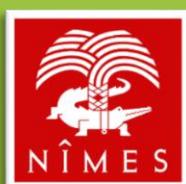


Année 2021 – 2022

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	- 4 -
1.3 LE BIO DANS L'ASSIETTE	- 6 -
2- COMPTE RENDU TECHNIQUE : TRAVAUX ET RENOUVELLEMENT DES MATERIELS.....	- 7 -
2.1 LES TRAVAUX PREVISIONNELS ET TRAVAUX REALISES	- 7 -
2.2 LES TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN	- 10 -
2.3 LES TRAVAUX D'ENTRETIEN COURANT.....	- 11 -
2.4 LES INVESTISSEMENTS	- 24 -
3- COMPTE RENDU TECHNIQUE D'EXPLOITATION.....	- 35 -
3.1 EFFECTIFS	- 35 -
3.1.1 Scolaires et ALSH	- 35 -
3.1.2 Adultes du restaurant municipal, des crèches et de Boulbon.....	- 36 -
3.1.3 Effectifs totaux	- 37 -
3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES.....	- 38 -
3.3 EVOLUTION DU NOMBRE DE COUVERTS.....	- 39 -
3.4 FACTURATION FAMILLE	- 40 -
3.4.1 Répartition des repas facturés aux familles, classés par restaurant scolaire, par tarif et par catégorie de convives	- 41 -
3.4.2 Tarif moyen pondéré par restaurant et coût moyen pondéré.....	- 41 -
3.4.3 Les impayés	- 42 -
3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire	- 43 -
3.5 PERSONNEL AFFECTE AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PAR RAPPORT AU CONTRAT.....	- 44 -
3.5.1 Moyens humains dédiés aux restaurants scolaires	- 44 -
3.5.2 Moyens humains dédiés à la cuisine centrale	- 45 -
3.6 INDICATEURS DE FORMATION CONTINUE	- 46 -
3.7 SYNTHESSES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES.....	- 47 -
3.7.1 Analyses microbiologiques	- 47 -
3.7.2 Audits.....	- 53 -
3.8 INDICATEURS DE SATISFACTION DES USAGERS.....	- 59 -
4- COMPTE RENDU FINANCIER	- 60 -
4.1 LES DEPENSES.....	- 60 -
4.2 LES RECETTES	- 61 -
4.3 LA MARGE	- 61 -
4.4 REDEVANCE REPAS EXTERIEURS	- 62 -
5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE.....	- 64 -
5.1 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	- 64 -
5.2 LES MENUS.....	- 66 -
6 –LES ANNEXES	- 68 -

ANNEXE 1 - PARTICIPATION FINANCIERE DES FAMILLES PAR RESTAURANT, PAR TARIF ET PAR NIVEAU SCOLAIRE	- 69 -
ANNEXE 2 - TARIF MOYEN PAR RESTAURANT ET PAR NIVEAU SCOLAIRE	- 73 -
ANNEXE 2 A - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE	- 73 -
ANNEXE 2 B - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE	- 74 -
ANNEXE 3 - LISTE DES IMPAYES	- 75 -
ANNEXE 4 - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES	- 76 -
ANNEXE 4 A - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES	- 76 -
ANNEXE 4 B - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS	- 79 -
ANNEXE 4 C - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES PETITES VACANCES	- 80 -
ANNEXE 4 D - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE JUILLET	- 81 -
ANNEXE 4 E - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES D'AOUT	- 82 -
ANNEXE 5 - LES PERSONNELS DE LA CUISINE CENTRALE AFFECTES AU CYCLE DE FABRICATION DES REPAS	- 83 -
ANNEXE 6 - RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2021/2022 : PERSONNEL DE CUISINE-	86 -
ANNEXE 7 - RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2021 / 2022 : AGENT DE RESTAURATION .-	87 -
ANNEXE 8 - SUIVI EUROFINS SATELLITES 2021 / 2022	- 88 -
ANNEXE 9 - PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2021/2022	- 91 -
ANNEXE 10 - RAPPORT AUDIT CUISINE CENTRALE 2021/2022.....	- 92 -
ANNEXE 11 - RAPPORT AUDIT ISO22000 2021/2022	- 98 -

1-LES APPROVISIONNEMENTS

1.1 LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

Cette année, nous avons continué de développer notre travail de proximité avec de nouveaux producteurs ou acteurs locaux.

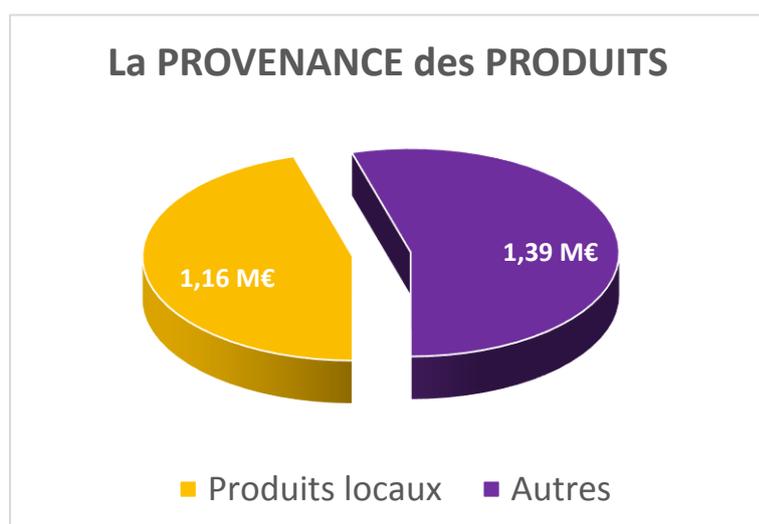
Nous avons développé notre approvisionnement en viande de bœuf auprès d'Alazard et Roux.

Nous avons enrichi notre gamme de producteurs locaux avec un nouveau producteur de pommes de terre en production conventionnelle.

Un nouveau fournisseur de pain local s'est partagé la distribution de pains sur les restaurants scolaires de la ville avec Monsieur Bouzanquet.

La PROVENANCE des PRODUITS

1,16 Million d'euros de produits locaux sur 2,55 Millions d'euros d'achats soit **45,5 % du volume d'achats** sont des produits locaux.

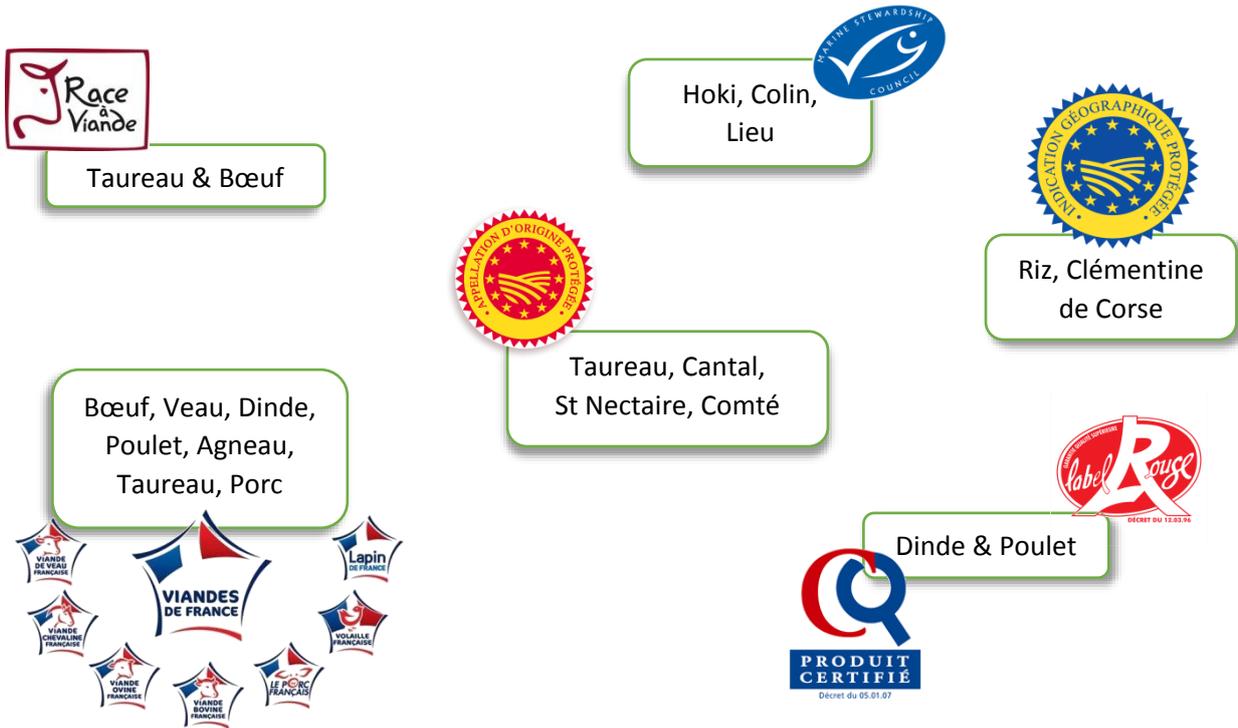


Familles	Produits locaux
Boucherie	312 136 €
Fruits et légumes	264 118 €
Boulangerie	220 937 €
Epicerie	108 956 €
Volaille	103 730 €
Cremerie	90 170 €
Charcuterie	28 593 €
Surgele	19 941 €
Boisson	12 692 €
Total général	1 161 273 €

1.2 LES APPROVISIONNEMENTS EN BIO et LABELS

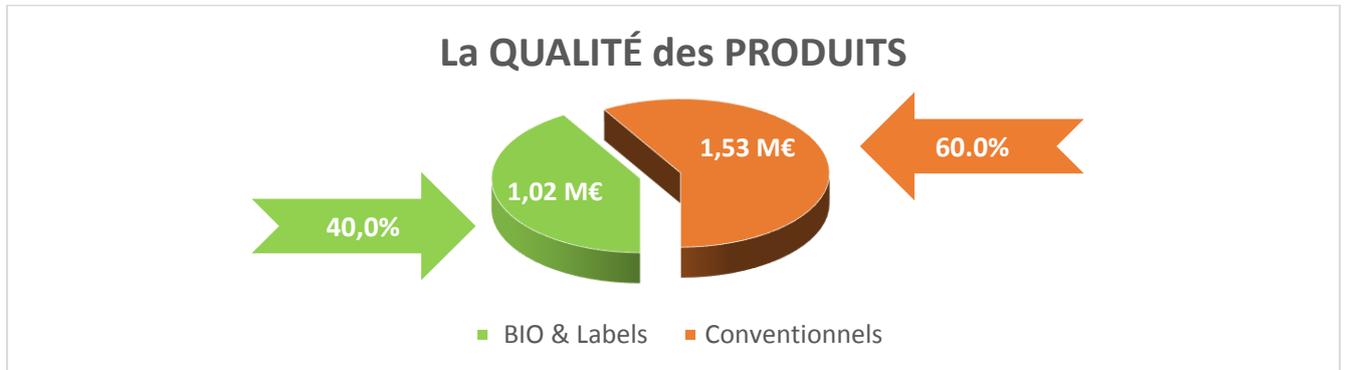
Les produits **BIO**, ce sont 28 producteurs et fournisseurs.

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

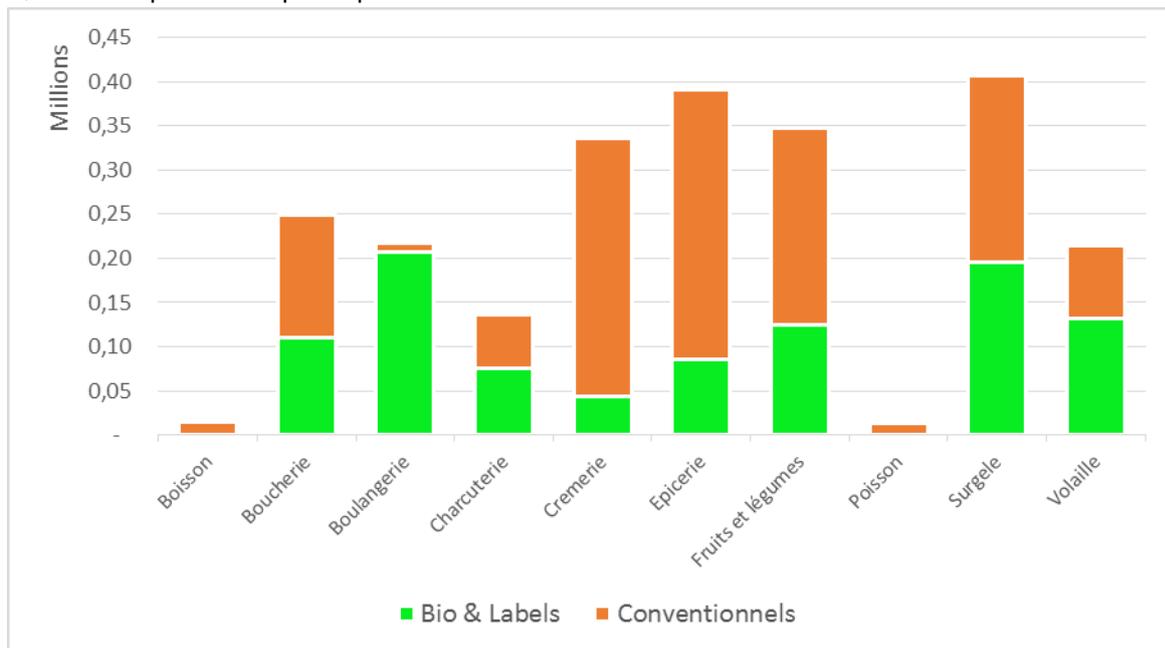


Les achats de l'année 2021-2022 s'élèvent à 2,55 Millions d'euros.

40 % de ces achats sont des produits BIO et Labellisés.



Qualité des produits répartis par famille :



1.3 LE BIO DANS L'ASSIETTE

30% 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.

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	-	-	-		1368	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	-	-	-		1960,8	1785
Office Casanova	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	18M2	-	-	-		870,12	2142
Office A Camus MAT	PEINTURE	état d'usage	-	PEINTURE	18M2	-	-	-		840,11	2142
Office E Vaillant	PEINTURE	-	-	PEINTURE	3-M2	-	-	-			3570
Office E Vaillant	PEINTURE	-	-	PEINTURE	3-M2	-	-	-	2198,40		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	7 237,43	39 865 €

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

Type d'interventions prévues au contrat	Intervenants	Nombre d'interventions	Coût annuel (HT)	Coût total DSP 6 ans (HT)	Intervenants année échue	Nombre d'interventions	Coûts annuels (HT) 2016/2017	Coûts annuels (HT) 2017/2018	Coûts annuels (HT) 2018/2019	Coûts annuels (HT) 2019/2020	Coûts annuels (HT) 2020/2021	Coûts annuels (HT) 2021/2022	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	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	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 €	1 296,62 €	1 652,45 €	1 983,92€	8 406,32 €
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 €

Type d'interventions prévues au contrat	Intervenants	Nombre d'interventions	Coût annuel (HT)	Coût total DSP 6 ans (HT)	Intervenants année échue	Nombre d'interventions	Coûts annuels (HT) 2016/2017	Coûts annuels (HT) 2017/2018	Coûts annuels (HT) 2018/2019	Coûts annuels (HT) 2019/2020	Coûts annuels (HT) 2020/2021	Coûts annuels (HT) 2021/2022	Coûts annuels cumulés (HT)	
Intérieur														
Réfection des peintures couloir bureau et vestiaires					HERVE THERMIQUE	Travaux de conformité électrique + Sécurité du personnel					2 332,59 €		182,72€	2 515,31 €
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 €	1 492,38€	12 969,42 €	
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 €	705,15€	6 519,55 €	
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 €	12 977€	47 852 €	
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 €	1 006,37€	9 124,10 €	
Entretien sols résine					IMMOCLEAN	Sols et vitrerie		9 184,50 €	9 144,25 €	10 762,71 €	12 633,86 €	6 643,48€	48 368,80 €	
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 €	1 287,50€	24 125,41 €	
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 €	26 278,52 €	179 829,3 €	

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 2021/2022, 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
20/6/2022	demande d'intervention, présence de rats sous l'algéco	22/6/2022	contrôle des dispositifs intérieur en prévention, vérification de tous les postes d'appâtage, contrôle des dispositifs abords extérieurs
20/6/2022	stock tampon plus de froid	22/6/2022	OK
18/6/2022	T° non conforme à l'allotissement	18/6/2022	recherche origine de la panne, le pressostat ho est détérioré et fuite, réparation de la fuite et branchement des ventilos condenseurs en direct sans passer par le variateur, recharge de fluide, essais ok
17/6/2022	Préparations froides à 15°C	27/6/2022	variateur de vitesse du moteur ventilateur condenseur est HS, a remplacer ainsi que le ventilateur condenseur, devis DC 1899 validé le 17/06/22, le 27/06/22 remplacement du variateur des vitesses du ventilateur condenseur et remplacement du moteur ventilateur condenseur pris sur le groupe du quai chauffeur, contrôle bon fonctionnement
16/6/2022	vérification BAES	16/6/2022	maintenance BAES
9/6/2022	chambre froide négative en gleece	9/6/2022	dégivrage de l'évaporateur, remplacement du cordon chauffant de l'écoulement, réfection d'une partie de l'écoulement
9/6/2022	éclairage coupe	22/6/2022	intervention le 22/06/22 à partir de 16h (coupure de courant nécessaire) pose et raccordement en remplacement d'un térupteur et extension défectueux dans le tableau électrique
9/6/2022	Besoin collier tuyau légumerie injecteur javel	22/6/2022	intervention faite
8/6/2022	prise grillée....	9/6/2022	intervention du technicien le 09/06/22, remplacement de prise de courant étanches défectueuses dans le local tranchage,
8/6/2022	PB gécam du condi froid	8/6/2022	intervention faite, en attente du bon d'intervention....
7/6/2022	pb steam 860	9/6/2022	remplacement des 2 sondes de température de la cuve
3/6/2022	grille cubes 10x10/GS10 à changer	17/6/2022	devis D22003556 validé le 10/06/22, réception du matériel le 16/06/22 et changement effectué le 17/06/22
2/6/2022	pb sur la ligne 1 Duotrack	3/6/2022	Intervention le 03/06/22, en attente de réception du bon d'intervention...
1/6/2022	pb de fonctionnement du four 849	1/6/2022	remplacement de la résistance de convection du bas
24/5/2022	pales caoutchouc(steam)?, cloche non soudée, charnière/ porte congélateur, poignées sur 2 portes (congel et BOF), 1 échelle à ressouder	24/5/2022	pales en stock, soudures sur cloches faites, charnières réparée, poignées revues, échelle ressoudée.
20/5/2022	sauteuse 858 disjoncte	20/5/2022	remplacement des 6 résistances (pries dans le stock) de cuve et essais ok.
20/5/2022	four 849 disjoncte,	1/6/2022	recherche origine de la panne, résistance de convection en défaut d'isolement, devis pour le remplacement de la résistance inférieure. Devis DC1867 validé le 25/05/22, intervention le 01/06/22 remplacement de la résistance de convection du bas
18/5/2022	évacuation réseau bouché en légumerie	18/5/2022	débouché réseau cuisine pris par regard int, très très grosse présence de résidu de carottes, contrôle écoulement avec client ok
17/5/2022	diverses interventions sur la cuisine	17/5/2022	Pédale du porte poubelle au déconditionnement réparé. Ouvre boîte : lame à changer, réparation faite. Filmeuse manuelle pour salade verte, prise défectueuse, intervention faite.
16/5/2022	ne chauffe pas...	25/5/2022	Recherche origine de la panne, trois résistances HS, devis DC 1854 validé le 18/05/22. Intervention le 25/05/22, remplacement des 2 résistances neuves et une résistance fonctionnelle prise sur le steam 857
9/5/2022	pb sauteuse 857	25/5/2022	OK
9/5/2022	rongeur sous l'algéco extérieur	9/5/2022	mise en place de tapettes et glue board, contrôle des dispositifs du périmètre et abord extérieur. Vérification de tous les postes d'appâtage et remplacement des appâts quand nécessaire.

2/5/2022	cellule 1 pb de porte...	25/5/2022	porte très endommagée, la contre porte ne tient plus...devis par erreur le cordon de chauffe est changé, devis DC1842 validé le 19/05/22, en attente d'intervention...
28/4/2022	Duotrack, contrat d'entretien	28/4/2022	remplacement des pièces suivant pré visite, révision des outils, remplacement du coffret électrique de la table rotative, remplacement d'un AU du convoyeur d'entrée, lubrification, essais bon
26/4/2022	réseau bouché en légumerie	26/4/2022	débouchage réseau légumerie, grosse présence de carottes, écoulement rétabli, plusieurs essais sur place OK
25/4/2022	steam 856 ne fonctionne pas	30/6/2022	remplacement de 2 cartes électronique de la puissance et de l'affichage fonctionne normalement pdt 30 secondes, 2 défauts voyants rouges H10 et H9, appel le SAV, réponse par mail prochainement...le 03/05/22, faire un devis des deux résistances cuve et flotteur. Devis DC1838 validé le 05/05/22.Le 09/05/22, remplacement du flotteur, essais de chauffe, carte relais a flashée....voir avec la fabricant pour solution....le 09/06/22 remplacement des 3 résistances de cuve, essais de fonctionnement, code erreur probe 3 s'affiche, faire devis sonde 3;Devis DC1890 validé la 16/06/22, le 30/06/22 remplacement de la sonde température de la cuve
25/4/2022	le four 849 ne fonctionne pas, message d'erreur robinet, manque d'eau	25/4/2022	recherche panne, fusible carte électronique HS, remplacement du fusible. Message d'erreur persiste en mode vapeur, nettoyage du capteur niveau d'eau du surchauffeur, message disparaît, four fonctionne à nouveau.
21/4/2022	visite technique sur les centrales de désinfection	21/4/2022	remplacement de buses et les tuyaux d'aspiration produit sur 15 centrales de désinfection. Remplacement buse sur désinfection légume (3% à 0.5%).Vérification du fonctionnement de l'alarme sur doseur TANA TWINDOSE 20
11/5/2022	vérification générale périodique	11/5/2022	contrôle de la machine, machine à l'arrêt, rentre en agence pour remplacement des flexibles...voir ci-dessous
11/5/2022	compacteur à cartons défectueux	19/5/2022	fuite sur plusieurs flexibles dans la cage à verrin, cage à verrin remplie de déchets compacteur ce qui a endommagé les flexibles. Remise à niveau de 10 l d'huile pour faire fonctionner la machine et vider la trémie. Demande retour en agence pour nettoyage et intervention, mise en place d'une benne en attendant le retour du compacteur...le 19/05/22 remise en place d'une benne compacteur
13/4/2022	portes balais à fixer/magasin	13/4/2022	portes balais fixés
11/4/2022	prévisite de contrat d'entretien	8/4/2022	notification des pièces à prévoir pour la visite d'entretien prévue le 28/04/22
11/4/2022	Visite préventive sur le Gerbeur, transpalette électrique	11/4/2022	entretien préventif et remplacement du capot suivant devis
6/4/2022	steam 856 ne s'allume pas	8/4/2022	carte électronique d'affichage est flashée, ne s'allume pas, remplacement de la carte électronique de puissance prise sur le steam 860, vérification du bon fonctionnement, devis DC1810 validé le 12/04/22;le 08/04/22 remplacement de la carte électronique de puissance, vérification du bon fonctionnement.
4/4/2022	tapis fin de course se bloque	8/4/2022	remplacement du moteur et du condensateur, essais OK
4/4/2022	arc électrique, mise HS	16/5/2022	le 25/04/22 contrôle des 6 résistances de la cuve3 sont HS, à remplacer. Devis DC1834 validé le 28/04/22.Intervention le 03/05/22, remplacement des résistances, essais ok. La cuve ne tient pas prévoir le remplacement du moyeux, devis DC1839 validé le 05/05/22.Le 09/05/22, remplacement du moyeu, mais pb de sonde, prévoir son remplacement .Devis DC1843 validé le 09/05/22, intervention le 16/05/22, remplacement de la sonde, fonctionnement OK
6/4/2022	néons à changer/sas allotissement, prise de connexion et câble électrique/légumerie, flexible lave main /légumerie	6/4/2022	néons changés, prise de connexion et câble OK, flexible changé.
31/3/2022	vidange du lave batterie s'effectue mal...	5/4/2022	intervention possible le 05/04/22
30/3/2022	étalonnage des sondes		étalonnage des sondes des chambres froides courant le mois d'avril...
28/3/2022	demande canons à mousse pour le nettoyage des murs		en attente de devis sur des canons mousse mobiles...
25/3/2022	l'eau se vide automatiquement, chauffe à sec	25/3/2022	suite au remplacement des résistances un goujon a cassé, mise en place d'une vis en remplacement du goujon. Intervention finalisée
23/3/2022	contacteur changé pas assez puissant	23/3/2022	remplacement du contacteur 25Apar un contacteur 50A, essais OK
22/3/2022	jointes autour des sauteuses à refaire...		en attente de validation...non retenu

22/3/2022	cellule 4 fait du givre au niveau du joint	25/05/22	réglage de la gâche de porte, cordon chauffant à remplacer devis à faire....Devis DC1820 validé mais intervention faite sur la cellule 1 (erreur...), intervention le 25/05/22
21/3/2022	film ne se coupe pas avec la matrice 1/3	7/4/2022	remplacement joint, réglage lame de coupe, essais OK
14/3/2022	PB sur l'électro pack, axe du film se s'enroule pas normalement, casse le film	24/3/2022	intervention le 24/03/22, vérification outil couteau ok, remise en place joint orange, réglage bagues de centrage pour avoir les mêmes bretelles, déroule 0.05 de plus en gn 1/3, essais ok
14/3/2022	joints autour des sauteuses à refaire...	15/5/2022	Devis 22042 validé le 11/04/22, intervention les 14 & 15 mai 2022. Amené et repli du matériel, mise en protection des existants, dégarnissage des joints de carrelage autour du caniveau, rejointement au joint carrelage epoxy
14/3/2022	PB sur le ROOF TOP, pas de chauffage..	8/4/2022	Gaine coupée, devis DC1799 validé le 01/04/22, intervention le 08/04/22, mise en place d'un coude de diamètre 600mm et la réparation de la déchirure, réglage des volets du soufflage
11/3/2022	ouvre boîtes, coupe légumes PB courant...	11/3/2022	à son arrivée le technicien constate bon fonctionnement, contrôle serrage départ TD OK
10/3/2022	dépression dans la cuisine, pas de chauffage	11/3/2022	après enlèvement de plastiques gênants, mise en sécurité du Roof Top. Intervention du technicien, remise en fonction, OK.
9/3/2022	gécam tiroir ne rentre pas	16/03/22	demande d'intervention, devis DE05343 validé, intervention le 16/03/22, nettoyage circuit de puissance pneumatique, dépose des mâchoires, dépose coupe supérieure et affutage, graissage des glissières, remplacement cutter, essais OK
16/3/2022	ne chauffe pas assez	16/3/2022	recherche origine de la panne, une phase est débranchée dans le n°orniez principal, rebranché câble et essais ok.
16/3/2022	suite dernière visite d'entretien, remplacement d'un ventilateur évaporateur.	16/03/22	remplacement d'un ventilateur G4 sur évaporateur, essais OK
16/3/2022	intervention contractuelle,	16/03/22	livraison de 6 résistances de sauteuses et d'un ventilo G4 pour stok
16/3/2022	ressort à changer sur le lave batterie	26/03/22	prise de référence pour le remplacement du ressort de porte. devis DC1791 validé le 21/03/22, intervention le 26/03/22 remplacement de ressort de porte
14/3/2022	pb sur la petite electropack, enrrouleur du film se fait mal, casse le film	15/3/2022	pb présent sur le format 1/3, provoque des casses du film. Le dérouleur de film est un peu juste en longueur, pour être bien maintenu par le presse film lors de la coupe. Augmentation de la longueur de déroulement du film. Remplacement des lames triangle qui ne coupent plus correctement. Lubrification, essais bon.
8/3/2022	demande d'intervention sur une gécam, tiroir ne rentre plus	1/3/2022	nettoyage circuit de puissance pneumatique, dépose des mâchoires, dépose coupe supérieure et affutage, graissage des glissières, remplacement cutter, essais OK
8/3/2022	marmitte 857 ne monte pas en T°	16/03/22	2 résistances déjà remplacées, nécessite le remplacement des 2 résistances restantes avec son câblage... en attente de devis Le 16/03/22, remplacement d'une résistance en stock et d'un contacteur 25A, & de deux résistances. Devis DC1785 validé le ..., intervention le 16/03/22
4/3/2022	Sauteuse 859 ne fonctionne plus	23/03/22	le disjoncteur principal est en défaut, le vigi ne fonctionne plus, est coincé, nécessite l'intervention d'un électricien. Le 11/03/2022, intervention de Sals Electricité, contrôle disjoncteur "CU1562" OK dans le TD, problème sur la machine Le 16/03/22, recherche origine de la panne, contacteur brûlé prévoir remplacement avec un contacteur 50A, devis DC1788 validé le 21/03/22, Intervention le 23/03/22 remplacement du contacteur 25A par un contacteur 50A essais OK
21/2/2022	réseau légumerie bouché	21/02/22	débouche le réseau légumerie, écoulement OK
16/2/2022	Demande de contrôle stabilité des tensions et fréquences délivrées	21/03/22	le 17/02/22 intervention et pause d'un analyseur de fourniture électrique jusqu'au 17/03/22. Ces mesures étant destinées à vérifier la qualité de fourniture au point de livraison, et notamment si des creux de tension se produisent. Les valeurs relevées sont conformes à la norme et le problème n'est pas lié au réseau d'alimentation électrique (Compte rendu enregistré)
15/2/2022	boîte à pharmacie à fixer, point de rassemblement à fixer, néon à changer vestiaire femmes	15/02/22	boîte pharmacie, pt de rassemblement, néon: tout est OK
15/2/2022	demande de tapis GS10	OK	devis D368 validé, pièces reçues
15/2/2022	visite périodique	15/02/22	en attente du rapport d'intervention
14/2/2022	température en hausse	21/02/22	un des ventilateurs du condenseur est HS, à remplacer. Réglage du pressostat HP a 29 bari. Devis DC1753 validé le 15/02/22. Le 21/02/22 remplacement du moteur, ventilateur condenseur
11/2/2022	gong de la porte d'entrée cassé	OK	Intervention par Ph. Barthe... gong HS

11/2/2022	demande devis pour réagréage parmentière PL25K	Fait	devis D22000992 validé le 15/02/22, le 24/03/22 récupération des paniers, retour prévu sem19...Rappel le 19/05/22, réception le 20/05/22, mis dans l'algéco BQ.
9/2/2022	machine lave caquettes mise en HS , le tablier inox ne tient pas..	15/02/22	Intervention faite
8/2/2022	néon à l'intérieur du congel , porte BOF , ouvre boîte (éviter la limaille de fer) porte bidon en plonge, visite avec le plombier sur l'ensemble de la cuisine	08/02/22	intervention néon changé, resserrage charnières, changement d'une pièce sur l'ouvre boîte, changé le porte bidon. RAS suite à la visite avec le plombier
7/2/2022	STEAM 857 a du mal a monter en T°	15/02/22	réception devis DC 1748 validé le 10/02/22, remplacement des 2 résistances cuve et des 2 câblages des résistances, vérification de bon fonctionnement
7/2/2022	visite Bureau Véritas Q18/Q19	07/02/22	contrôle électrique, contrôle des installations électriques, rapport d'intervention...Absence d'anomalie / Q18 validé, seul examen impossible sur cellules HT suite à l'absence de hublot / Q19 validé.
4/2/2022	coupe légumes 865 : bouton resté dans les mains, ne démarre pas	08/03/22	envoi photo du matériel défectueux. Devis D22000843 validé, réception de la pièce, intervention de Ph Barthe le 08/03/22
4/2/2022	sauteuse 858 arc électrique	22/02/22	interrupteur bloqué par cadenas /ELM le 14/02/22: la commande de la sauteuse a probablement pris de l'humidité, nécessite le remplacement du contacteur des résistances, reste collé LC1D25.Le 15/02/22 remplacement du contacteur, resserrage des connexions, contrôle des résistances: 3 sont HS, l'ensemble des 6 résistances a remplacer. Devis DC1762 validé le 21/02/22, intervention le 22/02/22
4/2/2022	nettoyage bac a graisse	04/02/22	pompage nettoyage du bac à graisse et du poste de relevage
2/2/2022	maintenance préventive	02/02/22	entretien des groupes extérieurs, nettoyages des échangeurs, resserrage des connexions, remplacement des isolants abimés et contrôle des fuites et du bon fonctionnement
1/2/2022	réseau légumerie bouché, demande d'intervention avec caméra	01/02/22	nettoyage du réseau en production
1/2/2022	dysfonctionnement sur la DOTRACK, mauvais réglage	01/02/22	remise en ^pace du capteur de sécurité du tiroir du convoyeur, défaut de mouvement de pince, capteur coups est défaillant, remplacements de ces 2 capteurs et 2 vis, fonctionnement OK
31/1/2022	pb de fonctionnement	08/02/22	devis DE05164 validé sur la 3245, dépose des mâchoires, nettoyage des lames, contrôle et retournement des ressorts de pince, réparation ventilateur, important graissage, remplacement lame cutter, essais OK.
27/1/2022	vérification appareil de levage	11/04/22	avis général: non satisfaisant, les vérifications ont fait apparaître les défauts ou anomalies "liste récapitulative", auxquelles il y a lieu de remédier....remettre en état le capot batteries demande de devis auprès de TOYOTA....Devis 9001822682 du 18/02/22 validé le 28/03/22.Intervention le 11/04/22, remise en état du chariot.
25/1/2022	diverses maintenances sur la cuisine	25/01/22	table en pâtisserie: roue cassée réparée. Roues défectueuses / échelles condit. réparées. Vestiaire homme, pb chasse d'eau réparée.
20/1/2022	bouton d'arrêt d'urgence / duotrack HS	26/01/22	remplacement bouton d' arrêt d'urgence coffret écran, remplacement du manomètre cassé
20/1/2022	mixeur plongeur fonctionne mal	7/4/22	remplacement de l'adaptateur Assy TBX 130
20/1/2022	four pâtisserie 852 se met en E13		résistances du surchauffeur commencent à chauffer, mais l'eau n'arrive pas au surchauffeur. Le capteur du niveau d'eau du surchauffeur est à remplacer. Devis DC1726 validé le 27/01/22, le 04/02/22:resistance chaudière HS, carte électrique ne gère plus le niveau d'eau malgré le remplacement de la sonde, le 14/02/22:débranchement de toutes les résistances du surchauffeur
20/1/2022	présence de rats à l'entrée du magasin	21/1/22	faible activité, mise en place de tapettes dans les boîtes à rats, et pièges glus sous algéco ext
19/1/2022	demande remplacement abrasif	8/2/22	réception abrasif le 19/01/22 intervention Ph.B OK
16/3/2022	steam 860 ne chauffe pas suffisamment		recherche origine de la panne, contrôle des résistances, pas d'anomalie, chauffe à 100 degrés .Remplacement carte relais. Devis DC1811 validé le 19/04/22 Remplacement carte relai souper, devis DC 1841, validé le 18/05/22
18/1/2022	four pâtisserie ne s'allume pas	19/1/22	attention de vérifier si bien réarmé...remis en fonction par Ph.B
18/1/2022	prise à nue sur la banque pâtisserie	25/1/22	bouton en commande....changé
18/1/2022	diverses maintenances sur la cuisine	18/1/22	vérification d'une vis/ouvre boîte, changement de plusieurs néons(zone mag, prod...), petite porte au déconditionnement débloquée, refait joint/lave mains/ changé prise de la gécam/recoller la protection bleu sur la porte au condi froid et rectifié la porte du lave bottes/prod.

18/1/2022	sauteuse 859 ne s'allume pas	3/2/22	sauteuse 859 ne s'allume pas intervention le 20/01/22, résistances à changer. Devis DC1723 validé le 27/01/22, intervention faite le 03 02 22
18/1/2022	10h00 plus de pression d'eau sur la cuisine	18/1/22	plus de pression d'eau dans la cuisine, pb en cours sur le réseau dans diff secteur. Diffusion du n° compteur C20SD002836 pour intervention ...rappel pour annuler l'intervention, pression normale à 10h45
18/1/2022	tapis convoyeur légumes	10/3/22	demande de devis des tapis convoyeur (1gd, 1 petit) ce jour le 18/01/22, reçu le 25/01/22 devis D22000368 validé le 25/01/22 , pièces reçues le 10/03/22
13/1/2022	lave-vaisselle du réfectoire mousse	13/1/22	porte HS prévoir un remplacement de l'appareil en attente validation direction, contrôlé par Ph.B appareil à changer HS en attente de devis auprès de Speed Froid...
13/1/2022	remplacement du guide longitudinal	14/1/22	remplacement du guide longitudinal
12/1/2022	évacuation réseau bouché en légumerie	13/1/22	débouchage réseau, présence importante morceaux de légumes, écoulement ok. Si revient prévoir la caméra
12/1/2022	frigo office CC ne descend pas en T°, (entre 12 et 13°)	20/1/22	fuite au niveau de l'évaporateur, non réparable et doit être remplacé en attente validation...pose des manos manque du gaz, chargé en R449a 0.3 kg
11/1/2022	four pâtisserie 852	11/1/22	remplacement du thermostat de sécurité du surchauffeur
6/1/2022	lave-vaisselle réfectoire porte ne tient pas	11/1/22	remplacement des ressorts de la porte
10/1/2022	four 849 disjoncte	22/2/22	Mail fait le 10/01/22 pour demande d'intervention. Le 22/02/22: procédure de réinitialisation du four, pb arrivée d'eau, fusible carte électronique HS, remplacement du fusible, vérification du bon fonctionnement RAS
6/1/2022	Dératisation et blattes	6/1/22	réalisation d'une visite prévue, aucune activité/présence n'a été détectée au cours de la visite, pas de trace de nuisible à ce jour.
4/1/2022	vérification des extincteurs	Fait	devis DER-29583 suite à la visite de contrôle validé, en attente d'intervention, relance faite le 18/01/22, intervention le 25/01/22 et devis DER-29795 validé sur 2 DM à changer . Devis stopper, le 03/03/22 intervention faite par Ph.Barthe pour le DM local poubelle, en attente du DM couloir magasin non branché....
30/12/2021	boitier AKONET web serveur HS	30/12/21	remplacement AKO 50-14
29/12/2021	stock produits finis fait disjoncter	Fait	recherche origine de la panne, compresseur HS, faire un devis de remplacement Devis DC 1706 valide le 18/01/22 en attente d'intervention, relance le 28/01/22.....remplacement du compresseur, essais et contrôle d'étanchéité ok
28/12/2021	divers locaux cuisine	28/12/21	détartrage des 4 fours, démontage des façades des marmites et sauteuse, consignes des éléments ouverts.
23/12/2021	ne chauffe pas	22/12/21	La résistance du surchauffeur n'arrive pas à chauffer l'eau dans le temps imparti
22/12/2021	divers entretiens	22/12/21	entretien des évaporateurs dans les chambres froides et local poubelle, nettoyage et désinfection des batteries évaporatrices, contrôle du bon fonctionnement.
22/12/2021	remplacement de pièces sur l'essoreuse à salade	22/12/21	remplacement des 2 moteurs, 2 disjoncteurs moteurs et 1 clapet anti retour, fourni par SHCB
13/12/2021	couteau à remplacer	13/12/21	Baisse du thermostat du surchauffeur à 70 degrés
13/12/2021	résistance HS	13/12/21	remplacement de 2 résistances défectueuses
13/12/2021	réseau bouché	13/12/21	débouche le réseau (carottes), prévoir de diluer pour éviter la purée dans le réseau
10/12/2021	joints porte frigo réfectoire défectueux	25/1/22	reçu devis DV005089 pour changement joint porte horizon validé, intervention par Ph B.
9/12/2021	maintenance des alarmes incendies	7/1/22	reçu devis contrôle alarme incendie DV2112-001validé, intervention le 07/01/22. , remplacement des batteries sur centrale, essais sirènes sur l'ensemble du bâtiment RAS, essais des Déclencheurs Manuels sur l'ensemble du bâtiment. Constat: 2 DM sont défectueux (circulation préparation, local poubelle), prévoir de les remplacer...
8/12/2021	vidange bac	OK	VIDANGE BAC
8/12/2021	ne chauffe pas	14/12/21	résistance à changer, devis DC1691 reçu le 09/12/2021...remplacement des 2 résistances
8/12/2021	petit steam 860 ne chauffe pas bien	8/12/21	nécessite le remplacement de la sonde 3
13/12/2021	remplacement des brosses laves bottes	13/12/21	reçu devis DC 1687 validé, remplacement brosse cylindrique horizontale PBT 80/100 et verticale PBT 120/100 & remplacement système venturi 1/2 complet
3/12/2021	déshydrater en panne	3/12/21	recherche de panne RAS; remplacement kit déchargement
3/12/2021	vérin freine peu	3/12/21	remplacement de 2 vérins de capot
3/12/2021	réducteur de monté et descente bloqué	3/12/21	déblocage du réducteur et contrôle des fins de courses essais de fonctionnement ok. Remise en place du batteur et branchement
3/12/2021	ne fonctionne pas, thermostat HS	3/12/21	remplacement du doseur d'énergie et essais de fonctionnement ok

3/12/2021	disjoncte	3/12/21	deux résistances de cuves à remplacer, remplacement des 2 résistances et essais de fonctionnement ok
3/12/2021	remplacement carte commande	3/12/21	remplacement de la carte de commande, essais de fonctionnement ok
2/12/2021	four 849 ne fonctionne pas disjoncte		tel pour intervention, ne peut se intervenir aujourd'hui, déplacement prévu le 03/12/2021
30/11/2021	refoulement zone production pâtisserie (jus de carottes)	30/11/21	intervention prévue le 30/11/21 pour 16h
30/11/2021	présence de rats à l'entrée de la cuisine	30/11/21	réalisation d'une visite de suivie
26/11/2021	maintenance sur évaporateur	26/11/21	1 moteur ventilateur de l'évaporateur est HS, à remplacer
26/11/2021	Duotrack disjoncte	31/12/21	disjoncte, problème d'humidité Le 01/12/2021 intervention sur la DUOTRACK...
26/11/2021	four 849 disjoncte	26/11/21	contrôle du bon fonctionnement, fonctionne correctement en vapeur, sec et lavage
26/11/2021	steam ne chauffe pas assez	26/11/21	recherche origine de la panne, 2 résistances à changer
26/11/2021	capots sauteuse pression ne tiennent plus	20/4/22	contrôle de la fermeture des capots, vérin HS, devis DC1810 validé, intervention le 20/04/22 de la carte de basculement de la cuve...mais ne fonctionne pas...
21/10/2021	lave batterie en panne	21/10/21	SAV sur doseur du lave batterie, réglage des produits. Voir poste de désinfection tuyau défectueux en plonge et légumerie.
22/11/2021	visite générale périodique/Mono Bloc P6198	22/11/21	contrôle visuel: conforme, contrôle des fonctionnements et réglages: conformes, vérification des indicateurs: conforme, maintenance et entretien préventif: cage vérin pas nettoyée sinon pas de remarques
24/11/2021	interruptions régulières de la cellule n°2	14/12/21	mail et message tel pour intervention, Mr Manzano précise que cela doit venir de la carte électronique qui perd le programme, il nous fait parvenir un devis fin de semaine. DevisDC1681 le 25/11/2021validé remplacement de 2 platines de commandes
1/10/2021	intervention de maintenance préventive	24/11/21	nettoyage filtres batterie prévoir le remplacement de ceux-ci car extrêmement obstrués
5/11/2021	entretien périodique sur la DUOTRACK	5/11/21	Réfraction de la pince et des outils. Remplacement des ressorts, des joints, d'un couteau GN 1/4 & GN 1/8, d'un relai de chauffe, des accroches caoutchouc de plaque de fonds. Contrôle des barreaux convoyeurs d'entrée. Remplacement des arrêts d'urgence du convoyeur d'entrée, plus nouvelles protections AU. Remplacement cellule de détection des BQ piste 1, lubrification, essai bon
4/11/2021	problème de pression	Fait	dépannage rooftop problème de dépression au niveau des cuisines car le film plastique bloquait l'aspiration & filtre complètement obstruer prévoir le remplacement de ceux-ci si pas en contrat faire devis pour les remplacer devis 2663816-1 non encore validé le 04/02/22
19/11/2021	chauffe en continu, faut disjoncter au tableau principal	19/11/21	remplacement du contacteur
18/11/2021	disjoncteurs Q3 et Q4 sautent, bouton mise en marche cassé et garniture intérieure parmentière défectueuse	28/12/21	Le 25/11/21 intervention, devis à venir /moteurs. Reçu devis D21007577 le 01/12/2021 validé intervention fte par SF
18/11/2021	four ne fonctionne pas	19/11/21	attention pdt le nettoyage, les connections électriques ont pris l'eau. Test des connections, four essayé en mode sec fonctionne correctement.
10/11/2021	couteau à remplacer	10/11/21	dépannage sous contrat d'entretien, remplacement couteau, essai bon
15/11/2021	présence d'étincelles, le batteur disjoncte	Fait	LE 16/11/21 Recherche de panne: débranchement et test des 3 moteurs, ras. Débranchement de toutes les connectiques de la commande et les contacts. L'appareil disjoncte toujours. Très forte odeur de brulé à l'intérieur. le 19/11/21: commander un transformateur et courroie principale, panne localisée, transformateur cramé Devis DC1682 le 25/11/21
9/11/2021	étendue d'eau à l'entrée de la cuisine	Fait	intervention de la SAUR...RAS. l'évacuation se fera dans le temps
9/11/2020	steam 857 disjoncte	21/10/21	remplacement d'une résistance de la cuve, le 26/11/21 recherche origine de la panne, 2 résistances à remplacer
9/11/2021	le four disjoncte	10/11/21	Une résistance du bac vapeur fait une mise à la masse Débranchement de celle-ci Le four fonctionne avec les 2 résistances restantes La résistance du bac vapeur a commander Devis DC1682 le 25/11/21
8/11/2021	le tiroir ne rentre plus sur electropack	10/11/21	intervention effectuée
20/10/2021	disjoncte au bout de 5 minutes	21/10/21	
20/10/2021	Ne fonctionne pas	20/10/21	
20/10/2021	Steam ne chauffe pas	20/10/21	2 résistances HS remplacement d'une résistance le 21/10/21

18/10/2021	problème fonctionnement		Contrôle électrique-> contact mécanique charnière pour sécurité ouverture couvercle détérioré: pièces à remplacer. Devis de remise en état à suivre dès retour du fabricant.
18/10/2021	pb de détection de la barquette côté gauche	18/10/21	réglage de la sensibilité de la cellule de détection présence barquette
15/10/2021	Légumerie la laveuse disjoncte	28/12/2021	Recherche origine de la panne, contacteur thermique disjoncte, réglage du contacteur et essais ok, si la panne persiste, prévoir de remplacer un des deux moteur, devis D21007577 validé le 03/12/21 intervention faite par S F
13/10/2021	Gecam du CCAS arc électrique au niveau de la matrice disjoncte	15/10/21	Gecam remise en route par P Barthes
13/10/2021	Disjonction du lave batterie * 4	15/10/21	Recherche origine de la panne contacteur thermique la distance disjoncter recalibrage le contacteur contrôle des résistances essais ok
11/10/2021	Remontée égouts en salle de préparation froide	11/10/21	réseau pâtisserie pris par plusieurs accès, grosse présence de morceaux de carottes, écoulement rétabli
8/10/2021	le four disjoncte après avoir fait plusieurs batchs sans problème		Remise en service sans intervention mais après séchage durant le week-end
29/9/2021	Amortisseur capot ne fonctionne plus		Devis D21006103 validé par Nathalie
4/10/2021	Ne chauffe pas	04/10/21	Recherche de panne, le contact de basculement de la cuve HS, a remplacer Débranchement du contact, la sauteuse fonctionne
1/10/2021	Le steam ne chauffe pas	04/10/21	Remplacement de la carte relais et essais ok
30/9/2021	Lave batterie ne s'allume plus et vidange sans arrêt	30/09/21	Recherche origine de la panne carte de commande HS faire devis de remplacement DC 1644+Le tuyau de vidange est obstrué par le reste de nourriture Débouchage et vérification du vidange, RAS
30/9/2021	Prise en glace de l'évaporateur	30/09/21	Dégivrage a l'eau de l'évaporateur Recherche de panne Le variateur des vitesses du ventilateur condenseur est HS, à remplacer Branchement en direct du moteur ventilateur condenseur
24/9/2021	en vapeur four semble "humide" au niveau des cartes	28/09/21	Traces visibles de l'humidité sur la platine de contrôle Nettoyage et séchage des connectiques et de la platine Mise en marché du four, fonctionne à nouveau
17/9/2021	fuite evap allot côté montpel	22/9/2021	Recherche origine de la panne, point de consigne trop bas, réglage à 1.5 degrés. Dégivrage de la batterie et de l'écoulement
17/9/2021	sauteuse disjoncte et ne tient pas	17/11/2021	interrupteur du thermostat est cassé, à commander et remplacer. Travaux effectués: remplacement de l'ensemble du câblage des résistances Devis DC1682 le 25/11/21
16/9/2021	roof top en alarme et arrêt	17/9/2021	
10/9/2021	coupe légumes s'est arrêté / tel Mr Richert INDUSTRIAL	15/9/2021	2changes tel M MANZANO / INDUSTRIAL Variateur HS devis à venir
10/9/2021	petit steam s'est mis en erreur HS	03/12/21	carte électronique HS
9/9/2021	Steam s'arrête puis redémarre erreur 1	22/9/2021	Problème sonde + peut-être carte / Recherche origine de la panne, platine de commande hs. Montage de la platine du steam 860 et essais ok
7/9/2021	Zone en alarme depuis 2 jours	04/02/22	variateur des vitesses des ventilateurs du condenseur est HS, à remplacer. Devis DC 1706 validé le 18/01/22, intervention le 04/02/22 pour remplacement du compresseur essais et contrôle OK
7/9/2021	lave cagettes a disjoncté et s'est vidangé par terre	10/9/2021	tests OK RAS à contrôler le 10/09/2021
6/9/2021	girafe alimentée en elec mais ne tourne pas à l'ouverture pour séchage constat que courroie déplacée	Fait	Fixation du pied de girafe Redressage du courroie du girafe
3/9/2021	essoreuse à salade pb contact porte ne s'enclenche plus à la fermeture	Fait	intervention M Barthes changement du contacteur de porte
3/9/2021	GECAM titoir ne sort/rentre plus	Fait	devis obtenu par Nicolas auprès de GECAM en attente validation
2/9/2021	four se met en erreur 100	Fait	Recherche origine de la panne contacteur principal bloqué remplacement du contacteur avec un contacteur d'occasion essai de fonctionnement OK / ATTENTE DEVIS PIECE NEUVE
2/9/2021	grande ligne conditionnement couteaux ne coupent plus	Fait	remplacement couteaux ATTENTION à la manipulation trop brusque

INTERVENTIONS SUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES				
Date	SITES	Descriptif de la demande d'intervention	Réparation	Remarques
06/07/22	Jean D'Ormesson	Lave-vaisselle fonctionne en continu	Fait	
27/06/22	JJ. Rousseau	Le frigo est à 20 °c	28/6/22	Recharge gaz
23/06/22	M. Long	Le frigo a du mal à redescendre en température	23/6/22	Suite visite Speed froid pas de problème constaté
23/06/22	Mas Boulbon	Frigo double porte à 15 °c	23/6/22	Suite visite Speed froid pas de problème constaté
22/06/22	Mas Boulbon	La porte entre la plonge et le self est gonflée sur la partie basse. Il manque un carreau de carrelage sur le nez de cloison entre le self et la zone chaud.	Fait	
20/06/22	JJ. Rousseau	Le frigo est à 7°c le matin --> renfort gaz ?	23/6/22	Suite visite Speed froid pas de problème constaté
20/06/22	L. Rousson	Le frigo fait disjoncter et une odeur de brûlée se dégage.	20/6/22	MEP du frigo de la CC
17/06/22	Planette	Porte lave-vaisselle qui dysfonctionne	21/6/22	Réparation effectuée
14/06/22	Jean Carrière	Frigo ne descend pas en température	15/6/22	
13/06/22	Faucher	Souder la pédale de la poubelle en cuisine	ok	
13/06/22	Castanet	Banque froide pas à température	13/6/22	Répartiteur changé sur place, réparation ok
13/06/22	Martel	Plaque plafond office à remettre	ok	
13/06/22	Martel	Lave main des vestiaires non fonctionnel non utilisé	OK	
10/06/22	Galan	Poignée de porte d'accès office cassée	14/6/22	TD
10/06/22	St Césaire	La poignée de la porte du four ne tient plus. manifestement les trous utilisés lors de l'installation ne correspondent pas à ceux qui étaient prévus.	21/6/22	
09/06/22	Bruguiet	Distributeur FCH non installés et livraison savon non adapté sur certains OL	Fait	
09/06/22	Courbessac	Carte électronique à remplacer lave-vaisselle + évaporateur local poubelle givre	17/6/22	Le 14 on apprend que la carte ne pourra être mise en fabrication qu'à la fin juin. Il est pris pour décision de switcher entre le lave-vaisselle neuf en CC.
09/06/22	Jean Macé	Frigo à 10 °c	9/6/22	Recharge fluide
09/06/22	J. Moulin	Le robinet eau froide plonge fuit, à remplacer	OK	
01/06/22	Bruguiet	Remplacer les joints de la CF usés et moisissés	OK	Les joints de ce type de chambre froide n'existent plus
31/05/22	Wallon	Néons 12 grillés dans la salle de restaurant	OK	Mr Barthes s'occupe de commander les ballastes pour les changer dès leur réception.
31/05/22	Barbes	Lave-vaisselle ne chauffe pas et ne démarre pas	3/6/22	
31/05/22	Jean D'Ormesson	Ressouder une pâte de fixation sur le chauffe assiette	Fait	
31/05/22	Castanet	Mettre une centrale de nettoyage	Fait	
30/05/22	Cigale	Mettre deux plaques de protection sur les côtés de la porte de sortie cuisine afin de la protéger des projections d'eau.	Fait	
30/05/22	Planette	Mettre nouveau distributeur savon FCH	Fait	
24/05/22	Barbes	Fuite du bac de plonge à côté du lave-vaisselle	Fait	
23/05/22	Jaurès Mat	Frigo à 20°	24/5/22	Mail envoyé le 23/05. A rebrancher le 25/05
20/05/22	Calendrette	Frigo à 20°	24/5/22	Mail envoyé le 23/05
20/05/22	L. Rousson	Lave-vaisselle fonctionne en continu sans s'arrêter et à froid	24/5/22	Mail envoyé le 23/05
16/05/22	Lakanal	1 roue de chariot dessoudée	17/5/22	Chariot irréparable
16/05/22	J. Zay	Frigo à 20 °c	20/5/22	Frigo neuf en réserve à la CC mis en place par Eric, Olivier et Thierry
16/05/22	Chamson	Mise en place porte raclette/balais	Fait	
16/05/22	Gauzy	Mise en place porte raclette/balais	Fait	
12/05/22	Pont de Justice	Self chaud dysfonctionne	16/5/22	Message tél le 12/05
10/05/22	Courbessac	Lave-vaisselle fonctionne en continu sans s'arrêter	Fait	Contrôle sur place le 24/05/22. Présence de cafards sur la carte mère engendrant un dysfonctionnement. Attente de l'intervention du service désinsectisation de la mairie pour pouvoir réparer.
12/05/22	Placette	1prise décroché de son réceptacle, grille de VMC fermée en plonge	20/5/22	TD.

12/05/22	Prosper Mérimée	Groom porte cuisine cassé, commande de la hotte HS, écoulement évier plonge difficile		Mail envoyé à speed froid pour commande hotte et lave-vaisselle. Groom reçu le 17/05 mais n'a pu être installé car pas les mêmes dimensions que le précédent. Besoin perceuse.
10/05/22	Jean D'Ormesson	Besoin installation support raclette zone plonge	Fait	
02/05/22	Jaurès Mat	Lave main qui fuit au niveau de la pédale / 2 grilles du four non soudées	Fait	
02/05/22	Prosper Mérimée	Fuite évier zone plonge	Fait	
25/04/22	Castanet	Refixer les barres de guidage du lave-vaisselle	Fait	
22/04/22	M. Long	Fuite siphon sous bac double évier.	Fait	
22/04/22	M. Long	Installation support en fer pour lave-main salle à manger	Fait	
21/04/22	Tailhades	Le produit de rinçage ne descend pas	16/5/22	Mail envoyé à Mr MAUFOUX le 21/04
21/04/22	M. Long	Le produit de rinçage ne descend pas	16/5/22	Mail envoyé à Mr MAUFOUX le 21/04
21/04/22	Bruguier	Le produit de lavage ne descend pas	Fait	Mail envoyé à Mr MAUFOUX le 21/04
21/04/22	L. Rousson	Le produit de rinçage ne descend pas	Fait	Mail envoyé à Mr MAUFOUX le 21/04
21/04/22	René Char	Lavabo des vestiaires qui fuit de façon aléatoire et manque de pression	Fait	
21/04/22	Les Benedictins	Fuite du robinet de la plonge et du joint du siphon	17/5/22	TD
19/04/22	Courbessac	Le lave-vaisselle ne fonctionne pas	Fait	Passage speed froid le 20/04/22, présence de cafards qui explique le dysfonctionnement. Après vérification aucun dysfonctionnement
19/04/22	Courbet Prim	2 Néons grillés + évier plonge bouché	Fait	
19/04/22	Jean Carrière	2 robinets fuient lorsqu'ils sont actionnés côté plonge + 1 robinet à changer dans les toilettes du personnel	Fait	
19/04/22	P. Semard	Ballon d'eau chaude en panne	Fait	
19/04/22	Combe des Oiseaux	installation porte balais : Mika	Fait	
19/04/22	Combe des Oiseaux	pas d'eau lave main : vanne ? : Thierry	30/5/22	La vanne d'arrivée d'eau était fermée
14/04/22	Wallon	3 blocs néons grillés	9/5/22	Mail envoyé à Mr TAGLIONE. RDV le 21/04
12/04/22	Mas des Gardies	installer porte balai	13/4/22	
12/04/22	Marcellin	installer porte balai	13/4/22	
12/04/22	Bruguier	Le meuble froid fait disjoncter toute la cantine	Fait	Mail envoyé le 12/04/22
07/04/22	Planette	La porte du lave-vaisselle n'est plus fixée	Fait	Mail envoyé le 07/04
07/04/22	Vaillant	Coupe pain HS	25/4/22	Mail envoyé le 07/04
07/04/22	Mas des Gardies	L'eau du lave-vaisselle est froide	6/5/22	Mail envoyé le 07/04, contrôle speed froid le 13/04. Devis signé pour remplacement résistance
04/04/22	Courbessac	La climatisation du local poubelle souffle du chaud	15/4/22	Mail envoyé le 04/04/22
04/04/22	Pauline Kergomard	Faire enlever les anciens distributeurs	Fait	
04/04/22	Casanova	Frigo à 10 °c	6/4/22	Manque gaz
31/03/22	Berlioz	Frigo en panne	6/4/22	Mail speed froid le 31/03. Intervention le 01/04 suivi d'un devis pour remplacement du compresseur.
30/03/22	Cigale	Fontaine à eau fuit	5/4/22	Contrôle le 05/04/22 pas de fuite constaté
30/03/22	Jaurès Prim	Joint CF à remplacer	1/4/22	Les joints sur ce modèle de chambre froide n'existe plus, ne peut pas être changé.
30/03/22	Gazelle Prim	Petits néons grillés dans la salle de restaurant	17/5/22	TD
29/03/22	Jean Carrière	2 Robinets fuits	Fait	
29/03/22	René Char	16 Ampoules à changer au réfectoire	Fait	Le 21/04 contrôle par un électricien qui constate que le système est grillé du fait de la laine de verre sur les luminaires qui entraîne une surchauffe des circuits. Attente de la réponse de la ville sur la prise en charge des réparations. Intervention prévue le 11/07/22
28/03/22	Jaurès Mat	Fuite lave mains (jonction de la barre d'activation et du robinet en dessous)	Fait	

28/03/22	Pauline Kergomard	Porte du local poubelle à réparer + roulette de 2 tables à ressouder	Fait	
24/03/22	Galan	La chasse d'eau met 1 journée pour se remplir	1/4/22	Fait par Allobatiment
24/03/22	Gazelle Mat	2 néons et 1 ampoule grillés dans les vestiaires et les toilettes	25/3/22	
22/03/22	Lakanal	Changer la centrale de nettoyage	30/5/22	Changement du tuyau et du pistolet
21/03/22	Langevin	Plus d'eau chaude sur la douchette évier plonge malgré eau chaude détectée au tuyau d'alimentation.	28/6/22	
18/03/22	Courbet Prim	CF à 7 ° C et souvent en dégivrage--> ne redescend plus	23/3/22	
18/03/22	Grézan	Refixer le lave-mains des vestiaires filles. Manque une cheville, la vis est sur le lave mains.	6/4/22	
17/03/22	Gazelle Mat	Distributeur de savon à installer dans vestiaires	Fait	
15/03/22	Gauzy	Fuite siphon à l'évier	18/3/22	
14/03/22	Langevin	Raccourcir le tuyau de vidange de l'évier afin de mettre de la pente.	22/3/22	Refaire l'écoulement par un plombier
14/03/22	Grézan	La fontaine à eau fuit.	17/3/22	
14/03/22	Tourmagne	Le bras de rinçage du lave-vaisselle ne tourne pas.	Fait	
10/03/22	Eau Bouillie	Installation du distributeur papier toilettes dans WC vestiaires	Fait	
10/03/22	Lakanal	Centrale de désinfection en panne-->manque tuyau injection produit	30/5/22	
08/03/22	Courbet Prim	Fuite à la centrale de désinfection	20/4/22	
08/03/22	L. Rousson	Fuite à la centrale de désinfection	20/4/22	
09/03/22	J. Zay	DISTRIBUTEUR DE SAVON ET DE GEL A INSTALLER DANS L'OFFICE	Fait	
08/03/22	Jean Macé	Néons grillés et interrupteur qui grésille dans les vestiaires	Fait	Interrupteur à changer lors de la prochaine intervention de Mr Barthes
07/03/22	St Césaire	Coller le plastron de protection mural à la plonge. (décollé pour repeindre le mur)	Fait	
22/02/22	Jean Carrière	1 roue de chariot à changer	3/3/22	Soudé par Mr BARTHE
21/02/22	Gazelle Prim	1 ampoule dans les toilettes et 2 néons + starter dans l'office sont grillés	15/3/22	
18/02/22	Grézan	L'eau du lave-vaisselle n'est pas assez chaude	24/3/22	Remplacer le contacteur de la machine, vu le 21/02. Remplacer la résistance 6watt par une 12 watt, vu le 22/02
18/02/22	Chamson	Frigo à 25 °	21/2/22	Mail envoyé le 18/02/22
18/02/22	Tourmagne	Changer le distributeur de savon par un distributeur FCH	Fait	
18/02/22	Tourmagne	Changer les planches à l'intérieur du meuble en bois par des planches pouvant être nettoyées à l'éponge. 1 charnière à changer	13/4/22	Mesures prises le 22/02/22
18/02/22	Tourmagne	Le lave-vaisselle ne chauffe pas.	21/2/22	Résistance à changer. Attente devis
17/02/22	Wallon	Frigo double portes monte en température (9°)	21/2/22	Mail envoyé le 18/02/22
15/02/22	Chamson	Vérifier l'adoucisseur qui semble ne pas fonctionner (amoncellement de sel régénérant figé à l'intérieur)	27/2/22	Vérifier le 27/02. Adoucisseur HS
15/02/22	Chamson	Les joints du frigo double porte ont été changés récemment et ne tiennent pas car les anciens joints n'ont pas été enlevés.	22/2/22	
15/02/22	J. Moulin	Recoller le plastique vert du bac déchets alimentaires	22/3/22	
15/02/22	J. Moulin	Charnière du four désaxé rendant la fermeture et l'ouverture du four difficile	23/3/22	Charnière refixée sans certitude que cela tienne longtemps. Impossible de racheter sur ce matériel qui n'est plus commercialisé.
15/02/22	J. Zay	Refixer la barre de seuil qui mène à la cuisine	16/3/33	
15/02/22	J. Zay	Changer le joint du frigo double porte. Le frigo coule de la partie arrière.	22/2/22	
15/02/22	Wallon	CF à 9°C	22/2/22	Mail envoyé le 11/02
11/02/22	St Césaire	Distributeur de produits lessiviel ne fonctionne pas	10/3/22	Mail envoyé le 11/02
11/02/22	Talabot	L'eau de la plonge est à 40 °, trop bas en température	14/2/22	Intervention SPEED FROID
11/02/22	St Césaire	L'eau de la plonge est à 40 °, trop bas en température	14/2/22	Intervention SPEED FROID

11/02/22	St Césaire	La hotte cuisine ne fonctionne pas. Variateur de hotte plonge a refixer au mur.	14/2/22	Intervention SPEED FROID
08/02/22	Talabot	Fuite importante au niveau du produit de lavage--> urgent	11/2/22	Intervention FCH
08/02/22	Placette	Changer la douchette de la plonge qui est cassée et renforcer les pieds de table inox (avec dosseret) en plonge (deux équerres suffiraient)	16/2/22	Douchette en commande, Pieds de table soudés
08/02/22	Jaurès Prim	refixer le système douchette qui vacille	16/3/22	
08/02/22	Jaurès Prim	Déplacer le distributeur gel hydro-alcoolique. Le mettre de l'autre côté de la porte, l'emplacement actuel ayant déjà généré plusieurs risques d'accident compte tenu de la hauteur d'installation (hauteur de la tête)	16/3/33	
07/02/22	Tourmagne	Installer le lave-vaisselle en coordination avec FCH et SPEED FROID pendant les vacances scolaires de février	22/2/22	Réparations effectuées par speed froid*
07/02/22	Eau Bouillie	Changer le distributeur de papier toilettes par un SMART ONE	Fait	
07/02/22	Eau Bouillie	Fuite au lave-mains dans les vestiaires.	16/2/22	
04/02/22	JJ. Rousseau	Moisissure dans les toilettes du personnel et carrelages qui se décollent en haut du mur.	16/2/22	Toit terrasse présentant une fuite. Nous ne pouvons pas intervenir
03/02/22	Marcellin	Changer le joint du four qui n'est plus étanche	23/2/22	Constat Mr BARTHE plus de pièce pour ce type de four, non remplaçable
3/2/2022	L. Rousson	26 néons à changer dans la salle de restauration		
3/2/2022	Castanet	Lorsque l'on tire la chasse d'eau des toilettes du personnel, il y a une remontée d'égout dans la cuisine. A contrôler pour voir si besoin de curetage à demander en mairie.	4/2/22	Le bouchon s'est résorbé naturellement
3/2/2022	M. Long	Robinet plonge eau chaude qui ne coule pas	22/3/22	
1/2/2022	Grézan	Fuite arrivée d'eau sur fontaine à eau	2/2/22	tuyau d'eau déboîté du raccord
1/2/2022	Prosper Mérimée	Grille d'aération congélateur cassée	2/2/22	Grille collée
31/1/2022	Courbessac	Bonde d'évacuation au sol bouchée (entrée)	3/3/22	Passage Mika le 02/02/2022 (bonde de sol bouchée)
26/1/2022	Bruguier	Fuite robinet plonge	2/2/22	Joint changé
20/1/2022	Mont Duplan	Pédale poubelle cassée	22/2/22	Passage Mika le 02/02/2022 (à souder sur place)
20/1/2022	René Char	Fuite lave main office	1/3/22	Passage Mika le 02/02/2022 (Fuite sur le poussoir)
3/2/2022	Pauline Kergomard	Four long à chauffer	8/2/22	mail du 03/02/22. Le four ne présente pas de défaut suite passage du technicien Speed froid
1/2/2022	Tourmagne	Réglage produits lavage et rinçage à effectuer	10/3/22	Mail le 03/02
1/2/2022	Les Benedictins	Réglage produits lavage et rinçage à effectuer	10/3/22	Mail le 03/02
1/2/2022	Marcellin	Encadrement porte à refaire.	17/5/22	Première intervention le 10/05
1/2/2022	Vaillant	Joint silicone sols office + fuite sous le lave-mains	8/3/22	Seul le joint de sol n'a pas été fait impossible d'intervenir pendant l'ouverture de l'établissement.
1/2/2022	Vaillant	Distributeur savon à fixer au mur	16/3/22	
31/1/2022	Bruguier	Besoin soudure chariot	3/3/22	
31/1/2022	Bruguier	Fuite douchette évier/	2/2/22	Joint changé
28/1/2022	Jean Carrière	La lumière de la salle de restaurant ne s'éteint plus	15/2/22	réparé par la mairie
28/1/2022	Tailhades	Siphons de sol bouchés aux cuisines. Merci de contrôler s'il faut faire intervenir pour curetage pour confirmation mairie.	3/3/22	Achat d'un furet par Thierry et débouchage
28/1/2022	Tailhades	installer porte balais offices	16/3/22	
28/1/2022	Courbet Prim	Fuite siphon + plaques plafonds salle à repositionner	1/2/22	Joints siphon changé
27/1/2022	J. Zay	l'interrupteur côté vestiaire grésille lorsqu'on l'actionne.	16/3/22	
27/1/2022	Capouchiné	Voir bas de mur entre les 2 portes d'accès à la cuisine pour soit refaire faire un enduit avec peinture et mettre plinthes soit faire installer une plaque inox sur 50 cm de haut pour protéger le mur.	Fait	Interventions du fait de la mairie. Voir avec Nathalie
27/1/2022	Capouchiné	Refixer où changer la barre de seuil qui mène du self à la cuisine (93 CM)	9/2/22	Fait par les filles

25/01/2022		Besoin 15 bouches évier pour décontamination	6/4/22	
24/1/2022	Marcellin	installer porte balais sas entrée	13/4/22	
24/1/2022	Langevin	Evier bouché	25/1/22	Plus bouché lors du passage de Mickaël
19/01/22	Courbessac	Fontaine à eau coule chaude	20/1/22	mail 19/01 Remplacement du moteur ventilateur condenseur
19/01/22	JJ. Rousseau	Lave-vaisselle ne monte pas en température	25/1/22	mail 19/01
19/01/22	Carmel	Température chambre froide	20/1/22	mail 19/01 Contrôle de la température et calibrage de la sonde
19/01/22	Les Benedictins	Lave-vaisselle ne monte pas en température	25/1/22	mail 19/01
19/01/22	Planette	température de la chambre froide	Fait	mail 19/01 Pose des mano manque de gaz Fuite de l'évaporateur, déjà signalé Dernière Recharge en R449a 0,25kg Prévoir le remplacement de l'armoire froide
11/1/2022	Galan	Le contact d'ouverture de la porte est HS,et n'arrête pas la ventilation lors de l'ouverture	17/3/22	A remplacer
10/1/2022	Rangueil	porte du frigo tombe	11/1/22	frigo inutilisable Fixation de la porte
10/1/2022	Galan	le thermostat du four ne fonctionne pas	11/1/22	passage ce jour en microonde les barquettes fondent dans le four Contrôle des thermostats, le thermostat principale de la façade est déréglé et au maximum, réglage du thermostat Vérification du bon fonctionnement, ras Température stable autour de 145 degrés
10/12/2021	Les Benedictins	le lave-vaisselle ne sèche pas problème de remontée en température	3/1/22	Demande envoyée Vérification du réglage des thermostats et des résistances, RAS Le distributeur de savon de lavage et du rinçage ne fonctionne pas, à voir avec le technicien
29/11/2021	Vaillant	Remplacement des pièces FOUR en panne	29/11/21	Remplacement du condensateur de démarrage de la turbine Vérification du bon fonctionnement
23/11/2021	Castanet	self froid ne démarre pas	23/11/21	Mise en route du self Contrôle du bon fonctionnement
9/11/2021	Lakanal	Lave-vaisselle hors service	10/11/21	Le lave-vaisselle n'arrête pas le remplissage d'eau Démontage du capteur, soufflage et nettoyage Sans succès, le capteur de niveau d'eau HS et à remplacer
3/11/2021	Wallon	Température à 35	15/11/21	Remplacement du régulateur électronique KIOUR
3/11/2021	RM	demande de déménagement four et lave-vaisselle	03/01/22	Récupération du four et du lave-vaisselle à l'office restaurant municipale
21/10/2021	Pauline Kergomard	maintenance de l'équipement	21/10/21	Remplacement des joints de portes
22/10/2021	JJ. Rousseau	le lave-vaisselle ne sèche plus	16/11/21	Contrôle des résistances, RAS Augmentation de la température du bac et du surchauffer de quelques degrés Appareil des produits de lavage et rinçage simple être en défaut, absence de mousse de lavage dans le lave-vaisselle Demande intervention FCH
22/10/2021	Prosper Mérimée	1 fuite sur le cumulus qui se trouve dans les toilettes 1 fuite sur la fontaine à eau	Fait	le cumulus est à changer
22/10/2021	Courbessac	fuite sous le lave- vaisselle. Je pense que c'est une panne du matériel (et non de produits)	03/01/22	demande le 10/12/21 Le flexible de vidange abîmé Réparation du flexible
12/10/2021	Les Benedictins	en attente de 3 ampoules à gros culot dans les toilettes des enfants (ville à prévenir).	13/10/21	
22/10/2021	Pont de Justice	chambre froide ne descend pas en dessous de 7°C	3/12/21	chambre froide réglée en fruit légumes Mickael passe voir
22/10/2021	Capouchiné	chambre froide simple à 25°C	25/10/21	Recherche origine de la panne, compresseur HS, faire devis de remplacement Vérification de l'installation :Remplacement du compresseur Connexions fluidique et électrique Mise sous pression azote contrôle étanchéité Tirage au vide Chargé en R134a 0,3kg Mise en marche, le compresseur fait le tirage au vide

				(pump down) Recherche de panne, le capillaire de détente est bouché, a commander chez le fabricant et remplacer Evaporateur OK Condenseur OK Compresseur bouillant et clixonne en sécurité Pose des mano, le fluide OK
12/10/2021	Chamson	Dysfonctionnement de la fontaine à eau	12/10/21	remplacement de l'agitateur de l'eau
21/10/2021	Chamson	panne lave-vaisselle	21/10/21	Manque des buses sur le bras de rinçage du bas Le bras de rinçage à remplacer La cloche du contrôleur de niveau d'eau est obstruée, nettoyage de la cloche
14/10/2021	Capouchiné	le siphon hors usage à remplacer selon Mme VIDAL, beaucoup d'eau. A rajouter dans le tableau pour intervenir le plus tôt possible		Vérification de l'écoulement du lave-vaisselle, RAS Demande intervention ville le 15/11/21
12/10/2021	P. Semard	Ampoules et néon grillés sanitaires et réfectoire		
12/10/2021	Courbessac	Bac à graisse à vidanger	13/10/21	vu avec Manifacier Yvon Demande prise en compte par le service concerné
12/10/2021	Talabot	mécanisme porte à changer	13/10/21	fait par Mickael
12/10/2021	Les Benedictins	il n'y a pas de pression, ni d'eau chaude depuis le mois de septembre (malgré l'intervention d'un technicien de la ville il y a 15 jours).	Fait	vu avec Manifacier Yvon changement du cumulus par la ville pendant les vacances d'octobre
12/10/2021	Langevin	la plonge de l'office est bouchée, la responsable à déjà démonté le siphon, apparemment le problème vient de plus loin	ok	

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 Marmite											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								

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
Pompe à javel													1 981,09						
Tables centrales	5																2 499,2		
Chariots cuiviers	5														1 252,40				
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					Investissement 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		

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 (€ HT) 2021 2022	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 (€ HT) 2021 2022	Montant prévisionnel
Office Capouchiné	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	CODIGEL	-	-	-	ACHAT	-		-		-		-		-	2 581	-		-
Office Capouchiné	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F12	ETAT D'USAGE	12N	-	-		-		-		1		-		-		3 721
Office Capouchiné	ADOUCCISEUR	-	-	-	-	-	-		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

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 (€ HT) 2021 2022	Montant prévisionnel
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
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		-

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 (€ HT) 2021 2022	Montant prévisionnel
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
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

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 (€ HT) 2021 2022	Montant prévisionnel
Office Jaurès Maternel	CF SIMPLE	-	-	-	-	REPLACEMENT	-	-	-	-	-	-	-	1250	-	-	-	-	-
Office Jaurès Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	3 721
Office Jaurès Primaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA			-	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	-	-	-
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	-	-	-

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 (€ HT) 2021 2022	Montant prévisionnel
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	-	-	-	-	-	-

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 (€ HT) 2021 2022	Montant prévisionnel
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
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1755	-	-	-
Vaisselle Couverts Maternelles	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 100	-	-	-
Rampe Inox pour mini Agora	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2485	-	-	-	-	-
TOTAL HT							6	4 517	10	8 632	32	25 307	9	38 547	1	70 011	0		142 135

Le montant des investissements cumulés s'élèvent à 147 014 € 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 2021	30 018		62 226		9 885		826		801		232	15	104 003
OCTOBRE 2021	25 651		53 124		7 276		2 258	282	2 342	331	885	125	92 274
NOVEMBRE 2021	26 454		53 025		7 356		1 925	178	1 776	329	740	102	91 885
DECEMBRE 2021	17 922		37 163		5 560		1 566	64	1 461	44	565	65	64 410
JANVIER 2022	24 578		49 864		8 849		1 076		998		296	20	85 681
FEVRIER 2022	19 409		38 200		5 725		2 686	188	2 689	296	1 114	106	70 413
MARS 2022	29 356		54 703	3	7 801		2 181	431	2 133	382	880	137	98 007
AVRIL 2022	25 745		46 576	70	5 289	8	1 994	556	2 073	568	848	214	83 941
MAI 2022	26 405	82	48 839	463	6 648	87	1 905	512	1 877	730	833	247	88 628
JUIN 2022	30 830	410	58 228	837	8 750	145	1 081	397	1 059	444	336	116	102 633
JUILLET 2022	5 441	220	8 871	260	2 009	179	3 869	1 790	5 467	1 890	2 240	689	32 925
AOÛT 2022					618	105	3 154	1 386	4 068	1 424	2 272	612	13 639
SOUS TOTAL	261 809	712	510 819	1 633	75 766	524	24 521	5 784	26 744	6 438	11 241	2 448	
TOTAL GENERAL	262 521		512 452		76 290		30 305		33 182		13 689		928 439

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 2021			2461		2461
OCTOBRE 2021			2280		2280
NOVEMBRE 2021			2113		2113
DECEMBRE 2021			1936		1936
JANVIER 2022			2241		2241
FEVRIER 2022			2173		2173
MARS 2022			2430		2430
AVRIL 2022			2107		2107
MAI 2022			2203	60	2263
JUIN 2022			2231		2231
JUILLET 2022			1557		1557
AOÛT 2022			613		613
TOTAL GENERAL			24 345	60	24 405

3.1.3 Effectifs totaux

PERIODE	Effectifs année 2017- 2018	Effectifs année 2018- 2019	Effectifs année 2019- 2020	Effectifs année 2020- 2021	Effectifs année 2021- 2022	EVOLUTION EN % par rapport N-1*	EVOLUTION EN % par rapport N-2**
SEPTEMBRE 2021	109 546	109 534	116 715	108213	106 464	-1,62%	-8,78%
OCTOBRE 2021	91 517	95 929	92 218	81387	94 554	16,18%	2,53%
NOVEMBRE 2021	113 070	117 789	110 772	111656	93 998	-15,81%	-15,14%
DECEMBRE 2021	96 574	89 408	79 454	78902	66 346	-15,91%	-16,50%
JANVIER 2022	102 950	111 998	115 546	110707	87 922	-20,58%	-23,91%
FEVRIER 2022	80 715	99 360	69 766	62448	72 586	16,23%	4,04%
MARS 2022	121 360	95 680	56 748	115255	100 437	-12,86%	76,99%
AVRIL 2022	70 166	93 927	0	39800	86 048	116,20%	
MAI 2022	102 534	101 787	21 842	89445	90 891	1,62%	316,13%
JUIN 2022	113 629	93 866	62 175	96884	104 864	8,24%	68,66%
JUILLET 2022	39 190	37 892	29 249	33123	34 482	4,10%	17,89%
AOÛT 2022	14 710	14 481	11 458	13198	14 252	7,99%	24,38%
TOTAL	1 055 961	1 061 651	765 943	941 018	952 844	1,26%	24,40%

* L'année 2021-2022 comparée à l'année 2020-2021

** L'année 2021-2022 comparée à l'année 2019-2020

3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES

	De Septembre 2021 à Août 2022	TOTAL CA HT
Maternelles (scolaires)	262 521	1 915 011,87
Primaires (scolaires)	512 452	3 768 895,34
Enfants (ALSH)	63 487	472 891,90
Adultes (scolaires)	76 290	574 626,76
Adultes (ALSH)	13 689	103 154,51
Adultes Crèche	24345	183 366,54
Adultes Restaurant Municipal (formule réduite)	0	0,00
Adultes Restaurant Municipal (complet)	0	0,00
Adultes formation BOULBON	60	480,48
TOTAL CA REPAS PRINCIPAUX	952 844	7 018 427,40

	De Septembre 2021 à Août 2022	TOTAL CA HT
Petits déjeuners CARMEL	3969	2 167,07
Goûters CARMEL	3955	2 586,57
Goûters Maternelles (ALSH)	32082	17 516,77
Goûters Primaires (ALSH)	35792	23 407,97
Goûters Adultes (ALSH)	13655	8 930,37
Boissons		0,00
Prestations annexes	8 057	72 433,41
Matériel (glacières, jetables, plaques eutectiques)		0,00
Lait	1 009	1 428,74
Denrées en l'état		2 072,72
Eau	4 734	1 032,01
Autres (Matières 1ères ou MO refacturées)	24 042	48 312,63
TOTAL CA HT Autres 2021/2022		179 888,27

CHIFFRE D'AFFAIRE TOTAL 2021-2022

7 198 315,67 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	Effectifs année 2021 - 2022	% REPARTITION PAR CATEGORIE	EVOLUTION EN % par rapport N-1
Scolaires	854 330	858 430	867 907	607 007	773 661	774 973	81,33%	0,17%
ALSH	69 196	68 419	67 895	53 551	64 769	77 176	8,10%	19,16%
Adultes	97 788	95 028	96 385	80 665	77 621	76 290	8,01%	-1,71%
Adultes crèches	26 453	26 456	22 666	19 360	23 247	24 345	2,55%	4,72%
Adultes Municipal	6 621	7 628	6 798	5 360	1 720	60	0,01%	-96,51%
TOTAL	1 054 388	1 055 961	1 061 651	765 943	941 018	952 844	100%	1,26%

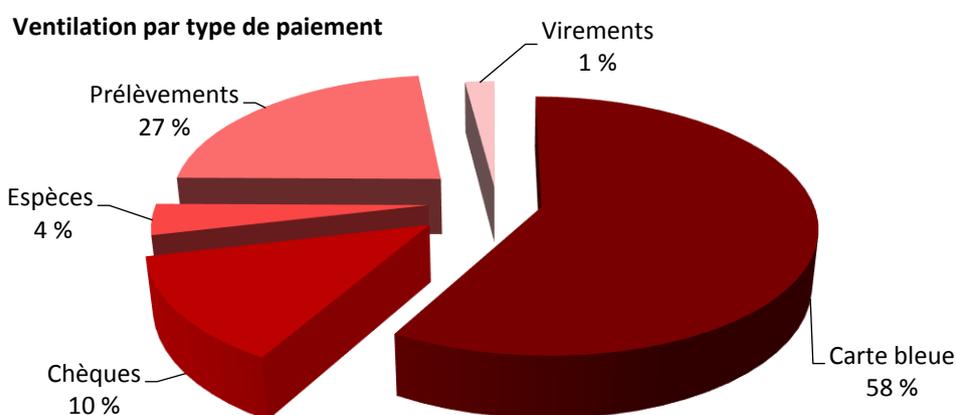
Contrat	2016 - 2017	2017 - 2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Effectifs	1 054 388	1 055 961	1 061 651	765 943	941 018	952 844
1 116 064 Avenant n°1						
1 090 000						

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.



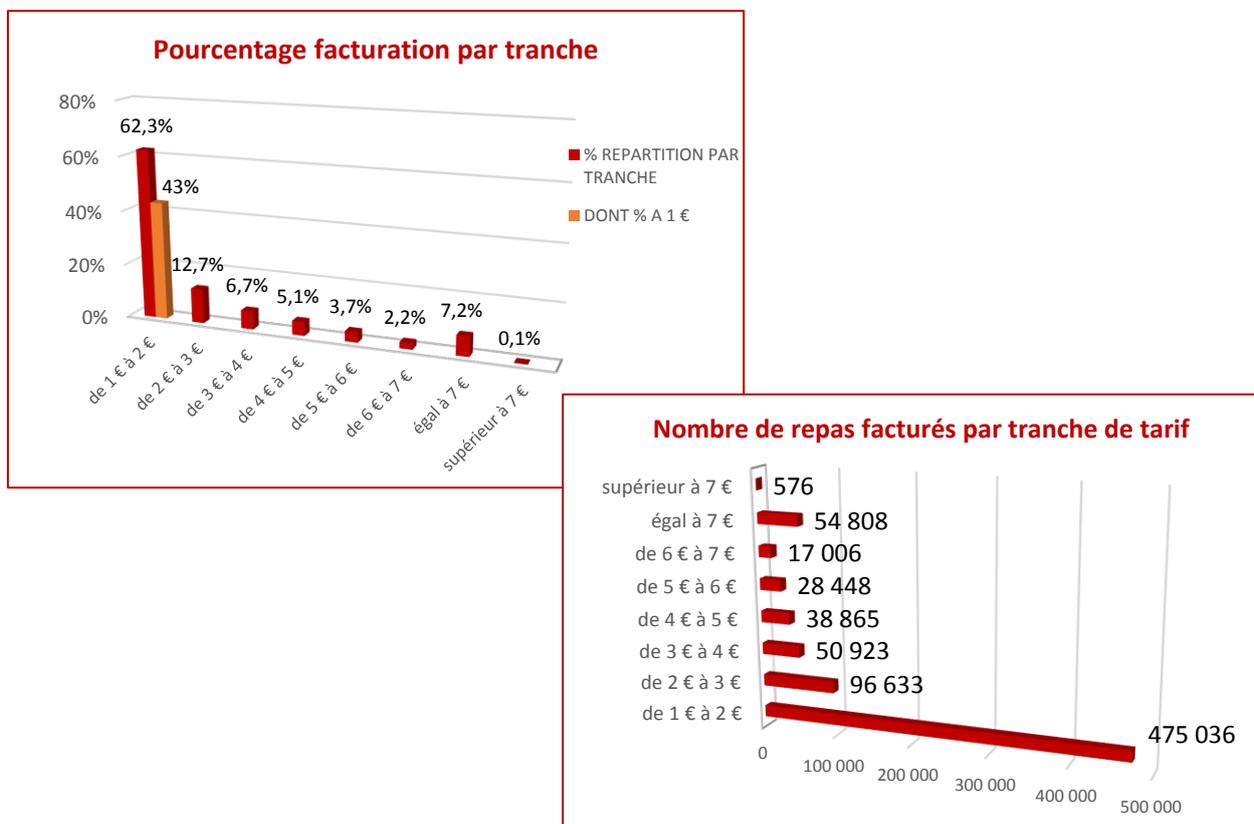
La participation financière des familles

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 €	/

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

Sur l'année scolaire 2021/2022 → 762 295 repas facturés aux usagers, avec 62,3 % des repas facturés dans la tranche comprise entre 1€ à 2€.



➤ Voir Annexe 1 - « 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 TTC
504 301	1 148 981,51 €	2,28 €

➤ Voir Annexe 2-A - « COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE »

➤ Maternelle

NOMBRE REPAS MATERNELLES	TOTAL CA	COUT PONDERE TTC
257 994	634 650,13 €	2,46 €

➤ Voir Annexe 2-B - « COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE »

3.4.3 Les impayés

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

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

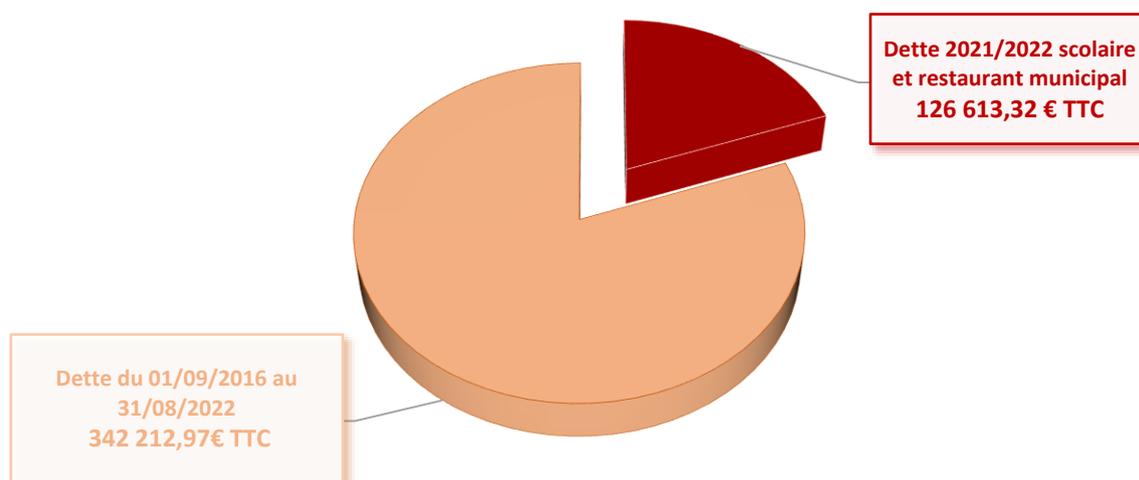
L'impayé intégrant le scolaire et le restaurant municipal s'élève à **126 613,32 € TTC** pour cette année.

Du 01.09.2017 au 31.08.2022, la dette cumulée représente **342 212,97 € 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.

La dette d'un montant de **67 695,68 € TTC** comprise entre le 1^{er} septembre 2017 et le 31 Août 2018 représentant 969 dossiers a été jugée irrécouvrable et est donc passée en perte.

Le montant des impayés depuis septembre 2016 s'élève donc **342 212,97 € TTC**.



- ❖ [Voir Annexe 3A – « Liste des impayés 2021-2022 »](#)
- ❖ [Voir Annexe 3B – « Liste des impayés cumulés de la DSP »](#)

3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire

La dette 2021/2022 pour le scolaire, s'élève à 126 613,32 € TTC. Elle concerne 1782 familles. La dette est répartie essentiellement comme suit :

- 43 % sur le tarif de 1€
- 7,20 % sur le tarif de 7€

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. 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 2 du 10 janv au 14 janvier		Delphine (06.67.60.27.22) est 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 10-Janv	Menu végétarien Salade de pâtes BIO Omelette BIO Crumble de brocolis BIO Vache Picon Orange	1,5 kg pour 24 mat / 18 prim / 10 adl complément vinaigrette Chapelure & fromage rapé à disposer avant remise en température (1 kg pour 200 convives) Individuel Individuel
MARDI 11-Janv	Salade verte BIO aux dés de pommes Saucisse de Toulouse*/ Saucisse de volaille Crème de haricots blancs Petit Suisse sucré Kiwi	SV : 1 kg pour 40 mat / 32 prim / 16 adl vinaigrette : 1L pour 66 convives 1 pomme pour 8 Volaille : 1 par mat / 2 par prim / 3 par adl 1 par enf / 2 par adl Individuel
MERCREDI 12-Janv	Chou blanc vinaigrette Bœuf aux quenelles Carottes BIO aux oignons Saint Paulin Galette des Rois	1 kg pour 24 mat / 16 prim / 10 adl Vinaigrette 1L pour 66 convives 240 g pour 12 mat / 8 prim & adl Pour 12 enf, 10 adl une couronne et fève par gâteau
JEUDI 13-Janv	Céleri rémoulade Poulet BIO sauce chasseur Beignets de chou fleur Crème dessert au praliné Biscuits de retz	1,5 kg pour 24 mat / 18 prim / 12 adl Pilon pour mat / haut cuisson pour prim / cuisson pour adl 1 kg pour 10 enf / 6 adl Individuel 2 par enf / 3 adl Stock SOS, merci de faire passer les biscuits à DLC les plus courtes
VENDREDI 14-Janv	Menu Afrique Nord Houmous (crème de pois chiches) Tajine de poisson et ses pommes de terre vapeur BIO Lou Mirabel Pommes BIO	1,5 kg pour 24 mat / 18 prim / 10 adl A présenter comme la rillettes de thon 240g pour 12 mat / 8 prim & adl Individuel

Goûter: Pain et barre de chocolat et banane ++ fromage blanc

gobelet + cuillère

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.

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.

❖ [Voir Annexe 4 – « PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES »](#)

3.5.2 Moyens humains dédiés à la cuisine centrale

L'équipe de la Cuisine Centrale est constituée de 41 personnes pour préparer les repas de la ville de Nîmes. 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 5 – « 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 et formation nettoyage et désinfection »
- « Formation PRPO de l'ensemble des ateliers : magasin, production, allotissement, livraison »
- « Formation des Bonnes Pratiques d'Hygiène »
- « Formation au Plan de Maitrise Sanitaire »
- « Formation allergènes »

❖ [Voir Annexe 6 - Récapitulatif des formations réalisées 2021/2022 : 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 maitrise sanitaire pour chaque point de contrôle.

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

❖ [Voir Annexe 7 Récapitulatif des formations réalisées 2021/2022 : agent de restauration](#)

Un total de **325,5 h** de formation dispensée



- ✓ 69,5 h sur la cuisine centrale
- ✓ 256 h sur les restaurants scolaires

3.7 SYNTHES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES

3.7.1 Analyses microbiologiques

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

- ❖ [Voir Annexe 8 – « SUIVI EUROFINs SATELLITES 2021 2022 »](#)
- ❖ [Voir Annexe 9 – « PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2021/2022 »](#)

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.

Cette année a été marquée par la détection de *Listéria* dans la cuisine centrale, ce qui a nécessité de nombreuses analyses de contrôle supplémentaires à celles réalisées selon la planification établie. Tous les résultats ont été systématiquement transmis à la ville.

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	REALISATION EUROFINs 2021/2022	RESULTATS
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES	216	99% de conformité
RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE	108	93% de conformité
LAME DE SURFACE : FS	216	96% de conformité
AUDIT HYGIENE : 30 minutes	55	98% moyenne



N° de rapport: AR-22-RW-002745-01

Code client : LL38140 (A00768206CQD)

Analyse réalisée sur le site de Wolppy

Reçu au laboratoire le 10/03/2022 09:00 à 3.7°C

Date de mise en analyse : 11/03/2022

SHCB - SAT NIM E. TAILHADES

38 Rue Don Sauveur Paganelli
30900 NIMES

Echantillon N° 654-2022-00545815 : X6VP-068-B0007 - CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL

Données fournies par le client

Conditionnement :	Barquette plastique sous atmosphère	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
DLC/DLUO prod. fini:	11/03/2022	Cuisson :	Cuit
Etat au prélèvement :	Réfrigéré	Echantillon critique :	0
Code Visite :	LL38140/A-202201	Lieu de prélèvement :	38 - Réfrigérateur
Date de préparation :	08/03/2022	Préparation :	Livré par Cuisine Centrale
Type d'analyse :	A DLC	Type Intervention :	D1 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
Q1 Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		09/03/2022 11:10:00
Préleveur		X6VP : Mélissa Defremont
Température du produit (°C)		2.2

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(M) Flore aérobie mésophile (30°C) ufo/g	ISO 4833-2/5plaf	< 20 000	Régl 2073/2005 modifié	1 000 000
(M) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufo/g	NF ISO 15214/5/PRAL	< 2 000		
(M) Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(=) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufo/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 16649-2	< 10		10
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufo/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6888-1/Conf	< 100		100
(=) Bacillus cereus présomptifs (30°C) ufo/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(M) Salmonella /25 g	BKR 2367-19/11	Non détecté		Non détecté

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 2 page(s).
Page 1/2

Eurofins Agro-Analyses

40 route de Rombas

57140 Wolppy

SAS au capital de 150.000 €

RCS Metz T1 339 875 817

TVA FR 32 339 875 817*



N° de rapport: AR-22-RW-079003-01

SHCB - SAT NIM E. TAILHADES
38 Rue Don Sauveur Paganelli
30900 NIMES

Code client : LL38140 (A00788208CQD)
Analyse réalisée sur le site de Wolppy
Reçu au laboratoire le 10/03/2022 09:00 à 3.7°C
Date de mise en analyse : 10/03/2022

Echantillon N° 654-2022-00545818 : X6VP-068-L0002 - CAKE AU CITRON

Données fournies par le client

Conditionnement :	Sous film	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique:	0	Cuisson :	Cuit
Lieu de prélèvement :	38 - Réfrigérateur	Etat au prélèvement :	Réfrigéré
Préparation :	Livré par Cuisine Centrale	Code Visite :	LL38140/A-202201
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type d'analyse :	A réception

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁰¹ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 09/03/2022 11:07:00 X6VP : Mélissa Defremont 2.7

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
<u>Indicateurs de sécurité sanitaire</u> ^(A) Listeria monocytogenes /25 g	AES 1063-0860	Non détecté	Règl 2073/2005 modifié 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.

Wolppy, le 14/03/2022
Laetitia Chourille
Technicienne validation

NOTE EXPLICATIVE

Seules les prestations reprises par le symbole (A) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.
Les essais identifiés par le code à 2 lettres Q1 ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Hygiène Alimentaire Sud-Est.
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 Wolppy

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





N° de rapport: AR-22-RW-00091-01

SHCB - SAT NIM E. TAILHADES
38 Rue Don Sauveur Paganelli
30900 NIMES

Code client : LL38140 (A00768206CQD)
Analyse réalisée sur le site de Wolppy
Reçu au laboratoire le 10/03/2022 00:00 à 3.7°C
Date de mise en analyse : 10/03/2022

Echantillon N° 654-2022-00545816 : X6VP-068-S0009 - CHARIOT

Données fournies par le client

Echantillon critique :	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Code Visite :	LL38140/A-202201	Lieu de prélèvement :	22 - Cuisine
Type intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
Q1 Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 09/03/2022 11:13:00 X6VP : Mélissa Defremont

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Entérobactéries présumées (37°C) ufc/10 cm ²	Bière gélose	0	Règl 2073/2005 modifié	1
Flore aérobie (37°C) ufc/10 cm ²	Bière gélose	10		25

Déclaration de conformité :
Résultat satisfaisant.
Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Wolppy, le 14/03/2022
Frederic Lopez
Technicien validation

NOTE EXPLICATIVE

Les essais identifiés par le code à 2 lettres Q1 ont été réalisés par le laboratoire Eurofins Hygiène Alimentaire Sud-Est. 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 Wolppy

SAS au capital de 150.000 €

RCS Metz T1 339 875 817

TVA FR 32 339 875 817*

Cette fiche est à compléter à chaque fois que vous avez un résultat d'analyse non conforme.
 Pour compléter ce document, dans les cases grises, choisissez les options proposées dans la liste déroulante. Dans les cases blanches, rédiger les informations nécessaires.
 Envoyer la fiche de non-conformité au responsable qualité siège pour échange et validation du plan d'action.
 Dans un délai d'un mois après la mise en place du plan d'action, valider que les actions rédigées sont toujours en place.
 Attention, cette fiche est à conserver avec une non-conformité en matière, en cas de surévaluation ou de litige. Prévoir le service qualité siège qui devra fournir les autorités.

Surface	18/03/2022	LAME COUREAUPAIN
CASANOVA		

	ANALYSE DES CAUSES et ELEMENT A VERIFIER	VERIFICATION REALISEE et ACTION CORRECTIVE	DATE DE MISE EN ŒUVRE	VISA DU RESP	VALIDATION DE L'ACTION CORRECTIVE /
Germe retrouvé :	- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel lavage des mains, gants (ex : vérifier les bonnes pratiques)	Sensibilisation de personnel du site sur le lavage des mains	18/03/2022	[Signature]	
Bactéries coliformes 37°C ou Coliformes totaux	- Défaut de nettoyage/désinfection du matériel et/ou des surfaces (ex : vérifier les protocoles de nettoyage, les températures en machine à laver le rinceage doit être >80°C)	Demande intervention technicien pour augmenter la température du lave vaisselle	18/03/2022	[Signature]	
	- Matériel stocké non protégé (ex : vérifier les bonnes pratiques)	Sensibilisation du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène	18/03/2022	[Signature]	
Taux retrouvé : 16	- Dosage des produits lessiviers non conforme au protocole (ex : vérifier les concentrations)	Demande intervention FCH sur distributeur	18/03/2022	[Signature]	
	- Protocole d'application des produits lessiviers non respecté Ex : vérifier les protocoles (temps d'application, Action mécanique, Température)	Demande intervention FCH sur distributeur produit	18/03/2022	[Signature]	
Cdtère : Chambre froide	- Matériel abîmé (ex : jeter le matériel défectueux)	Non concerné		[Signature]	

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	ANALYSES ET AUDITS 2021/2022	RESULTATS
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES	26	100 % de conformité
RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE	8	100 % de conformité (analyses contractuelles EUROFINS)
LAME DE SURFACE : FS	34	94% de conformité
LAME DE SURFACE RECHERCHE LISTERIA	8	100 % de conformité (analyses contractuelles EURIFINS)
AUDIT HYGIENE : 1H30	1	Moyenne 96,3 %
ANALYSE EAU	1	Conforme
BUREAU VERITAS: 1 JOURNEE	Audit de suivi ISO 22000 – 2 journée	Renouvellement obtenu

De nombreuses autres analyses, en plus de celles contractuelles du laboratoire Eurofins, ont été réalisées suite à la détection de Listéria dans la cuisine centrale.

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.

→ 32 sites ont obtenu la note maximale de 100 % et la moyenne est égale à 98 %.

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/ DESINFECTIION

	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).	☉	○	○

Site : SHCB SAT NIM CARMEL

Date : 29/04/2022
 Heure : 10:15
 Qualiticien : GEA8: Jacques Emmanuel Gabourg

Visa responsable : Mme.Donson

4. RESPECT DE LA CHAINE DU FROID ET DU CHAUD

	S	NS	NV/NA
4.1 Absence de produit séjournant à température ambiante.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.2 Conformité de la température des produits (froid et chaud).	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. TRACABILITE

	S	NS	NV/NA
5.1 Présence et bon étiquetage des échantillons témoins	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. AUTOCONTROLES NOTIONS HACCP

	S	NS	NV/NA
6.1 Réalisation et formalisation des autocontrôles	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.2 Formalisation et affichage du planning de nettoyage et de la procédure de nettoyage.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.3 Archivage des autocontrôles.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	S	NS	NV/NA
TOTAL :	24	0	0

COMMENTAIRES ET IDENTIFICATIONS DES AXES D'AMELIORATIONS PRIORITAIRES

Aucune non conformité.
Etablissement bien tenu.

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

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 18,9/20.

Ecole : PLANETE

DATE : 30/05/2022

Chef de GROUPE : DG

Personnel présent : MALAPET MéliSSa

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	OK
	Contrôle le bon fonctionnement des équipements de travail et respecte les règles d'utilisation des équipements	CONFORME	0.5/0.5	OK
	Recensement des équipements ou matériel inutile – Lesquels ?			OK
	Mise en œuvre de la production et présentation	CONFORME	1/1	OK
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 Mettre le menu dans les barquettes
	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	RAS ce jour-là, attention éviter l'aération pendant la production.
	Propreté du site INTERIEUR (sol, murs, plinthes, rebords fenêtres, placards etc..)	CONFORME	2/2	Site très bien entretenu.
	Entretien des containers	CONFORME	0.5/0.5	OK
	Conformité des documents à conserver/site	CONFORME	1/1	OK
	Procédure de décontamination des fruits & légumes	CONFORME	1.5/1.5	La décontamination est réalisée en zone « PROPRE » de

				préparations compte tenu de structure.
	Denrées filmées Stockage conforme	CONFORME	1/1	
Relation Convives & adultes	Assurer la promotion de la prestation, inscription du menu journalier / ardoise, mise en place des affichages /Communiquer les infos /Mise en place des animations Mise en place des animations	CONFORME	1/1	Tableau en place avec le menu inscrit.
ABLEAU	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	CONFORME	0.5/0.5	Stockage dans un placard sans porte.
	Suivi des DLC du stock secours	CONFORME	1/1	OK
NOTE			20/20	

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 de l'audit externe réalisé par EUROFINs est de **96,3 %**

- ❖ [Voir Annexe 10 – « RAPPORT AUDIT CUISINE CENTRALE 2021 / 2022 »](#)
- ❖ [Voir Annexe 11 – « RAPPORT AUDIT ISO22000 2021 / 2022 »](#)

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 : Rouille graulenne, Filet de poulet au pain d'épice, Cari de bœuf safrané façon créole, Houmous, Potage Savoyard, Poulet à la Toscane, Diot aux oignons et pommes de terre façon truffade, Fougearde, Gâteau magique au chocolat, Bourride de poisson, Crème catalane, Cuajada, Encornets de fruits de mer à la provençale, piperade, Tian de courgettes et tomates au Cantadou, Gâteau de patates douces, Saumonette sauce grenobloise, Purée de carottes courgettes et céleri.

- des recettes végétariennes : penne rigate primavera, riz à la crème champignons et flageolets, Riz mexicain,

La mise en place de la loi Egalim en novembre 2019 a contribué à l'introduction d'une recette végétarienne par semaine. Nous avons testé de nouveaux produits végétariens : Raviolis emmental frais, Lentilles au curry ananas pommes, Galette épeautre légumes, Galette de boulgour pois chiches emmental à l'orientale, Kefta,

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

Dans l'attente de la clôture des discussions avec la commande publique de la ville de NIMES

4.1 LES DEPENSES

Dans l'attente de la clôture des discussions avec la commande publique de la ville de NIMES

4.2 LES RECETTES

Dans l'attente de la clôture des discussions avec la commande publique de la ville de NIMES

4.3 LA MARGE

Dans l'attente de la clôture des discussions avec la commande publique de la ville de NIMES

4.4 REDEVANCE REPAS EXTERIEURS

SAINT GILLES			
Mois	Nombre de repas	CA Total HT	Redevance €
sept-21	8 099	22 168,25	2 216,83
oct-21	8 384	21 916,85	2 191,69
nov-21	8 120	21 367,75	2 136,78
déc-21	6 692	18 108,90	1 810,89
janv-22	9 283	27 709,35	2 770,94
févr-22	7 277	18 677,25	1 867,73
mars-22	9 070	23 980,15	2 398,02
avr-22	7 894	20 527,60	2 052,76
mai-22	7 872	20 486,05	2 048,61
juin-22	9 141	24 640,65	2 464,07
juil-22	5 401	11 258,40	1 125,84
août-22	3 481	7 168,10	716,81
TOTAL	90 714	238 009,30 €	23 800,93 €

LES CHENES VERTS			
Mois	Nombre de repas	CA Total HT	Redevance €
sept-21	337	1 681,63	168,16
oct-21	321	1 601,79	160,18
nov-21	348	1 736,52	173,65
déc-21			-
janv-22			-
févr-22	337	1 681,63	168,16
mars-22	380	1 896,20	189,62
avr-22	195	973,05	97,31
mai-22	414	2 065,86	206,59
juin-22	369	1 841,31	184,13
juil-22	328	1 636,72	163,67
août-22	190	986,45	98,65
TOTAL	3 219	16 101,16 €	1 610,12 €

GENERAC			
Mois	Nombre de repas	CA Total HT	Redevance €
sept-21	2 918	8 379,34	837,93
oct-21	2 637	7 573,26	757,33
nov-21	2 642	7 597,36	759,74
déc-21	2 120	6 090,15	609,02
janv-22	3 066	8 793,58	879,36
févr-22	2 195	6 323,15	632,32
mars-22	2 845	8 160,58	816,06
avr-22	2 475	7 122,10	712,21
mai-22	2 553	7 347,84	734,78
juin-22	3 135	9 032,50	903,25
juil-22	1 473	4 319,59	431,96
août-22	427	1 260,01	126,00
TOTAL	28 486	81 999,46 €	8 199,95 €

SOMMIERES			
<i>Mois</i>	<i>Nombre de repas</i>	<i>CA Total HT</i>	<i>Redevance €</i>
sept-21	22 427	66 849,90	6 684,99
oct-21	19 378	55 561,60	5 556,16
nov-21	17 979	54 438,60	5 443,86
déc-21	13 539	38 822,10	3 882,21
janv-22	19 620	56 243,30	5 624,33
févr-22	15 597	44 830,10	4 483,01
mars-22	21 679	63 386,60	6 338,66
avr-22	17 833	51 136,10	5 113,61
mai-22	18 393	52 633,95	5 263,40
juin-22	23 121	66 511,80	6 651,18
juil-22	9 241	26 596,60	2 659,66
août-22	2 746	7 962,80	796,28
TOTAL	201 553	584 973,45 €	58 497,35 €

TOTAUX	323 972	921 083,37 €	92 108,34 €
---------------	----------------	---------------------	--------------------

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

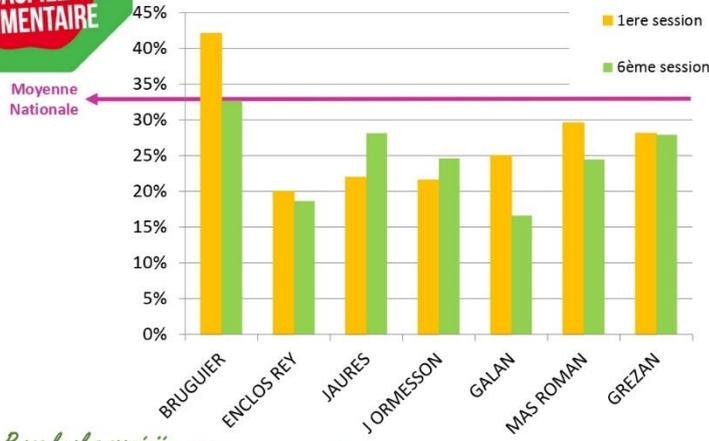


La mise en place des bornes de tri et des jeux de sensibilisation au gaspillage alimentaire nous permettent de mesurer l'impact des animations organisées par le personnel encadrant de la Ville de Nîmes.

La mesure des déchets alimentaires a été effectuée sur six sessions durant l'année. Dix restaurants scolaires ont participé (7 en primaire et 3 en maternelle).



Gaspillage dans les écoles primaires



- Repas le plus apprécié :*
- 😊 Pizza mozzarella
 - 😊 Colin & saumon à l'avech
 - 😊 Gratin de courge
 - 😊 Coulonniers
 - 😊 Clémentines

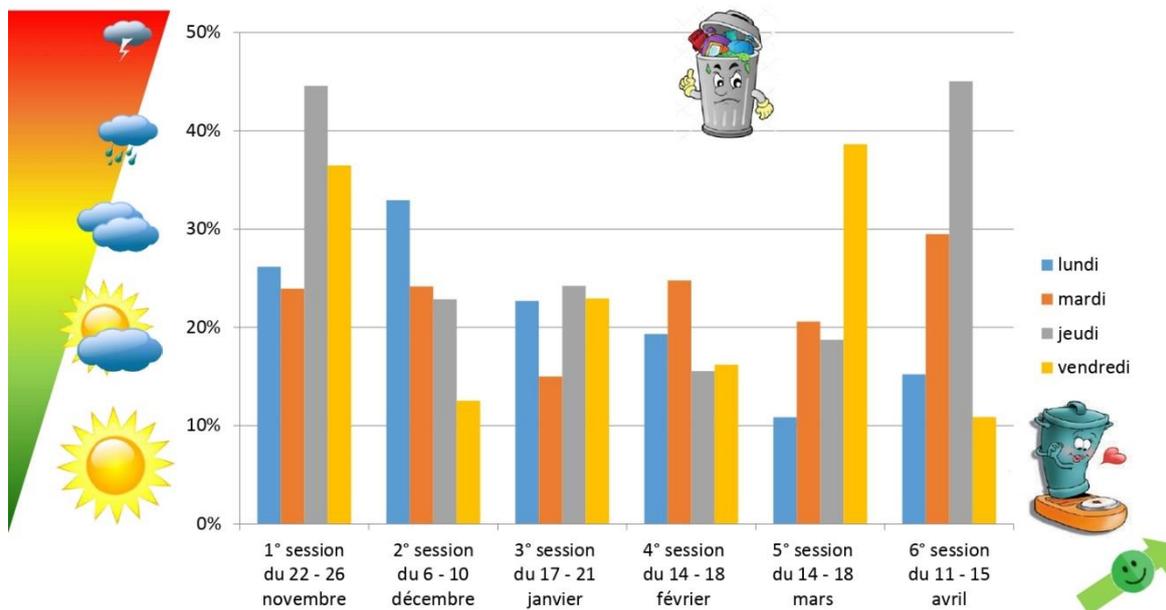
- Repas le moins apprécié :*
- 😞 Endives au bleu et noix
 - 😞 Raviolis aux épinards
 - 😞 Tomme du Trivès
 - 😞 Nougat





Résultats du gaspillage alimentaire École GAUZY

Repas le moins apprécié : Endives au bleu et noix, Raviolis aux épinard, Tomme de Trièves, Nougat



Repas le plus apprécié : Salade pâtes pistou, Lieu safranée, Chou fleur persillé, Yaourt pêche, Ananas

Les affiches ci-dessus ont été remises aux écoles participantes avec des encouragements ou des félicitations.

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 édit différent pour chaque cycle de menus.

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

DU PAIN BIO À CHAQUE REPAS



LA RECETTE DE LA RENTRÉE



HACHIS PARMENTIER DE LÉGUMES ET BOULGOUR

Pour 4 personnes : 1 Courgette, 1 Carotte, 100g de Champignons, 2 Tomates, 100g de Boulgour, 100g de Pois cassés sec, 3 pommes de terre, 10 cl de lait, 5 cl de crème, 100g de sauce tomate, 1 oignon, herbes de Provence.

ÉTAPE 1

Laver, éplucher, couper les légumes en petits dés. Les faire revenir dans une poêle.

ÉTAPE 2

Cuire dans un grand volume d'eau le boulgour. Le mélanger aux légumes dans la poêle et ajouter la sauce tomate et les herbes de Provence. Laisser mijoter quelques minutes.

ÉTAPE 3

Faire cuire les pois cassés et les pommes de terre dans un grand volume d'eau. Une fois cuit, mixer et ajouter le lait et la crème.

ÉTAPE 4

Disposer dans un plat une couche de boulgour et de légumes. Puis, disposer la purée de pois cassés.

ÉTAPE 5

Parsemer de chapelure et enfourner 15 min à 180°C afin de faire gratiner.



Septembre
Octobre

2021



Siège social
100 rue de Luzais
38070 ST QUENTIN FALLAVIER

Semaine du 2 septembre au 3 septembre

RENTREE SCOLAIRE 2021					
Jeu	Flan de légumes et sauce provençale	Gardianne de tourneau	Riz 3 couleurs	Yaourt à la fraise	Fruit
Ven	Melon BIO	Rouille grolleune aux pommes de terre BIO	Plateau de fromages	Compote de pommes BIO	

Semaine du 20 septembre au 24 septembre

Lundi	Macedoine mayonnaise	Tajine de bœuf aux fruits secs	Semoule	Brie	Fruit BIO
Mardi	Salade de pommes de terre mimosas	Poulet façon grand-mère	Haricots verts persillés	Petit Suisse sucré	Fruit
Mercredi	Carottes râpées en salade	Filet de poisson sauce citron	Beignets de choux fleurs	Crème au caramel beurre salé	Biscuit de Retz
Jeu	Céleri rémoulade	Gratin de torsades de pois jaunes BIO aux légumes	Tomme du Trévès		Fruit BIO
Ven	Taboulé BIO à la menthe	Poisson pané et citron	Purée de courges	Vache Picon	Fruit

Semaine du 11 octobre au 15 octobre

Lundi	Rillettes de thon et croûtons	Poulet épinards et noix de coco	Poêlée de carottes et navets BIO	Yaourt à la mandarine	Fruit BIO
Mardi	Salade de tomates oignons, concombres, olives noires	Bœuf stroganoff	Coquillettes BIO	Lou Mirabel	Liégeois vanille
Mercredi	Pizza à la mozzarella et basilic	Fricassée de colin et de saumon à l'aïoli	Poêlée bretonne de chou fleur et brocolis	Cantal	Fruit
Jeu	Patage de légumes et croûtons	Risotto aux légumes secs et ses légumes		Coulommiers	Fruit BIO
Ven	Céleri sauce Cocktail	Filet de lieu et aïoli	Légumes en aïoli	Petit Suisse aromatisé	Ananas aux épices douces

Semaine du 06 septembre au 10 septembre

Lundi	Salade de pois chiches à la vinaigrette crémeuse au persil	Omelette	Crumble de courgettes	Bûche du Pilat	Fruit BIO
Mardi	Salade de tomates	Boulettes de bœuf sauce pizzajolo	Coquillettes BIO	Yaourt au citron	Fruit
Mercredi	Postéque BIO	Sauté de bœuf au cumin	Purée de patate douce	Le fondant de Lozère	Cocktail de fruits
Jeu	Concombres vinaigrette à l'aneth	Poulet rôti BIO	Ratatouille	Coulommiers	Cake au citron
Ven	Betteraves BIO et dés de féta	Tielle	Salade verte, cœurs de palmier, tomates, maïs, olives	Petit Moulé	Mousse au chocolat

Semaine du 27 septembre au 01 octobre

Lundi	Salade de bœufgruyère BIO sauce crémeuse	Quenelles nature BIO sauce blanche	Crumble de courges	Yaourt aux fruits rouges	Fruit
Mardi	Melon	Hachis Parmentier	P'tit Cottentin	Pêches au sirop	
Mercredi	Chiffonnade de rosettes / Sauce de volaille et cornichons	Sauté de volaille chasseur	Coquillettes BIO	Tomme d'Auvergne	Fruit BIO
Jeu	Salade verte BIO vinaigrette à la moutarde de Dijon	Sauté de bœuf façon bourguignon	Carottes BIO et Pommes de terre BIO	Emmental	Pain d'épices
Ven	Tomates en salade vinaigrette au basilic	Filet de poisson sauce armoricaine	Riz BIO	Camembert	Entremet à la vanille

Semaine du 18 octobre au 22 octobre

Lundi	Salade verte BIO	Parmentier de légumes	Plateau de fromages	Fruit BIO	
Mardi	Salade de pommes de terre BIO tomates et oignons	Sauté de porc / Sauté de volaille forestier	Haricots verts persillés	Yaourt à la vanille	Fruit
Mercredi	Concombres à la crème	Bœuf mode	Macaroni	Mimolette	Compote de pommes BIO
Jeu	Salade de tomates	Sauté de dinde au curry	Purée de courges BIO	Petit Moulé ail et fine herbes	Gâteau Quesada
Ven	Flan de légumes et sa sauce provençale	Filet de lieu sauce Normande	Riz BIO	Tomme d'Auvergne	Fruit BIO

Semaine du 13 septembre au 17 septembre

Lundi	Méli méli de melon BIO et poireaux BIO	Sauté de dinde au romarin	Aubergines à la tomate et pépinières	Flan vanille nappé caramélisé	Madeleine
Mardi	Œuf dur mayonnaise	Chili sin carne au soja BIO	Riz comarçuais aux haricots rouges	Edam	Fruit BIO
Mercredi	Salade verte BIO aux dés de pommes	Moussaka de courgettes	Cantal	Gâteau Basque	
Jeu	Salade de tomates	Sauté de veau à la crème	Blé BIO aux oignons	Cantal	Compote de fruits BIO
Vendredi	Cake à la brandade	Filet de poisson huile d'olive et basilic	Ratatouille	L'Affiné de Lozère	Fruit

Semaine du 04 octobre au 08 octobre

Lundi	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Sauté de bœuf aux oignons	Frites et Ketchup	Carré de fest	Compote de pommes
Mardi	Salade de riz au thon	Poulet rôti aux épices	Petits pois au jus	Yaourt sucré	Fruit
Mercredi	Betteraves et dés de féta	Gratin de boulgour et quinoa aux légumes	Fromage blanc & sucre		Fruit BIO
Jeu	Concombres en salade	Sauce de Toulouse / Sauce de volaille	Gratin de courgettes	Chantanelle BIO	Cake à l'ananas et noix de coco
Vendredi	Salade de lentilles BIO aux échalotes	Filet de poisson meunière et citron	Aubergines à la tomate et pépinières	Edam	Fruit BIO

ALSH - Semaine du 25 octobre au 29 octobre

Lundi	Céleri rémoulade	Poulet BIO rôti aux herbes de Provence	Gratin de courgettes	Fromage les Fripons	Crêpe fourrée au chocolat
Mardi	Velouté de légumes	Œufs brouillés	Vanilles BIO au curry	Fromage blanc & sucre	Fruit BIO
Mercredi	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Boulettes de bœuf sauce orientale	Poêlée de légumes d'automne	Pérol	Crumble aux pommes BIO
Jeu	Salade verte BIO vinaigrette aux agrumes	Sauté de veau marengo	Semoule BIO	Le Gourmand de Lozère	Cocktail de fruits
Vendredi	Tarte à la citrouille ensorcelée	Bolognaise sanglante au thon	Pâtis d'araignées BIO	Petit diabolon en pot	Boulet orange d'halloween

6 – LES ANNEXES

Annexe 1 - Participation financière des familles par restaurant, par tarif et par niveau scolaire

Étiquettes de lignes	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
RS ALBERT CAMUS									
MATERNELLE	3051	123	405	47	42	64	8		3740
Maternelle	3051	123	405	47	42	64	8		3740
RS ANDRE CHAMSON									
ELEMENTAIRE	8956	1048	1403	559	109	263	136		12474
Elémentaire	8956	1048	1403	559	109	263	136		12474
RS ANDRE GALAN IUFM	9530	1829	822	636	217	345	333	47	13759
Elémentaire	5686	1453	355	437	127	123	128		8309
Maternelle	3844	376	467	199	90	222	205	47	5450
RS ARMAND BARBES									
ELEMENTAIRE	6722	2955	1987	768	866	418	1721	58	15495
Elémentaire	6722	2955	1987	768	866	418	1720	58	15494
Repas Enseignant Elémentaire								1	1
RS AUGUSTE FAUCHER									
ELEMENTAIRE	4194	3864	2519	2467	2100	982	3945	86	20157
Elémentaire	4194	3864	2519	2467	2100	982	3945	86	20157
RS BERLIOZ	10961	1331	752	291	370		657		14362
Elémentaire	7393	909	395	150	278		550		9675
Maternelle	3568	422	357	141	92		107		4687
RS CAPOUCHINE (GS)	17648	3533	1814	1134	265		277		24671
Elémentaire	10980	2323	985	897	265		127		15577
Maternelle	6668	1210	829	237			150		9094
RS CASTANET ELEMENTAIRE	3507	1602	890	1016	525	714	1586		9840
Elémentaire	3507	1602	890	1016	525	714	1586		9840
RS CHARLES MARTEL (GS)	11813	3298	1783	663	930	379	1071	12	19949
Elémentaire	7717	2216	1032	533	458	265	602		12823
Maternelle	4096	1082	751	130	472	114	469	12	7126
RS COMBE DES OISEAUX	1708	1372	700	993	461	283	1388	69	6974
Maternelle	1708	1372	700	993	461	283	1388	69	6974
RS COURBESSAC (GS)	9454	4775	2500	1238	2090	156	1563		21776
Elémentaire	6774	3048	1820	973	1768	31	1175		15589
Maternelle	2680	1727	680	265	322	125	388		6187
RS DANIELLE CASANOVA	2915	577	267				31		3790
Maternelle	2915	577	267				31		3790
RS EAU BOUILLIE (GS)	2674	1319	1075	1348	560	741	1428		9145
Elémentaire	1191	812	928	1080	220	516	1148		5895
Maternelle	1483	507	147	268	340	225	280		3250
RS EDGARD TAILHADES (GS)	7704	2495	1515	1859	1521	759	1062		16915
Elémentaire	5439	1552	1013	1024	787	220	812		10847
Maternelle	2265	943	502	835	734	539	250		6068
RS EDOUARD VAILLANT (GS)	17493	756	251		98		157		18755
Elémentaire	11937	493	178		98		12		12718
Maternelle	5556	263	73				145		6037

RS EMILE GAUZY (GS)	11328	1475	388	351	30		242		13814
Elémentaire	7630	753	102	171	30		96		8782
Maternelle	3698	722	286	180			146		5032
RS GEORGES BRUGUIER (GS)	9468	677	191	47			16		10399
Elémentaire	8171	608	184	10			6		8979
Maternelle	1297	69	7	37			10		1420
RS GREZAN	15567	3382	1822	1853	590	217	823	7	24261
Elémentaire	10917	2443	1201	1087	524	217	380	7	16776
Maternelle	4650	939	621	766	66		443		7485
RS GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	10632	954	1	10	44		5		11646
Elémentaire	10632	954	1	10	44		5		11646
RS GUSTAVE COURBET MATERNELLE	6036	651			32		155		6874
Maternelle	6036	651			32		155		6874
RS HENRI WALLON (GS)	19445	216		105		17	155		19938
Elémentaire	12783	178				17	143		13121
Maternelle	6662	38		105			12		6817
RS JEAN CARRIERE	4045	1964	737	123	180	177	449		7675
Maternelle	4045	1964	737	123	180	177	449		7675
RS JEAN D'ORMESSON ELEMENTAIRE	13298	1093	488	194	47	71	139		15330
Elémentaire	13298	1093	488	194	47	71	139		15330
RS JEAN JAURES ELEMENTAIRE	7544	1891	1001	284		183	619		11522
Elémentaire	7544	1891	1001	284		183	619		11522
RS JEAN JAURES MATERNELLE	3340	1496	417	718	314	16	476		6777
Maternelle	3340	1496	417	718	314	16	476		6777
RS JEAN MACE (GS)	18074	4741	1431	1676	649	252	335		27158
Elémentaire	11983	3329	804	1064	500	90	274		18044
Maternelle	6091	1412	627	612	149	162	61		9114
RS JEAN MOULIN (GS)	7937		86		8		95		8126
Elémentaire	6317		82		5		95		6499
Maternelle	1620		4		3				1627
RS JEAN ZAY MATERNELLE	3150	602	335	6			48		4141
Maternelle	3150	602	335	6			48		4141
RS JEAN-JACQUES ROUSSEAU (GS)	12644	3767	1450	1369	378	374	96		20078
Elémentaire	8478	2084	1114	616	236	224	10		12762
Maternelle	4166	1683	336	753	142	150	86		7316
RS LA CIGALE (GS)	6151	3502	2696	2749	2321	1448	8785	34	27686
Elémentaire	3749	2682	2058	1662	1696	1093	5382	34	18356
Maternelle	2402	820	638	1087	625	355	3403		9330
RS LA GAZELLE ELEMENTAIRE	6319	2205	1902	2290	1512	1159	2810		18197
Elémentaire	6319	2205	1902	2290	1512	1159	2810		18197
RS LA GAZELLE MATERNELLE	3431	2628	1235	1390	1262	591	1699		12236
Maternelle	3431	2628	1235	1390	1262	591	1699		12236
RS LA PLACETTE (GS)	16791	1710	506	600	288		611		20506
Elémentaire	12571	1158	291	405	221		438		15084
Maternelle	4220	552	215	195	67		173		5422
RS LA PLANETTE (GS)	1407	1189	1540	1609	1031	709	2504	43	10032
Elémentaire	1088	812	1115	933	799	347	1682	16	6792
Maternelle	319	377	425	676	232	362	822	27	3240
RS LAKANAL (GS)	14193	195	11		118		29		14546

Elémentaire	10526	83	3				28		10640
Maternelle	3667	112	8		118				3905
Repas Enseignant Maternelle							1		1
RS LEO ROUSSON (GS)	13242	2053	416	333	15	70	105	12	16246
Elémentaire	8830	1620	273	167	15	70		12	10987
Maternelle	4412	433	143	166			105		5259
RS LES BENEDICTINS	9508	4211	2195	1513	2275	1625	4756		26083
Elémentaire	6464	2828	1515	1029	1612	1199	2811		17458
Maternelle	3044	1383	680	484	663	426	1945		8625
RS MARGUERITE LONG (GS)	11853	1181	925	86			233		14278
Elémentaire	7955	1026	640	14			71		9706
Maternelle	3898	155	285	72			162		4572
RS MAS DES GARDIES MATERNELLE	1426	1649	1117	1473	1145	711	2153	3	9677
Elémentaire							3		3
Maternelle	1426	1649	1117	1473	1145	711	2150	3	9674
RS MAS ROMAN (GS)	10100	2046	1228	877	578	580	301	133	15843
Elémentaire	6526	881	832	394	578	288	59	120	9678
Maternelle	3574	1165	396	483		292	240	13	6163
Repas Enseignant Elémentaire							2		2
RS MONT DUPLAN (GS)	11199	1824	960	434	404	177	658		15656
Elémentaire	8043	1147	703	366	287	177	400		11123
Maternelle	3156	677	257	68	117		258		4533
RS PAUL LANGEVIN (GS)	16726	405	204				25		17360
Elémentaire	12361	293	118				24		12796
Maternelle	4365	112	86				1		4564
RS PAUL MARCELIN (GS)	10143	1134	82	185	115		193		11852
Elémentaire	6407	770	37	72	115		66		7467
Maternelle	3736	364	45	113			127		4385
RS PAULINE KERGOMARD	3642	1175	1361	597	190	358	1122		8445
Maternelle	3642	1175	1361	597	190	358	1122		8445
RS PIERRE SEMARD	11630	1178	268	74	187		321	12	13670
Elémentaire	8041	766	196	26	71		225		9325
Maternelle	3589	412	72	48	116		96	12	4345
RS PLEIN AIR CARMEL ELEMENTAIRE	2353	852	271	208	123	109	20		3936
Elémentaire	2353	852	271	208	122	109	20		3935
Maternelle					1				1
RS PONT DE JUSTICE (GS)	13292	1160	395	311	153		176		15487
Elémentaire	8579	645	191	255			112		9782
Maternelle	4713	515	204	56	153		64		5705
RS PROSPER MERIMEE (GS)	12437	4966	3124	1196	2070	1959	3251		29003
Elémentaire	8124	3284	1782	597	1656	1371	1948		18762
Maternelle	4313	1682	1342	599	414	588	1303		10241
RS RANGUEIL	10290	1018	212				330		11850
Elémentaire	6774	754	50				119		7697
Maternelle	3516	264	162				211		4153
RS RENE CHAR	9578	2549	467	537	99	309	379		13918
Elémentaire	7153	1504	229	312	13	68	269		9548
Maternelle	2425	1045	238	225	86	241	110		4370
RS SAINT CESAIRE	7354	876	659	684	279	99	381		10332

Elémentaire	5071	458	455	448	113	17	282		6844
Maternelle	2283	418	204	236	166	82	99		3488
RS TALABOT (GS)	9283	2372	1759	1411	608	119	1271	54	16877
Elémentaire	6150	1889	1384	904	285	23	862	54	11551
Maternelle	3133	483	375	507	323	96	409		5326
RS TOUR MAGNE IUFM	1850	769	360	553	1249	572	3679	6	9038
Elémentaire	1362	567	116	389	762	455	2052	6	5709
Maternelle	488	202	244	164	487	117	1627		3329
Total général	475036	96633	50923	38865	28448	17006	54808	576	762295

Annexe 2 - Tarif moyen par restaurant et par niveau scolaire

Annexe 2 A - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE	CA/SITE	REPAS	COÛT PONDERE / SITE
RS ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	24 101,46 €	12474	1,93 €
RS ANDRE GALAN IUFM	15 471,95 €	8309	1,86 €
RS ARMAND BARBES ELEMENTAIRE	45 965,59 €	15495	2,97 €
RS AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE	81 682,23 €	20157	4,05 €
RS BERLIOZ	17 867,89 €	9675	1,85 €
RS CAPOUCHINE (GS)	28 022,23 €	15577	1,80 €
RS CASTANET ELEMENTAIRE	34 734,09 €	9840	3,53 €
RS CHARLES MARTEL (GS)	28 845,46 €	12823	2,25 €
RS COURBESSAC (GS)	44 033,10 €	15589	2,82 €
RS EAU BOUILLIE (GS)	23 905,89 €	5895	4,06 €
RS EDGARD TAILHADES (GS)	29 901,68 €	10847	2,76 €
RS EDOUARD VAILLANT (GS)	15 040,23 €	12718	1,18 €
RS EMILE GAUZY (GS)	11 826,38 €	8782	1,35 €
RS GEORGES BRUGUIER (GS)	11 400,26 €	8979	1,27 €
RS GREZAN	34 126,02 €	16776	2,03 €
RS GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	14 049,16 €	11646	1,21 €
RS HENRI WALLON (GS)	14 625,02 €	13121	1,11 €
RS JEAN D'ORMESSON ELEMENTAIRE	21 775,87 €	15330	1,42 €
RS JEAN JAURES ELEMENTAIRE	23 773,98 €	11522	2,06 €
RS JEAN MACE (GS)	35 002,19 €	18044	1,94 €
RS JEAN MOULIN (GS)	7 783,52 €	6499	1,20 €
RS JEAN-JACQUES ROUSSEAU (GS)	24 213,27 €	12762	1,90 €
RS LA CIGALE (GS)	80 503,89 €	18356	4,39 €
RS LA GAZELLE ELEMENTAIRE	65 519,95 €	18197	3,60 €
RS LA PLACETTE (GS)	24 228,40 €	15084	1,61 €
RS LA PLANETTE (GS)	30 210,57 €	6792	4,45 €
RS LAKANAL (GS)	11 462,39 €	10641	1,08 €
RS LEO ROUSSON (GS)	16 298,19 €	10987	1,48 €
RS LES BENEDICTINS	61 757,12 €	17458	3,54 €
RS MARGUERITE LONG (GS)	13 716,86 €	9706	1,41 €
RS MAS ROMAN (GS)	21 246,10 €	9680	2,19 €
RS MONT DUPLAN (GS)	21 340,54 €	11123	1,92 €
RS PAUL LANGEVIN (GS)	14 588,34 €	12796	1,14 €
RS PAUL MARCELIN (GS)	10 367,01 €	7467	1,39 €
RS PIERRE SEMARD	13 527,58 €	9325	1,45 €
RS PLEIN AIR CARMEL ELEMENTAIRE	7 955,14 €	3936	2,02 €
RS PONT DE JUSTICE (GS)	13 786,91 €	9782	1,41 €
RS PROSPER MERIMEE (GS)	58 547,63 €	18762	3,12 €
RS RANGUEIL	10 115,08 €	7697	1,31 €
RS RENE CHAR	16 616,54 €	9548	1,74 €
RS SAINT CESAIRE	13 313,46 €	6844	1,95 €
RS TALABOT (GS)	28 999,82 €	11551	2,51 €
RS TOUR MAGNE IUFM	26 732,52 €	5709	4,68 €
CUMUL/ COÛT MOYEN PONDERE PRIMAIRE	1 148 981,51 €	504 301	2,28 €

Annexe 2 B - COÛT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE

RESTAURANT SCOLAIRE	CA/SITE	REPAS	COÛT PONDERE / SITE
RS ALBERT CAMUS MATERNELLE	6 058,47 €	3740	1,62 €
RS ANDRE GALAN IUFM	11 540,67 €	5450	2,12 €
RS BERLIOZ	7 990,39 €	4687	1,70 €
RS CAPOUCHINE (GS)	15 605,39 €	9094	1,72 €
RS CHARLES MARTEL (GS)	17 109,99 €	7126	2,40 €
RS COMBE DES OISEAUX	27 166,80 €	6974	3,90 €
RS COURBESSAC (GS)	16 592,92 €	6187	2,68 €
RS DANIELLE CASANOVA	5 755,54 €	3790	1,52 €
RS EAU BOUILLIE (GS)	9 880,66 €	3250	3,04 €
RS EDGARD TAILHADES (GS)	19 844,02 €	6068	3,27 €
RS EDOUARD VAILLANT (GS)	7 669,55 €	6037	1,27 €
RS EMILE GAUZY (GS)	8 355,62 €	5032	1,66 €
RS GEORGES BRUGUIER (GS)	1 844,60 €	1420	1,30 €
RS GREZAN	16 579,34 €	7485	2,22 €
RS GUSTAVE COURBET MATERNELLE	9 415,32 €	6874	1,37 €
RS HENRI WALLON (GS)	7 585,83 €	6817	1,11 €
RS JEAN CARRIERE	17 746,74 €	7675	2,31 €
RS JEAN JAURES MATERNELLE	16 999,91 €	6777	2,51 €
RS JEAN MACE (GS)	17 483,90 €	9114	1,92 €
RS JEAN MOULIN (GS)	1 811,76 €	1627	1,11 €
RS JEAN ZAY MATERNELLE	6 790,43 €	4141	1,64 €
RS JEAN-JACQUES ROUSSEAU (GS)	15 576,95 €	7316	2,13 €
RS LA CIGALE (GS)	41 854,00 €	9330	4,49 €
RS LA GAZELLE MATERNELLE	43 854,61 €	12236	3,58 €
RS LA PLACETTE (GS)	9 115,09 €	5422	1,68 €
RS LA PLANETTE (GS)	15 430,57 €	3240	4,76 €
RS LAKANAL (GS)	4 800,20 €	3905	1,23 €
RS LEO ROUSSON (GS)	7 980,01 €	5259	1,52 €
RS LES BENEDICTINS	31 741,91 €	8625	3,68 €
RS MARGUERITE LONG (GS)	7 092,31 €	4572	1,55 €
RS MAS DES GARDIES MATERNELLE	42 589,24 €	9677	4,40 €
RS MAS ROMAN (GS)	14 471,35 €	6163	2,35 €
RS MONT DUPLAN (GS)	8 719,84 €	4533	1,92 €
RS PAUL LANGEVIN (GS)	5 303,78 €	4564	1,16 €
RS PAUL MARCELIN (GS)	6 605,57 €	4385	1,51 €
RS PAULINE KERGOMARD	26 085,75 €	8445	3,09 €
RS PIERRE SEMARD	6 944,25 €	4345	1,60 €
RS PONT DE JUSTICE (GS)	8 613,74 €	5705	1,51 €
RS PROSPER MERIMEE (GS)	32 133,51 €	10241	3,14 €
RS RANGUEIL	6 749,11 €	4153	1,63 €
RS RENE CHAR	10 177,85 €	4370	2,33 €
RS SAINT CESAIRE	7 824,09 €	3488	2,24 €
RS TALABOT (GS)	13 487,99 €	5326	2,53 €
RS TOUR MAGNE IUFM	17 670,56 €	3329	5,31 €
CUMUL/ COÛT MOYEN PONDERE MATERNELLE	634 650,13 €	257 994	2,46 €

Annexe 3 - Liste des impayés

Annexe 3 A - Liste des impayés 2021-2022

➔ CAHIER EN ANNEXE

Annexe 3 B - Liste des impayés cumulés de la DSP

➔ CAHIER EN ANNEXE

Annexe 4 - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Annexe 4 A - PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2021 / 2022				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	J D'ORMESSON	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+5+5+5	26	0,50	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	5,5+5,5	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	6+6+5	17	6,75	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	6	6	0,75	
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+5+6+4,25	20,25	1,50	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+4,25+2	17,25	2,25	Intégration d'une personne en plonge
28	J.CARRIERE	1	5,75	5,75	1	5,25	5,25	-0,50	Redistribution du volant d'heures
29	J.MACE	4	7,25+5,25+5+5	22,5	5	6+5+5+5	21	-1,5	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	5,25+5	10,25	0,25	
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	11	-5,25	Redistribution du volant d'heures
37	LANGVIN	3	6+5,50+5	16,5	3	6,2+5,25+5	16,45	-0,05	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+2	12,25	2,00	
40	MARCELLIN	2	6+5	11	2	5,25+5	10,25	-0,75	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+5,25+2	13,25	3,25	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	6,20+5,25	11,45	-1,30	Redistribution du volant d'heures
52	TAILHADES	3	6+5,75+5	16,75	3	6,20+5,5+2	13,7	-3,05	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		666,85	12,60	

Annexe 4 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 2021 / 2022				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	
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 4 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 2021 / 2022				
		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 4 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 2021/ 2022				
		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 4 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 2021 / 2022				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 5 - Les personnels de la Cuisine Centrale affectés au cycle de fabrication des repas

Contrat						Année 2021-2022				
	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

	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 29	RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT	RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT	100%	CDI	AM	Poste 29	RESPONSABLE DES APPROVISIONNEMENTS	100%	CDI	AM
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

Annexe 6 - Récapitulatif des formations réalisées 2021/2022 : Personnel de cuisine

Thèmes abordés	Participants	Nombre de participants	Mois	Durée en h	Total H formation	Organisme ou Formateur
PRPO 5/6 Refroidissement rapide	Opérateur cuisson conditionnement chaud	5	Aout	0,5 h	2,5 h	Responsable Qualité
Formation Déconditionnement	Opérateur	2	Septembre	0,5 h	1 h	Responsable Qualité
Formation HACCP	MAGASIN/ALLOTISSEMENT	5	Octobre	1,25 h	6,25 h	Responsable Qualité
Formation PLONGE	Plongeur	1	Octobre	0,5 h	0,5 h	FCH
AA SUITE RDD	PILOTE PROCESSUS	5	Décembre	1,25 h	6,25 h	Responsable Qualité
Formation PRPO 7 Livraison	Livraison	8	Janvier	0,5 h	4 h	Responsable Qualité
Formation HACCP	PROD	12	Février	1,25 h	15 h	Responsable Qualité
Formation PRP Allotissement	Allotisseur	3	Mars	0,5 h	1,5 h	Responsable Qualité
Sensibilisation Allergènes et fabrication recettes et CE	Production	12	Mars	0,5 h	6 h	Responsable Qualité
Formation PRPo Légumerie	Opérateur légumerie	2	Avril	0,5 h	1 h	Responsable Qualité
Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP	Production	12	Mars	1 h	12 h	Responsable Qualité
Sensibilisation Allergènes et CE	Magasinier	3	Avril	0,5 h	1,5 h	Responsable Qualité
Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP	Allotissement	3	Avril	1 h	3 h	Responsable Qualité
Sensibilisation Nettoyage et désinfection	Production	12	Mai	0,5 h	6 h	Responsable Qualité
Formation annuelle bonnes pratiques d'hygiène HACCP	Magasinier	3	Juin	1 h	3 h	Responsable Qualité
CUMUL HEURES					69,5 H	

Annexe 7 - Récapitulatif des formations réalisées 2021 / 2022 : 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	2	256 h	Chefs de groupe suivi clients
CUMUL HEURES					256 H	

Annexe 8 - SUIVI EUROFINS SATELLITES 2021 / 2022

RESTAURANTS	AUDIT EUROFINS		PRODUIT AB				PRODUIT LI		SURFACE			
	Date	NOTE	N°1	N°2	N°3	N°4	N°3	N°4	N°1	N°2	N°3	N°4
A Barbes	19-mai	24/24	DEC	DEC	MARS	MARS	DEC	MARS	DEC	DEC	MARS	MARS
A. Camus MAT	12-juil	23/24	DEC	DEC	AVRIL	AVRIL	DEC	AVRIL	DEC	DEC	AVRIL	AVRIL
Jean D'ormesson	14-mars	24/24	MARS	MARS	JUIN	JUIN	<10 Mars	JUIN	MARS	MARS	JUIN	JUIN
A. Chamson	15-avr	24/24	DEC	DEC	AVRIL	AVRIL	DEC	AVRIL	DEC	DEC	AVRIL	AVRIL
A. Faucher	12-oct	23/24	OCT	OCT	AVRIL	AVRIL	OCT	AVRIL	OCT	OCT	NC AVRIL	AVRIL
A. Galan	17-mai	23/24	DEC	DEC	MARS	MARS	DEC	<10 Mars	DEC	DEC	MARS	MARS
Benedictins	08-févr	24/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Berlioz	17-mai	24/24	DEC	DEC	MARS	MARS	DEC	MARS	DEC	DEC	MARS	MARS
Bruguier	17-mai	22/24	MARS	MARS	AVRIL	AVRIL	MARS	AVRIL	MARS	MARS	AS AVRIL	AVRIL
Capouchine	13-oct	24/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	MARS	OCT	OCT	MARS	MARS
Carmel	29-avr	24/24	DEC	DEC	MAI	MAI	DEC	MAI	DEC	DEC	MAI	MAI
Casanova	20-mai	23/24	DEC	DEC	MARS	MARS	DEC	MARS	DEC	DEC	NC MARS	MARS
Castanet	20-mai	24/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	<10 mars	OCT	OCT	AS MARS	MARS
Cigale	20-mai	23/24	FEV	FEV	AVRIL	AVRIL	FEV	AVRIL	FEV	FEV	AVRIL	AVRIL
Combe des Oiseaux	12-oct	23/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	<10 fev	OCT	OCT	NC MARS	MARS
Courbessac	09-mars	24/24	DEC	DEC	MARS	MARS	DEC	MARS	NC DEC	DEC	MARS	MARS
Courbet MAT	15-oct	24/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	MARS	OCT	OCT	MARS	MARS
Courbet PRIM	15-oct	24/24	OCT	OCT	AVRIL	AVRIL	X	AVRIL	OCT	OCT	AS AVRIL	AVRIL
E. Gauzy	20-mai	24/24	DEC	DEC	MAI	MAI	DEC	MAI	DEC	DEC	MAI	MAI
Eau Bouillie	01-févr	24/24	FEV	FEV	JUIN	JUIN	FEV	JUIN	FEV	FEV	JUIN	JUIN
Gazelle MAT	08-févr	20/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Gazelle PRIM	10-mars	23/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Grezan	18-mars	24/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Henri Wallon	13-oct	24/24	OCT	OCT	AVRIL	AVRIL	OCT	AVRIL	OCT	OCT	AVRIL	AVRIL

RESTAURANTS	AUDIT EUROFINIS		PRODUIT AB				PRODUIT LI		SURFACE			
	Date	NOTE	N°1	N°2	N°3	N°4	N°3	N°4	N°1	N°2	N°3	N°4
J. Carriere	19-mai	23/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Jean Jacques Rousseau	10-févr	23/24	FEV	FEV	MAI	MAI	<10 fev	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Jean Jaurès MAT	19-mai	22/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Jean Jaurès PRIM	11-mars	24/24	FEV	FEV	JUIN	JUIN	FEV	JUIN	FEV	FEV	JUIN	JUIN
Jean Macé	19-mai	22/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Jean Moulin	15-mars	24/24	FEV	FEV	JUIN	JUIN	FEV	JUIN	FEV	FEV	JUIN	JUIN
Jean Zay	29-mars	24/24	FEV	FEV	JUIN	JUIN	FEV	JUIN	AS FEV	FEV	JUIN	JUIN
Lakanal	18-févr	23/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Langevin	14-oct	24/24	NC OCT	OCT	AVRIL	AVRIL	OCT	AVRIL	OCT	OCT	AVRIL	AVRIL
Léo Rousson	16-mai	24/24	FEV	FEV	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
M. Long	17-mars	23/24	MARS	X	JUIN	X	MARS	JUIN	MARS	MARS	JUIN	JUIN
Marcellin	22-avr	23/24	DEC	DEC	AVRIL	AVRIL	DEC	AVRIL	DEC	DEC	AVRIL	AVRIL
Martel	20-mai	23/24	DEC	DEC	MARS	MARS	DEC	MARS	AS DEC	DEC	MARS	MARS
Mas Boulbon	X	X	MARS	MARS	X	X	MARS	X	MARS	MARS	X	X
Mas des Gardies MAT	14-oct	22/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	MARS	OCT	OCT	NC MARS	NC MARS
Mas Roman	14-oct	24/24	OCT	OCT	MARS	MARS	< 10 Oct	MARS	OCT	OCT	MARS	MARS
Mont Duplan	18-mars	24/24	JUIL	JUIL	JUIL	X	JUIL	X	JUIL	JUIL	JUIL	JUIL
P. Semard	11-mars	24/24	MARS	MARS	JUIN	X	<10 Mars	JUIN	MARS	MARS	NC JUIN	JUIN
P.Kergomart	25-mars	24/24	FEV	FEV	JUIN	JUIN	FEV	< 10 Juin	FEV	FEV	JUIN	JUIN
Placette	23-févr	24/24	FEV	FEV	JUIN	JUIN	FEV	JUIN	FEV	FEV	JUIN	JUIN
Planette	20-mai	21/24	FEV	FEV	NC MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	NC MAI	MAI
Pont de Justice	29-mars	24/24	MARS	MARS	NC JUIN	JUIN	MARS	JUIN	MARS	MARS	JUIN	JUIN
Prosper Mérimée	21-avr	23/24	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL
Ranguel /Enclos Rey	29-mars	23/24	MARS	MARS	JUIN	X	MARS	JUIN	MARS	MARS	JUIN	JUIN
René Char	25-mars	24/24	MARS	MARS	MAI	MAI	MARS	MAI	MARS	MARS	MAI	MAI

RESTAURANTS	AUDIT EUROFINS		PRODUIT AB				PRODUIT LI		SURFACE			
	Date	NOTE	N°1	N°2	N°3	N°4	N°3	N°4	N°1	N°2	N°3	N°4
Tailhades	13-oct	24/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	MARS	OCT	OCT	MARS	MARS
Talabot	15-mars	24/24	MARS	MARS	JUIN	JUIN	MARS	JUIN	MARS	MARS	NC JUIN	JUIN
Tourmagne	20-mai	24/24	FEV	X	MAI	MAI	FEV	MAI	FEV	FEV	MAI	MAI
Vaillant	14-oct	24/24	OCT	OCT	MAI	MAI	OCT	JUIN	OCT	OCT	MAI	MAI
Tailhades	13-oct	24/24	OCT	OCT	MARS	MARS	OCT	MARS	OCT	OCT	MARS	MARS
TOTAUX/ OL	98%		54	52	53	49	53	53	54	54	53	53
TOTAUX/ CONTRAT			216				108		216			

AS= A Surveiller

NC= Non Conforme

X = Non validées

Annexe 9 - Planning de prélèvements alimentaires 2021/2022 (Analyses envoyées mensuellement à la ville)

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

Dénomination		sept-21	oct-21	nov-21	déc-21	janv-22	févr-22	mars-22	avr-22	mai-22	juin-22	juil-22	août-22
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 crudités + protéines sans cuisson)							x				x	
	Crudités				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 10 - Rapport audit Cuisine Centrale 2021/2022

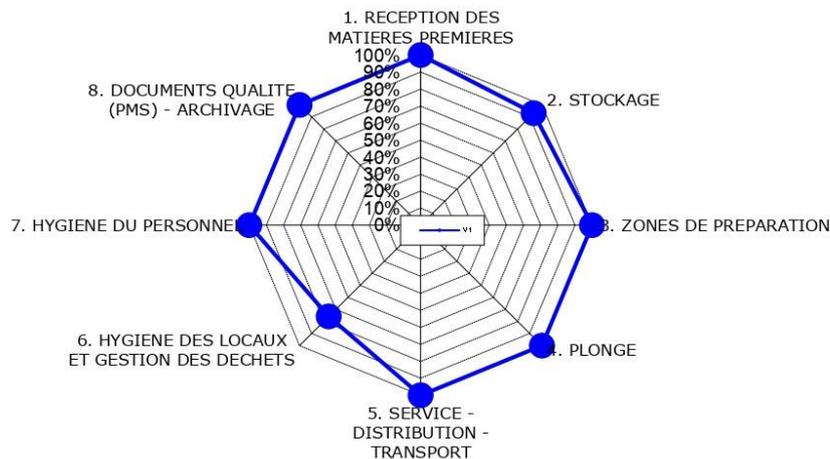
Rapport d'Audit Hygiène Hygiène Restauration

CLIENT :	SHCB Cuisine centrale NIMES		
Code client :	LL37799		
Adresse:	3214 Route de Montpellier 30900 NIMES		
Auditeur :	X6VP: Mélissa Defremont	Le :	08/03/2022
Accompagné de:	Delphine Galizzi	Heure:	09:40 10:40

Note globale de l'audit :	96.3
----------------------------------	-------------

Bilan général :	Au cours de cet audit, 5 points ont été évalués comme Non Satisfaisants. Bonne maîtrise des points associés à la réglementation. Attention d'une manière générale aux points associés au thème 2. STOCKAGE, thème qui impacte le plus la note globale.
------------------------	--

Notes par thèmes :



Date	08/03/2022		
Heure	09:40		

Barème	V1	V2	V3	V4
--------	----	----	----	----

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

Date	08/03/2022			
Heure	09:40			

Barème	V1	V2	V3	V4			
3.21	Entretien satisfaisant des siphons de sol.	2	S				
3.22	Séparation entre zone chaude (fournil) et zone de préparation des produits finis.	5	SO				
3.23	Lave-mains libres d'accès.	5	S				
3.23'	Fonctionnement, équipement et propreté des lave-mains.	5	S				
Matériels							
3.24	Présence de thermomètres dans les meubles réfrigérés et le conservateur à glace.	10	S				
3.25	Entretien satisfaisant des meubles réfrigérés et conservateurs à glace.	2	S				
3.26	Entretien satisfaisant du matériel de cuisson.	2	S				
3.27	Entretien satisfaisant des hottes d'extraction	2	S				
3.28	Entretien satisfaisant du gros matériel (cellule de refroidissement, chambre de pousse,...)	2	S				
3.29	Entretien satisfaisant des chambres de pousse, pétrin, silo...	2	SO				
3.30	Entretien satisfaisant des toiles, couches, feutre de balancelle, tapis (fournil)	2	SO				
3.31	Entretien satisfaisant du petit matériel et ustensiles.	5	S				
3.32	Stockage satisfaisant du petit matériel nettoyé et désinfecté	5	S				
3.33	Absence de matériel usagé et/ou inutilisé.	2	S				
3.34	Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle.	2	S				
4. PLONGE							
4.1	Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, placards, portes, fenêtres, plafonds, radiateurs et tuyauteries.	2	S				
4.2	Stockage du petit matériel à l'abri des contaminations.	5	S				
4.3	Entretien satisfaisant des bacs de plonge.	2	S				
4.4	Entretien satisfaisant de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...)	2	S				
4.5	Entretien satisfaisant des poubelles.	2	S				
4.6	Stockage de la plonge batterie à l'envers sans humidité résiduelle.	5	S				
4.7	Température de rinçage de la machine à laver >80°C.	5	S				
5. SERVICE - DISTRIBUTION - TRANSPORT							
Distribution - self service							
5.1	Respect des températures de distribution/présentation des denrées.	5	NV				
5.2	Réalisation et formalisation des contrôles de température en distribution.	5	NV				
5.3	Matériel de distribution, étuves, armoires et meubles froids propres.	2	NV				
5.4	Hygiène de stockage du pain.	2	SO				
5.5	Respect des obligations d'affichage réglementaire à la vue du client.	2	SO				
5.6	Respect des conditions de traitement des exédents.	10	SO				
Restauration sur place							
5.7	Propreté de la salle de restaurant.	2	SO				
5.8	Propreté du mobilier et des consoles de service.	2	SO				
5.9	Rangement satisfaisant des consoles et des étagères à la vue des clients.	2	SO				
5.10	Propreté satisfaisante de la vaisselle client.	5	SO				
5.11	Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, fontaine à eau, machine à glaçons...).	5	SO				
5.12	Propreté et approvisionnement des sanitaires clients.	2	SO				
Restauration debout (Vente à emporter)							
5.13	Propreté satisfaisante des meubles de vente et de présentation.	2	SO				
5.14	Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, appareils à panini/hot dog, machine à glaçons...).	5	SO				
5.15	Affichages à la vue du client propres et ordonnés.	2	SO				
5.16	Relevé et archivage quotidiens des températures des meubles de vente.	5	SO				
Livraison							
5.17	Propreté des véhicules de transport.	2	NV				
5.18	Réalisation et formalisation des contrôles de température des repas livrés (uniquement cuisine centrale).	5	S				
5.19	Présence de bons de livraison avec mention d'étiquetage (uniquement cuisine centrale).	2	S				
5.20	Séjour des produits dans le local "alotissement" limité (uniquement cuisine centrale).	5	S				
6. HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS							
6.1	Présence et respect du plan de nettoyage / désinfection par secteur.	5	NS				
6.1'	Réalisation et formalisation des contrôles du nettoyage	2	S				
6.2	Absence de traces de nuisibles (insectes, rongeurs).	5	S				
6.3	Absence d'animaux familiers.	5	S				
6.4	Stockage satisfaisant des produits et matériels de nettoyage.	2	S				

Date	08/03/2022			
Heure	09:40			

		Barème	V1	V2	V3	V4
6.5	Matériel de nettoyage (racleuses, lavettes...) nettoyé et désinfecté.	2	S			
6.6	Propreté des échelles et chariots de transport.	2	NS			
6.7	Propreté du local déchet et des conteneurs.	2	S			
6.8	Absence de sacs poubelles à même le sol.	2	S			
6.9	Evacuation des déchets vers le local "déchets" en sacs poubelle.	2	S			
7. HYGIENE DU PERSONNEL						
7.1	Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires.	2	S			
7.2	Equipement, fonctionnement et propreté des lave-mains des sanitaires.	5	S			
7.3	Rangement et séparation du linge propre et du linge sale.	2	S			
7.4	Conformité et propreté de la tenue vestimentaire.	2	S			
7.5	Utilisation appropriée des gants à usage unique.	5	S			
7.6	Lavage des mains conforme.	5	S			
7.7	Absence de bijoux (alliance tolérée).	2	S			
7.8	Port conforme de la coiffe.	5	S			
7.9	Respect de l'interdiction de fumer. Absence de mégots.	2	S			
7.10	Utilisation du masque bucco-nasal si nécessaire.	2	S			
7.11	Protection des plaies.	5	S			
7.12	Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie) correctement équipée.	2	NV			
8. DOCUMENTS QUALITE (PMS) - ARCHIVAGE						
8.1	Présence d'un descriptif de l'établissement et de ses activités.	2	S			
8.2	Présence d'une étude HACCP documentée et actualisée.	5	NV			
8.3	Présence d'une personne référente formée à l'hygiène (restauration commerciale)	5	SO			
8.4	Présence du récépissé de la déclaration à la DD(CS)PP (Document CERFA 13984).	2	S			
8.5	Archivage des séances de formation / information du personnel.	2	NV			
8.6	Connaissance ou écrit sur la conduite à tenir en cas de TIAC.	2	S			
8.7	Présence des attestations d'aptitude médicale du personnel.	5	NV			
8.8	Archivage des documents d'auto-contrôle.	5	S			
8.9	Archivage des réclamations fournisseurs.	2	S			
8.10	Archivage de la traçabilité amont et aval et retrait produits	2	S			
8.11	Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits précédents.	2	S			
8.12	Mise en place d'actions correctives en cas d'anomalie documentée sur un rapport d'analyse ou d'audit.	5	S			
8.13	Présence et suivi d'un plan de maintenance des équipements.	2	SO			
8.14	Présence et suivi d'un plan de lutte anti-nuisible (plan d'appâtage, suivi consommation,...).	5	S			
8.15	Présence d'un registre de traçabilité des déchets.	2	SO			
8.16	Présence d'un registre de déconditionnement / reconditionnement à jour (cuisine centrale).	2	SO			
8.17	Existence d'un agrément sanitaire en cas de repas livrés ou dérogation à l'agrément officiel (cuisine centrale).	2	SO			
8.18	Existence d'agréments techniques et sanitaires des véhicules de livraison (cuisine centrale).	2	SO			
8.19	Plans alimentaires et menus conformes à la réglementation (décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011)	2	SO			
NOTE GLOBALE DE L'AUDIT (sur 100)			96.3			

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

Commentaires de la visite du : 08/03/2022

<u>Zone</u>	<u>Item</u>	<u>Note</u>
SERVICE - DISTRIBUTION - TRANSPORT		
5.4	Hygiène de stockage du pain. Pas de self service.	SO
5.5	Respect des obligations d'affichage réglementaire à la vue du client. Pas de self service.	SO
5.6	Respect des conditions de traitement des exédents. Pas de self service.	SO
5.7	Propreté de la salle de restaurant. Pas de restauration sur place.	SO
5.8	Propreté du mobilier et des consoles de service. Pas de restauration sur place.	SO
5.9	Rangement satisfaisant des consoles et des étagères à la vue des clients. Pas de restauration sur place.	SO
5.1	Propreté satisfaisante de la vaisselle client. Pas de restauration sur place.	SO
5.11	Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, fontaine à eau, machine à glaçons...). Pas de restauration sur place.	SO
5.12	Propreté et approvisionnement des sanitaires clients. Pas de restauration sur place.	SO
5.13	Propreté satisfaisante des meubles de vente et de présentation. Pas de vente à emporter.	SO
5.14	Propreté satisfaisante du matériel (micro-ondes, appareils à panini/hot dog, machine à glaçons...). Pas de vente à emporter.	SO
5.15	Affichages à la vue du client propres et ordonnés. Pas de vente à emporter.	SO
5.16	Relevé et archivage quotidiens des températures des meubles de vente. Pas de vente à emporter.	SO

PLAN D'ACTIONS

UNITE : SHCB Cuisine centrale NIMES

QUALITICIEN : X6VP: Mélissa Defremont

DATE : 08/03/2022

Date	Item			Plan d'Action		Mise en place		Vérification	
	Zone	n°Item	Libellé	Observation	Action Corrective	Date	Responsable	OUI/NON	Date
08/03/2022	STOCKAGE	2.4	Présence et respect du plan de rangement.	Impossibilité d'accéder à la chambre froide négative : des cartons non rangés bloquent l'accès.	Revoir le rangement de la chambre froide négative pour pouvoir y accéder.				
08/03/2022	STOCKAGE	2.12	Respect des DLUO.	Présence de betteraves du 6/03 en chambre froide.	Veiller au respect des DLUO.				
08/03/2022	STOCKAGE	2.13	Entretien satisfaisant des sols, murs, étagères, portes, plafonds et évaporateurs.	Présence de moisissures sur les étagère de la chambre froide BOF. Présence de moisissures autour des portes des chambre froide, autour de l'évaporateur et sur le plafond de la chambre froide légumes. □ L'évaporateur du couloir des chambre froide est poussiéreux. □	Revoir le nettoyage.				
08/03/2022	HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS	6.1	Présence et respect du plan de nettoyage / désinfection par secteur.	Absence du respect du plan de nettoyage dans la zone de plonge d'allotissement : la machine de plonge pour nettoyer les cagettes contient des résidus sur les parois/buses et il y a des feuilles sur le sol.	Revoir le nettoyage de la zone plonge.				
08/03/2022	HYGIENE DES LOCAUX ET GESTION DES DECHETS	6.6	Propreté des échelles et chariots de transport.	Les rolls sont rouillés et sales. Présence de moisissures sur les cagettes de transport. Les cagettes propres sont stockées au sol. □ Un vélo est stocké dans cette zone qui normalement est propre. □ □	Revoir le nettoyage et le rangement de cette zone : les cagettes propres ne doivent pas être stockées au sol et il faut remplacer les rolls rouillés.				

Annexe 11 - Rapport audit ISO22000 2021/2022

A compléter par BV Certification

Date	Client	Contrat n°	Rapport n°	
11/02/2022	SHCB	11789935	22KSMEExt-jbonenfant01	
Non-conformité(s) relevée(s) durant		Audit étape 2		
Processus		ACHATS		
Standard		ISO 22000:2018		
Clause		22K-7.1 Ressources		
Nom du site		SHCB Cuisine Centrale de Nîmes		
Description de la non-conformité				
Exigence (du référentiel, réglementaire, interne ...): 7.1.6 c)				
Défaillance identifiée en regard de cette exigence : Les exigences établies pour les nouveaux fournisseurs de produits locaux ne sont pas clairement établies.				
Preuve, constat factuel : Vu questionnaire référencement Mr Rucat				
Type	Responsable d'audit		Auditeur	Représentant du client
Mineur	JEAN-LUC BONENFANT		JEAN-LUC BONENFANT	Delphine Galizzi
A compléter avant				
26/04/2022	Ext-jbonenfant	1-B4QU-2129	Ext-jbonenfant	1-B4QU-2129

A compléter par le client

Analyse de la cause racine (qu'est-ce qui a failli dans le système pour arriver à ce que cette NC apparaisse ?)		
_ Lors de visites de présélection pour les nouveaux fournisseurs locaux, les critères évalués ne permettaient pas de statuer en termes d'exigences sécurité alimentaire.		
Correction (Qu'est-il fait pour résoudre le problème ?)		
_ Mise en place d'un nouveau livret permettant d'évaluer et de statuer sur les critères en lien avec la sécurité alimentaire par type de produits (pièces jointes)		
Action corrective (Quel est le plan d'actions pour prévenir ce problème ?)		
_ Les mesures de sécurité établies par le nouveau fournisseur local ayant permis le référencement, devront faire l'objet de suivis et de contrôles permettant de vérifier les engagements pris.		
Mise en œuvre des actions correctives	Date de fin	_Mars 2022
	Représentant du client	_Delphine Galizzi

A compléter par BV Certification

Vérification des actions correctives	Date	Statut	Auditeur
		AC - Attente proposition	JEAN-LUC BONENFANT
Commentaires			

A compléter par BV Certification

Date	Client	Contrat n°	Rapport n°	
11/02/2022	SHCB	11789935	22KSMExt-jbonenfant02	
Non-conformité(s) relevée(s) durant		Audit étape 2		
Processus		PRODUCTION		
Standard		ISO 22000:2018		
Clause		22K-8.7 Maîtrise des activités de surveillance et de mesure		
Nom du site		SHCB Cuisine Centrale de Nîmes		
Description de la non-conformité				
Exigence (du référentiel, réglementaire, interne ...): 8.7.a)				
Défaillance identifiée en regard de cette exigence : Pas de Preuves de bon fonctionnement du capteur de niveau bas de la plonge batterie				
Preuve, constat factuel :Vu avec l'opérateur				
Type	Responsable d'audit		Auditeur	Représentant du client
Mineur	JEAN-LUC BONENFANT		JEAN-LUC BONENFANT	Delphine Galizzi
A compléter avant				
26/04/2022	Ext-jbonenfant	1-B4QU-2129	Ext-jbonenfant	1-B4QU-2129

A compléter par le client

Analyse de la cause racine (qu'est-ce qui a failli dans le système pour arriver à ce que cette NC apparaisse ?)		
_Pas de test planifié ni de contrôle alarme par prestataire FCH.		
Correction (Qu'est il fait pour résoudre le problème ?)		
_Création d'un document permettant la vérification du système et la validation du fonctionnement de l'alarme au niveau du lave batterie 2/an par FCH. (doc enregistrement joint)		
Action corrective (Quel est le plan d'actions pour prévenir ce problème ?)		
_Planifier les passages de maintenance préventive avec FCH.		
Mise en œuvre des actions correctives	Date de fin	_Mars 2022
	Représentant du client	_Delphine GALIZZI

A compléter par BV Certification

Vérification des actions correctives	Date	Statut	Auditeur
		AC - Attente proposition	
Commentaires			