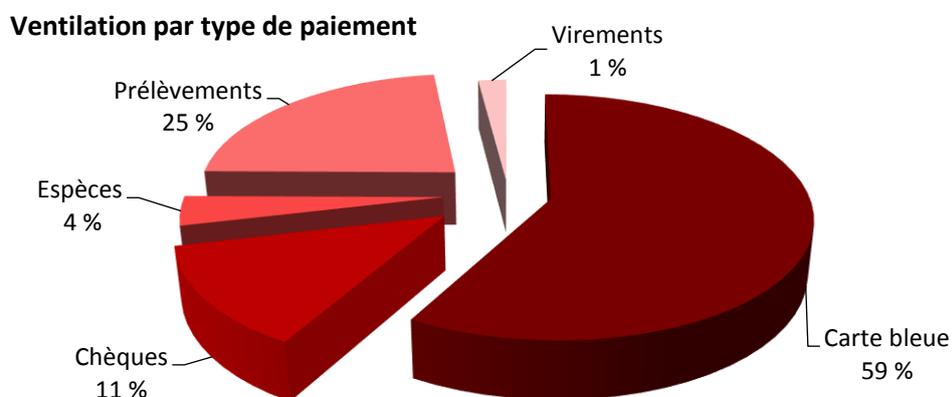
| | Contrat | 2016 - 2017 | 2017 - 2018 | 2018-2019 | 2019-2020 | 2020-2021 |
|-------------|-----------|-------------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| Effectifs | 1 116 064 | 1 054 388 | 1 055 961 | 1 061 651 | 765 943 | 941 018 |
| Avenant n°1 | 1 090 000 | | | | | |

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

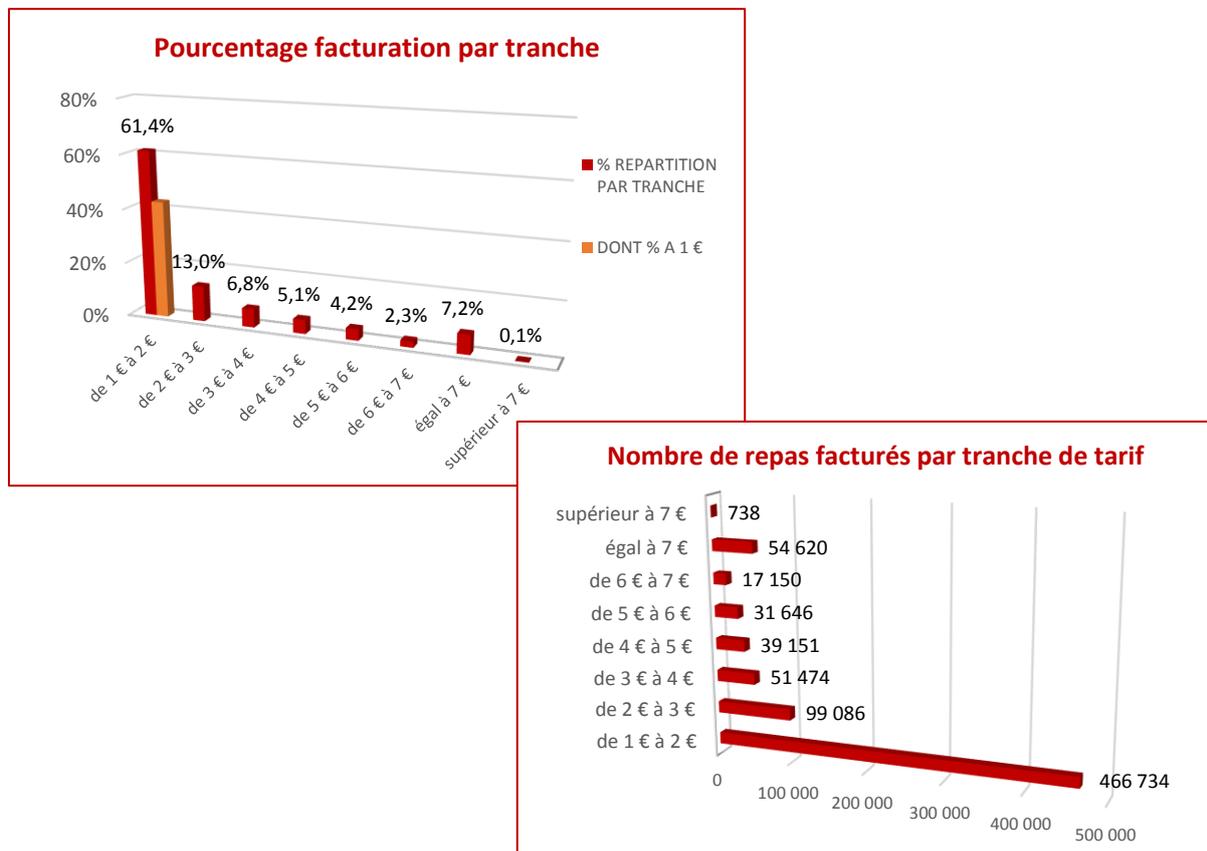
En restauration scolaire, la Ville a mis en place un système de tarification, basé sur un taux de réduction calculé en fonction des revenus et du nombre d'enfants à charge. Sur le restaurant municipal, SHCB propose 2 formules aux agents qui déjeunent sur le restaurant situé près des services techniques.

| 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 1.09.20 au 31.10.20 |
|---|--|
| REPAS COMPLET : entrée, plat, fromage, dessert, boisson | 8,70 € |
| REPAS FORMULE REDUITE : entrée + plat OU plat + dessert | 5,53 € |
| BOISSON | 0,53 € |

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

Sur l'année scolaire 2020/2021 → 760 599 repas facturés aux usagers, avec 61,4 % 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

➤ Elémentaire

| NOMBRE REPAS ELEMENTAIRES | TOTAL CA | COUT PONDERE |
|---------------------------|----------------|--------------|
| 497 927 | 1 158 013,20 € | 2,33 € |

✚ Voir Annexe 3-A - « COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE »

➤ Maternelle

| NOMBRE REPAS MATERNELLES | TOTAL CA | COUT PONDERE |
|--------------------------|--------------|--------------|
| 262 672 | 649 135,11 € | 2,47 € |

✚ Voir Annexe 3-B - « COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE »

3.4.3 Les impayés

En l'absence de règlement sous 10 jours, nous adressons une 1ère relance en courrier simple. La famille dispose de 10 jours pour régler. En l'absence de règlement durant le délai imparti, une 2ème 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.

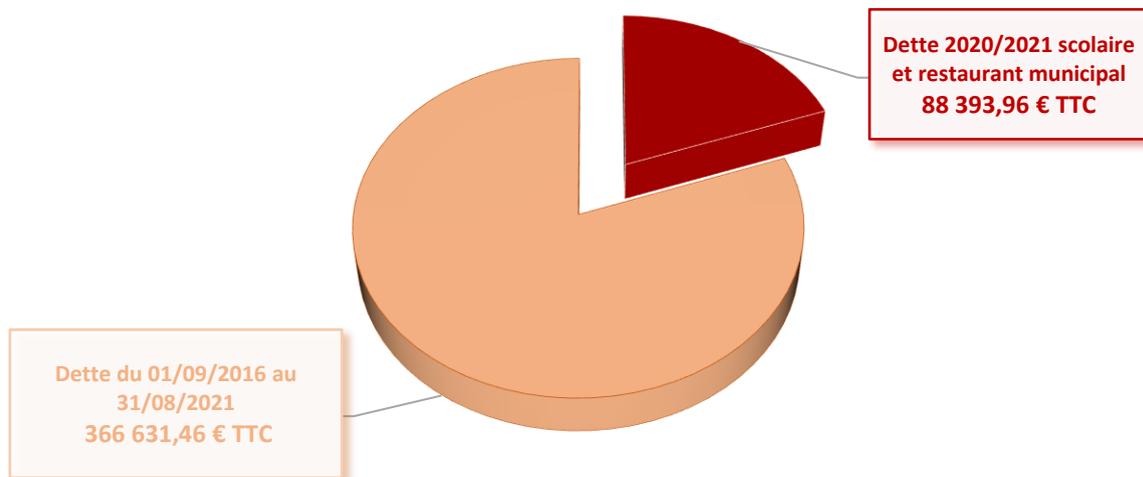
Nous sommes attentifs aux retards de paiement. En plus des relances par courrier, nos équipes relancent par mail et contactent chaque mois par téléphone les familles débitrices. Le recouvrement téléphonique permet de recouvrer 35 % de la dette en moyenne. Chaque mois, si les relances ne sont pas suivies 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.

L'impayé intégrant le scolaire et le restaurant municipal s'élève à **88 393,96 € TTC** pour cette année.

Du 01.09.2017 au 31.08.2021, la dette cumulée représente **296 336,02 € TTC**.

La dette d'un montant de **70 295,44 € TTC** 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.

Le montant des impayés depuis septembre 2016 s'élève donc **366 631,46 € TTC**.

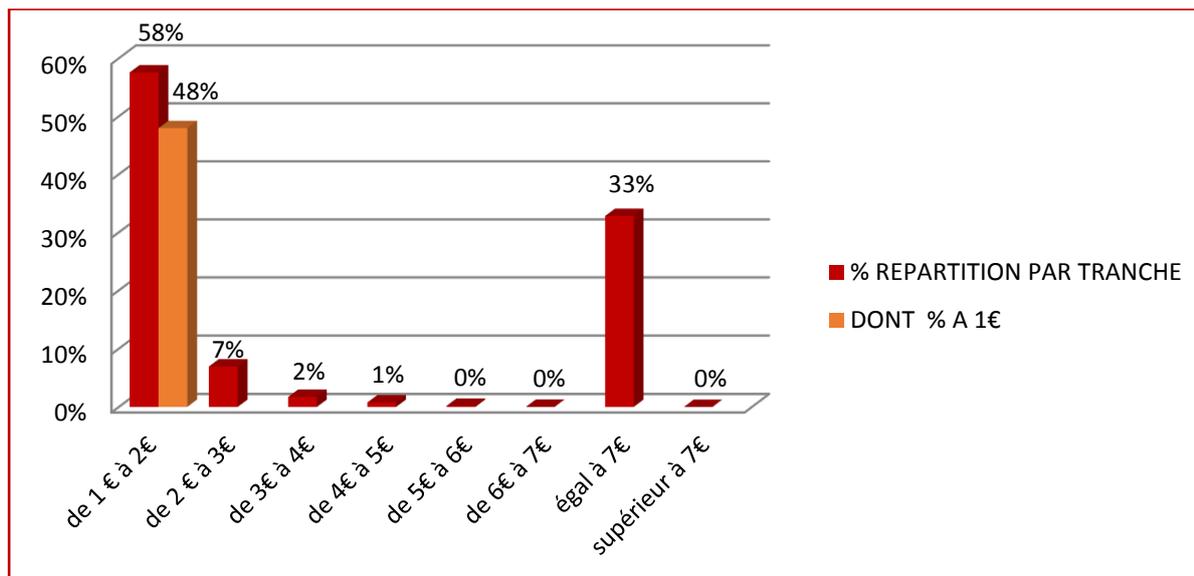


- ❖ [Voir Annexe 4A – « Liste des impayés 2020-2021 »](#)
- ❖ [Voir Annexe 4B – « Liste des impayés cumulés de la DSP »](#)

3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire

La dette 2020/2021 pour le scolaire, s'élève à 87 952,73 € TTC. Elle concerne 994 familles. La dette est répartie essentiellement comme suit :

- 48% sur le tarif de 1€
- 33 % sur le tarif de 7€



| TRANCHES TARIF | DETTE 2020 2021 (TTC) | % REPARTITION PAR TRANCHE | DONT % A 1 € |
|-----------------|-----------------------|---------------------------|--------------|
| de 1 € à 2 € | 50 627,82 € | 58 % | 48% |
| de 2 € à 3 € | 6 099,62 € | 7 % | |
| de 3 € à 4 € | 1 513,29 € | 2 % | |
| de 4 € à 5 € | 681,86 € | 1 % | |
| de 5 € à 6 € | 163,03 € | 0 % | |
| de 6 € à 7 € | 6,71 € | 0 % | |
| égal à 7 € | 28 860,40 € | 33 % | |
| supérieur à 7 € | 0,00 € | 1% | |
| TOTAL | 87 952,73 € | 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, 434 visites ont toutefois pu être réalisées. Deux chefs de groupe animent, coordonnent, audient et conseillent quotidiennement les 128 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 51 du 14 au 18 décembre | | Elsa (06.67.59.70.66) & Delphine (06.67.60.27.22) seront votre contact sur la cuisine centrale. |
| RAPPEL : Incorporer la vinaigrette juste avant le service sur toutes nos salades non assaisonnées susceptible de rendre de l'eau. | | |
| LUNDI 14-déc | Céleri rémoulade Sauté de boeuf Marengo Coquillettes BIO et fromage râpé Emmental Compote de pommes |       |
| 1,5 kg pour 24 mat / 18 prim / 12 adl Mettre le fromage râpé à disposition des convives 240 g pour 12 mat / 8 prim / 6 adl Individuel | | |
| MARDI 15-déc | Menu végétarien Salade de betteraves BIO Boulgour à la tomate Crumble de courges Yaourt aromatisé Citron Poire |    |
| 2 kg 40 mat / 29 prim / 16 adl (& bq 500grs) & vinaigrette en bq Ajouter le fromage râpé et la chapelure avant remise en température Individuel Individuel | | |
| MERCREDI 16-déc | Potage Crécy Rôti de porc au jus* / Rôti de dinde au jus Gratin de choux fleurs Petit suisse sucré pommes BIO |      |
| 1,5 L 12 mat / 8 prim / 6 adl Remise en température 1 par enf / 2 adl Fromage râpé à disposer avant remise en température 1 par enf / 2 par adl Individuel | | |
| JEUDI 17-déc | Menu Noël Salade verte BIO et maïs Tendres bouchées Purée de pommes de terre et marrons Vache qui rit BIO Bûche de Noël & ses surprises |    |
| 1 kg pour 40 mat / 32 prim / 16 adl maïs 1 kg / 500g vinaigrette en poche 2 par mat / 3 par PRIM / 4 par adl Individuel Bûche pour 12 enf / 10 adl 1 papillote + 1 père noel + 1 clémentine | | |
| VENDREDI 18-déc | Salade de blé BIO sauce tartare Filet de lieu sauce citron Brocolis sauce Mornay Gouda Kiwi |    |
| 1,5 kg pour 24 mat / 18 prim / 10 adl complément vinaigrette 240 g pour 12 mat / 8 prim / 6 adl Individuel | | |

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 5 personnes sur les restaurants scolaires.



En scolaire → Nombre d'heures / jour → 22,25 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 → 14 h. Les jours de repas végétariens ou de poisson, 12 H sont ajoutées sur les restaurants scolaires dont les effectifs augmentent significativement.

Sur cette année scolaire, en moyenne 128 personnes ont travaillé au quotidien sur les restaurants scolaires, avec un volume journalier de 665,40 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 45 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 et 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 »
- « Formation allergènes »

❖ Voir Annexe 7 - Récapitulatif des formations réalisées 2020/2021 : 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 mesures sanitaires imposées dans le cadre du Covid-19 nous ont contraints à réduire le regroupement de nos personnels pour réaliser des formations. Les formations ont donc été réalisées sur les restaurants scolaires lors des visites des chefs de groupe.

Cette année, les formations ont été articulées autour du plan de maîtrise sanitaire pour chaque point de contrôle.

Nous avons également réalisé un entretien professionnel par téléphone avec chaque personnel des restaurants scolaires.

❖ Voir Annexe 8 Récapitulatif des formations réalisées 2020/2021 : agent de restauration

Un total de **323.25 h** de formation dispensée



- ✓ 195.25 h sur la cuisine centrale
- ✓ 128 h sur les restaurants scolaires

3.7 SYNTHESES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES

3.7.1 Analyses microbiologiques

En partenariat avec le laboratoire EUROFINs, des analyses et des audits sont effectués sur la cuisine centrale et sur les restaurants scolaires, suivant des plans de prélèvements établis.

- ❖ [Voir Annexe 9 – « SUIVI EUROFINs SATELLITES 2020 2021 »](#)
- ❖ [Voir Annexe 10 – « PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2020/2021 »](#)

Sur les offices livrés, en cas d'analyse non-conforme, les chefs de groupe du Suivi Client pilotent les actions correctives à mener avec les équipes. Ces actions sont menées sur le terrain et leur efficacité est contrôlée.

Sur la cuisine centrale, chaque non-conformité détectée lors d'un audit ou d'une analyse microbiologique est revue et analysée lors de la réunion qualité hebdomadaire. Les actions correctives sont alors définies, intégrées dans un plan global et suivies par un pilote.

3.7.1.1 Sur les satellites

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 2020/2021 | RESULTATS | RATTRAPAGE 2019/2020 |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES | 220 | 217 | 98% de conformité | 24 |
| RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE | 110 | 109 | 100% de conformité | 10 |
| LAME DE SURFACE : FS | 220 | 218 | 97% de conformité | 18 |
| AUDIT HYGIENE : 30 minutes | 55 | 55 | 95% moyenne | / |

En raison du confinement qui a eu lieu du 16 mars 2020 au 11 mai 2020, le prestataire EUROFINs n'ayant pu réaliser sa prestation en totalité, certains prélèvements ont été rattrapés cette année.

Soit

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

Il manque sur 2020-2021, 2 analyses produits listéria et 6 surfaces qui seront réalisées sur les écoles en 2021-2022.

A noter, la fermeture du restaurant municipal à partir de novembre 2020.

viceclientbiosciences@eurofins.com
ne tél. directe: 02.51.83.79.92

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-20-ZN-333754-01

SHCB - SAT NIM ST CESAIRE

26 Rue de l'Eglise
30900 NIMES

Code client : LL38176 (A00768324M5L)

Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prélevé le 18/09/2020 à 10:03:00 par FLBO : Lucie Bourdet

Température du produit (°C) 3

Reçu au laboratoire le 19/09/2020 10:11 à 4.4°C

Date de mise en analyse : 21/09/2020

Echantillon N° 854-2020-07416878 : FLBO-262-B0004 - FROMAGE FONDANT DE LOZERE

Données fournies par le client

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| Conditionnement : | Plat / Assiette | Préparé le : | 18/09/2020 |
| DLC/DLUO fournisseur : | 19/09/2020 | Acheminement : | Envoi colis : frais du laboratoire |
| Lieu de prélèvement : | 03 - Chambre froide positive | Cuisson : | Lait pasteurisé |
| Date de préparation : | 17/09/2020 | Eat au prélèvement : | Réfrigéré |
| Type d'analyse : | A reception | Préparation : | Préparé sur place |
| Type intervention : | 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ | Fournisseur : | SHCB |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|---|-------------|------------------------|-----------------------------|
| Indicateurs d'hygiène des procédés | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| (α) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g | Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2 | < 10 | | 100 |
| (a) Salmonella /25 g | BRD 07/11-12/05 | Non détecté | | Non détecté |
| (α) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g | Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6888-2 | < 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 23/09/2020
Karine Guicheteau
Responsable service Validation

NOTE EXPLICATIVE

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Pour les paramètres précédés du sigle a l'analyse a été réalisée sur une seule boîte et une seule dilution

Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.

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 79

F +33 2 51 83 79 90

SIRET 492 441 001 00012 RCS Nantes

SAS au capital de 380.000 Euros - APE 7120

B



N° de rapport: AR-21-RW-177340-01

Code client : LL38131 (A00768197PB.J)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Prélevé le 02/06/2021 à 11:30:00 par HCT3 : Clemence Franké

Température du produit (°C) 9.8

Reçu au laboratoire le 03/06/2021

Date de mise en analyse : 03/06/2021

SHCB - SAT NIM CAPOUCHINE

2 Square Albert Soboul
30900 NIMES

Echantillon N° 654-2021-00194461 : HCT3-153-L3 - SALADE DE TOMATES (PLAT TEMOIN)

Données fournies par le client

| | | | |
|------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------|
| Cuisson : | Cru | Préparé le : | 02/06/2021 |
| Lieu de prélèvement: | 03 - Chambre froide positive | Conditionnement : | Sachet plastique |
| Date de préparation : | 02/06/2021 | Etat au prélèvement : | Réfrigéré |
| Type Intervention : | 01 - Passage régulier planifié | Préparation : | Préparé sur place |
| | | Type d'analyse : | A RECEPTION |

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|---|-----------------|-------------|------------------------|-----------------------------|
| Indicateurs de sécurité sanitaire | | | Régl 2073/2005 modifié | |
| ^(a) Listeria monocytogenes /25 g | AES 10/03-09/00 | Non détecté | Non détecté | |

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.

Déclaration de conformité 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.

Woippy, le 07/06/2021
Frederic Lopez
Technicien validation

NOTE EXPLICATIVE

Seules les prestations repérées par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.

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 Agro-Analyses

40 route de Rombas

57140 Woippy

T +(33)387759150
F + 33 3 87 75 91 55

SAS au capital de 150.000 €
RCS Metz TI 339 875 817
TVA FR 32 339 875 817^m



viceclientEHA@eurofins.com
ne tél. directe: 09 69 37 01 02

Rapport d'analyse



N° de rapport: AR-21-RW-178326-01

Code client : LL38131 (A00768197PBJ)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Prélevé le 02/06/2021 à 11:20:00 par HCT3 : Clemence Franké

Reçu au laboratoire le 03/06/2021

Date de mise en analyse : 03/06/2021

SHCB - SAT NIM CAPOUCHINE

2 Square Albert Soboul
30900 NIMES

Echantillon N° 654-2021-00194464 : HCT3-153-S6 - PLANCHE A DECOUPER

Données fournies par le client

Type de prélèvement de surface :

Lame de surface

Lieu de prélèvement :

01 - Atelier de fabrication

Type Intervention :

01 - Passage régulier planifié

| Paramètres | Méthode | Résultats | Critères Européens | Critères spécifiques client |
|--|----------------|-----------|------------------------|-----------------------------|
| Entérobactéries présumées (37°C) /10 cm ² | Bilame gélosée | 0 | Régl 2073/2005 modifié | 1 |
| Flore aérobique (37°C) /10 cm ² | Bilame gélosée | 0 | | 25 |

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Woippy, le 07/06/2021
Frederic Lopez
Technicien validation

NOTE EXPLICATIVE

Le laboratoire est exonéré de responsabilité dans le cas d'informations fournies par le client et pouvant affecter la validité des résultats.

Dans le cas où le laboratoire n'est pas en charge de l'étape d'échantillonnage, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu ou pris en charge.

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 Agro-Analyses

40 route de Rombas

57140 Woippy

T +(33)387759150
F + 33 3 87 75 91 55

SAS au capital de 150.000 €
RCS Metz TI 339 875 817
TVA FR 32 339 875 817^m

Exemple de plan d'actions mis en place suite à une analyse non conforme.

Nom de l'établissement : RANGUEIL

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 : **PLAT** NOM DU PLAT :

TYPE D'ANALYSE : J +
(le type d'analyse correspond à l'écart entre la date de fabrication et la date d'analyse du produit ; J étant le jour de fabrication)

| Germes recherchés | Résultats | Critères* |
|---|-----------|------------------------|
| Microorganismes Aérobie à 30°C/g | | 1 000 000 10 000 000 |
| Ratio Flore totale/bactéries lactiques | | <100 |
| Escherichia Coli β Glucuronidase +/g | | 10 100 |
| Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g | | 100 |
| Bactéries Sulfite-Réductrices Anaérobies 37°C/g | | 30 |
| Recherche de Salmonella / 25g | | Absence |
| Bacillus Cereus | | 500 |
| Recherche de Listeria Monocytogenes/25 g | | Absence |
| Listeria Monocytogenes /g | | 100 |

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

* suivant les produits

ANALYSE DE : **SURFACE** NOM DE LA SURFACE : Planche à découper

| Germes recherchés | Résultats | Critères |
|---|-----------|----------|
| Microorganismes 37°C/10 cm ³ | 0 | <25* |
| Entérobactéries 37°C/10 cm ³ | 32 | Absence |

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

- Rebut et remplacement de la planche
- Sensibilisation sur la prise en compte de l'état des planches rayées/ abîmées/ usées, ne permettant plus une désinfection efficace.
- Sensibilisation sur la désinfection préalable au lave-vaisselle avant utilisation.

25 à < 100 : à surveiller - \geq 100 : non satisfaisant

Document rédigé le : 6.10.20

¹Par Mr ou Mme : GALIZZI Delphine

3.7.1.2 Sur la Cuisine Centrale

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 2020/2021 | RESULTATS |
|---|-------------------------|------------------------------|---------------------|
| ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES | 30 | 30 | 97 % de conformité |
| RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE | 6 | 8 | 100 % de conformité |
| LAME DE SURFACE : FS | 36 | 36 | 100 % de conformité |
| LAME DE SURFACE RECHERCHE LISTERIA | 6 | 7 | 97 %de conformité |
| AUDIT HYGIENE : 1H30 | 3 | 2 | Moyenne 90.7 % |
| ANALYSE EAU | 1 | 1 | Conforme |
| BUREAU VERITAS: 1 JOURNEE | 1 | Audit de suivi ISO 22000 n°2 | Obtenu |

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.

→ 16 sites ont obtenu la note maximale de 100 % et la moyenne est supérieure à 95 %.

AUDIT HYGIENE

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

| | S | NS | NV/NA |
|--|---|----|-------|
| 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-boîte...) | ⊙ | ○ | ○ |
| 1.7 Absence de produits à DLC, DDM dépassée. | ⊙ | ○ | ○ |

2. CONFORMITE DES LOCAUX ET MATERIEL

| | S | NS | NV/NA |
|--|---|----|-------|
| 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 matériaux (matériels). | ⊙ | ○ | ○ |
| 2.7 Conformité des locaux (commentaires) | ⊙ | ○ | ○ |

3. NETTOYAGE/ DESINFECTION

| | S | NS | NV/NA |
|--|---|----|-------|
| 3.1 Propreté des chambres froides. | ⊙ | ○ | ○ |
| 3.2 Propreté du matériel. | ⊙ | ○ | ○ |
| 3.3 Propreté du lave-mains. | ⊙ | ○ | ○ |
| 3.4 Propreté et entretien des locaux. | ⊙ | ○ | ○ |
| 3.5 Utilisation de produits de nettoyage/désinfection (conforme, homologué). | ⊙ | ○ | ○ |

Visa responsable : Katia PAGOT

4. RESPECT DE LA CHAINE DU FROID ET DU CHAUD

| | S | NS | NV/NA |
|---|---|----|-------|
| 4.1 Absence de produit séjournant à température ambiante. | ● | ○ | ○ |
| 4.2 Conformité de la température des produits (froid et chaud). | ● | ○ | ○ |

5. TRACABILITE

| | S | NS | NV/NA |
|---|---|----|-------|
| 5.1 Présence et bon étiquetage des échantillons témoins | ○ | ● | ○ |

6. AUTOCONTROLES NOTIONS HACCP

| | S | NS | NV/NA |
|--|---|----|-------|
| 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 | NS | NV/NA |
|---------|----|----|-------|
| | 22 | 2 | 0 |

COMMENTAIRES ET IDENTIFICATIONS DES AXES D'AMELIORATIONS PRIORITAIRES

| |
|---|
| 5.1 Absence du plat témoin de la salade de pomme de terre du 08/09, de la salade de tomates du 11/09 (pas assez de produit) et de l'ananas au sirop du 14/09. Le plat témoin des saucisses de la veille est trop léger (environ 50g). |
| 6.1 La température des ananas du sirop n'a pas été enregistrée. |
| <p>Parage sur site pour revoir le processus "plate témoin" le 05/10 + l'enregistrement des plats en distribution directe. c.d.g.</p> <p>91% Très satisfaisant.</p> |
| |
| |
| |
| |
| |

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 MACE DATE : 29/03/2021

Chef de GROUPE : DG Personnels présents : Mmes GIVRAN E/BERTHET D/PEYRON C/BONICI Y

| 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 de 2 C F sur ce site |
| | 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 ? | | | |
| | Mise en œuvre de la production et présentation | CONFORME | 1/1 | |
| Hygiène & Sécurité | Tenue conforme : charlotte, gants, bijoux, chaussures | CONFORME | 0.5/0.5 | OK |
| | Conformité des relevés des températures /CCP | CONFORME | 2/2 | ok |
| | Archivage des étiquettes des pdts/place | CONFORME | 1/1 | ok |
| | Plats témoins | CONFORME | 1/1 | OK à réaliser juste avant de servir les convives |
| | Marche en avant | CONFORME | 1.5/1.5 | OK |
| | Conformité des plannings de nettoyage | CONFORME | 1/1 | OK |
| | Conformité de la procédure de nettoyage des surfaces : chariot+ plan de travail (2 Seaux+ 2 lavettes) | CONFORME | 1/1 | OK utilisation de la centrale pour la dilution. |
| | Propreté du site INTERIEUR (sol, murs, plinthes, rebords fenêtres, placards etc.) | Semi CONFORME Tartre lave-vaisselle | 1.5/2 | Beaucoup de tartre dans la machine à laver. Utiliser un spray de vinaigre et/ou monter les pales et les buses pour les faire tremper. |
| | Entretien des containers | CONFORME | 0.5/0.5 | ok |
| | Conformité des documents à conserver/site | CONFORME | 1/1 | ok |
| | Procédure de décontamination des fruits & légumes | CONFORME | 1.5/1.5 | Envoi pompe 10 ml pour dosage javel. |
| Denrées filmées Stockage conforme | CONFORME | 1/1 | OK | |
| Relation Convives & adultes | Assurer la promotion de la prestation, inscription du menu journalier / ardoise, | CONFORME | 1/1 | NV |

Fiche audit restaurant / Nîmes

| | | | | |
|---|---|--|----------------|---|
| | mise en place des affichages /Communiquer les infos /Mise en place des animations Mise en place des animations | | | |
| 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 | OK |
| Gestion des stocks SOS et produits d'entretien | Vérifier la conformité du stockage des produits secours et des produits d'entretien | SEMI CONFORME Nc SERTISSAGE | 0/0.5 | Menu très bien stocké. Attention néanmoins à éliminer les boites avec un sertissage abimé |
| | Suivi des DLC du stock secours | CONFORME | 1/1 | OK |
| NOTE | | | 19/20 | |

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, la moyenne des 2 audits externes réalisés par EUROFINs est de **90.7 %**

❖ Voir Annexe 11 – « RAPPORT AUDITS CUISINE CENTRALE 2020 / 2021 »

Les non - conformités détectées à l'occasion d'un audit 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.

- Des contrôles de zones, menés par la responsable 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 interne 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.

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

- de nouvelles recettes : Cake à la brandade, cake chèvre tomate, pizza bolognaise végétale aux lentilles, quinoa haricots rouges et maïs, rillettes de thon, courgettes râpées sauce crémeuse, macaronis au saumon.
- des associations de légumes : duo d'asperges et haricots verts, diverses poêlées de légumes...
- des recettes végétariennes : quinoa haricots rouges et maïs, bolognaise de lentilles & chou-fleur, chili sin carn, égrené de soja à la bolognaise, quinoa et boulgour à la tomate, légumes et pois chiches au boulgour, Chakalaka (haricots blancs, pois chiches, légumes), tajine végétarien et semoule, pâtes à la mexicaine, lentilles corail...

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. Nous avons également testé de nouveaux produits végétariens : tortellini ricotta épinards, pané végétal aux légumes, lasagnes ricotta épinards.

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

Une volonté commune pour l'ensemble du personnel cuisinant, la satisfaction des convives.

4- COMPTE RENDU FINANCIER

Cet exercice 2020-2021 fut à nouveau marqué par la pandémie de COVID-19.

Depuis septembre 2020, avec les protocoles de distanciations, de jauge pour les effectifs dans les lieux de rassemblement, le télétravail, les fermetures de classes et autres contraintes sanitaires, la fréquentation des restaurants scolaires est extrêmement basse.

Malgré l'ensemble de ces difficultés qui ont perduré toute cette année scolaire 2020-2021, nous avons continué à travailler sur des menus toujours axés sur la qualité des produits. Pour cette année nous avons maintenu l'utilisation de produits de qualité avec un taux de **41,9 %** d'achats de **produits BIO et labellisés**.

Les **dépenses de denrées alimentaires** sont toujours supérieures au prévisionnel avec **0,25 € HT de plus au couvert** pour de multiples raisons :

Cette année encore, des pertes importantes de matières premières ont été générées par la pandémie de COVID19 et cela malgré l'ensemble des actions prises par SHCB en concertation avec les services de la ville de Nîmes.

En effet la fermeture soudaine de classe pour des cas de COVID, des effectifs variant de façon totalement imprévisibles en fonction des décisions prises par les services publics ou les entreprises (télétravail) ainsi que la crainte des familles ont été autant de raisons qui ont empêché une gestion optimisée de notre matière première. Celle-ci fut offerte autant que possible aux associations caritatives de la ville pour limiter le gaspillage. La baisse de nos achats a fortement impacté nos remises sur volume et a donc augmenté sensiblement nos coûts.

Les **frais de personnel** s'élèvent à **3 512 K€** et sont en **augmentation de 6.6 %** par rapport à **2019-20** (période avec du chômage partiel) et en **augmentation de 3.3 %** par rapport à **2018-19**.

La baisse importante des effectifs ne l'a pas été par des fermetures de restaurants scolaires mais une réduction homogène de la fréquentation et n'a donc pas permis de réduire de notre mise en place de personnel. Le **renforcement des protocoles** de nettoyage et les modifications d'organisation pour le service des enfants (service à table, augmentation du nombre de services sur certains établissements,...) ont même nécessité des **renforts de personnel** et des **heures supplémentaires**.

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

- Les coûts des **produits d'hygiène** (masques, gels, gants, tenues et matériels jetables...) sont encore à des niveaux de prix élevés cette année.
- Le poste **d'entretien des vêtements de travail** a également subi une forte augmentation dûe à la forte rotation des équipes et donc du nettoyage de leurs tenues.
- Le **poste conditionnement** a également subi une hausse très importante liée à la hausse des matières plastiques.
- le montant des **impayés** (88 K€) suit la baisse de la facturation faite aux familles.
- le renouvellement des matériels a été accéléré et il est un an avant la fin du contrat **supérieur de 60 K€** sur la cuisine centrale et **supérieur de 5 K€** sur les offices. Quelques investissements seront encore effectués sur la dernière année de contrat en fonction des besoins pour maintenir la qualité de notre prestation et le bon fonctionnement du service.
- la **redevance pour les repas extérieurs** versée à la Ville a atteint 116 K€ cette année.

Dans le même temps, **les effectifs** sont pour cette année scolaire en **retrait de 148 982 repas** (-13.7 % par rapport au contrat).

Les recettes sont donc **inférieures de 971 K€** par rapport au prévisionnel faisant donc apparaître une perte importante de **606 K€**

Malgré cet épisode pandémique qui perdure et perturbe fortement les volumes prévus dans le contrat de Délégation de Service Public de la restauration scolaire de Nîmes, SHCB continue de maintenir un **niveau d'engagement fort** avec les services de la Ville et les producteurs gardois pour assurer une prestation de qualité et soucieuse de l'économie locale.

4.1 LES DEPENSES

| LIBELLE | PREVU | REEL | REEL | Ecart N / N-1 |
|---|------------------|------------------|------------------|-----------------|
| | 2020-2021 | 2019-2020 | 2020-2021 | |
| CHARGES D'EXPLOITATION | | | | |
| MATIERE PREMIERE (DENREES) | | | | |
| denrées BIO | 906 762 | 859 113 | 973 993 | -203 023 |
| denrées non BIO | 1 433 269 | 1 194 118 | 1 351 543 | -285 882 |
| | 2 340 032 | 2 053 232 | 2 325 536 | -488 905 |
| FRAIS DE PERSONNEL IMPUTABLES AU CONTRAT | | | | |
| frais de personnel cuisine centrale | 1 271 815 | 1 097 094 | 1 191 759 | -35 570 |
| frais de personnel restaurants-satellites | 2 026 180 | 2 030 683 | 2 146 558 | -48 261 |
| frais de personnel gestion des familles | 176 831 | 143 780 | 144 908 | -5 402 |
| frais de formation des personnels | 10 988 | 22 044 | 28 827 | -18 076 |
| RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS | | | | |
| cuisine centrale | 27 875 | 28 064 | 42 010 | -12 393 |
| restaurants -satellites | 32 760 | 38 547 | 70 011 | 13 240 |
| ENTRETIEN/REPARATION/ MAINTENANCE | | | | |
| cuisine centrale | 70 938 | 72 629 | 75 505 | -24 047 |
| restaurants -satellites | 24 729 | 38 220 | 28 992 | 5 096 |
| PRESTATIONS SOUS TRAITÉES | | | | |
| frais d'analyses | 17 264 | 12 464 | 13 553 | 1 294 |
| autres | 68 326 | 75 648 | 78 813 | -1 603 |
| FRAIS D'AUDITS, AUTO CONTROLES | 8 007 | 4 725 | 7 525 | -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 | 125 121 | 128 381 | 3 993 |
| REDEVANCE | | | | |
| redevance "clients extérieurs" | 72 972 | 82 045 | 116 462 | -26 741 |
| redevance "affermage" | 24 348 | 8 116 | 26 197 | -16 232 |
| PROVISIONS POUR IMPAYES | 81 080 | 83 108 | 88 394 | -19 532 |
| FLUIDES | | | | |
| cuisine centrale électricité | 78 546 | 65 865 | 70 493 | -7 736 |
| cuisine centrale eau/assainissement | 12 162 | 8 898 | 9 524 | -1 103 |
| cuisine centrale essence (hors note de frais) | 20 047 | 12 252 | 12 501 | -1 837 |
| FRAIS DIVERS | | | | |
| frais d'expédition/relance | 63 457 | 56 872 | 59 569 | -13 866 |
| frais de facturation | 22 167 | 25 704 | 22 111 | -1 649 |
| logiciels | 13 581 | 16 319 | 20 838 | 277 |
| produits entretien et lessiviels | 76 013 | 62 076 | 83 228 | -6 068 |
| conditionnement/vaisselle | 145 345 | 106 197 | 137 238 | -20 011 |
| frais postaux et télécom | 6 081 | 14 533 | 13 155 | -3 712 |
| fournitures de bureau | 9 365 | 9 184 | 9 843 | -3 443 |
| animations | 34 241 | 16 224 | 15 587 | -1 405 |
| petit matériel d'exploitation | 40 875 | 15 295 | 19 476 | -3 063 |
| location matériel de transport | 80 877 | 70 986 | 72 309 | -1 935 |
| blanchissage | 69 675 | 87 717 | 107 286 | -27 148 |
| déplacements et missions | | 0 | 0 | 0 |
| informatique | 4 632 | 6 761 | 8 846 | 240 |
| ASSURANCES | 15 665 | 23 785 | 25 111 | 1 256 |
| FRAIS FINANCIERS | | | | |
| emprunts | 14 505 | 9 006 | 7 941 | -750 |
| frais bancaires | | | | |
| frais bancaires cuisine centrale | | | | |
| frais bancaires restaurants-satellites Grezan | 563 | | | |
| frais bancaires restaurants-satellites deuxième tranche de travaux | | | | |
| frais bancaires restaurants-satellites troisième tranche de travaux | | | | |
| frais bancaires restaurant administratif | | | | |
| autres frais | | | | |
| FRAIS GENERAUX | | | | |
| siège | 108 445 | 116 869 | 124 940 | -2 835 |
| région | | | | 0 |
| site | 33 282 | 72 604 | 77 375 | -1 797 |
| TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION | 7 414 245 | 6 921 298 | 7 619 434 | -770 243 |

4.2 LES RECETTES

| | PREVU | REEL | REEL | |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| LIBELLE | 2020-2021 | 2019-2020 | 2020-2021 | Ecart N / N-1 |
| PRODUITS D'EXPLOITATION | | | | |
| NOMBRE DE REPAS ANNUEL | 1 116 064 | 765 943 | 941 018 | -295 708 |
| <i>scolaires</i> | 896 000 | 607 007 | 773 661 | -260 900 |
| <i>accueils de loisirs</i> | 77 980 | 53 551 | 64 769 | -14 344 |
| <i>crèches multi accueils</i> | 26 100 | 19 360 | 23 247 | -3 306 |
| <i>autres* (adultes municipaux)</i> | 3 654 | 6 194 | 1 720 | -2 393 |
| <i>* adultes encadrants</i> | 112 330 | 79 831 | 77 621 | -14 765 |
| CHIFFRE D'AFFAIRES | 7 438 096 | 5 606 404 | 6 959 713 | -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 | 47 532 | 53 836 | -187 870 |
| TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION | 7 654 687 | 6 791 941 | 7 013 549 | -907 439 |

4.3 LA MARGE

| | PREVU | REEL | REEL | |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|
| LIBELLE | 2020-2021 | 2019-2020 | 2020-2021 | Ecart N / N-1 |
| TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION | 7 414 245 | 6 921 298 | 7 619 434 | -770 243 |
| TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION | 7 654 687 | 6 791 941 | 7 013 549 | -907 439 |
| MARGE BENEFICIAIRE | 240 442 | -129 357 | -605 885 | -137 196 |
| <i>en % du total des charges</i> | 3,24% | -1,87% | -7,95% | |

4.4 REDEVANCE REPAS EXTERIEURS

| MONTPELLIER | | | |
|--------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| <i>Mois</i> | <i>Nombre de repas</i> | <i>CA Total HT</i> | <i>Redevance €</i> |
| sept-19 | 48 791 | 127 670,82 € | 12 767,08 € |
| oct-19 | 28 810 | 75 392,83 € | 7 539,28 € |
| nov-19 | 43 414 | 113 084,77 € | 11 308,48 € |
| déc-19 | 29 699 | 77 713,42 € | 7 771,34 € |
| janv-20 | 43 356 | 113 858,36 € | 11 385,84 € |
| févr-20 | 22 552 | 63 488,52 € | 6 348,85 € |
| mars-20 | 52 422 | 149 812,42 € | 14 981,24 € |
| avr-20 | 17 218 | 49 382,48 € | 4 938,25 € |
| mai-20 | 40 958 | 117 663,51 € | 11 766,35 € |
| juin-20 | 49 293 | 141 357,88 € | 14 135,79 € |
| juil-20 | 11 277 | 32 500,84 € | 3 250,08 € |
| août-20 | - | - | - |
| TOTAL | 387 790 | 1 061 925,85 € | 106 192,59 € |

| LES CHENES VERTS | | | |
|-------------------------|------------------------|--------------------|--------------------|
| <i>Mois</i> | <i>Nombre de repas</i> | <i>CA Total HT</i> | <i>Redevance €</i> |
| sept-19 | 242 | 1 190,64 € | 119,06 € |
| oct-19 | 368 | 1 810,56 € | 181,06 € |
| nov-19 | 363 | 1 785,96 € | 178,60 € |
| déc-19 | 327 | 1 608,84 € | 160,88 € |
| janv-20 | 324 | 1 594,08 € | 159,41 € |
| févr-20 | 250 | 1 230,00 € | 123,00 € |
| mars-20 | 344 | 1 692,48 € | 169,25 € |
| avr-20 | 291 | 1 431,72 € | 143,17 € |
| mai-20 | 288 | 1 416,96 € | 141,70 € |
| juin-20 | 329 | 1 618,68 € | 161,87 € |
| juil-20 | 218 | 1 072,56 € | 107,26 € |
| août-20 | 353 | 1 829,56 € | 182,96 € |
| TOTAL | 3 697 | 18 282,04 € | 1 828,20 € |

| GENERAC | | | |
|----------------|------------------------|--------------------|--------------------|
| <i>Mois</i> | <i>Nombre de repas</i> | <i>CA Total HT</i> | <i>Redevance €</i> |
| sept-19 | 3 412 | 9 808,71 € | 980,87 € |
| oct-19 | 2 499 | 7 280,27 € | 728,03 € |
| nov-19 | 3 336 | 9 577,03 € | 957,70 € |
| déc-19 | 2 404 | 6 921,37 € | 692,14 € |
| janv-20 | 3 180 | 9 125,05 € | 912,51 € |
| févr-20 | 2 003 | 5 801,34 € | 580,13 € |
| mars-20 | 3 444 | 9 900,27 € | 990,03 € |
| avr-20 | 1 096 | 3 145,98 € | 314,60 € |
| mai-20 | 2 665 | 7 713,05 € | 771,31 € |
| juin-20 | 3 287 | 9 526,71 € | 952,67 € |
| juil-20 | 1 466 | 4 375,28 € | 437,53 € |
| août-20 | 401 | 1 234,28 € | 123,43 € |
| TOTAL | 29 193 | 84 409,34 € | 8 440,93 € |

| | | | |
|---------------|----------------|-----------------------|---------------------|
| TOTAUX | 420 680 | 1 164 617,23 € | 116 461,72 € |
|---------------|----------------|-----------------------|---------------------|

5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE

5.1 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'actualité (grèves Nationales, Covid-19, 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.



EPICERIE-SOLIDAIRE
DE L'ESPERANCE



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 reportée car les mesures sanitaires n'ont pas permis de mettre en place cet atelier auprès des convives.

5.2 LES MENUS

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 et Nîmoises.
- de la qualité des produits selon les engagements contractuels.

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

Une fois les menus validés, ils sont mis en page afin d'être présentés aux familles sous la forme d'un dépliant. Au verso des menus, nous publions un édito différent pour chaque cycle de menus.

Pour mai juin 2021, nous avons mis à l'honneur le travail d'une élèveuse gardoise qui nous fournit en viande de bœuf.

| Semaine du 10 mai au 14 mai | | | | | Semaine du 31 mai au 04 juin | | | | | Semaine du 21 juin au 25 juin | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------|---|---|---|--|---------------------------|---------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| Lundi | Concombres à la crème | Boulettes de bœuf à la provençale | Bouillabaisse BIO | Fromage Le Carré | Compote de pommes BIO | Lundi | Menu végétarien: Courgis, râpés vinaigrette origanum | Menu végétarien: Quenelles natures BIO sauce tomate | Pêches BIO | Camembert | Fan vanille nappé caramel | Lundi | Menu végétarien: Salade de tomates | Omelette BIO | Menu végétarien: Mijottes aux oignons | Saint Nestlé | Fruit BIO |
| Mardi | Salade de pâtes BIO au pesto | Sauté de volaille à l'astrogan | Haricots verts persillés | Yaourt au citron | Fruit BIO | Mardi | Menu végétarien: Chiffonnade risotto / bouillabaisse de volaille et courciers | Sauté de volaille à la crème | Ratatouille | Yaourt nature sucré | Fruit BIO | Mardi | Menu végétarien: Salade de pois chiches vinaigrette | Poulet BIO au romarin | Menu végétarien: Epinards BIO à la béchamel | Lou Mirabel | Fruit |
| Mercredi | Menu végétarien: Salade verte BIO et maïs | Oufs brouillés | Coquillettes BIO à l'italienne | Petit Suisse sucré | Fruit | Mercredi | Menu végétarien: Melon | Poupiette de veau aux pruneaux | Carottes BIO persillées | Brie | Cake à la framboise | Mercredi | Menu végétarien: Melon | Sauté de veau maroquin | Menu végétarien: Coquillettes BIO | Fromage blanc & sucre | Glace à feu |
| Jedi |  | | | | | Jedi | Menu végétarien: Céleri rémoulade | Tajine de bœuf aux fruits secs | Semoule BIO | Vache Picon | Glace à feu | Jedi | Menu végétarien: Concombres à la crème | Sauté de bœuf au curry | Menu végétarien: Aubergines à la tomate et semoule | Fromage Le Carré | Cake chocolat |
| Vendredi | | | | | | | | | Vendredi | Menu végétarien: Salade de pommes de terre BIO | Poisson pané et citron | Aubergines à la tomate et pépionettes | Lou Mirabel | Fruit BIO | Vendredi | Menu végétarien: Carottes râpées vinaigrette aux oignons | Tielle |
| Semaine du 17 mai au 21 mai | | | | | Semaine du 07 juin au 11 juin | | | | | Semaine du 28 juin au 02 juillet | | | | | | | |
| Lundi | Carottes râpées vinaigrette | Sauté de porc / Sauté de dinde à l'italienne | Frites | Petit Cotentin | Fruit BIO | Lundi | Menu végétarien: Salade de haricots verts aux échalotes | Bœuf braisé | Purée de pommes de terre BIO | Bûche du Pilat | Fruit BIO | Lundi | Menu végétarien: Melon BIO | Menu végétarien: Pané végétal aux légumes | Menu végétarien: Gratin de courgettes | Menu végétarien: Petite Tomme BIO | Fruit BIO |
| Mardi | Menu végétarien: Salade de tomates | Couscous de légumes et semoule BIO | Emmental BIO | Mousse au chocolat | | Mardi | Menu végétarien: Salade de riz aux olives | Sauce de l'ail / Sauce vinaigrette | Courgettes à la béchamel | Charbonnage BIO | Fruit | Mardi | Menu végétarien: Salade de tomates BIO et mas vinaigrette balsamique | Menu végétarien: Sauté de volaille, poivron, framigos, olives | Menu végétarien: Jambon de volaille, poivron, framigos, olives | Menu végétarien: Yaourt nature sucré | Menu végétarien: Compote de pommes |
| Mercredi | Cake à la tapenade | Filet de poisson meunier et citron | Gratin de courgettes | Fromage blanc & sucre | Fruit | Mercredi | Menu végétarien: Salade de tomates | Poulet Célestine | Beignets de chou fleur | Mini Cabrette | Île flottante | Mercredi | Menu végétarien: PIZZA à la Nimoise | Menu végétarien: Filet de merlu sauce provençale | Menu végétarien: Ratatouille | Menu végétarien: Petit Suisse aromatisé | Fruit BIO |
| Jedi | Duo d'asperges & haricots verts | Gardienne de toulon | Riz comarquis | Coûlarniers BIO | Gâteau Quesada | Jedi | Menu végétarien: Menu végétarien BIO vinaigrette et frites | Pizza bolognaise végétale aux légumes BIO | Yaourt à la vanille BIO | Fruit | | Jedi | Menu végétarien: Rillettes de porc / Patte de volaille et cornichons | Menu végétarien: Bœuf aux olives vertes | Menu végétarien: Carottes BIO persillées | Menu végétarien: Plateau de fromages | Fruit |
| Vendredi | Menu végétarien: Salade verte BIO aux dés de pommes | Filet de lieu et aoli | Légumes en oïli | Yaourt à la fraise | Fruit | Vendredi | Menu végétarien: Concombres sauce au yaourt | Cubes de poisson sauce hollandaise | Petit pois jus | Cantal | Tarte au fon | Vendredi | Menu végétarien: Salade verte et croûtons | Menu végétarien: Gratin de pâtes BIO au thon | Menu végétarien: Petit Cotentin ail et fines herbes | Menu végétarien: Crème à la vanille | |
| Semaine du 24 mai au 28 mai | | | | | Semaine du 14 juin au 18 juin | | | | | Semaine du 05 juillet au 09 juillet | | | | | | | |
| Lundi | FERIÉ | | | | | Lundi | Melon | Raviolis et fromage râpé | Petit Suisse aromatisé BIO | Compote de Pommes BIO | | Lundi | Menu végétarien: Salade de lentilles BIO à la vinaigrette d'échalote | Menu végétarien: Moussaka (à base de bœuf) de courgettes | Menu végétarien: Vache qui rit BIO | Fruit BIO | |
| Mardi | Menu végétarien: Salade de betteraves BIO | Lasagnes ricotta épinards | Yaourt à la pêche | Fruit BIO | | Mardi | Menu végétarien: Labradou BIO à la menthe | Rôti de dinde froid | Salade de haricots verts, tomates, mois, sauce de palmier | Pérail | Fruit BIO | Mardi | Menu végétarien: Duo de maïzena et pastèque | Menu végétarien: Salade de pommes de terre BIO de terre, thon, surimi, fromage, tomate, olives | Menu végétarien: Entremet au chocolat | Biscuit | |
| Mercredi | Concombres vinaigrette à l'aneth | Sauté de bœuf à la St Gallien | Ragout de légumes et pommes de terre | Le Fondant de Loëre | Compote de pommes BIO | Mercredi | Menu végétarien: Menu végétarien BIO au sésame | Légumes (haricots verts, carottes, courgettes, pois chiches) au paprika BIO | Mimolette | Fruit | | Mercredi |  | | | | |
| Jedi | Salade de tomates | Poulet rôti aux épices | Crumble de courgettes | Fromage fondu Président | Fougasse à la fleur d'orange | Jedi | Menu végétarien: Salade de pâtes BIO | Sauté de bœuf au curcumin | Ratatouille | Edam BIO | Fruit BIO | Jedi | | | | | |
| Vendredi | Macédoine mayonnaise | Filet de colin sauce oseille | Riz comarquis | Plateau de fromages | Fruit | Vendredi | Menu végétarien: Salade verte et avocat | Filet de poisson sauce oïli douce à l'ananas | Riz comarquis | Crème dessert chocolat | Biscuit | Vendredi | | | | | |

Le menu est donné à titre indicatif, sous réserve de modifications

LÉGENDE DES MENUS

-  Produit près de chez toi
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Viande Française
-  Produit Label Rouge
-  Plat élaboré sur la cuisine centrale
-  Race à viande
-  Pêche durable MSC
-  Produit Certifié
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Appellation d'origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Avec du porc

NOS ÉLEVEURS D'ICI



LA RECETTE PLAISIR



LE BŒUF STROGANOFF

Pour 4 personnes : 400g de bœuf à mijoter, 1 oignon, 100g de champignons de Paris, 1 cuillère à s. de concentré de tomates, 4 cuillères à s. de crème fraîche, 1 cuillère à c. de moutarde, 1/2 cuillère à c. de Paprika, 30ml d'huile.

ÉTAPE 1
Coupez la viande en fines lamelles.

ÉTAPE 2
Faites chauffer l'huile à feu vif, faites-y revenir l'oignon haché et les champignons de Paris émincés. Ajoutez la viande, salez, poivrez et parsemez de paprika.

ÉTAPE 3
Rajoutez au bout de 5 minutes le concentré de tomates dilué dans 10cl d'eau.

ÉTAPE 4
Faites mijoter 10-15 min, puis arrosez avec la crème et la moutarde.

ÉTAPE 5
Remuez quelques minutes et servez.



NOUVEAU SITE INTERNET !

www.shcb.fr

Arthur & Lilou



MENUS Nîmes

Mai Juin

2021 Nîmes



Siège social
100 rue de Luzels
38070 ST QUENTIN FALLAVIER

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

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 | 3,00 |
| <u>Daisy ARNAUD</u> | Corconne 30 | Raisin BIO | Sept | 1,00 |
| <u>EARL CARRETON</u> | Meynes 30 | Carottes | Nov à mars | 4,00 |
| <u>EARL MAS DU SOLEIL</u> | Beaucaire 30 | Cerise | Juin | 4,00 |
| | | Abricot | Mai à juillet | 2,00 |
| <u>EARL SAVEURS BIO</u> | Belvezet 30 | Raisin BIO | Sept à oct | 1,00 |
| <u>EARL MAS FAMILLE AMPHOUX</u> | Générac 30 | Abricot BIO | Juin | 4,00 |
| | | Butternut BIO | Oct à fevrier | 5,00 |
| <u>LES VERGER DE L'ILON</u> | Meynes 30 | Pommes 3° an conversion BIO | Dec | 17,00 |
| <u>EL MOUSSAOUI ESSAID</u> | Lecques 30 | Asperge verte | Mai | 1,00 |
| | | Aubergine | Juill à oct | 5,00 |
| | | Brocolis | Jan à fev | 4,00 |
| | | Céleri | Déc à mars | 9,00 |
| | | Chou blanc | Sept à mars | 7,00 |
| | | Chou rouge | Sept à avril | 3,00 |
| | | Chou-fleur | Jan à fev | 6,00 |
| | | Courgette | Mai à oct | 9,00 |
| | | Fraise | Mai à juin | 3,00 |
| | | Melon | Juin à sept | 10,00 |
| | | Pastèque | Juill à sept | 5,00 |
| | | Poivron rouge | Mai à sept | 2,00 |
| | | Salade verte | Annuelle | 4,00 |
| | | Tomate | Juin à oct | 17,00 |
| <u>OLIVIER BERTRAND</u> | Beaucaire 30 | Salade verte BIO | Dec à fev | 10,00 |
| | | Poire BIO | Aou à Sept | 1,00 |
| <u>UNIVERT</u> | St Gilles 30 | Clémentine Corse IGP BIO | Nov à janv | 3,00 |
| | | Pastèque BIO | Juil à sept | 1,00 |
| | | Poire BIO | Sept à mai | 2,00 |
| | | Pomme BIO | Sept à mai | 14,00 |
| | | Pomme BIO pour compote | Sept à mai | 6,00 |
| | | Salade verte BIO | Sept à juin | 7,00 |
| <u>SCA ORIGINE CEVENNES</u> | Saint-André-de-Méjencoules 30 | Compote pommes des Cévennes en poche | Nov à jan | 7,00 |
| | | | | |
| <u>SUD EXPE (SERFEL)</u> | Saint-Gilles 30 | Abricot | Juin à juillet | |
| | | Brugnon | Juin à sept | 11,00 |
| | | Pêche | Juin à sept | 11,00 |
| <u>EARL DOMAINE DES CLAPILLES</u> | St Alexandre 30 | Kiwi | Dec à fevr | 7,00 |
| <u>POMCO</u> | Bellegarde 30 | Pomme en quartier ou morceau BIO | Annuelle | 2,00 |
| <u>RUCAT</u> | Meynes 30 | Salade verte BIO | Janv à mai | 6,00 |
| | | Pomme de terre OSIRIS BIO | Juin à avri | 5,00 |
| <u>LA ROSEE</u> | Mauguio 34 | Carottes | Nov à mars | 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 | 5,00 |
| | | Sauté d'agneau | Annuelle | 0,50 |
| | | Sauté de bœuf | Annuelle | 10,00 |
| | | Daube de bœuf Haute Terre RAV origine PACA | Annuelle | 6,00 |
| <u>LES FERMIERS DE L'ARDECHE</u> | Féline 07 | Roulade de volaille aux olives | Annuelle | 4,00 |
| | | Terrine volaille ARDECHE | Annuelle | 4,00 |
| | | Cuisse de poulet LABEL ROUGE | Annuelle | 1,00 |
| | | Cuisse de poulet CERTIFIE | Annuelle | |
| | | Cuisse de poulet BIO | Annuelle | |
| | | Emincé de dinde LABEL ROUGE | Annuelle | |
| | | Emincé de poulet LR Ardèche | Annuelle | |
| | | Emincé de volaille Label Rouge | Annuelle | |
| | | Filet de poulet CERTIFIE | Annuelle | |
| | | Haut cuisse poulet BIO | Annuelle | |
| | | Haut de cuisse LR Ardèche | Annuelle | |
| | | Jambon de dinde en dés | Annuelle | |
| | | Pilon de poulet BIO | Annuelle | |
| | | Pilon de poulet LABEL ROUGE | Annuelle | |
| | | Rôti de dinde LABEL ROUGE | Annuelle | 4,00 |
| | | Rôti de dinde CERTIFIE | Annuelle | 1,00 |
| | | Sauté de dinde CERTIFIE | Annuelle | 5,00 |
| Sauté de poulet BIO | Annuelle | 1,00 | | |
| Sauté de poulet CERTIFIE | Annuelle | 2,00 | | |
| <u>ROYAL BERNARD DAUPHINE</u> | Grane 26 | Cuisse de poulet LABEL ROUGE | Annuelle | 3,00 |
| | | Cuisse de poulet PDME | Annuelle | 4,00 |
| | | Haut de cuisse LABEL ROUGE | Annuelle | 3,00 |
| | | Haut de cuisse de poulet PDME | Annuelle | 4,00 |
| | | Pilon de poulet LABEL ROUGE | Annuelle | 3,00 |
| | | Pilon de poulet PDME | Annuelle | 4,00 |
| | | Tendres Bouchées de volaille | Annuelle | 1,00 |
| | | Sauté de dinde FRANCE | Annuelle | 12,00 |
| <u>TRANCHAGE DE LA JASSE</u> | La Cavalerie 12 | Rosette | Annuelle | 4,00 |
| <u>BODIN</u> | Châteauneuf de Galaure | Cuisse de poulet BIO | Annuelle | 5,00 |
| | | Haut cuisse poulet BIO | Annuelle | 5,00 |
| | | Pilon de poulet BIO | Annuelle | 5,00 |
| | | Sauté de poulet BIO | Annuelle | 1,00 |
| <u>SA LANGUEDOC LOZERE VIANDE</u> | Marvejols 48 | Gardianne de taureau | Annuelle | 1,00 |
| | | Gigot d'agneau | Annuelle | |
| | | Rôti de porc | Annuelle | |
| | | Saucisse de Toulouse | Annuelle | 6,00 |
| | | Saucisson sec Rosette | Annuelle | |
| | | Sauté d'agneau | Annuelle | 0,50 |
| | | Sauté de bœuf | Annuelle | 9,00 |
| | | Sauté de porc | Annuelle | 5,00 |
| | | Sauté de veau | Annuelle | 4,00 |
| Sauté de veau BIO | Annuelle | 1,00 | | |

| Nom de fournisseur | Localisation | Produits | Période de service | Fréquence des services |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------|------------------------|
| <u>Fromagerie GUILLOTEAU</u> | Pelussin 42 | Pavé d'Affinois | Annuelle | 3,00 |
| | | Buche du pilat | Annuelle | 8,00 |
| <u>Fromagerie PAPILLON</u> | Roquefort-sur-soulzon 12 | Margalet | Annuelle | |
| | | Pérail | Annuelle | 2,00 |
| | | Le Galédou | Annuelle | 1,00 |
| | | Rondin de brebis | Annuelle | 1,00 |
| <u>SAVEUR LOZERE</u> | Barjac 48 | Le fondant | Annuelle | 3,00 |
| | | Le gourmand | Annuelle | 1,00 |
| | | L'affiné | Annuelle | |
| <u>Fromagerie du VENTOUX</u> | Vedene 84 | Fromage de vache frais | Annuelle | 1,00 |
| | | Fromage blanc | Annuelle | 8,00 |
| <u>LES BERGERS DU LARZAC</u> | La Cavalerie 12 | Lou Bren | Annuelle | 2,00 |
| | | Haut Barry | Annuelle | 1,00 |
| | | Pérail | Annuelle | 7,00 |
| <u>LAITERIE DU MONT AIGUILLE</u> | Clelles 38 | Petite tomme BIO du Trièves | Annuelle | 3,00 |
| | | Tomme du Trièves | Annuelle | 4,00 |
| | | Carré du Trièves BIO | Annuelle | 1,00 |
| | | Crème dessert caramel | Annuelle | 4,00 |
| | | Crème Dessert Chocolat | Annuelle | 5,00 |
| | | Crème Dessert Chocolat BIO | 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 | 1,00 |
| <u>Domaine de la CAMPAGNE</u> | Fontanes 30 | Lentilles BIO | Annuelle | 6,00 |
| <u>SARL BENOIT RIZ DE CANAVERE</u> | Saint Gilles 30 | Riz long de Camargue IGP | Annuelle | 14,00 |
| | | Riz long de Camargue IGP BIO | Annuelle | 1,00 |
| | | Riz 3 couleurs | Annuelle | 1,00 |
| <u>AU PAIN CHAUD-BOUZANQUET</u> | Nîmes 30 | Flûtes BIO | Annuelle | 206,00 |

| Nom de fournisseur | Localisation | Produits | Période de service | Fréquence des services |
|-----------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|------------------------|
| <u>COUDENE MICHEL</u> | Saint-Christol-Lès-Alès 30 | Tielle | Annuelle | 3,00 |
| | | Brandade | Annuelle | 3,00 |
| <u>SAINTE JEAN</u> | Royans 26 | Quenelle nature BIO | Annuelle | 4,00 |

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

| 2020/2021 | 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 |
|------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|----------------|
| ALBERT CAMUS MATERNELLE | 2447 | 364 | 304 | 177 | 106 | | 1 | | 3399 |
| ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE | 8034 | 1790 | 1040 | 389 | 373 | 445 | 51 | 66 | 12188 |
| ANDRE GALAN IUFM | 10017 | 1796 | 975 | 825 | 214 | 235 | 189 | | 14251 |
| ARMAND BARBES ELEMENTAIRE | 5939 | 2268 | 1545 | 1127 | 684 | 388 | 1793 | | 13744 |
| AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE | 5334 | 2430 | 1931 | 3122 | 2964 | 892 | 3423 | 50 | 20146 |
| BERLIOZ | 10458 | 2192 | 616 | 489 | 169 | 86 | 838 | 123 | 14971 |
| CAPOUCHINE | 19210 | 3449 | 2037 | 1101 | 263 | 10 | 100 | | 26170 |
| CASTANET ELEMENTAIRE | 3982 | 1677 | 1152 | 1150 | 542 | 471 | 1801 | | 10775 |
| CHARLES MARTEL | 11906 | 4078 | 2110 | 1054 | 676 | 698 | 1069 | | 21591 |
| COMBE DES OISEAUX | 1685 | 1212 | 629 | 1063 | 358 | 248 | 1371 | 125 | 6691 |
| COURBESSAC | 8465 | 5703 | 2795 | 2018 | 1628 | 564 | 1512 | | 22685 |
| DANIELLE CASANOVA | 3362 | 515 | 181 | | | | 65 | | 4123 |
| EAU BOUILLIE | 2119 | 1406 | 1278 | 716 | 1216 | 535 | 1652 | 35 | 8957 |
| EDGARD TAILHADES | 8277 | 3178 | 1622 | 1340 | 1044 | 379 | 854 | 41 | 16735 |
| EDOUARD VAILLANT | 14719 | 691 | 230 | | | | 373 | | 16013 |
| EMILE GAUZY | 10922 | 535 | 491 | 176 | 75 | | 221 | | 12420 |
| GEORGES BRUGUIER | 8083 | 380 | 18 | 77 | | | 151 | | 8709 |
| GREZAN | 14683 | 4307 | 1729 | 1677 | 901 | 106 | 965 | 19 | 24387 |
| GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE | 11675 | 760 | 107 | 73 | | | 148 | | 12763 |
| GUSTAVE COURBET MATERNELLE | 7117 | 166 | 16 | | | | | | 7299 |
| HENRI WALLON | 15363 | 194 | 5 | 126 | | | 161 | | 15849 |
| JEAN CARRIERE | 4360 | 1711 | 361 | 354 | 297 | 150 | 288 | | 7521 |
| JEAN D'ORMESSON ELEMENTAIRE | 12302 | 558 | 433 | 228 | 105 | | 196 | | 13822 |
| JEAN JAURES ELEMENTAIRE | 8180 | 1689 | 983 | 311 | | 124 | 579 | | 11866 |
| JEAN JAURES MATERNELLE | 3319 | 1745 | 952 | | 222 | 157 | 646 | | 7041 |
| JEAN MACE | 18782 | 4893 | 806 | 1519 | 1087 | 131 | 659 | 50 | 27927 |
| JEAN MOULIN | 6259 | 134 | 69 | | | | 105 | | 6567 |
| JEAN ZAY MATERNELLE | 3429 | 399 | 85 | 7 | | | 24 | | 3944 |
| JEAN-JACQUES ROUSSEAU | 13289 | 3478 | 1509 | 1051 | 518 | 360 | 367 | | 20572 |
| LA CIGALE | 6613 | 3310 | 2838 | 2749 | 3204 | 2190 | 8270 | | 29174 |
| LA GAZELLE ELEMENTAIRE | 7479 | 2706 | 1888 | 1473 | 2130 | 1461 | 2142 | | 19279 |
| LA GAZELLE MATERNELLE | 3137 | 2530 | 1410 | 1075 | 852 | 670 | 1693 | | 11367 |
| LA PLACETTE | 18712 | 1329 | 987 | 440 | 249 | 24 | 913 | | 22654 |
| LA PLANETTE | 1407 | 1343 | 1267 | 1395 | 799 | 665 | 2382 | | 9258 |
| LAKANAL | 14526 | 390 | 75 | | | | 30 | | 15021 |
| LEO ROUSSON | 12149 | 2087 | 633 | 158 | 195 | | 280 | | 15502 |
| LES BENEDICTINS | 9763 | 4443 | 3488 | 1550 | 2696 | 1561 | 5146 | | 28647 |
| MARGUERITE LONG | 11318 | 1696 | 626 | 67 | | | 541 | | 14248 |
| MAS DES GARDIES MATERNELLE | 1739 | 1337 | 1522 | 1972 | 1545 | 370 | 1747 | 84 | 10316 |
| MAS ROMAN | 10885 | 2703 | 1035 | 856 | 658 | 271 | 721 | | 17129 |
| MONT DUPLAN | 11572 | 1650 | 1133 | 608 | | 127 | 268 | | 15358 |
| PAUL LANGEVIN | 14860 | 632 | 58 | 25 | | | 76 | | 15651 |
| PAUL MARCELIN | 9265 | 852 | 109 | 146 | 220 | 31 | 198 | | 10821 |
| PAULINE KERGOMARD | 4707 | 1005 | 1253 | 703 | 731 | 267 | 1323 | | 9989 |
| PIERRE SEMARD | 11932 | 948 | 269 | 349 | 160 | | 470 | | 14128 |
| PLEIN AIR CARMEL ELEMENTAIRE | 2036 | 734 | 511 | 215 | 213 | 76 | 199 | 32 | 4016 |
| PONT DE JUSTICE | 12177 | 1103 | 537 | 39 | | 124 | 36 | | 14016 |
| PROSPER MERIMEE | 11319 | 5278 | 2423 | 1706 | 2578 | 1766 | 3266 | | 28336 |
| RANGUEIL | 11094 | 1086 | 223 | 210 | | | 358 | | 12971 |
| RENE CHAR | 9513 | 2260 | 739 | 639 | 225 | 308 | 436 | 27 | 14147 |
| SAINT CESAIRE | 5686 | 1770 | 554 | 901 | 134 | | 5 | | 9050 |
| TALABOT | 8956 | 3282 | 1333 | 1079 | 593 | 747 | 793 | 86 | 16869 |
| TOUR MAGNE | 2172 | 914 | 554 | 626 | 1022 | 513 | 3725 | | 9526 |
| Total général | 466 734 | 99 086 | 51 474 | 39 151 | 31 646 | 17 150 | 54 620 | 738 | 760 599 |

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 |
|---|-----------------------|----------------|---------------------|
| ANDRE CHAMSON | 24 794,91 € | 12 188 | 2,03 € |
| ANDRE GALAN | 15 140,70 € | 8 003 | 1,89 € |
| ARMAND BARBES | 42 244,06 € | 13 744 | 3,07 € |
| AUGUSTE FAUCHER | 80 787,80 € | 20 146 | 4,01 € |
| BERLIOZ | 22 280,54 € | 10 700 | 2,08 € |
| CAPOUCHINE | 28 973,65 € | 16 599 | 1,75 € |
| CASTANET | 37 222,18 € | 10 775 | 3,45 € |
| CHARLES MARTEL | 32 874,86 € | 13 725 | 2,40 € |
| COURBESSAC | 47 613,73 € | 15 410 | 3,09 € |
| EAU BOUILLIE | 27 866,32 € | 6 397 | 4,36 € |
| EDGARD TAILHADES | 29 457,41 € | 11 118 | 2,65 € |
| EDOUARD VAILLANT | 13 299,53 € | 10 299 | 1,29 € |
| EMILE GAUZY | 11 067,72 € | 8 285 | 1,34 € |
| GEORGES BRUGUIER | 9 657,72 € | 7 440 | 1,30 € |
| GREZAN | 34 390,03 € | 17 006 | 2,02 € |
| GUSTAVE COURBET | 15 638,16 € | 12 763 | 1,23 € |
| HENRI WALLON | 11 386,99 € | 10 033 | 1,13 € |
| JEAN D'ORMESSON | 19 677,00 € | 13 822 | 1,42 € |
| JEAN JAURES | 23 630,37 € | 11 866 | 1,99 € |
| JEAN MACE | 33 487,67 € | 18 006 | 1,86 € |
| JEAN MOULIN | 5 751,53 € | 4 498 | 1,28 € |
| JEAN-JACQUES ROUSSEAU | 26 236,39 € | 13 064 | 2,01 € |
| LA CIGALE | 83 657,94 € | 18 794 | 4,45 € |
| LA GAZELLE | 64 715,53 € | 19 279 | 3,36 € |
| LA PLACETTE | 25 590,82 € | 15 384 | 1,66 € |
| LA PLANETTE | 25 647,31 € | 6 043 | 4,24 € |
| LAKANAL | 11 842,75 € | 10 631 | 1,11 € |
| LEO ROUSSON | 16 608,33 € | 10 327 | 1,61 € |
| LES BENEDICTINS | 69 012,11 € | 19 550 | 3,53 € |
| MARGUERITE LONG | 14 257,74 € | 9 470 | 1,51 € |
| MAS ROMAN | 18 689,08 € | 9 837 | 1,90 € |
| MONT DUPLAN | 18 123,34 € | 10 542 | 1,72 € |
| PAUL LANGEVIN | 13 669,68 € | 11 729 | 1,17 € |
| PAUL MARCELIN | 10 972,01 € | 7 427 | 1,48 € |
| PIERRE SEMARD | 15 482,95 € | 9 672 | 1,60 € |
| PLEIN AIR CARMEL | 10 534,74 € | 4 016 | 2,62 € |
| PONT DE JUSTICE | 11 644,53 € | 9 192 | 1,27 € |
| PROSPER MERIMEE | 54 772,95 € | 17 167 | 3,19 € |
| RANGUEIL | 11 269,09 € | 8 576 | 1,31 € |
| RENE CHAR | 18 662,31 € | 9 960 | 1,87 € |
| SAINT CESAIRE | 10 698,59 € | 6 097 | 1,75 € |
| TALABOT | 29 063,63 € | 11 772 | 2,47 € |
| TOUR MAGNE | 29 618,50 € | 6 575 | 4,50 € |
| CUMUL/ COÛT MOYEN PONDERE PRIMAIRE | 1 158 013,20 € | 497 927 | 2,33 € |

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

| RESTAURANT SCOLAIRE | CA/SITE | REPAS | COÛT PONDERE / SITE |
|---|---------------------|----------------|---------------------|
| ALBERT CAMUS | 6 067,78 € | 3 399 | 1,79 € |
| ANDRE GALAN | 12 197,32 € | 6 248 | 1,95 € |
| BERLIOZ | 7 759,70 € | 4 271 | 1,82 € |
| CAPOUCHINE | 15 846,38 € | 9 571 | 1,66 € |
| CHARLES MARTEL | 18 758,89 € | 7 866 | 2,38 € |
| COMBE DES OISEAUX | 27 073,98 € | 6 691 | 4,05 € |
| COURBESSAC | 19 307,83 € | 7 297 | 2,65 € |
| DANIELLE CASANOVA | 6 317,77 € | 4 123 | 1,53 € |
| EAU BOUILLIE | 7 637,25 € | 2 560 | 2,98 € |
| EDGARD TAILHADES | 15 121,60 € | 5 617 | 2,69 € |
| EDOUARD VAILLANT | 7 340,28 € | 5 714 | 1,28 € |
| EMILE GAUZY | 6 334,19 € | 4 135 | 1,53 € |
| GEORGES BRUGUIER | 2 008,03 € | 1 269 | 1,58 € |
| GREZAN | 18 934,92 € | 7 374 | 2,57 € |
| GUSTAVE COURBET | 8 263,62 € | 7 299 | 1,13 € |
| HENRI WALLON | 6 499,32 € | 5 816 | 1,12 € |
| JEAN CARRIERE | 16 872,92 € | 7 521 | 2,24 € |
| JEAN JAURES | 18 167,07 € | 7 041 | 2,58 € |
| JEAN MACE | 21 846,87 € | 9 921 | 2,20 € |
| JEAN MOULIN | 2 408,37 € | 2 069 | 1,16 € |
| JEAN ZAY | 5 492,58 € | 3 944 | 1,39 € |
| JEAN-JACQUES ROUSSEAU | 15 307,78 € | 7 495 | 2,04 € |
| LA CIGALE | 45 304,94 € | 10 380 | 4,36 € |
| LA GAZELLE | 40 206,89 € | 11 367 | 3,54 € |
| LA PLACETTE | 11 304,34 € | 7 270 | 1,55 € |
| LA PLANETTE | 15 581,92 € | 3 215 | 4,85 € |
| LAKANAL | 4 795,73 € | 4 388 | 1,09 € |
| LEO ROUSSON | 8 525,32 € | 5 175 | 1,65 € |
| LES BENEDICTINS | 33 867,40 € | 9 097 | 3,72 € |
| MARGUERITE LONG | 8 154,57 € | 4 778 | 1,71 € |
| MAS DES GARDIES | 44 631,44 € | 10 316 | 4,33 € |
| MAS ROMAN | 18 330,95 € | 7 292 | 2,51 € |
| MONT DUPLAN | 8 603,47 € | 4 816 | 1,79 € |
| PAUL LANGEVIN | 4 608,59 € | 3 922 | 1,18 € |
| PAUL MARCELIN | 4 973,91 € | 3 394 | 1,47 € |
| PAULINE KERGOMARD | 31 025,20 € | 9 989 | 3,11 € |
| PIERRE SEMARD | 7 129,39 € | 4 456 | 1,60 € |
| PONT DE JUSTICE | 7 643,55 € | 4 824 | 1,58 € |
| PROSPER MERIMEE | 36 818,50 € | 11 169 | 3,30 € |
| RANGUEIL | 7 194,85 € | 4 395 | 1,64 € |
| RENE CHAR | 9 810,53 € | 4 187 | 2,34 € |
| SAINT CESAIRE | 6 543,30 € | 2 953 | 2,22 € |
| TALABOT | 13 386,10 € | 5 097 | 2,63 € |
| TOUR MAGNE | 15 129,77 € | 2 951 | 5,13 € |
| CUMUL/ COÛT MOYEN PONDERE MATERNELLE | 649 135,11 € | 262 672 | 2,47 € |

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 2020 / 2021 | | | | 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 | 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 | 3 | 6+5+2 | 13 | 2,00 | 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 | 16,25 | -0,25 | |
| 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 | 5,25+5 | 10,25 | 1,00 | Contrat minimum de 5H/jour |
| 11 | CAPOUCHINE | 5 | 5+5+5+5+5,50 | 25,5 | 4 | 6+5,25+5+5 | 21,25 | -4,25 | 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 | |
| 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+6+5+5 | 22 | -4,25 | |
| 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 | |

| 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 |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|--------------------------------|---|----------------------------------|---|
| 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 | 1 | 5,25 | 5,25 | 0,00 | |
| 23 | GAZELLE MAT | 2 | 5+7,25 | 12,25 | 2 | 5,25+5,25 | 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 | 22,45 | 3,70 | Intégration 1 personne porteuse de handicap |
| 26 | BARBES MAT | 1 | 5,25 | 5,25 | 2 | 5,25+4,25 | 9,5 | 4,25 | |
| 27 | H.WALLON | 3 | 5,25+5+4,75 | 15 | 3 | 6+5+2 | 13 | -2,00 | Intégration d'une personne en plonge |
| 28 | J.CARRIERE | 1 | 5,75 | 5,75 | 1 | 5,5 | 5,5 | -0,25 | Redistribution du volant d'heures |
| 29 | J.MACE | 4 | 7,25+5,25+5+5 | 22,5 | 5 | 6+5,5+5+5+5 | 26,5 | 4,00 | Redistribution du volant d'heures |
| 30 | J.MOULIN | 1 | 5,25 | 5,25 | 1 | 6 | 6 | 0,75 | |
| 31 | J.ZAY | 1 | 5,75 | 5,75 | 1 | 4,25 | 4,25 | -1,50 | Redistribution du volant d'heures |
| 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+5 | 10 | 0,00 | |
| 35 | L.ROUSSON | 3 | 6+6,50+5 | 17,5 | 2 | 6+5,25 | 11,25 | -6,25 | Redistribution du volant d'heures |
| 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+5 | 16,2 | -0,30 | Redistribution du volant d'heures |
| 38 | LES BENEDICTINS | 5 | 6+6+6+5,25+5 | 28,25 | 5 | 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 | |
| 40 | MARCELLIN | 2 | 6+5 | 11 | 2 | 5+5 | 10 | -1,00 | Redistribution du volant d'heures |
| 41 | MAS GARDIES | 1 | 6 | 6 | 1 | 6 | 6 | 0,00 | |
| 42 | MAS ROMAN | 3 | 6+5,25+5,25 | 16,5 | 3 | 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 | 4 | 6+5,25+5+5 | 21,25 | 6,00 | 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 |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|--------------------------------|---|----------------------------------|---|
| 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+5,25+5+2 | 18,25 | -2,75 | 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 |
| 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+5,25 | 11,25 | -1,50 | Redistribution du volant d'heures |
| 52 | TAILHADES | 3 | 6+5,75+5 | 16,75 | 3 | 6+5,5+2 | 13,5 | -3,25 | 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 | 1 | 6 | 6 | 0,75 | |
| 55 | VAILLANT | 4 | 7,75+5,25+5+5 | 23 | 4 | 6+5,25+5+5 | 21,25 | -1,75 | Redistribution du volant d'heures |
| CUMUL | | 119 | | 654,25 | 128 | | 665,40 | 11,15 | |

Une organisation spécifique et adaptée à chaque restaurant scolaire a été mise en place pour suivre les consignes des mesures sanitaires imposant une distanciation sociale. Le nombre de services de repas a donc augmenté dans quelques sites afin de pouvoir accueillir les enfants en restauration scolaire.

Aussi, malgré la baisse des repas sur l'année 2020-2021 (941 018 pour 1 090 000), le nombre d'heures réalisé par notre personnel a augmenté pour s'adapter aux circonstances.

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 2020 / 2021 | | | | |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|--------------------------------|---|-------------|-----------------------------------|
| | | 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 | | | | -4 | Pas de centre de loisirs |
| 2 | J.J Rousseau | 2 | 4+2 | 6 | | | | -6 | Pas de centre de loisirs |
| 3 | Mont Duplan | 1 | 4 | 4 | 1 | 6 | 6 | 2 | Redistribution du volant d'heures |
| 4 | A.Camus | 1 | 3 | 3 | 1 | 5 | 5 | 2 | Contrat minimum de 5H/jour |
| 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 | 5 | 5 | -1 | |
| 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+5 | 11 | 5 | Redistribution du volant d'heures |
| 10 | E.Tailhades | 1 | 4 | 4 | 1 | 6,2 | 6,2 | 2,2 | 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 | 5 | 5 | 2 | Contrat minimum de 5H/jour |
| CUMUL | | 20 | | 67 | 14 | | 78,1 | 11,1 | |

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 2020 / 2021 | | | | |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|--------------------------------|---|----------------------------------|-------------------|
| | | 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 | Fermé |
| 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 | 5,5 | 5,5 | -1 | |
| 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 | -0,5 | |
| 7 | E.Tailhades | 1 | 4+1,5 | 5,5 | 1 | 5,5 | 5,5 | 0 | |
| 8 | J.Jaures | 1 | 4+1,5 | 5,5 | 1 | 5,5 | 5,5 | 0 | |
| 9 | H.Wallon | 1 | 5+1,5 | 6,5 | 2 | 5,5 | 5,5 | -1 | |
| 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 | |
| 13 | Ormesson | | | | 1 | 5 | 5 | 5 | Ouverture en 2020 |
| CUMUL | | 14 | | 84 | 20 | | 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 2020 / 2021 | | | | |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|---|---|--------------------------------|---|-----------|--------------------------|
| | | 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 | 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 2020 / 2021 | | | | 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 | -4,5 | 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 | 3 | |

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

| Contrat | | | | | | Année 2020-2021 | | | | |
|----------|-------------------------------|--|------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------------------------|------------------------|-----------------|----------------|
| | 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 | RESPONSABLE PRODUCTION | 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/REPARTITEUR | 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 | 100% | CDII | 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) DE RESTAURATION | 100% | CDII | Employé |
| Poste 14 | SECOND DE CUISINE | SECOND DE CUISINE | 100% | CDI | Employé | Poste 14 | CUISINIER(E) | 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% | CDI | 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 | EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURATION | 100% | CDII | 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 | AIDE DE CUISINE | 100% | CDII | Employé |
| Poste 26 | COMMIS DE CUISINE | COMMIS DE CUISINE | 100% | CDI | Employé | Poste 26 | CUISINIER(E) | 100% | CDII | 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 CHAUFFEURS | 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 | SECRETAIRE COMPTABLE | 100% | CDII | Employé |
| Poste 36 | EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT | EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT | 64% | CDI | Employé | Poste 36 | SECRETAIRE COMPTABLE | 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 | ADJOINT DIRECTEUR EXPLOITATION | 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 | DIETETICIENNE | 100% | CDI | AM |
| 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 | COMMIS DE CUISINE | 100% | CDII | Employé |
| Poste 43 | CHAUFFEUR LIVREUR | CHAUFFEUR LIVREUR | 100% | CDI | Employé | Poste 43 | CHAUFFEUR LIVREUR | 0% | | Employé |
| Poste 44 | TECHNICIEN MAINTENANCE | TECHNICIEN MAINTENANCE | 100% | CDI | Employé | Poste 44 | TECHNICIEN DE MAINTENANCE | 0% | | Employé |

| Affectation sur repas livrés extérieurs contrat | | Affectation sur repas livrés extérieurs 2020-2021 | |
|---|-------------------------------|---|---|
| Nombre de postes supplémentaires | Nature des postes | Nombre de postes supplémentaires | Nature des postes |
| 1 | TECHNICIEN DE MAINTENANCE | | Contrat Société SPEED FROID supervisé par un personnel SHCB |
| Nombre de postes réaffectés | | Nombre de postes réaffectés | |
| 1 | AIDE DE CUISINE | 1 | AIDE DE CUISINE |
| 1 | REPARTITEUR | 1 | MAGASINIER / REPARTITEUR |
| 1 | EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT | | |
| 1 | CHAUFFEUR LIVREUR | 1 | CHAUFFEUR LIVREUR |
| 1 | CHAUFFEUR LIVREUR | 1 | CHAUFFEUR LIVREUR |
| TOTAL | 6 | 4 | |

Annexe 7 - Récapitulatif des formations réalisées 2020/2021 : Personnel de cuisine

| Thèmes abordés | Participants | Nombre de participants | Mois | Durée en h | Total H formation | Organisme ou Formateur |
|--|--------------------------------------|------------------------|-----------|------------|-------------------|------------------------|
| FORMATION COVID | Tous | 10 | Aout | 0,33 | 3,3 | Responsable Qualité |
| Formation PRPO 4 et 5 | Opérateur légumerie | 2 | Septembre | 0,5 | 1 | Responsable Qualité |
| Formation intégration Responsable prod | Nicolas Maury | 1 | Septembre | 0,5 | 0,5 | Responsable Qualité |
| Formation PRPO 1 r PRPO 2 | Magasinier | 3 | Octobre | 0,5 | 1,5 | Responsable Qualité |
| FORMATION COVID | Tous | 40 | Novembre | 0,33 | 13,2 | Responsable Qualité |
| Formation PRPO 7 Livraison | Livraison | 8 | Octobre | 0,5 | 4 | Responsable Qualité |
| Conditionnement | Conditionneur | 6 | Novembre | 21 | 126 | RESCASET |
| Formation PRP Allotissement | Allotisseur | 3 | Décembre | 0,5 | 1,5 | Responsable Qualité |
| Formation PRP Allotissement | Allotisseur | 3 | Décembre | 0,5 | 1,5 | Responsable Qualité |
| Sensibilisation Allergènes et fabrication recettes et CE | Production | 6 | Janvier | 0,5 | 3 | Responsable Qualité |
| Formation condi chaud et condi froid PRPO 5 et 6 | Opérateur conditionnement barquettes | 5 | Janvier | 0,5 | 2,5 | Responsable Qualité |
| Formation Ppro/PRP Magasin | Magasinier | 3 | Janvier | 0,75 | 2,25 | Responsable Qualité |

| Thèmes abordés | Participants | Nombre de participants | Mois | Durée en h | Total H formation | Organisme ou Formateur |
|---|-----------------------------|------------------------|---------|------------|-------------------|------------------------|
| Formation PRP Déconditionnement | Opérateur déconditionnement | 2 | Février | 0,5 | 1 | Responsable Qualité |
| Formation PRPo Légumerie | Opérateur légumerie | 2 | Février | 0,5 | 1 | Responsable Qualité |
| Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP | Production | 8 | Février | 1 | 8 | Responsable Qualité |
| Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP | Production | 8 | Mars | 1 | 8 | Responsable Qualité |
| Sensibilisation Allergènes et CE | Magasinier | 3 | Avril | 0,5 | 1,5 | Responsable Qualité |
| Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP | Allotissement | 3 | Avril | 1 | 3 | Responsable Qualité |
| Sensibilisation Nettoyage et désinfection | Magasin | 3 | Avril | 0,5 | 1,5 | Responsable Qualité |
| Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP | Magasinier | 3 | Mai | 1 | 3 | Responsable Qualité |
| Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP | Livraison | 8 | Juin | 1 | 8 | Responsable Qualité |
| CUMUL HEURES | | | | | 195,25 H | |

Annexe 8 - Récapitulatif des formations réalisées 2020 / 2021 : agent de restauration

| Thèmes abordés | Participants | Nombre de participants | Mois | Durée en h | Total H formation | Organisme ou Formateur |
|---|---------------------------|------------------------|-------------|------------|-------------------|-------------------------------|
| Formations aux bonnes pratiques d'hygiène 1 cession | Employées de restauration | 128 | Mai Juin | 1 | 128 | Chefs de groupe suivi clients |
| CUMUL HEURES | | | | | 128 H | |

Annexe 9 - SUIVI EUROFINS SATELLITES 2020 / 2021

| RESTAURANTS | AUDIT EUROFINS | | AB | | PRODUIT AB | | | | LI | PRODUIT LI | | SURFACE | | SURFACE | | | |
|-------------------|----------------|------|-----|-----|------------|------|-------|-------|-----|------------|-------|---------|-----|---------|------|-------|-------|
| | Date | NOTE | N°1 | N°2 | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 | | N°3 | N°4 | N°1 | N°2 | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 |
| A Barbes | 11-déc | 95 | | | Déc | Déc | Juin | Juin | | Déc | Juin | | | Déc | Déc | Juin | Juin |
| A. Camus MAT | 12-oct | 91 | | | Oct | Oct | Avril | Avril | | Oct | Avril | | | Oct | Oct | Avril | Avril |
| Jean D'ormesson | 01-avr | 91 | | | Oct | Oct | Avril | Avril | | Oct | Avril | | | Oct | Oct | Avril | Avril |
| A. Chamson | 03-sept | 91 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| A. Faucher | 22-sept | 100 | x | x | Sept | Sept | Juin | Juin | x | Sept | Juin | x | x | Sept | Sept | Juin | Juin |
| A. Galan | 11-sept | 95 | Nov | Nov | Sept | Sept | Mai | Mai | Nov | Sept | Mai | Nov | Nov | Sept | Sept | Mai | Mai |
| Benedictins | 13-oct | 100 | Oct | Oct | Oct | Oct | Juin | Juin | Oct | Oct | Juin | Oct | Oct | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Berlioz | 02-oct | 91 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Bruguier | 01-sept | 95 | Nov | Nov | Sept | Sept | Juin | Juin | Nov | Sept | Juin | Nov | Nov | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Capouchine | 02-sept | 91 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Carmel | 01-oct | 100 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Casanova | 12-oct | 95 | Oct | Oct | Oct | Oct | Avril | Avril | x | Oct | Avril | x | x | Oct | Oct | Avril | Avril |
| Castanet | 01-oct | 100 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Cigale | 01-oct | 100 | Oct | Oct | Oct | Oct | Juin | Juin | Oct | Oct | Juin | Oct | Oct | NS Oct | Oct | Juin | Juin |
| Combe des Oiseaux | 28-sept | 91 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Courbessac | 09-sept | 100 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Courbet MAT | 28-sept | 91 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Courbet PRIM | 28-sept | 91 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| E. Gauzy | 10-déc | 100 | | | Dec | Dec | Juin | Juin | | | Juin | | | Déc | Déc | Juin | Juin |
| Eau Bouillie | 15-sept | 95 | Oct | Oct | NS Sept | Sept | Juin | Juin | Oct | Sept | Juin | Oct | Oct | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Gazelle MAT | 18-mai | 91 | x | x | Sept | Sept | Mai | Mai | x | Sept | Mai | x | x | Sept | Sept | Mai | Mai |
| Gazelle PRIM | 11-sept | 95 | | | Sept | Sept | Mai | Mai | | Sept | Mai | | | Sept | Sept | Mai | Mai |
| Grezan | 02-oct | 100 | | | Oct | Oct | Mai | Mai | | Oct | Mai | | | Oct | Oct | | |
| Henri Wallon | 02-sept | 95 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| J. Carriere | 09-sept | 100 | | | Sept | Sept | Mars | Mars | | Sept | Mars | | | Sept | Sept | Mars | Mars |

| RESTAURANTS | AUDIT EUROFINS | | AB | | PRODUIT AB | | | | LI | PRODUIT LI | | SURFACE | | SURFACE | | | |
|----------------------|----------------|------|------|------|------------|------|---------|-----------------------------|-----|------------|-------|---------|-----|--------------------|-----------|-------|-------|
| | Date | NOTE | N°1 | N°2 | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 | | N°3 | N°4 | N°1 | N°2 | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 |
| J. Jacques Rousseau | 10-déc | 95 | | | Déc | Déc | Juin | Juin | | Déc | Juin | | | Déc | Déc | Juin | Juin |
| Jean Jaurès MAT | 04-sept | 100 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Jean Jaurès PRIM | 04-sept | 100 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Jean Macé | 08-oct | 87,5 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Jean Moulin | 01-sept | 95 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Jean Zay | 10-déc | 100 | | | Déc | Déc | Juin | Juin | | Déc | Juin | | | Déc | Déc | Juin | Juin |
| Lakanal | 01-oct | 95 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Langevin | 01-oct | 95 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Léo Rousson | 02-oct | 95 | Oct | Oct | Oct | Oct | Juin | Juin | Oct | Oct | Juin | Oct | Oct | NS Oct | Oct | Juin | Juin |
| M. Long | 08-oct | 95 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | NS Oct | Oct | Juin | Juin |
| Marcellin | 01-oct | 83 | | | Oct | Oct | Juin | non valable à refaire | | Oct | Juin | | | NS Oct | NS Oct | Juin | Juin |
| Martel | 01-oct | 95 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Mas Boulbon | 09-sept | 95 | | | Sept | Sept | Mars | Mars | | Sept | Mars | | | Sept | Sept | Mars | Mars |
| Mas Gardies MAT | 22-sept | 91 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Mas Roman | 18-sept | 95 | | | NS Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Mont Duplan | 02-oct | 100 | Oct | Oct | Oct | Oct | Mai | Mai | Oct | Oct | Mai | Oct | Oct | Oct | Oct | Mai | Mai |
| P. Semard | 02-oct | 95 | | | Oct | Oct | Mai | Mai | | Oct | Mai | | | Oct | Oct | Mai | Mai |
| P.Kergomart | 04-sept | 100 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Placette | 02-sept | 95 | Sept | Sept | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Planette | 15-sept | 91 | Oct | Oct | Sept | Sept | Juin | Juin | Oct | Sept | Juin | Oct | Oct | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Pont de Justice | 01-sept | 100 | | | Sept | Sept | Avril | Avril | | Sept | Avril | | | Sept | Sept | Avril | Avril |
| Prosper Mérimée | 13-oct | 91 | | | Oct | Oct | NS Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Rangueil /Enclos Rey | 02-oct | 95 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | A survei Oct | Oct | Juin | Juin |
| René Char | 03-sept | 95 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Saint Césaire | 18-sept | 91 | | | NS Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |

| RESTAURANTS | AUDIT EUROFINS | | AB | | PRODUIT AB | | | | LI | PRODUIT LI | | SURFACE | | SURFACE | | | |
|-------------------------|----------------|------|-----------|------|------------|------|-------|-------|-----------|------------|-------|-----------|-----|------------|------|---------|-------|
| | Date | NOTE | N°1 | N°2 | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 | | N°3 | N°4 | N°1 | N°2 | N°1 | N°2 | N°3 | N°4 |
| Tailhades | 22-sept | 95 | Sept | Sept | Sept | Sept | Juin | Juin | Sept | Sept | Juin | | | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Talabot | 15-oct | 91 | | | Oct | Oct | Mai | Mai | | Oct | Mai | | | NC Oct | Oct | Mai | Mai |
| Tourmagne | 15-sept | 85 | Nov | Nov | Sept | Sept | Juin | Juin | Nov | NS Sept | Juin | Nov | Nov | Sept | Sept | Juin | Juin |
| Restaurant Municipal | 03-sept | 87,5 | | | Sept | Sept | FERME | FERME | | Sept | FERME | | | Sept | Sept | FERME | FERME |
| Vaillant | 18-sept | 95 | | | Sept | Sept | Juin | Juin | | Sept | Juin | | | Sept | Sept | NC Juin | Juin |
| TOTAUX/ OL | 94,67% | | 12 | 12 | 55 | 55 | 54 | 53 | 10 | 55 | 54 | 9 | 9 | 55 | 55 | 54 | 54 |
| TOTAUX/ CONTRAT | | | 27 | | 220 | | | | 13 | 110 | | 24 | | 220 | | | |
| Calendrette | 01-oct | 100 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |
| Générac | 01-oct | 83 | | | Oct | Oct | Juin | Juin | | Oct | Juin | | | Oct | Oct | Juin | Juin |

Annexe 10 - Planning de prélèvements alimentaires 2020/2021

MOIS IMPAIR 2 AB PRODUITS DONT 1 LISTERIA +3 FS /MOIS PAIR 3 AB PRODUITS ET 4 SURFACE DONT 1 LISTERIA

| 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 | | | | x | | | | | |
| | Charcuteries cuites | | x | | | | | | x | | | | |
| | Végétaux crus | x | | | | xx | | | | x | | xx | |
| | Salade Féculents + protéines sans cuisson) | | x | | | | | | x | | | | |
| | Salade cuidités + protéines sans cuisson) | | | | | | | x | | | | x | |
| | Cuidités | | | | x | | | | x | | | | |
| | Pâtisserie charcutière | | | | | x | | | | | | | |
| Plats | Plat cuisiné+ sauce (base viande poisson) | x | | | | | x | | | | | | |
| | Plat cuisiné sans sauce (base viande poisson) | | x | | | | | | | x | | | |
| | Sandwich | | | | | | | | | | | | x |
| Garniture | Légumes | | | | | | x | | | | | | |
| | Féculents | | | x | | | | | | | x | | |
| Fromage | Au lait cru | | | | x | | | | | | | | |
| 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 | | | | x | | |
| | Trancheur | x | | | | | xx | | | | x | | |
| | Tailleur | | x | | xx | | | | | x | | | |
| | Planche à découper | | xx | | | | | x | xx | | | | xx |
| | Bac de stockage | | x | | x | | | x | | | | | x |
| | Ustensile | | | | | x | | | x | | xx | | |
| | Mixeur, batteur | | | x | | | | | | | | | |
| | Etagère | | | x | | | x | | | x | | x | |
| | Matériel circulant | x | | | x | | | | | x | | x | |
| | Vaisselle | | | | | x | x | | x | | | | |
| | Autres (poignées, interrupteur, etc.) | | | x | | x | | x | | | | | |

x avec listeria monocytogenes

Annexe 11 - Rapport audits Cuisine Centrale 2020/2021

Rapport d'Audit Hygiène Hygiène Restauration

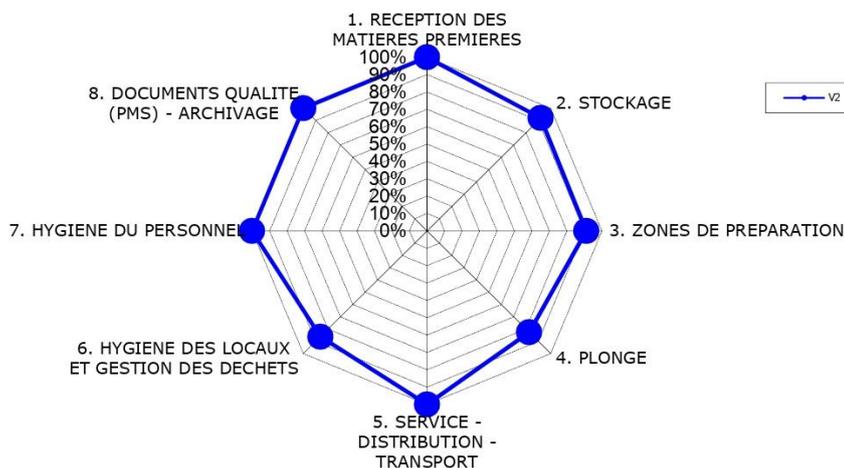
| | | | |
|----------------------|---------------------------------------|--|--|
| CLIENT : | SHCB Cuisine centrale NIMES | | |
| Code client : | LL37799 | | |
| Adresse: | 3214 Route de Montpellier 30900 NIMES | | |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------|-------------|
| Auditeur : | HCT3: Clemence Franké | Le : | 06/11/2020 |
| Accompagné de: | Delphine Galizzi | Heure: | 08:30 10:30 |

| | | | |
|----------------------------------|-------------|--|---------------|
| Note globale de l'audit : | 93.0 | Evolution par rapport à la visite précédente | -1.4 ↓ |
|----------------------------------|-------------|--|---------------|

| | |
|------------------------|--|
| Bilan général : | Au cours de cet audit, 8 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 2. STOCKAGE, thème qui impacte le plus la note globale. |
|------------------------|--|

Notes par thèmes :



La baisse de la note par rapport à l'année dernière s'explique par un absentéisme important des personnels en lien avec la Covid-19. Le personnel remplaçant, moins formé a pénalisé notre fonctionnement ainsi que la parfaite application des règles HACCP.

| | | | | |
|-------|------------|------------|--|--|
| Date | 09/01/2020 | 06/11/2020 | | |
| Heure | 08:00 | 08:30 | | |

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

| 1. RECEPTION DES MATIERES PREMIERES | | | | | |
|-------------------------------------|---|----|--|----|----|
| 1.1 | Propreté des surfaces et matériels en zone réception. | 2 | | S | S |
| 1.2 | Entreposage et déplacement des produits sans contact avec le sol. | 2 | | NV | NV |
| 1.3 | Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état de fonctionnement et étalonné. | 5 | | S | S |
| 1.4 | Réalisation et formalisation des contrôles à réception. | 5 | | S | S |
| 1.5 | Maîtrise des temps d'attente des denrées périssables à température ambiante. | 5 | | NV | NV |
| 1.6 | Devenir et balisage des produits non conformes. | 2 | | S | S |
| 2. STOCKAGE | | | | | |
| 2.1 | Présence dans chaque enceinte froide d'un thermomètre auxiliaire en état de fonctionnement. | 5 | | S | S |
| 2.2 | Respect des températures de conservation. | 10 | | S | S |
| 2.3 | Réalisation et formalisation des contrôles de température des enceintes froides. | 5 | | S | S |
| 2.4 | Présence et respect du plan de rangement. | 2 | | S | S |
| 2.5 | Absence de denrées stockées au sol. | 2 | | S | S |
| 2.6 | Absence de cartons / suremballages en chambres froides matières premières. | 2 | | S | S |
| 2.7 | Absence de denrée non identifiée. | 5 | | S | S |
| 2.8 | Intégrité des conditionnements et conserves : absence de produit gonflé ou fuité. | 10 | | S | S |
| 2.9 | Protection des denrées entamées ou préparées sur place. | 5 | | S | NS |
| 2.10 | Séparation entre matières premières et produits finis ou entamés | 5 | | S | S |
| 2.11 | Respect des DLC | 10 | | S | S |
| 2.12 | Respect des DLUO. | 2 | | S | S |
| 2.13 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, portes, plafonds et évaporateurs. | 2 | | S | NS |
| 2.14 | Absence de givre excessif dans la chambre froide négative. | 2 | | S | S |
| 2.15 | Rangement et gestion du stock (connaissance, étiquetage, FIFO, date limite) corrects. | 5 | | S | S |
| 2.16 | Produits dangereux isolés des denrées alimentaires. | 10 | | S | S |
| 2.17 | Présence de plats témoins conformément identifiés et conservés (restauration collective). | 5 | | S | S |
| 2.18 | Condition de stockage des farines satisfaisante (hors humidité, hors sol, silo propre) | 5 | | SO | SO |
| 3. ZONES DE PREPARATION | | | | | |
| Méthodes | | | | | |
| 3.1 | Etiquetage et respect des durées de vie secondaires (produit fabriqué ou déconditionné). | 10 | | S | S |
| 3.2 | Conservation des étiquettes des denrées déconditionnées. | 5 | | S | S |
| 3.3 | Conditions de décongélation des denrées conformes (mode, durée de décongélation, indication du jour de mise en décongélation). | 5 | | NV | S |
| 3.4 | Absence de denrées élaborées en attente prolongée. | 5 | | S | S |
| 3.5 | Absence de risque de contamination. | 5 | | S | S |
| 3.6 | Evacuation des emballages au fur à mesure de l'utilisation des matières premières. | 2 | | S | S |
| 3.7 | Séparation dans le temps ou dans l'espace des opérations contaminantes, des opérations propres. | 2 | | S | S |
| 3.8 | Respect des règles de lavage / décontamination des fruits et légumes | 5 | | S | S |
| 3.9 | Manipulations rigoureuses des produits finis (lavage de mains, port de gants, matériel désinfectés) | 5 | | S | S |
| 3.10 | Absence de denrées brutes et élaborées sur un même plan de travail. | 5 | | S | S |
| 3.11 | Réalisation et formalisation des contrôles qualité des huiles de friture. | 5 | | SO | SO |
| 3.12 | Maîtrise des températures de cuisson (T ^{>} 63°C). | 5 | | S | S |
| 3.13 | Maîtrise du refroidissement rapide (63°C - 10°C en moins de 2 heures) | 10 | | S | S |
| 3.14 | Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C - 63°C en moins d'une heure) | 5 | | NV | NV |
| 3.14' | Réalisation et formalisation des contrôles du refroidissement. | 5 | | S | S |
| 3.15 | Respect des températures des préparations avant distribution. | 10 | | NV | NV |
| 3.16 | Respect de l'interdiction de congeler des produits crus ou cuits en l'absence de signalement sur la déclaration d'activité (CERFA 13984). | 2 | | S | S |
| 3.17 | Respect des règles d'étiquetage des produits finis (cuisine centrale). | 5 | | SO | S |
| 3.18 | Respect de la procédure de préparation, conservation et distribution des biberons (crêches). | 5 | | SO | SO |

| | | | | | |
|--------|------------|------------|----|----|----|
| Date | 09/01/2020 | 06/11/2020 | | | |
| Heure | 08:00 | 08:30 | | | |
| 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 | S | |
| 3.20 | Entretien satisfaisant des bouches d'aération, des évaporateurs (zone climatisée). | 2 | | NS | S | |
| 3.21 | Entretien satisfaisant des siphons de sol. | 2 | | S | S | |
| 3.22 | Séparation entre zone chaude (fournil) et zone de préparation des produits finis. | 5 | | SO | SO | |
| 3.23 | Lave-mains libres d'accès. | 5 | | S | S | |
| 3.23' | Fonctionnement, équipement et propreté des lave-mains. | 5 | | NS | NS | |
| Matériels | | | | | | |
| 3.24 | Présence de thermomètres dans les meubles réfrigérés et le conservateur à glace. | 10 | | NV | NV | |
| 3.25 | Entretien satisfaisant des meubles réfrigérés et conservateurs à glace. | 2 | | NV | NV | |
| 3.26 | Entretien satisfaisant du matériel de cuisson. | 2 | | S | S | |
| 3.27 | Entretien satisfaisant des hottes d'extraction | 2 | | S | S | |
| 3.28 | Entretien satisfaisant du gros matériel (cellule de refroidissement, chambre de pousse,...) | 2 | | S | S | |
| 3.29 | Entretien satisfaisant des chambres de pousse, pétrin, silo... | 2 | | SO | SO | |
| 3.30 | Entretien satisfaisant des toiles, couches, feutre de balancelle, tapis (fournil) | 2 | | SO | SO | |
| 3.31 | Entretien satisfaisant du petit matériel et ustensiles. | 5 | | S | NS | |
| 3.32 | Stockage satisfaisant du petit matériel nettoyé et désinfecté | 5 | | NS | S | |
| 3.33 | Absence de matériel usagé et/ou inutilisé. | 2 | | S | S | |
| 3.34 | Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle. | 2 | | S | S | |
| 4. PLONGE | | | | | | |
| 4.1 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, placards, portes, fenêtres, plafonds, radiateurs et tuyauteries. | 2 | | S | NS | |
| 4.2 | Stockage du petit matériel à l'abri des contaminations. | 5 | | S | S | |
| 4.3 | Entretien satisfaisant des bacs de plonge. | 2 | | S | S | |
| 4.4 | Entretien satisfaisant de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...) | 2 | | S | NS | |
| 4.5 | Entretien satisfaisant des poubelles. | 2 | | S | S | |
| 4.6 | Stockage de la plonge batterie à l'envers sans humidité résiduelle. | 5 | | NS | S | |
| 4.7 | Température de rinçage de la machine à laver >80°C. | 5 | | NV | S | |
| 5. SERVICE - DISTRIBUTION - TRANSPORT | | | | | | |
| Distribution - self service | | | | | | |
| 5.1 | Respect des températures de distribution/présentation des denrées. | 5 | | NV | NV | |
| 5.2 | Réalisation et formalisation des contrôles de température en distribution. | 5 | | NV | NV | |
| 5.3 | Matériel de distribution, étuves, armoires et meubles froids propres. | 2 | | NV | NV | |
| 5.4 | Hygiène de stockage du pain. | 2 | | SO | SO | |
| 5.5 | Respect des obligations d'affichage réglementaire à la vue du client. | 2 | | SO | SO | |
| 5.6 | Respect des conditions de traitement des exédents. | 10 | | SO | SO | |
| Restauration sur place | | | | | | |
| 5.7 | Propreté de la salle de restaurant. | 2 | | SO | SO | |
| 5.8 | Propreté du mobilier et des consoles de service. | 2 | | SO | SO | |
| 5.9 | Rangement satisfaisant des consoles et des étagères à la vue des clients. | 2 | | SO | SO | |
| 5.10 | Propreté satisfaisante de la vaisselle client. | 5 | | SO | SO | |
| 5.11 | Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, fontaine à eau, machine à glaçons...). | 5 | | SO | SO | |
| 5.12 | Propreté et approvisionnement des sanitaires clients. | 2 | | SO | SO | |
| Restauration debout (Vente à emporter) | | | | | | |
| 5.13 | Propreté satisfaisante des meubles de vente et de présentation. | 2 | | SO | SO | |
| 5.14 | Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, appareils à panini/hot dog, machine à glaçons...). | 5 | | SO | SO | |
| 5.15 | Affichages à la vue du client propres et ordonnés. | 2 | | SO | SO | |
| 5.16 | Relevé et archivage quotidiens des températures des meubles de vente. | 5 | | SO | SO | |
| Livraison | | | | | | |
| 5.17 | Propreté des véhicules de transport. | 2 | | NV | NV | |
| 5.18 | Réalisation et formalisation des contrôles de température des repas livrés (uniquement cuisine centrale). | 5 | | S | S | |
| 5.19 | Présence de bons de livraison avec mention d'étiquetage (uniquement cuisine centrale). | 2 | | S | S | |
| 5.20 | Séjour des produits dans le local "allotissement" limité (uniquement cuisine centrale). | 5 | | S | S | |

| | | | | |
|-------|------------|------------|--|--|
| Date | 09/01/2020 | 06/11/2020 | | |
| Heure | 08:00 | 08:30 | | |

| | | | | | |
|--------|-------|----|----|----|----|
| 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 | S | |
| 6.1' | Réalisation et formalisation des contrôles du nettoyage | 2 | S | NS | |
| 6.2 | Absence de traces de nuisibles (insectes, rongeurs). | 5 | S | S | |
| 6.3 | Absence d'animaux familiers. | 5 | S | S | |
| 6.4 | Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage. | 2 | NS | NS | |
| 6.5 | Matériel de nettoyage (raclettes, lavettes...) nettoyé et désinfecté. | 2 | S | S | |
| 6.6 | Propreté des échelles et chariots de transport. | 2 | S | S | |
| 6.7 | Propreté du local déchet et des conteneurs. | 2 | S | S | |
| 6.8 | Absence de sacs poubelles à même le sol. | 2 | S | S | |
| 6.9 | Evacuation des déchets vers le local "déchets" en sacs poubelle. | 2 | S | S | |
| 7. HYGIENE DU PERSONNEL | | | | | |
| 7.1 | Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires. | 2 | S | S | |
| 7.2 | Equipement, fonctionnement et propreté des lave-mains des sanitaires. | 5 | S | S | |
| 7.3 | Rangement et séparation du linge propre et du linge sale. | 2 | S | S | |
| 7.4 | Conformité et propreté de la tenue vestimentaire. | 2 | S | S | |
| 7.5 | Utilisation appropriée des gants à usage unique. | 5 | S | S | |
| 7.6 | Lavage des mains conforme. | 5 | S | S | |
| 7.7 | Absence de bijoux (alliance tolérée). | 2 | S | S | |
| 7.8 | Port conforme de la coiffe. | 5 | S | S | |
| 7.9 | Respect de l'interdiction de fumer. Absence de mégots. | 2 | S | S | |
| 7.10 | Utilisation du masque bucco-nasal si nécessaire. | 2 | S | S | |
| 7.11 | Protection des plaies. | 5 | NV | NV | |
| 7.12 | Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie) correctement équipée. | 2 | S | S | |
| 8. DOCUMENTS QUALITE (PMS) - ARCHIVAGE | | | | | |
| 8.1 | Présence d'un descriptif de l'établissement et de ses activités. | 2 | S | S | |
| 8.2 | Présence d'une étude HACCP documentée et actualisée. | 5 | S | S | |
| 8.3 | Présence d'une personne référente formée à l'hygiène (restauration commerciale) | 5 | SO | SO | |
| 8.4 | Présence du récépissé de la déclaration à la DD(CS)PP (Document CERFA 13984). | 2 | S | S | |
| 8.5 | Archivage des séances de formation / information du personnel. | 2 | S | S | |
| 8.6 | Connaissance ou écrit sur la conduite à tenir en cas de TIAC. | 2 | S | S | |
| 8.7 | Présence des attestations d'aptitude médicale du personnel. | 5 | S | S | |
| 8.8 | Archivage des documents d'auto-contrôle. | 5 | S | S | |
| 8.9 | Archivage des réclamations fournisseurs. | 2 | S | S | |
| 8.10 | Archivage de la traçabilité amont et aval et retrait produits | 2 | S | S | |
| 8.11 | Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits précédents. | 2 | S | S | |
| 8.12 | Mise en place d'actions correctives en cas d'anomalie documentée sur un rapport d'analyse ou d'audit. | 5 | S | S | |
| 8.13 | Présence et suivi d'un plan de maintenance des équipements. | 2 | S | S | |
| 8.14 | Présence et suivi d'un plan de lutte anti-nuisible (plan d'appâtage, suivi consommation,...). | 5 | S | S | |
| 8.15 | Présence d'un registre de traçabilité des déchets. | 2 | S | SO | |
| 8.16 | Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement à jour (cuisine centrale). | 2 | SO | SO | |
| 8.17 | Existence d'un agrément sanitaire en cas de repas livrés ou dérogation à l'agrément officiel (cuisine centrale). | 2 | SO | S | |
| 8.18 | Existence d'agréments techniques et sanitaires des véhicules de livraisons (cuisine centrale). | 2 | SO | S | |
| 8.19 | Plans alimentaires et menus conformes à la réglementation (décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011) | 2 | SO | SO | |
| NOTE GLOBALE DE L'AUDIT (sur 100) | | | 94.4 | 93.0 | |

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



| <u>Zone</u> | <u>Item</u> | <u>Note</u> |
|--|--|-------------|
| RECEPTION DES MATIERES PREMIERES | | |
| 1.2 | Entreposage et déplacement des produits sans contact avec le sol. Absence de livraison lors de l'audit. | NV |
| HYGIENE DU PERSONNEL | | |
| 7.11 | Protection des plaies. Absence de personnel blessé. | NV |
| DOCUMENTS QUALITE (PMS) - ARCHIVAGE | | |
| 8.5 | Archivage des séances de formation / information du personnel. Dernière formation effectuée le 03/11/2020. | S |
| 8.14 | Présence et suivi d'un plan de lutte anti-nuisible (plan d'appatage, suivi consommation,...). Dernier passage Ecolab effectué le 05/11/2020. | S |
| 8.15 | Présence d'un registre de traçabilité des déchets. Non concerné. | SO |
| 8.18 | Existence d'agréments techniques et sanitaires des véhicules de livraison (cuisine centrale). Certificats à jour. | S |

PLAN D' ACTIONS

UNITE : SHCB Cuisine centrale NIMES

QUALITICIEN : HCT3: Clemence Franké

DATE : 06/11/2020

| Date | Item | | | Plan d'Action | | Mise en place | | Vérification | |
|------------|----------------------|--------|--|--|---|---------------|-------------|--------------|------|
| | Zone | n°Item | Libellé | Observation | Action Corrective | Date | Responsable | OUI/NON | Date |
| 06/11/2020 | STOCKAGE | 2.9 | Protection des denrées entamées ou préparées sur place. | Présence en pâtisserie de deux bacs de levure non protégés. | Protéger systématiquement les produits. | | | | |
| 06/11/2020 | STOCKAGE | 2.13 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, portes, plafonds et évaporateurs. | Propreté insuffisante des joints du meuble pâtisserie et de la porte entre la zone de préparation froide et la zone intermédiaire, ainsi que de l'intérieur du réfrigérateur pâtisserie et du réfrigérateur de stockage des planches à découper. | Nettoyer les zones. | | | | |
| 09/01/2020 | ZONES DE PREPARATION | 3.23' | Fonctionnement, équipement et propreté des lave-mains. | Le savon présent à différents lave-mains (zone réception, préparation chaude, préparation froide) n'est pas désinfectant. | Se réapprovisionner en savon désinfectant. | | | | |
| 06/11/2020 | ZONES DE PREPARATION | 3.31 | Entretien satisfaisant du petit matériel et ustensiles. | Présence de grains de riz résiduels dans des gastronomes stockés propres. La méthode de lavage de la vaisselle n'est pas conforme : second lavage manuel après passage en machine. | Revoir la méthode de lavage de la batterie. | | | | |

PLAN D' ACTIONS

UNITE : SHCB Cuisine centrale NIMES

QUALITICIEN : HCT3: Clemence Franké

DATE : 06/11/2020

| Date | Item | | | Plan d'Action | | Mise en place | | Vérification | |
|------------|---|--------|---|--|---|---------------|-------------|--------------|------|
| | Zone | n°Item | Libellé | Observation | Action Corrective | Date | Responsable | OUI/NON | Date |
| 06/11/2020 | PLONGE | 4.1 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, placards, portes, fenêtres, plafonds, radiateurs et tuyauteries. | Présence de moisissures en haut de murs de la plonge. | Nettoyer la zone. | | | | |
| 06/11/2020 | PLONGE | 4.4 | Entretien satisfaisant de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...) | L'intérieur de la machine de plonge en cuisine est encrassée. Idem pour la machine de plonge cagettes. | Nettoyer les machines. | | | | |
| 06/11/2020 | HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS | 6.1' | Réalisation et formalisation des contrôles du nettoyage | Absence d'enregistrement de nettoyage pour la zone plonge cagette. | Remettre en place l'enregistrement. | | | | |
| 09/01/2020 | HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS | 6.4 | Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage. | Présence de bidon de produits de nettoyage stockés au sol en réserve. Absence de bac de rétention. | Installer des caillebotis et des bacs de rétention. | | | | |

Hygiène alimentaire, Quelques rappels en matière de 2. STOCKAGE



-  Tout produit frais doit être stocké dans une enceinte réfrigérée (froid positif). Ne pas dépasser la DLC ou la DLUO.
-  Un produit entamé doit être systématiquement protégé (film, boîte), daté et consommé dans les 72 h. Ne pas disposer d'emballage d'origine (cartons, caisses, cagettes) dans les frigos situés en cuisine.
-  Tout produit congelé ou surgelé doit être stocké au froid négatif (congélateur) et conservé à une température de -18°C. Un produit décongelé, doit être maintenu entre 0°C et 4°C et doit être consommé dans les 72h.
-  Les éléments de traçabilité des produits stockés doivent être maintenus avec le produit tant que celui-ci n'est pas consommé. Les étiquettes seront conservées six mois pour les produits périssables (DLC<3 mois) et cinq ans pour les non périssables.
-  Prélever chaque jour des plats témoins en quantité suffisante (~100g), hermétiquement conditionnés, stockés entre 0 et 3°C et comportant une étiquette avec la dénomination du plat et la date du jour de service. Ils devront être conservés 5 jours à disposition des services officiels de contrôle (Restauration collective).

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

8/8

Rapport d'Audit Hygiène

Hygiène Restauration

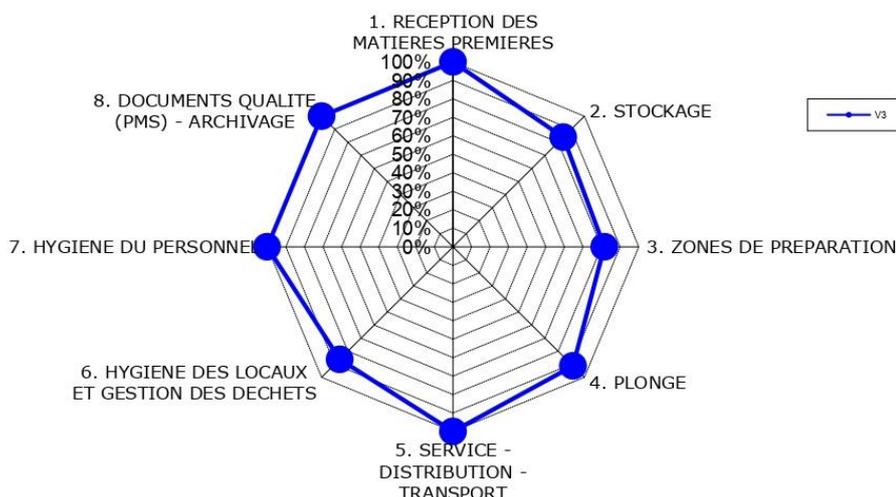
| | | | |
|----------------------|---------------------------------------|--|--|
| CLIENT : | SHCB Cuisine centrale NIMES | | |
| Code client : | LL37799 | | |
| Adresse: | 3214 Route de Montpellier 30900 NIMES | | |

| | | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------|-------------|
| Auditeur : | HCT3: Clémence Franké | Le : | 06/05/2021 |
| Accompagné de: | Delphine Galizzi | Heure: | 09:00 11:00 |

| | | | |
|----------------------------------|-------------|--|---------------|
| Note globale de l'audit : | 88.3 | Evolution par rapport à la visite précédente | -4.7 ↓ |
|----------------------------------|-------------|--|---------------|

| | |
|------------------------|---|
| Bilan général : | Au cours de cet audit, 13 points ont été évalués comme Non Satisfaisants. Nous vous recommandons de travailler prioritairement sur le point clé de maîtrise de la réglementation évalué comme Non Satisfaisant. 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 :



ServiceClientBiosciences@eurofins.com - 02 51 83 79 92

1/8

La baisse de la note par rapport à l'année dernière s'explique par un absentéisme important des personnels en lien avec la Covid-19.

Le personnel remplaçant moins formé, a pénalisé notre fonctionnement ainsi que la parfaite application des règles HACCP.

| | | | |
|-------|------------|------------|------------|
| Date | 09/01/2020 | 06/11/2020 | 06/05/2021 |
| Heure | 08:00 | 08:30 | 09:00 |

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

| 1. RECEPTION DES MATIERES PREMIERES | | | | | | |
|-------------------------------------|--|----|--|----|----|----|
| 1.1 | Propreté des surfaces et matériels en zone réception. | 2 | | S | S | S |
| 1.2 | Entreposage et déplacement des produits sans contact avec le sol. | 2 | | NV | NV | NV |
| 1.3 | Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état de fonctionnement et étalonné. | 5 | | S | S | S |
| 1.4 | Réalisation et formalisation des contrôles à réception. | 5 | | S | S | S |
| 1.5 | Maîtrise des temps d'attente des denrées périssables à température ambiante. | 5 | | NV | NV | NV |
| 1.6 | Devenir et balisage des produits non conformes. | 2 | | S | S | S |
| 2. STOCKAGE | | | | | | |
| 2.1 | Présence dans chaque enceinte froide d'un thermomètre auxiliaire en état de fonctionnement. | 5 | | S | S | S |
| 2.2 | Respect des températures de conservation. | 10 | | S | S | NS |
| 2.3 | Réalisation et formalisation des contrôles de température des enceintes froides. | 5 | | S | S | S |
| 2.4 | Présence et respect du plan de rangement. | 2 | | S | S | NS |
| 2.5 | Absence de denrées stockées au sol. | 2 | | S | S | S |
| 2.6 | Absence de cartons / suremballages en chambres froides matières premières. | 2 | | S | S | S |
| 2.7 | Absence de denrée non identifiée. | 5 | | S | S | S |
| 2.8 | Intégrité des conditionnements et conserves : absence de produit gonflé ou fuité. | 10 | | S | S | S |
| 2.9 | Protection des denrées entamées ou préparées sur place. | 5 | | S | NS | S |
| 2.10 | Séparation entre matières premières et produits finis ou entamés | 5 | | S | S | S |
| 2.11 | Respect des DLC | 10 | | S | S | S |
| 2.12 | Respect des DLUO. | 2 | | S | S | S |
| 2.13 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, portes, plafonds et évaporateurs. | 2 | | S | NS | NS |
| 2.14 | Absence de givre excessif dans la chambre froide négative. | 2 | | S | S | S |
| 2.15 | Rangement et gestion du stock (connaissance, étiquetage, FIFO, date limite) corrects. | 5 | | S | S | S |
| 2.16 | Produits dangereux isolés des denrées alimentaires. | 10 | | S | S | S |
| 2.17 | Présence de plats témoins conformément identifiés et conservés (restauration collective). | 5 | | S | S | S |
| 2.18 | Condition de stockage des farines satisfaisante (hors humidité, hors sol, silo propre) | 5 | | SO | SO | SO |
| 3. ZONES DE PREPARATION | | | | | | |
| Méthodes | | | | | | |
| 3.1 | Etiquetage et respect des durées de vie secondaires (produit fabriqué ou déconditionné). | 10 | | S | S | S |
| 3.2 | Conservation des étiquettes des denrées déconditionnées. | 5 | | S | S | S |
| 3.3 | Conditions de décongélation des denrées conformes (mode, durée de décongélation, indication du jour de mise en décongélation). | 5 | | NV | S | S |
| 3.4 | Absence de denrées élaborées en attente prolongée. | 5 | | S | S | S |
| 3.5 | Absence de risque de contamination. | 5 | | S | S | S |
| 3.6 | Evacuation des emballages au fur à mesure de l'utilisation des matières premières. | 2 | | S | S | S |
| 3.7 | Séparation dans le temps ou dans l'espace des opérations contaminantes, des opérations propres. | 2 | | S | S | S |
| 3.8 | Respect des règles de lavage / décontamination des fruits et légumes | 5 | | S | S | S |
| 3.9 | Manipulations rigoureuses des produits finis (lavage de mains, port de gants, matériel désinfectés) | 5 | | S | S | S |
| 3.10 | Absence de denrées brutes et élaborées sur un même plan de travail. | 5 | | S | S | S |
| 3.11 | Réalisation et formalisation des contrôles qualité des huiles de friture. | 5 | | SO | SO | SO |
| 3.12 | Maîtrise des températures de cuisson (T ^{>} 63°C). | 5 | | S | S | S |
| 3.13 | Maîtrise du refroidissement rapide (63°C - 10°C en moins de 2 heures) | 10 | | S | S | S |
| 3.14 | Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C - 63°C en moins d'une heure) | 5 | | NV | NV | NV |
| 3.14' | Réalisation et formalisation des contrôles du refroidissement. | 5 | | S | S | S |
| 3.15 | Respect des températures des préparations avant distribution. | 10 | | NV | NV | 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 | S | S |
| 3.17 | Respect des règles d'étiquetage des produits finis (cuisine centrale). | 5 | | SO | S | S |
| 3.18 | Respect de la procédure de préparation, conservation et distribution des biberons (crèches). | 5 | | SO | SO | SO |

| | | | | |
|-------|------------|------------|------------|--|
| Date | 09/01/2020 | 06/11/2020 | 06/05/2021 | |
| Heure | 08:00 | 08:30 | 09:00 | |

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

| Date | 09/01/2020 | 06/11/2020 | 06/05/2021 | | |
|--------|------------|------------|------------|----|----|
| Heure | 08:00 | 08:30 | 09:00 | | |
| 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 | S | S |
| 6.1' | Réalisation et formalisation des contrôles du nettoyage | 2 | | S | NS | NS |
| 6.2 | Absence de traces de nuisibles (insectes, rongeurs). | 5 | | S | S | S |
| 6.3 | Absence d'animaux familiers. | 5 | | S | S | S |
| 6.4 | Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage. | 2 | | NS | NS | NS |
| 6.5 | Matériel de nettoyage (racleuses, lavettes...) nettoyé et désinfecté. | 2 | | S | S | S |
| 6.6 | Propreté des échelles et chariots de transport. | 2 | | S | S | S |
| 6.7 | Propreté du local déchet et des conteneurs. | 2 | | S | S | S |
| 6.8 | Absence de sacs poubelles à même le sol. | 2 | | S | S | S |
| 6.9 | Evacuation des déchets vers le local "déchets" en sacs poubelle. | 2 | | S | S | S |
| 7. HYGIENE DU PERSONNEL | | | | | | |
| 7.1 | Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires. | 2 | | S | S | S |
| 7.2 | Equipement, fonctionnement et propreté des lave-mains des sanitaires. | 5 | | S | S | S |
| 7.3 | Rangement et séparation du linge propre et du linge sale. | 2 | | S | S | S |
| 7.4 | Conformité et propreté de la tenue vestimentaire. | 2 | | S | S | S |
| 7.5 | Utilisation appropriée des gants à usage unique. | 5 | | S | S | S |
| 7.6 | Lavage des mains conforme. | 5 | | S | S | S |
| 7.7 | Absence de bijoux (alliance tolérée). | 2 | | S | S | S |
| 7.8 | Port conforme de la coiffe. | 5 | | S | S | S |
| 7.9 | Respect de l'interdiction de fumer. Absence de mégots. | 2 | | S | S | S |
| 7.10 | Utilisation du masque bucco-nasal si nécessaire. | 2 | | S | S | S |
| 7.11 | Protection des plaies. | 5 | | NV | NV | NV |
| 7.12 | Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie) correctement équipée. | 2 | | S | S | NV |
| 8. DOCUMENTS QUALITE (PMS) - ARCHIVAGE | | | | | | |
| 8.1 | Présence d'un descriptif de l'établissement et de ses activités. | 2 | | S | S | S |
| 8.2 | Présence d'une étude HACCP documentée et actualisée. | 5 | | S | S | S |
| 8.3 | Présence d'une personne référente formée à l'hygiène (restauration commerciale) | 5 | | SO | SO | SO |
| 8.4 | Présence du récépissé de la déclaration à la DD(CS)PP (Document CERFA 13984). | 2 | | S | S | S |
| 8.5 | Archivage des séances de formation / information du personnel. | 2 | | S | S | S |
| 8.6 | Connaissance ou écrit sur la conduite à tenir en cas de TIAC. | 2 | | S | S | S |
| 8.7 | Présence des attestations d'aptitude médicale du personnel. | 5 | | S | S | S |
| 8.8 | Archivage des documents d'auto-contrôle. | 5 | | S | S | S |
| 8.9 | Archivage des réclamations fournisseurs. | 2 | | S | S | S |
| 8.10 | Archivage de la traçabilité amont et aval et retrait produits | 2 | | S | S | S |
| 8.11 | Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits précédents. | 2 | | S | S | S |
| 8.12 | Mise en place d'actions correctives en cas d'anomalie documentée sur un rapport d'analyse ou d'audit. | 5 | | S | S | S |
| 8.13 | Présence et suivi d'un plan de maintenance des équipements. | 2 | | S | S | S |
| 8.14 | Présence et suivi d'un plan de lutte anti-nuisible (plan d'appâtage, suivi consommation,...). | 5 | | S | S | S |
| 8.15 | Présence d'un registre de traçabilité des déchets. | 2 | | S | SO | SO |
| 8.16 | Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement à jour (cuisine centrale). | 2 | | SO | SO | SO |
| 8.17 | Existence d'un agrément sanitaire en cas de repas livrés ou dérogation à l'agrément officiel (cuisine centrale). | 2 | | SO | S | S |
| 8.18 | Existence d'agréments techniques et sanitaires des véhicules de livraison (cuisine centrale). | 2 | | SO | S | S |
| 8.19 | Plans alimentaires et menus conformes à la réglementation (décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011) | 2 | | SO | SO | SO |
| NOTE GLOBALE DE L'AUDIT (sur 100) | | | | 94.4 | 93.0 | 88.3 |

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



Hygiène Alimentaire

Commentaires de la visite du : 06/05/2021

| <u>Zone</u> | <u>Item</u> | <u>Note</u> |
|--|---|-------------|
| <u>RECEPTION DES MATIERES PREMIERES</u> | | |
| 1.2 | <i>Entreposage et déplacement des produits sans contact avec le sol. Absence de livraison lors de l'audit.</i> | NV |
| <u>STOCKAGE</u> | | |
| 2.18 | <i>Condition de stockage des farines satisfaisante (hors humidité, hors sol, silo propre) Non concerné.</i> | SO |
| <u>ZONES DE PREPARATION</u> | | |
| 3.14 | <i>Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C -63°C en moins d'une heure) Absence de remise en température.</i> | NV |
| 3.15 | <i>Respect des températures des préparations avant distribution. Absence de distribution.</i> | NV |
| <u>PLONGE</u> | | |
| 4.7 | <i>Température de rinçage de la machine à laver >80°C. Remarque : 78°C ; à surveiller.</i> | S |
| <u>HYGIENE DU PERSONNEL</u> | | |
| 7.11 | <i>Protection des plaies. Absence de personnel blessé.</i> | NV |
| 7.12 | <i>Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie) correctement équipée. Non vu.</i> | NV |

PLAN D' ACTIONS

UNITE : SHCB Cuisine centrale NIMES

QUALITICIEN : HCT3: Clémence Franké

DATE : 06/05/2021

| Date | Item | | | Plan d'Action | | Mise en place | | Vérification | |
|------------|----------------------|--------|---|---|---|---------------|-------------|--------------|------|
| | Zone | n°Item | Libellé | Observation | Action Corrective | Date | Responsable | OUI/NON | Date |
| 06/05/2021 | STOCKAGE | 2.2 | Respect des températures de conservation. | Présence en local déconditionnement d'un pot de mayonnaise, d'un pot de moutarde et d'une bouteille de pulco entamés ayant une température à cœur de 8.7°C. | La température de consigne de ces produits est de 4°C maximum. | | | | |
| 06/05/2021 | STOCKAGE | 2.4 | Présence et respect du plan de rangement. | Dans le local déconditionnement, des produits non alimentaires (gants, barquettes alu) sont stockés dans le bac contenant les épices entamées. | Veillez à séparer les produits non alimentaires des produits alimentaires. | | | | |
| 06/11/2020 | STOCKAGE | 2.13 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, portes, plafonds et évaporateurs. | Présence de moisissures dans la chambre froide fruits et légumes (murs, plafonds, évaporateur). | Nettoyer la chambre froide. | | | | |
| 06/05/2021 | ZONES DE PREPARATION | 3.19 | Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, placards, portes, fenêtres, plafonds, radiateurs et tuyauteries. | Le sol derrière les fours en préparation chaude est encrassé. Les murs et les portes de la zone chaude pâtisserie sont sales. Présence de moisissures sur le bac de stockage des étiquettes matières premières de la zone de déconditionnement et de résidus dans le bac de stockage des épices. | Nettoyer les zones et équipements. | | | | |
| 06/05/2021 | ZONES DE PREPARATION | 3.20 | Entretien satisfaisant des bouches d'aération, des évaporateurs (zone climatisée). | Présence de moisissures sur les évaporateurs de la zone en amont de la légumerie ainsi qu'en déconditionnement (plafonds). | Nettoyer les évaporateurs. | | | | |
| 09/01/2020 | ZONES DE PREPARATION | 3.23' | Fonctionnement, équipement et propreté des lave-mains. | L'eau du lave-mains du sas d'entrée de la production est brûlante et ne permet pas de se laver les mains (56.2°C). Les savons de l'ensemble du site ne sont pas désinfectant et rares sont les distributeurs de gel hydro alcoolique (uniquement près des entrées principales mais pas dans les zones de production). | Régler la température de l'eau à environ 38°C. Utiliser du savon désinfectant, indispensable en production ; ou à minima installer un distributeur de gel hydro alcoolique à côté de chaque lave-mains. | | | | |
| 06/05/2021 | ZONES DE PREPARATION | 3.25 | Entretien satisfaisant des meubles réfrigérés et conservateurs à glace. | Présence de résidus alimentaires dans le meuble réfrigéré pâtisserie. | Nettoyer le meuble. | | | | |
| 06/05/2021 | ZONES DE PREPARATION | 3.27 | Entretien satisfaisant des hottes d'extraction | Présence d'un dépôt graisseux sur les hottes de la préparation chaude, au dessus des sauteuses. | Nettoyer les grilles. | | | | |

PLAN D' ACTIONS

UNITE : SHCB Cuisine centrale NIMES

QUALITICIEN : HCT3: Clémence Franké

DATE : 06/05/2021

| Date | Item | | | Plan d'Action | | Mise en place | | Vérification | |
|------------|---|--------|---|---|---|---------------|-------------|--------------|------|
| | Zone | n°Item | Libellé | Observation | Action Corrective | Date | Responsable | OUI/NON | Date |
| 06/11/2020 | ZONES DE PREPARATION | 3.31 | Entretien satisfaisant du petit matériel et ustensiles. | Certains gastronomes stockés sur l'étagère sont encrassés (dépôt de calcaire et traces de résidus alimentaires). | Etre plus rigoureux sur la propreté de la batterie. | | | | |
| 06/05/2021 | ZONES DE PREPARATION | 3.32 | Stockage satisfaisant du petit matériel nettoyé et désinfecté | Présence de résidus alimentaires et d'eau stagnante au fond du réfrigérateur de stockage du petit matériel en préparation chaude (planches à découper et ustensiles). Les ustensiles stockés dans ce même frigo sont rangés encore mouillés, le taux d'humidité de l'enceinte est trop élevé. | Nettoyer le réfrigérateur et veillez à sécher le matériel avant stockage pour éviter le développement des micro-organismes. | | | | |
| 06/11/2020 | PLONGE | 4.4 | Entretien satisfaisant de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...) | L'intérieur de la machine de plonge en cuisine est encrassée (dépôt à l'intérieur et sur les contours de la porte). | Nettoyer la machine. | | | | |
| 06/11/2020 | HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS | 6.1' | Réalisation et formalisation des contrôles du nettoyage | Le planning de nettoyage de la zone plonge cagettes n'a pas été retrouvé. | A remettre en place. | | | | |
| 09/01/2020 | HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS | 6.4 | Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage. | Présence de bidon de produits de nettoyage stockés au sol en réserve. | Installer des caillebotis. | | | | |

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

8/8