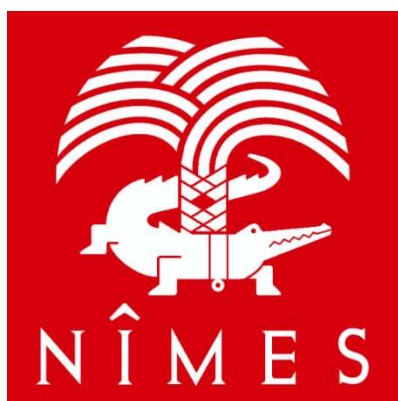
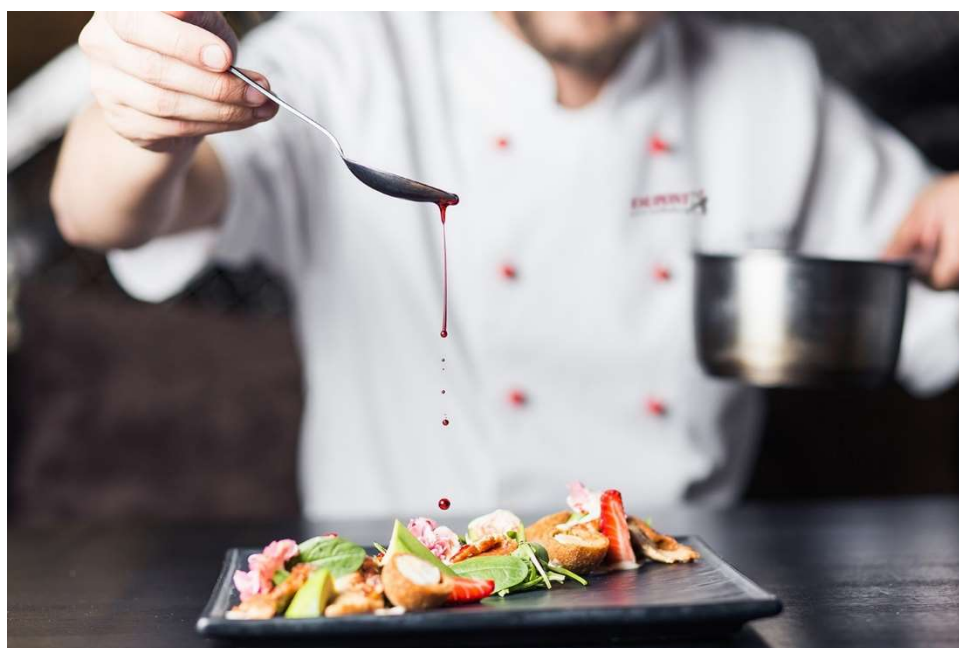




Rapport annuel 2022 - 2023



Sommaire

I.	Compte de Résultat	4
1)	Chiffre d'affaires	6
2)	Dépenses.....	6
a)	La consommation	6
b)	Les charges de personnel	7
c)	Autres charges	7
II.	Les effectifs et chiffre d'affaires par typologie.....	8
1)	Global	8
2)	Scolaire.....	9
3)	ALSH	9
4)	Adultes hors scolaire, gouters et petits déjeuners.....	10
5)	Externes / redevances	11
III.	Les approvisionnements.....	11
1)	Les approvisionnements locaux	11
2)	Le BIO et les labels	14
3)	Le BIO dans l'assiette	14
IV.	Le personnel.....	17
1)	Le personnel affecté aux restaurants scolaires	17
2)	Le personnel affecté à la cuisine centrale.....	19
3)	Le plan de formation	20
V.	La facturation famille.....	22
1)	Les impayés.....	22
2)	Effectifs par restaurants.....	23
3)	Tarif moyen pondéré par tranche	25
4)	Effectif ALSH par centre	25
VI.	Travaux et renouvellements.....	27
1)	Etat des lieux de début de contrat.....	27
2)	Maintenance préventive et curative.....	28
a)	Cuisine centrale	28
b)	Restaurants scolaires.....	28
3)	Investissements.....	29
a)	Cuisine centrale	29

b) Restaurants scolaires.....	30
4) Prévisionnel 2024.....	30
a) Cuisine centrale :	30
b) Restaurants scolaires :	31
VII. Synthèse des contrôles sanitaires	31
1) Les analyses bactériologiques	31
2) Les audits.....	33
VIII. Les menus	37
 ANNEXES	 40
 Annexe 1 – BPU 1 ^{er} septembre 2022	 40
Annexe 2 – BPU 1 ^{er} mars 2023	41
Annexe 3 - Montant achat par fournisseurs.....	42
Annexe 4 - Moyens humains totaux.....	43
Annexe 5 - Maintenance 22 23	43
Annexe 6 – STERM	51
Annexe 7 – ImmoClean	52
Annexe 8 – ECS	53
Annexe 9 - Maintenance RS 2022 2023.....	54
Annexe 10 – investissements	58
Annexe 11 - Analyses produits 22 23	60
Annexe 12 - audit listéria nov 22	63
Annexe 13 - résultats listéria nov 22	64
Annexe 14 - Analyses bact. Cuisine centrale 22 23	65
Annexe 15 - Récap Analyses et audits RS 22 23	66
Annexe 16 - audits cuisine centrale déc.22	67
Annexe 17 - audit cuisine centrale mars 23	71
Annexe 18 - audit cuisine centrale juin 23	78
Annexe 19 - Audit Jean D'Ormesson 07 2023	82
Annexe 20 - Plan action J D'Ormesson 07 2023	86
Annexe 21 - Statistiques du nombre de repas par fourchette de tarif par école.....	87
Annexe 22 - Liste des impayés par famille.....	86

I. Compte de Résultat

	Budget 2022/2023	Réalisé 2022/2023
CHARGES D'EXPLOITATION		
MATIERE PREMIERE (DENREES)	2 224 375,51 €	2 509 225,00 €
Denrées BIO	838 589,57 €	959 540,00 €
Denrées avec label loi Egalim hors BIO	348 114,77 €	513 436,00 €
Denrées autres dont aussi local	1 037 671,18 €	1 036 249,00 €
Denrées alimentaires en produits frais sur montant total denrées	1 646 037,88 €	1 643 597,00 €
FRAIS DE PERSONNEL IMPUTABLES AU CONTRAT		
Frais de personnel cuisine centrale	1 530 610,45 €	1 625 432,67 €
Frais de personnel restaurant satellites	1 983 107,06 €	2 106 047,29 €
Frais de personnel gestion des familles (inclus dans perso CC)	0,00 €	0,00 €
Produits usage unique (calot gants, coiffe, etc...)	52 048,50 €	75 791,59 €
EPI Chaussures et gants	8 100,00 €	7 407,82 €
Visites médicales	13 770,00 €	8 919,09 €
Frais de formation des personnels	38 000,00 €	35 024,95 €
RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS **		
Cuisine centrale	85 817,00 €	62 933,89 €
Restaurants-satellites	44 250,00 €	52 915,59 €
ENTRETIEN/REPARATION/MAINTENANCE		
Cuisine centrale	124 642,00 €	103 669,42 €
Restaurants-satellites	62 585,00 €	54 885,60 €
PRESTATIONS SOUS TRAITEES		
Frais d'analyses	8 110,00 €	15 825,82 €
Traitement des déchets	66 000,00 €	25 382,02 €
FRAIS D'AUDITS, AUTO-CONTRÔLE	4 000,00 €	4 130,00 €
IMPOTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILES	125 000,00 €	125 303,00 €
REDEVANCE		
Redevance affermage	24 652,00 €	24 652,00 €
PROVISION POUR IMPAYES	40 000,00 €	160 000,00 €
FLUIDES		
Cuisine centrale électricité	90 895,60 €	337 498,00 €
Cuisine centrale eau /assainissement	11 520,00 €	10 495,00 €
Cuisine centrale essence	16 065,60 €	26 231,00 €

FRAIS DIVERS		
Serviettes papier	14 573,58 €	16 703,18 €
Enquête satisfaction	1 000,00 €	0,00 €
Logiciels	12 673,00 €	0,00 €
Produits d'entretien et lessiviels, adoucisseurs	92 687,30 €	124 996,81 €
Sacs poubelle, essui main, jetables	8 805,29 €	9 621,32 €
Conditionnement/barquettes	145 694,00 €	95 152,91 €
Ligne téléphonique et internet	4 200,00 €	14 888,00 €
Fournitures de bureau	3 600,00 €	3 257,21 €
Animation et décoration	33 400,00 €	0,00 €
Petit matériel d'exploitation (machine a café)	840,00 €	468,00 €
Location matériel de transport (véhicules)	128 112,00 €	119 035,27 €
	110 000,00 €	64 268,99 €
Informatique	5 760,00 €	10 010,04 €
ASSURANCES	7 238,00 €	27 680,00 €
FRAIS FINANCIERS		
Emprunts	1 000,00 €	0,00 €
Frais bancaires	8 000,00 €	3 175,00 €
FRAIS GENERAUX		
Gestion frais de siège	120 000,00 €	114 313,00 €
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	7 251 131,89 €	7 975 339,48 €
PRODUITS D'EXPLOITATION		
NOMBRE DE REPAS ANNUEL		
Scolaires	844 257	836 312
Accueils de loisirs	83 820	71 673
Adultes crèches multi accueils	33 383	24 527
Personnel communal et invités	63 407	0
Gouters	104 953	92 524
Adultes encadrants	16 103	89 422
CHIFFRES D'AFFAIRES	7 323 131,89 €	7 414 491,00 €
Redevance usagers scolaires		
Contribution de la commune		
Remise sur volume		
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	7 323 131,89 €	7 414 491,00 €
MARGE BENEFICIAIRE	72 000,00 €	-560 848,48 €
En valeur	72 000,00 €	-560 848,48 €
En % du total des charges	0,98%	

** Investissements constatés en charge pleine sur l'année mais amortis comptablement.

1) Chiffre d'affaires

On peut noter un dépassement du chiffre de + 1.25 % par rapport au prévisionnel, dû à l'application de la révision du BPU au 1^{er} Mars 2023. (*Cf. Annexe 1 – BPU 1er septembre 2022 Annexes 2 – BPU au 1 mars 2023*) et malgré une légère baisse d'effectif prévisionnel de – 19036 couverts.

Nous avons privilégié le lancement nîmois avant de faire entrer les clients extérieurs afin de s'assurer que l'activité induite ne viendrait pas court-circuiter notre activité principale. Le chiffre d'affaires extérieur ne représente donc que 2.92 % du chiffre d'affaires global.

Les perspectives d'évolution continuent dès la rentrée 2023 avec deux nouveaux clients : Commune de Caveirac et école Jehanne des Lys à Nîmes.

2) Dépenses

a) La consommation

Achats : correspond au montant total des achats alimentaires. Augmentation de 21.06 % des achats. L'inflation consécutive aux événements internationaux a eu un impact à hauteur de + 19 % sur l'ensemble de nos achats pendant l'exercice. Cependant, il est à noter que près de 30% de nos achats proviennent en direct de producteurs locaux ce qui nous permet de limiter l'impact de la hausse alimentaire sur nos achats totaux.

Avantages en nature : correspond au montant des repas du personnel Dupont Restauration.

Stock initial/final aliments + boissons : chaque fin de mois, les stocks alimentaires et de boissons sont valorisés afin d'obtenir la variation de stock total. Les stocks sont valorisés aux derniers prix connus afin de calculer la variation de stocks.

Stock initial/final emballages perdus : chaque fin de mois, les stocks d'emballages perdus (barquettes à usage unique) sont valorisés afin d'obtenir la variation de stock total. Les stocks sont valorisés aux derniers prix connus afin de calculer la variation de stocks.

Total consommation : représente le montant des achats + la variation des stocks alimentaire, boissons et emballages perdus – les avantages en nature.

b) Les charges de personnel

Frais de personnel interne : correspond au personnel Dupont Restauration. On constate un léger dépassement de la masse salariale de 0.30 %. Les augmentations successives du SMIC entre le moment de la conception de l'offre et fin août 2023 représentent +6 % d'évolution.

Soit, 3 augmentations :

Dates d'augmentation du SMIC	Août-22	Janv-23	Mai-23
% d'augmentation	2,01%	1,81%	2,18%

Source : Insee

A noter que deux revalorisations de la grille salariale Dupont Restauration non prises en compte dans l'offre initiale sont également intervenues au 1^{er} octobre 2022 et au 1^{er} juillet 2023.

Intérimaire et personnel mis à disposition : correspond au personnel intérimaire de la société STAFFMATCH (en fonction des menus et des absences maladie). La partie intérim n'avait pas été provisionnée dans l'offre, nous n'avons pas perçu lors de notre réponse, l'impact conséquent que peut avoir le type de menu (végétarien et poisson vs porc). En effet l'activité sur certains restaurants scolaires fluctue du simple au double et nécessite un renfort de personnel pour environ 2 jours par semaine. Les jours des repas végétariens étant différents chaque semaine la solution la plus pertinente, pour nous, est de faire appel à du personnel intérimaire.

c) Autres charges

Fluides : correspond aux charges d'électricité et eau. Les prix du KWh électrique ont été multipliés par plus de 3 sur l'exercice. Ainsi, sur le réalisé nous avons eu 337,5k€ de charges d'électricité versus 90.9k€ dans le prévisionnel du contrat soit un écart de 246.6k€ sur l'année scolaire 2022-2023.

Carburant : pour les 5 camions 20m3 réfrigérés et 2 véhicules légers réfrigérés. Nous avons commandé en novembre 2022 des véhicules neufs et moins énergivores en carburant, mais l'après Covid a ralenti la production de ceux-ci ; livraison prévisionnelle début 2024.

Hygiène : correspond aux produits d'entretien de surfaces et lave-vaisselle + consommables (serviettes de table, gants, masques, sac poubelle, etc...) + chaussures et bottes pour le personnel.

Fourniture et petits matériels : correspond à la vaisselle des restaurants scolaires + petit matériel de cuisine + bureautique.

Locations : correspond aux locations de véhicules de livraison, tenues professionnelles, machine à café, bennes à ordures, transpalette, bureautique informatique et redevance.

Entretien et réparations : correspond aux contrats de maintenance préventives, curatives, lutte contre les nuisibles, audits structure et achat de petit matériel de réparation.

Rémunération d'intermédiaires : Dépassement de 43%. Les sociétés ECS et Immoclean nous ont fourni la main d'œuvre pour la plonge de plusieurs restaurants scolaires afin de palier au surcroît d'activité généré par les menus végétariens et poissons. Nous avons également fait appel à l'association ESAT OSARIS pour 6 contrats de personnes en situation de handicap.

Publicité et relation publique : signalétique accès accueil cuisine centrale

Transport et déplacements : Frais de déplacements direction, véhicule de maintenance et déplacements pour formations.

Postes et télécommunications : Frais d'affranchissement et téléphonie.

Impôts et taxes : taxes parafiscales viandes et légumes, CET (Contribution Eco Territoriale), taxe sur les véhicules de société et impôts divers.

Créances douteuses : impayés familles à plus de 3 mois au 31/08/2023 dont la probabilité de recouvrement est faible.

Amortissements : amortissement des investissements (détails sur tableau investissements)

II. Les effectifs et chiffre d'affaires par typologie

1) Global

	Dejeuner			Gouter		Petit déjeuner
	SCOLAIRES	ALSH	ADULTES HORS SCOLAIRES	Scolaire	ALSH	Scolaire
Effectifs	914 053	83 354	24 527	3 171	85 681	3 672
Chiffre d'affaires (en € HT)	6 519 761	607 410	200 683	1 938	46 302	2 327

Autres		
Produits	Quantité	Chiffre d'affaires
Lait	868 Litres	1 303,35 €
Eau minérale 1,5 L	662 Bouteilles	136,35 €
Prestations annexes		11 024,72 €
Dispositions financières		19 850,94 €
TOTAL Chiffre d'affaires (en €HT)		32 315,36 €

2) Scolaire

	SCOLAIRES						Total
	MAT	MAT PN	PRIM	PRIM PN	ADL	ADL PN	
sept-22	34 949	-	72 484	-	9 815	-	117 248
oct-22	24 606	-	50 011	58	6 771	2	81 448
nov-22	26 791	-	53 192	-	7 520	-	87 503
déc-22	21 074	-	41 885	-	5 887	-	68 846
janv-23	34 381	16	67 789	91	9 938	2	112 217
févr-23	20 520	-	39 870	32	5 907	-	66 329
mars-23	33 359	-	62 106	194	8 577	14	104 250
avr-23	23 012	14	41 454	354	4 815	39	69 688
mai-23	22 503	85	41 743	199	5 819	27	70 376
juin-23	37 453	582	68 853	1 548	10 189	266	118 891
juil-23	5 781	50	9 114	159	2 122	31	17 257
août-23	-	-	-	-	-	-	-
SOUS TOTAL	284 429	747	548 501	2 635	77 360	381	914 053
TOTAL GENERAL	285 176		551 136		77 741		914 053
Chiffre d'affaires (en € HT)	1 952 075	5 362	3 908 501	19 614	630 962	3 247	6 519 761

3) ALSH

	ALSH								Total
	MAT	MAT PN	PRIM	PRIM PN	ADO	ADO PN	ADL	ADL PN	
sept-22	1 250	11	1 093	57			309	23	2 743
oct-22	2 931	382	3 091	292	216	12	997	129	8 050
nov-22	1 848	180	1 805	292	100	12	625	86	4 948
déc-22	1 293	212	1 494	122	146	24	447	74	3 812
janv-23	1 337	-	1 282	-	-	-	378	5	3 002
févr-23	2 921	486	3 271	234	192	72	1 129	97	8 402
mars-23	1 882	411	2 157	286	61	36	700	85	5 618
avr-23	2 245	613	2 399	553	124	14	831	144	6 923
mai-23	2 065	719	2 482	541	83	22	748	159	6 819
juin-23	857	405	850	490	3		284	104	2 993
juil-23	4 835	1 596	5 957	1 943	503	168	1 944	496	17 442
août-23	3 380	908	4 027	1 373	751	276	1 529	358	12 602
SOUS TOTAL	26 844	5 923	29 908	6 183	2 179	636	9 921	1 760	83 354
TOTAL GENERAL	32 767		36 091		2 815		11 681		83 354
Chiffre d'affaires (en € HT)	185 655	42 072	215 369	45 793	16 860	5 023	81 818	14 820	607 410

4) Adultes hors scolaire, gouters et petits déjeuners

	ADULTES HORS SCOLAIRES		Total
	CRECHES	MAS BOULBON FORMATION	
sept-22	2 285	-	2 285
oct-22	2 241	-	2 241
nov-22	2 146	60	2 206
déc-22	1 866	-	1 866
janv-23	2 405	-	2 405
févr-23	2 121	-	2 121
mars-23	2 445	-	2 445
avr-23	2 040	-	2 040
mai-23	2 045	-	2 045
juin-23	2 308	-	2 308
juil-23	1 584	-	1 584
août-23	981	-	981
SOUS TOTAL	24 467	60	24 527
TOTAL GENERAL	24 527		24 527
Chiffre d'affaires (en € HT)	200 205	478	200 683

	ECOLE MARIE CURIE		ALSH				Total
	PETITS DEJEUNERS	GOUTERS	GOUTERS MAT	GOUTERS PRIM	GOUTERS ADO	GOUTERS ADL	
sept-22	476	476	1 293	1 189	-	332	3 766
oct-22	328	298	3 507	3 582	228	1 121	9 064
nov-22	391	391	2 103	2 277	112	702	5 976
déc-22	275	252	1 642	1 845	170	521	4 705
janv-23	455	455	1 387	1 355	-	383	4 035
févr-23	295	268	3 526	3 727	252	1 213	9 281
mars-23	475	475	2 388	2 593	97	785	6 813
avr-23	245	159	2 245	2 475	138	975	6 237
mai-23	241	120	2 900	3 173	105	907	7 446
juin-23	431	259	1 303	1 420	3	388	3 804
juil-23	60	18	6 632	8 221	671	2 440	18 042
août-23	-	-	4 552	5 889	1 027	1 887	13 355
SOUS TOTAL	3 672	3 171	33 478	37 746	2 803	11 654	92 524
TOTAL GENERAL	6843		71 224		14 457		92 524
Chiffre d'affaires (en € HT)	2 327	1 938	13 852	23 456	1 751	7 243	50 567

5) Externes / redevances

Site externe	Nombre de repas annuel	Chiffre d'affaires (en € HT)	Montant de la redevance
Calandrette	5 267	31 602	3 160
CCAS enclos rey	9 282	52 230	5 223
CCAS Montagnette	19 064	106 571	10 657
Sainte Florence	4 211	9 475	947
Eridan	7 370	16 583	1 658
Total	45 194	216 460	21 646

III. Les approvisionnements

1) Les approvisionnements locaux

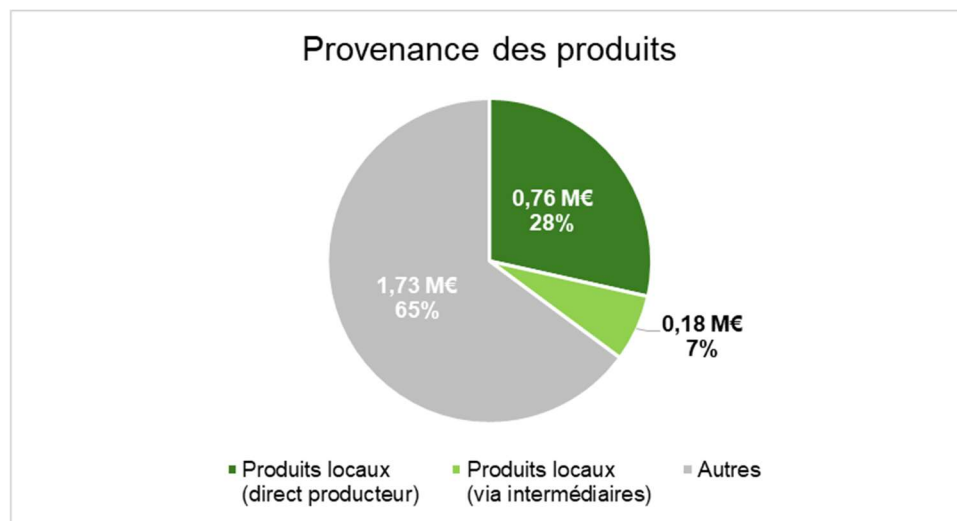
Nous comptons actuellement 40 fournisseurs alimentaires dont 25 producteurs directs.

Nous continuons à développer les partenariats entre les diverses entités conjointement avec le service restauration de la Ville de Nîmes et la Chambre d'Agriculture du Gard.

Pour exemple : nous avons rencontré la société Bio Gascogne pour pallier une pénurie de lentilles sèches sur le département et le syndicat des riziculteurs pour suppléer à la société Canavere qui manquait de matière première sur la fin d'année 2023.

Répartition des achats locaux :

Les achats en direct producteurs représentent 760 375€ HT (28.49%), les achats de produits locaux via intermédiaire 177 603 € HT (6.65 %), soit 35.14% du volume d'achat global.



Nos Producteurs (approvisionnement en direct)

1 NÎMES
La Case Aux Pains
Pain BIO

Au pain chaud (BOUZANQUET)
Pain

ARENA (1356 Kg)
Brioche Royaumes

Mas des Agriculteurs
Fruits & Légumes

2 GENERAC
Mas Famille AMPHOUX
Butternuts BIO

3 ST GILLES
Canavere (6600 Kg)
Riz IGP BIO

Sudexpe
Nectarines & Pêches HVE

UniVert La Bio Controlée
Fruits & Légumes BIO (11924 Kg)

4 MEYNES
Les Vergers De L'Ilon
Pommes BIO

RUCAT Christian (27849 Kg)
Légumes & Fruits BIO

5 LECQUES
EL MOUSSAOUI Essaid
Légumes & Fruits HVE (30204 Kg)

6 BEAUCAIRE
BERTRAND Olivier
Salades vertes BIO

EARL Mas Du Soleil (4545 Kg)
Cerises & Abricots HVE

7 TARASCON
Alazard & Roux (13297 Kg)
Taureau AOP & Bœuf

8 CORCONNES
GERVAIS Ludovic
Légumes BIO

9 VEDENE
Fromagerie Le Ventoux (1146 Kg)
Fromage blanc

10 CARPENTRAS
Ateliers Bio De Provence (1132 Kg)
Quenelles BIO

11 ST-ANDRE-DE-MAJENCOULES
Origine Cévennes (6312 Kg)
Pommes BIO

12 ST ALEXANDRE
Domaine Des Clapilles
Kiwis HVE

13 LA CAVALERIE
Coopérative Fromagère Des Bergers Du Larzac (2693 Kg)
Fromages BIO

14 ANTRENAS
Languedoc Lozère Viande
Veau BIO, Bœuf, Porc

15 ROQUEFORT-SUR-SOULZON
Fromagerie Papillon
Fromages

16 LYON
Ici et La (Hari&Co)
Galettes, Boulettes, Nuggets végétariens

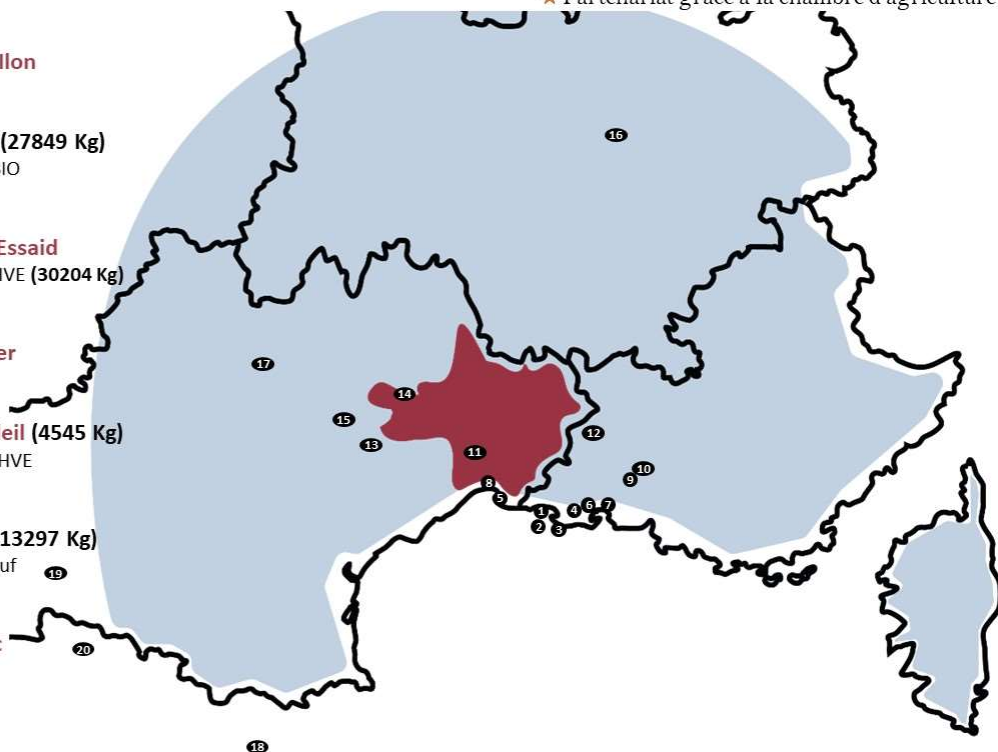
17 BAGNAC-SUR-CELE
Cantaveylot (342 Kg)
Fromages & Yaourts HVE

18 ERR
SCA Laiterie de Cimelait
Yaourts

19 LAGRAULET-DU-GERS ★
Bio Gascogne (850 Kg)
Lentilles BIO

20 POUEYFERRE ★
Les 2 Pics
Yaourts BIO

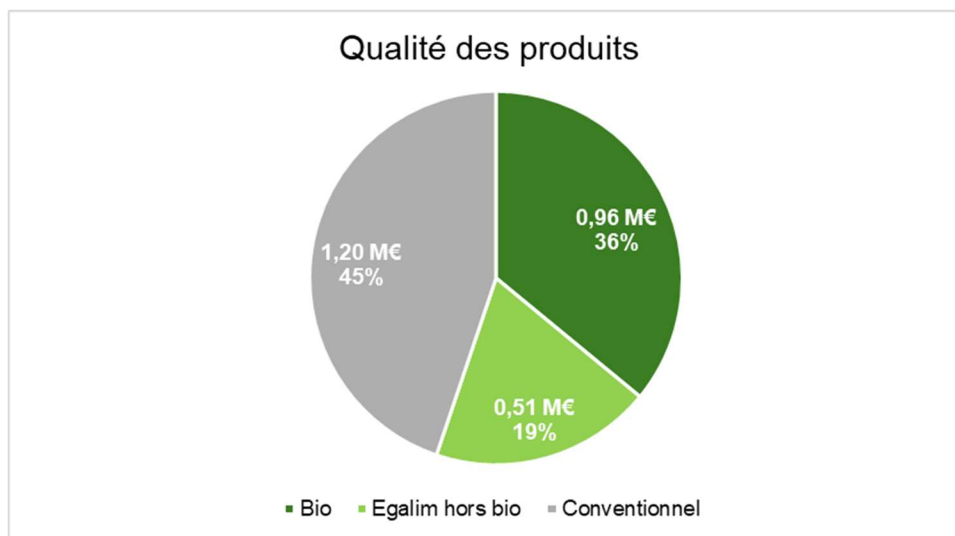
★ Partenariat grâce à la chambre d'agriculture



2) Le BIO et les labels

Les achats alimentaires de l'année 2022/2023 s'élèvent à 2 669 217€ HT, dont 959 540 € de produits BIO soit 35.95% et 513 436 € de divers labels loi EGALIM hors bio soit 19.24 %.

100 % du pain servi aux petits nîmois est BIO et local. (*Cf. annexe 3 – Montant achats par fournisseurs*)



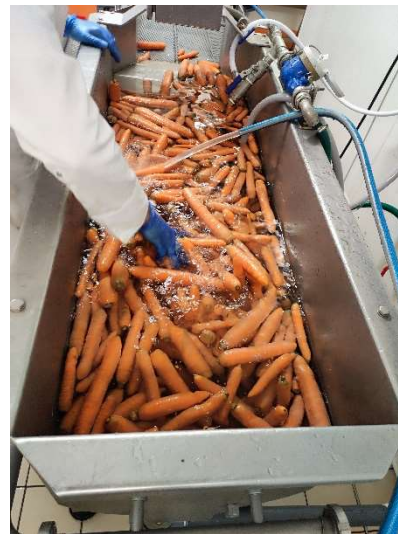
3) Le BIO dans l'assiette

Afin d'imager notre savoir-faire et l'esprit du contrat, nous vous présentons, ci-après, un plateau type 100 % BIO et local.



La grande majorité des légumes reçus sur la cuisine centrale sont frais et traités dans notre légumerie. Ces légumes arrivent brut depuis notre fournisseur local sur notre quai de livraison. Ils sont ensuite acheminés vers la « légumerie » pour y être nettoyés et décontaminés, puis si nécessaire, taillés afin d'être ensuite conditionnés/préparés pour les repas du lendemain.

Les carottes :



La salade verte :





La patate douce :



Les déchets végétaux sont valorisés avec le « déshydrateur » pour en faire du compost.

IV. Le personnel

1) Le personnel affecté aux restaurants scolaires

Les 113 salariés des 54 restaurants scolaires, sont encadrés par 4 manageuses. Celles-ci réalisent environ 600 visites annuelles afin de procéder aux audits (hygiène), contrôle de qualité de service, communications diverses, échanges avec les salariés. (Conformément au contrat annexe 31 “moyen humains suivi client”)

Ces 4 personnes forment l'équipe suivi client, dont une coordonne le travail et le personnel, une supervise l'aspect RH, une anime la partie QSE (hygiène) et la dernière supervise les communications et l'aspect « service ».

Afin de maîtriser la qualité du service et notamment les quantités servies aux petits convives nîmois, nous avons pérennisé et développé les fiches de découpe (ci-après).

DUPONT
RESTAURATION

A CONSERVER

D.F-6

DUPONT
RESTAURATION

A CONSERVER

E.F-30

Découpe Cantal

MATÉRIEL DE DRESSAGE : petite coupelle à rebord

Découpe Maternelle

Découpe Primaire/adulte

ou

Produit	Quantités	Unité	Gamme utilisée		
Cantal	240	Gr	5 ième gamme		
MATERNELLE	Nombre morceaux par pièce	PRIMAIRE	Nombre morceaux par pièce	ADULTE	Nombre morceaux par pièce
12		8		8	

Découpe Maternelle

Coupe en 2	Dans l'épaisseur, couper en 2	A répéter avec l'autre moitié	Couper le morceau en 2	La moitié la plus grosse en deux	Vous obtenez 12 portions
------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------	----------------------------------	--------------------------

Découpe Primaire et Adulte

Mêmes étapes que pour les enfants	4 tranches	Découper chaque quart en 2. Vous obtenez 8 portions
-----------------------------------	------------	---

Répartition Macédoine Mayonnaise

MATÉRIEL DE DRESSAGE: Self : coupelle à rebord et rectangle Service à table : plat

Produit	Quantités (en Gr ou L)	Unité	Gamme utilisée		
Macédoine mayonnaise	1,5	Kg	5ème gamme		
Matériel utilisé : Gants / cuillère à soupe					
MATERNELLE	Nombre portions	PRIMAIRE	Nombre portions	ADULTE	Nombre portions
24		18		12	

Maternelle

=

2 cuillères à soupe rase

Primaire

=

3 cuillères à soupe rase

Adulte

=

4 cuillères à soupe rase

Nous communiquons de façon hebdomadaire auprès de nos personnels pour amener des informations primordiales quant aux éléments suivants : provenance des produits locaux, labels, particularité sur le service, quantité par conditionnement et produit concernés par fiche de découpe.

Note info menu

Semaine du 27 mars au 31 mars

		Notes	
LUNDI	Salade de pâtes BIO au pesto		1,5 kg pour 24 mat / 18 prim / 10 adl - 0,5 kg pour 8 mat / 6 prim / 3 adl (fiche technique) Complément de vinaigrette 1L pour 120 convives ou 0,5 L pour 66 convives
	Sauté de poulet au romarin		
	Duo de haricots verts et haricots beurres		
	Fromage blanc aux fruits		Individuel
	Pomme BIO De Origine Cevennes à St André de Majencoules 30		Individuel
MARDI	Méli mélo de chou blanc, chou rouge De Mr Elmoussaoui à LECQUES 30	 	1,5 kg pour 32 mat / 24 prim / 15 adl - 0,5 kg pour 11 mat / 8 prim / 5 adl (fiche technique) Vinaigrette 1L pour 66 convives - 0,5L pour 33 convives
	Tajine de bœuf De Alazard et Roux à TARASCON 13		
	Semoule		
	L'estaing BIO au lait de brebis Des Bergers du Larzac à LA CAVALERIE 12		240 g pour 12 mat / 8 prim & adl
	Crème dessert caramel		Individuel
MERCREDI	Pizza mozzarella		1 pizza pour 24 enf / 20 adl - 1/2 pizza 12 enf / 10 adl A remettre en température (fiche technique)
	Filet de poisson meunière		
	Brocolis persillés De Mr Elmoussaoui à LECQUES 30	 	
	Yaourt sucré De Cimelait à ERR 66		Individuel
	Banane BIO		Individuel
JEUDI	Potage St Germain		1L pour 8 mat / 6 prim / 4 adl ou 0,5 L pour 4 mat / 3 prim / 2 adl A remettre en température (fiche technique)
	Parmentier végétarien BIO (carottes, choux fleurs, brocolis, petits pois BIO)		
	 Vache Picon		Individuel
	Kiwi Du Domaine des clapielles à ST ALEXANDRE 30		Individuel
VENDREDI	Salade verte BIO et fêta De Mr Rucat à MEYNES 30		1 kg pour 40 mat / 32 prim / 16 adl - 0,5 kg pour 20 mat / 16 prim / 8 adl (fiche technique) Vinaigrette 1L pour 66 convives ou 0,5L pour 33 convives 1 kg fêta pour 100 convives - 0,5 kg pour 50 convives
	Gratin de poisson et fruits de mer		Fromage râpé 1kg pour 100 convives ou 0,5 kg pour 50 convives (fiche technique) A disposer avant remise en température
	Blé BIO		
	Camembert		240 g pour 12 mat / 8 prim & adl (fiche technique)
	Compote de pommes BIO De Origine Cevennes à St André de Majencoules 30	 	1,5 kg pour 15 enf / 10 adl - 0,5 kg pour 5 enf / 3 adl
Goûters	Pain et fromage et compote + pâte de fruits		cuillère et gobelet pour tous

Partenariats pour la main d'œuvre :

- 1) Nous avons repris le partenariat avec l'ESAT OSARIS dès le mois de septembre 2022. Celui-ci concerne 6 jeunes qui travaillent sur les restaurants scolaires et sont encadrés par nos personnels ayant approuvés leur implication dans ce processus. Le nombre d'heures réalisées sur l'exercice est de **3710**.
- 2) La fluctuation du nombre de couverts en lien avec le type de repas nous amène à travailler en partenariat avec les sociétés ECS et ImmoClean afin de proposer à leurs salariés un complément d'heure (2h) pour des missions de plonge pendant le temps méridien. La législation du travail ne nous permettant pas de proposer des contrats de travail de 2h, nous sommes dans l'obligation de faire appel à ces sociétés. **2581 Heures**
- 3) Pour pallier les absences maladies et les pics d'activités nous faisons également appel à la société d'intérim Staffmatch spécialiste dans la restauration. Soit **5886** heures sur l'exercice.
- 4) Détail du personnel des restaurants scolaires : *cf. Annexe 4 - Moyens humains totaux*

2) Le personnel affecté à la cuisine centrale

L'équipe de la cuisine centrale est constituée de 37 personnes, répartie de la façon suivante :

- Direction, encadrement, suivi client : 10 personnes
- Magasin : 3 personnes
- Production : 14 personnes
- Logistique : 9 personnes
- Maintenance : 1 personne

L'annexe 24 du contrat "moyen humain livraison" prévoit 1 chef d'équipe chauffeur et 4 chauffeurs/livreurs. Nous avons embauché 1 chauffeur supplémentaire afin de pallier toute absence et/ou problème de livraison pour pérenniser l'activité.

A noter le recrutement d'un technicien de maintenance au 2 janvier 2023 afin de fluidifier les interventions et d'avoir une meilleure réactivité.

De la même façon que pour les restaurants scolaires, la fluctuation de l'activité en fonction du menu impacte l'organisation de la cuisine centrale. Ce phénomène générant une suractivité sur seulement 2 jours par semaine nous contraint à faire appel à du personnel intérimaire qui intervient également en cas de maladie de courte durée. Le nombre d'heures utilisées en cuisine centrale représentent **5466 heures**. La législation du travail ne nous permettant pas de proposer des contrats de travail de 2h, nous sommes dans l'obligation de faire appel à une société d'intérimaires (Staffmatch)

Un changement de direction a été effectif au 1^{er} avril 2023 par une évolution interne.

En matière de recrutement nous privilégions l'évolution interne afin de valoriser nos effectifs et leurs compétences.

Détail du personnel des restaurants scolaires : *cf. Annexe 4 - Moyens humains totaux*

Personnel global rattaché à la cuisine centrale et aux restaurants scolaires

	Offre commerciale	Réalisé	Ecart	Budget 2024
Nombre de contrat de travail	160	150	(10)	153
Nombre d'heures journalières moyennes	1 202	1 140	(62)	
Nombre d'heure annuelles *	169 829	171 855	2 027	

* nous avons fait appel à du personnel supplémentaire en passant par des prestataires externes

en heures

Organisme	Réalisé
Dupont	157 922
Staffmatch (Interim)	11 352
Immoclean (plonge)	1 034
ECS (pour la plonge)	1 547
Nombre d'heures total	171 855

Nous avons un écart entre le prévisionnel de l'offre commercial (160 contrats), et le réalisé (150 contrats) relatif à la fluctuation de fréquentation des restaurants scolaires qui a entraîné un besoin de personnel ponctuel deux ½ journées par semaine compensé par du personnel intérimaire. (La législation du travail nous fixant un minimum de 25 heures hebdomadaire par contrat).

3) Le plan de formation

Notre offre prévoyait 805 heures de formation pour la première année, nous avons réalisé 957 heures de formation.

957 heures de formation

441 heures pour les restaurants scolaires et **516** heures pour le personnel de la cuisine centrale

L'ensemble des salariés a bénéficié d'au moins 1 formation cette année. Nous avons axé les formations sur les nouveaux outils de gestion pour les personnels encadrant, les formations d'hygiène indispensables au bon fonctionnement de la production et de la distribution, les sensibilisations à la sécurité des biens et des personnes et les formations qualifiantes pour le personnel ayant une volonté d'évolution.

Ces formations ont été réalisées par des structures internes ou externes, le centre de formation CEFHOREST et notre personnel qualifié.

	Organisme formateur	Nombre d'heures
Formation pâtisserie maison	CEFHOREST	
Nb heures formation		32,00
EASILYS	Société EASILYS	
Nb heures formation		35,00
SAGE	Service facturation DUPONT	
Nb heures formation		6,00
Intractiv Relances Facturation	Service facturation DUPONT	
Nb heures formation		24,00
Restoconnect	Service informatique DUPONT	
Nb heures formation		24,00
Valorisation et présentation des plats remis en T°	CEFHOREST+Delphine GALIZZI	
Nb heures formation		70,00
Allergies alimentaires	CEFHOREST (Coralie)	
Nb heures formation		12,00
Bases de diététique	CEFHOREST (Coralie)	
Nb heures formation		14,00
Digital Recruiters	Service recrutement Dupont	
Nb heures formation		6,00
Solution E pack	Sté Epack	
Nb heures formation		22,00
Hygiène en Cuisine Centrale	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		75,00
Sauveteurs Secouristes	AFTRAL Nîmes via CEFHOREST	
Nb heures formation		56,00
Habilitation Electrique B0	AFTRAL Nîmes via CEFHOREST	
Nb heures formation		21,00
Habilitation Electrique BR	AFTRAL Nîmes via CEFHOREST	
Nb heures formation		14,00
Bonnes pratiques d'hygiène	Delphine Galizzi (resp QSE) + Julie LAURENT	
Nb heures formation		174,00
Mise en avant prestations RS	Delphine Galizzi (resp QSE) + Julie LAURENT	
Nb heures formation		171,00
PRPO 5/6 Préparations chaudes	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		3,00
PRPO 7 Préparations froides	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		1,00
PRPO 8 Livraisons	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		5,00
PRPO 3 Magasin	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		2,00
Sécurité en cuisine	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		5,00
Sensibilisation à l'hygiène	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		5,00
TFP Commis cuisine Mr BENHABYLES Rafik	CEFHOREST	
Nb heures formation		168,00
Sensibilisation Listéria	Delphine Galizzi (resp QSE)	
Nb heures formation		12,00
Total heures formation cuisine centrale		516,00
Total heures formation restaurants scolaires		441,00
TOTAL Heures		957,00

V. La facturation famille

1) Les impayés

Au 31/08/2023 le montant des impayés se chiffrait à 269k€ dont plus de la moitié n'avait pas réglé ces dettes à plus de 90 jours. Nous pouvons retrouver le montant de 160k€ échu à plus de 3 mois dans le compte de résultat sur la ligne « Créances douteuses et irrécouvrables ».

La mise en place d'un outil de réservation et de pré-paiement en ligne peut nous permettre de diminuer ce montant d'impayés (développement officiel en septembre 2023).

en €	>= 90jours	60 / 89 jours	30 / 59 jours	0 / 29jours	Solde
1 *	1 788	180	120	-	2 088
2 *	1 407	140	266	-	1 813
3 *	1 232	13	39	-	1 284
4 *	1 218	133	224	-	1 575
5 *	1 116	120	192	-	1 428
6 *	1 032	108	144	-	1 284
7 *	975	15	31	-	1 021
8 *	966	-	-	-	966
9 *	951	(752)	26	-	226
10 *	949	(333)	119	-	735
Top 10	11 634	(376)	1 161	-	12 420
Autres	148 428	29 552	76 292	2 799	257 071
Montant total impayés	160 062	29 176	77 447	2 799	269 484
% du total de créances	59%	11%	29%	1%	100%
Nombre de créanciers	2125	2155	3112	8	3692

* les noms ont été cachés dans un souci de confidentialité

Afin d'avoir la liste exhaustive des impayés par famille, *Cf. Annexe 22 - Liste des impayés par famille*

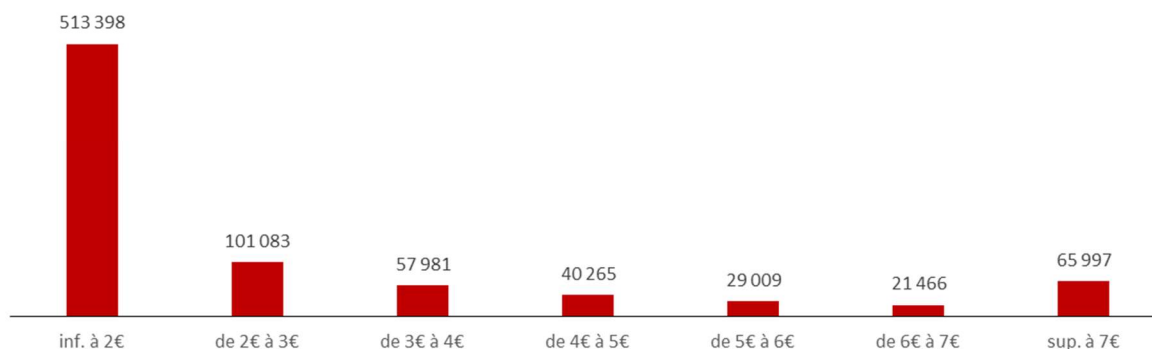
2) Effectifs par restaurants

RESTAURANT SCOLAIRE	CATEGORIE	sept-22	oct-22	nov-22	déc-22	janv-23	févr-23	mars-23	avr-23	mai-23	juin-23	juil-23	TOTAL
MAS DES GARDIES	MATERNELLE	1292	919	1011	738	1208	704	1232	835	718	1423	281	10361
	ADULTE	122	84	90	66	135	86	144	84	77	158	28	1074
AUGUSTE FAUCHER	PRIMAIRE	2835	1917	2026	1496	2333	1480	2371	1715	1624	2718	465	20980
	ADULTE	101	77	83	80	141	83	114	68	75	145	24	991
E. TAILHADES	MATERNELLE	1043	697	819	597	965	586	946	659	605	1067	214	8198
	PRIMAIRE	1545	1000	875	747	1325	809	1266	824	731	1257	208	10587
COMBE DES OISEAUX	ADULTE	210	147	151	131	186	122	186	95	122	215	48	1613
	MATERNELLE	774	543	577	434	732	430	725	480	504	741	120	6060
CASTANET	ADULTE	85	57	60	59	97	43	77	42	49	77	13	659
	PRIMAIRE	1618	1088	1051	904	1420	868	1443	1005	862	1501	215	11975
CIGALE	ADULTE	115	88	86	72	110	65	108	68	66	115	23	916
	MATERNELLE	1481	986	1115	794	1294	805	1195	893	851	1354	268	11036
EAU BOUILLIE	PRIMAIRE	2648	1746	1893	1360	2109	1401	2253	1427	1452	2330	420	19039
	ADULTE	255	208	211	158	275	161	260	153	163	249	54	2147
PLANETE	MATERNELLE	549	337	386	307	512	294	484	334	290	544	107	4144
	PRIMAIRE	936	639	630	522	813	470	785	365	504	888	149	6701
TOURMAGNE	ADULTE	145	90	110	105	128	80	127	70	73	139	32	1099
	MATERNELLE	630	407	473	340	591	352	535	400	310	655	126	4819
RANGUEIL	PRIMAIRE	910	630	678	521	842	496	762	582	495	885	173	6974
	ADULTE	107	77	69	51	85	55	99	57	56	100	18	774
MONT DUPLAN	MATERNELLE	565	370	403	302	513	309	473	293	307	486	96	4117
	PRIMAIRE	765	474	546	386	737	402	641	339	385	646	112	5433
PROSPER MERIMEE	ADULTE	142	87	104	90	141	81	116	73	73	127	27	1061
	MATERNELLE	644	465	492	342	587	357	611	421	394	667	118	5098
RENE CHAR	PRIMAIRE	1107	819	763	648	1053	689	1096	739	690	1139	183	8926
	ADULTE	247	182	164	138	220	142	220	142	132	234	51	1872
CAPOUCHINE	MATERNELLE	635	424	519	397	646	354	600	419	423	651	102	5170
	PRIMAIRE	1529	1087	1093	815	1423	884	1146	1012	947	1547	160	11643
CHARLES MARTEL	ADULTE	184	132	154	103	184	107	156	103	108	198	38	1467
	MATERNELLE	1186	826	860	657	1116	640	1069	703	741	1171	232	9201
PLACETTE	PRIMAIRE	3072	2045	2134	1471	2684	1631	2496	1678	1691	2717	425	22044
	ADULTE	329	228	248	194	315	183	269	181	158	263	52	2420
PAULINE KERGOMARD	MATERNELLE	787	539	566	426	752	392	747	500	464	704	134	6011
	PRIMAIRE	1376	1011	978	734	1392	780	1399	937	858	1239	208	10912
JEAN JAURES	ADULTE	157	129	163	129	212	130	187	92	143	246	48	1636
	MATERNELLE	1316	893	1032	801	1403	824	1305	901	897	1273	178	10823
BERLIOZ	PRIMAIRE	2385	1658	1717	1423	2221	1395	2067	1446	1428	2347	247	18334
	ADULTE	391	251	283	212	354	217	322	175	199	364	69	2837
BENEDICTINS	MATERNELLE	946	700	723	438	860	496	812	593	574	977	163	7282
	PRIMAIRE	1807	1179	1240	918	1548	882	1331	998	1001	1657	269	12830
JEAN MACE	ADULTE	167	102	119	82	156	94	135	88	105	161	37	1246
	MATERNELLE	795	579	621	548	812	467	745	547	541	930	162	6747
MAS BOULBON	PRIMAIRE	1984	1241	1424	1223	1823	798	1650	1164	1216	1871	283	14677
	ADULTE	289	204	221	167	272	170	274	187	170	303	68	2325
A.CHAMSON	MATERNELLE	1088	701	799	655	958	532	887	636	675	1122	213	8266
	ADULTE	126	87	99	87	120	80	109	70	77	127	30	1012
MARGUERITE LONG	PRIMAIRE	2239	1433	1515	1225	1847	1078	1653	1151	1131	1972	323	15567
	ADULTE	97	57	64	50	82	50	72	43	45	99	22	681
EMILE GAUZY	MATERNELLE	896	618	626	551	871	540	809	568	532	981	185	7177
	PRIMAIRE	90	56	69	58	93	56	71	50	54	92	20	709
CASTANET	ADULTE	1501	986	1071	780	1237	782	1258	885	781	1280	225	10786
	MATERNELLE	106	75	82	55	91	57	88	39	53	102	13	761
AUGUSTE FAUCHER	PRIMAIRE	759	535	600	427	723	378	605	426	420	657	127	5657
	ADULTE	1459	931	1084	726	1326	728	1192	797	666	1374	182	10465
JEAN JAURES	MATERNELLE	151	121	116	82	131	82	127	64	88	133	36	1131
	PRIMAIRE	1057	657	793	590	967	598	1026	587	690	1106	212	8283
E. TAILHADES	ADULTE	2547	1706	1762	1372	2325	1395	2164	1284	1460	2483	429	18927
	MATERNELLE	292	172	208	160	280	163	253	166	160	303	68	2225
COMBE DES OISEAUX	PRIMAIRE	1374	927	992	728	1390	811	1395	962	859	1501	262	11201
	ADULTE	2545	1637	1767	1455	2455	1374	2219	1539	1540	2343	372	19246
MAS DES GARDIES	MATERNELLE	259	163	191	136	249	158	218	122	172	305	70	2043
	PRIMAIRE	0	0	0	0	0	0	182	105	0	216	0	503
AUGUSTE FAUCHER	ADULTE	0	762	1034	709	1174	352	916	416	0	112	0	5475
	MATERNELLE	0	106	124	94	170	39	173	82	0	90	0	878
CASTANET	PRIMAIRE	890	678	726	596	913	599	933	685	663	1178	161	8022
	ADULTE	120	91	91	70	113	80	115	70	80	144	30	1004
EAU BOUILLIE	PRIMAIRE	1883	1326	1332	1046	1743	1062	1601	1005	1104	1842	191	14135
	ADULTE	144	98	104	80	168	94	106	25	97	153	24	1093
CIGALE	MATERNELLE	641	481	489	459	691	453	700	435	499	678	72	5598
	PRIMAIRE	1245	898	991	889	1164	726	1082	775	810	1259	125	9964
PLANETE	ADULTE	172	115	116	108	184	115	139	61	108	176	40	1334
	MATERNELLE	552	386	379	300	464	315	488	346	371	517	60	4178
TOURMAGNE	PRIMAIRE	1520	995	1042	911	1418	779	1337	890	957	1499	210	11558
	ADULTE	191	141	167	156	226	141	211	119	144	221	49	1766

TALABOT	MATERNELLE	751	519	517	427	690	412	627	468	435	733	156	5735
	PRIMAIRE	1537	919	936	795	1198	778	1135	878	769	1249	211	10405
	ADULTE	219	140	136	104	168	112	154	114	106	182	40	1475
LEO ROUSSON	MATERNELLE	610	443	539	451	676	397	660	473	628	1054	99	6030
	PRIMAIRE	1658	1088	1248	970	1537	881	1465	876	1480	2422	223	13848
	ADULTE	198	131	152	116	195	112	151	98	206	330	68	1757
AN JACQUES ROUSSEAU	MATERNELLE	996	653	746	604	930	521	869	587	639	1075	159	7779
	PRIMAIRE	1951	1341	1393	1092	1740	1003	1655	1124	1097	1969	297	14662
	ADULTE	217	141	167	135	207	130	182	105	132	246	53	1715
JEAN ZAY	MATERNELLE	543	404	401	386	633	375	582	411	393	692	125	4945
	ADULTE	120	78	94	64	126	84	117	74	81	129	31	998
GREZAN	MATERNELLE	1190	808	817	581	1028	634	1038	715	752	1251	192	9006
	PRIMAIRE	2292	1564	1685	1268	2171	1276	2051	1293	1365	2210	301	17476
	ADULTE	274	190	219	167	288	177	251	144	178	301	64	2253
COURBESSAC	MATERNELLE	802	536	588	483	823	479	725	558	457	704	140	6295
	PRIMAIRE	2073	1391	1486	1215	1952	1193	1831	1254	1165	2197	269	16026
	ADULTE	205	136	153	114	192	121	155	70	109	217	45	1517
DANIEL CASANOVA	MATERNELLE	504	406	427	359	558	347	488	366	318	628	66	4467
	ADULTE	72	44	67	51	73	36	67	33	34	92	16	585
CAMUS et J.Dormesson (PRIM)	PRIMAIRE	2447	1681	1780	1354	2239	1406	1866	1311	1319	2247	257	17907
	ADULTE	153	106	155	100	155	87	108	60	108	229	31	1292
	MATERNELLE	604	406	406	348	479	292	385	341	270	515	66	4112
PONT DE JUSTICE	ADULTE	91	51	56	51	99	48	64	44	39	89	16	648
	MATERNELLE	906	634	674	539	948	581	924	645	627	971	134	7583
	PRIMAIRE	1456	1012	1132	823	1276	834	1437	876	747	1579	209	11381
JEAN MOULIN	ADULTE	269	177	181	146	236	139	178	64	134	239	57	1820
	MATERNELLE	248	212	201	216	265	182	282	196	165	353	27	2347
	PRIMAIRE	736	660	603	370	670	491	738	479	431	729	53	5960
GEORGES BRUGUIER	ADULTE	173	111	134	102	184	113	165	108	98	195	46	1429
	MATERNELLE	251	224	233	189	295	176	304	161	220	399	36	2488
	PRIMAIRE	1329	1027	1087	922	1436	810	1170	702	774	1478	132	10867
PIERRE SEMARD	ADULTE	172	128	137	137	171	91	147	65	131	218	38	1435
	MATERNELLE	627	467	546	398	632	398	648	412	422	722	106	5378
	PRIMAIRE	1026	715	766	592	993	614	539	651	648	1107	123	7774
ANDRE GALAN	ADULTE	168	112	128	91	168	96	136	80	84	164	33	1260
	MATERNELLE	678	462	469	379	631	346	591	396	332	683	116	5083
	PRIMAIRE	1327	801	929	733	1135	653	1070	657	684	1197	176	9362
GAZELLE	ADULTE	178	101	112	80	122	80	119	72	72	178	48	1162
	PRIMAIRE	2643	1691	1713	1169	2113	1302	2093	1431	1404	2485	396	18440
	ADULTE	194	132	132	110	192	116	169	128	120	216	48	1557
SAMUEL PATY	MATERNELLE	1342	920	1049	787	1153	829	1200	823	831	1365	272	10571
	ADULTE	143	92	96	79	135	83	113	76	77	124	24	1042
	MATERNELLE	760	519	633	514	821	485	771	558	542	907	120	6630
JACQUES PEROTTI	PRIMAIRE	1465	1054	1131	866	1425	824	1230	835	911	1380	140	11261
	ADULTE	179	124	118	89	156	90	139	73	85	166	36	1255
	MATERNELLE	519	355	371	307	480	336	543	375	382	601	112	4381
HENRI WALLON	PRIMAIRE	1009	764	765	562	960	608	991	651	685	1162	102	8259
	ADULTE	160	102	124	100	172	95	126	60	92	160	33	1224
	MATERNELLE	837	679	735	544	928	507	970	619	608	1010	69	7506
EDOUARD VAILLANT	PRIMAIRE	1624	1289	1438	1202	1896	1109	1646	1055	1153	1793	149	14354
	ADULTE	243	182	192	144	294	137	243	147	142	243	54	2021
	MATERNELLE	570	541	504	473	781	491	771	522	509	819	52	6033
PAUL LANGEVIN	PRIMAIRE	1825	1587	1446	1372	1998	1178	1675	1045	1287	2034	178	15625
	ADULTE	355	263	275	205	418	259	322	168	230	417	78	2990
	MATERNELLE	499	401	444	336	588	364	570	300	389	637	37	4565
LAKANAL	PRIMAIRE	1911	1299	1428	1194	1861	1056	1619	977	1167	1928	150	14590
	ADULTE	360	217	261	193	370	224	290	105	199	385	76	2680
	MATERNELLE	655	414	455	424	671	300	559	449	433	736	46	5142
PAUL MARCELLIN	PRIMAIRE	1393	982	1027	907	1452	722	1112	851	668	1324	95	10533
	ADULTE	223	149	197	151	257	161	172	65	178	268	57	1878
	MATERNELLE	431	335	373	349	589	330	492	347	374	604	63	4287
MARIE CURIE	PRIMAIRE	1287	893	1000	918	1419	753	1102	809	758	1259	99	10297
	ADULTE	232	157	170	127	219	130	218	137	129	216	45	1780
	MATERNELLE	507	328	391	275	455	295	475	289	247	507	60	3829
COURBET	ADULTE	101	64	67	61	99	60	77	30	47	101	20	727
	PRIMAIRE	1532	775	1162	1005	1542	855	1272	791	850	1239	79	11102
	ADULTE	181	130	135	112	195	113	139	74	110	173	40	1402
Total	MATERNELLE	726	600	662	553	830	502	856	576	534	977	45	6861
	ADULTE	141	90	115	85	131	79	113	71	78	138	24	1065
		117248	81448	87503	68846	112217	66329	104250	69688	70376	118891	17257	914053

3) Tarif moyen pondéré par tranche

Statistiques du nombre de repas par fourchette de tarifs année 2022-2023



Pour avoir le détail par école :

Cf. Annexe 21 – Statistiques du nombre de repas par fourchette de tarif par école

4) Effectif ALSH par centre

Le mercredi

Ecoles avec personnel de restauration	ENFANTS - 11 ans	ENFANTS + 11 ans	ADULTES	TOTAL	GOUTERS
TAILHADES	2 246		266	2 512	2 349
MONT DUPLAN	1 681		253	1 934	1 938
PROSPER MERIMEE	1 382		187	1 569	1 598
CAPOUCHINE	2 341		307	2 648	2 650
PLACETTE	2 261		287	2 548	2 505
JEAN JAURES	1 156		172	1 328	1 328
MAS BOULBON	2 614	40	391	3 045	3 048
JEAN CARRIERE	1 266		211	1 477	1 477
COURBESSAC	1 226		185	1 411	1 434
JEAN D'ORMESSON	1 128		172	1 300	1 302
HENRI WALLON	1 701	6	229	1 936	1 911
CARMEL	3 698	9	470	4 177	4 098
TOTAL avec personnel	22 700	55	3 130	25 885	25 638

Ecoles sans personnel de restauration	ENFANTS - 11 ans	ENFANTS + 11 ans	ADULTES	TOTAL	GOUTERS
RENE CHAR	28		177	205	209
RENE CHAR MAT GOUTERS					363
RENE CHAR PRIM GOUTERS					635
TOTAL sans personnel	28	-	177	205	1 207

Total général	22 728	55	3 307	26 090	26 845
----------------------	---------------	-----------	--------------	---------------	---------------

Petites vacances scolaires

Ecoles avec personnel de restauration	ENFANTS - 11 ans	ENFANTS + 11 ans	ADULTES	TOTAL	GOUTERS
TAILHADES	1 799		247	2 046	1 941
MONT DUPLAN	1 915		341	2 256	2 165
PROSPER MERIMEE	1 104		168	1 272	1 231
CAPOUCHINE	2 463		385	2 848	2 692
PLACETTE	2 097		313	2 410	2 260
JEAN JAURES	591		106	697	697
MAS BOULBON	3 301	734	627	4 662	4 701
JEAN CARRIERE	1 324		242	1 566	1 345
COURBESSAC	1 070		199	1 269	1 260
JEAN D'ORMESSON	943		175	1 118	1 075
HENRI WALLON	2 574	178	362	3 114	3 069
CARMEL	3 521	192	667	4 380	4 245
TOTAL avec personnel	22702	1104	3832	27638	26681

Ecoles sans personnel de restauration	ENFANTS - 11 ans	ENFANTS + 11 ans	ADULTES	TOTAL	GOUTERS
RENE CHAR			314	314	309
RENE CHAR MAT GOUTERS					549
RENE CHAR PRIM GOUTERS					745
TOTAL sans personnel	-	-	314	314	1 603

Total général	22702	1104	4146	27952	28284
----------------------	--------------	-------------	-------------	--------------	--------------

Grandes vacances scolaires

Ecoles avec personnel de restauration	ENFANTS - 11 ans	ENFANTS + 11 ans	ADULTES	TOTAL	GOUTERS
TAILHADES	1 081		150	1 231	1 232
CIGALE	965		142	1 107	1 107
MONT DUPLAN	1 728		311	2 039	2 039
PROSPER MERIMEE	722		87	809	809
CAPOUCHINE	2 603		407	3 010	3 007
PLACETTE	924		159	1 083	1 001
JAURES					
MAS BOULBON	4 039	953	736	5 728	5 742
JEAN CARRIERE	1 418		250	1 668	1 668
COURBESSAC	1 154		226	1 380	1 380
JEAN D'ORMESSON	1 142	26	217	1 385	1 385
HENRI WALLON	2 791	119	388	3 298	3 291
CARMEL	4 861	558	909	6 328	6 300
TOTAL avec personnel	23428	1656	3982	29066	28961

Ecoles sans personnel de restauration	ENFANTS - 11 ans	ENFANTS + 11 ans	ADULTES	TOTAL	GOUTERS
RENE CHAR			246	246	246
RENE CHAR MAT GOUTERS					503
RENE CHAR PRIM GOUTERS					842
TOTAL sans personnel	-	-	246	246	1 591

Total général	23428	1656	4228	29312	30552
----------------------	--------------	-------------	-------------	--------------	--------------

VI. Travaux et renouvellements

1) Etat des lieux de début de contrat

Lors de la visite technique de présentation de la cuisine centrale, les matériels de cuisson paraissaient bien entretenus de prime abord. Dès le démarrage du contrat, nous nous sommes aperçus qu'il en était différemment puisque, par suite de pannes répétées nous avons planifié dès le mois de décembre 2022 la réfection électrique de 2 sauteuses et 2 steams ainsi que le remplacement d'une sauteuse au début de l'année 2023.

Etat du matériel de cuisine centrale :

<i>Type matériel</i>	<i>Année implantation</i>	<i>État</i>
Sauteuse ROSINOX 1	2009	Etat moyen
Sauteuse ROSINOX 2	2009	Etat moyen
Sauteuse ROSINOX 3	2009	Etat moyen
Sauteuse ROSINOX 4	2009	Etat moyen
Marmites ROSINOX (1) 300 Litres	2009	Etat moyen
Marmites ROSINOX (2) 300 Litres	2009	Etat moyen
Marmites ROSINOX (3) 200 Litres	2009	Etat moyen
1x4 Plaques induction	2020	2 Hors service/2état moyen
Four 1 FRIMA	NSP	Etat moyen
Four 2 Rational	NSP	Bon état
Four 3 Rational	NSP	Bon état
Four 4 Rational	NSP	Bon état
Four 5 pâtisserie (Rational)	NSP	Mauvais état

Cet état de fait nous a conduits à scinder en 2 lots distincts l'entretien préventif et l'entretien curatif des matériels de la cuisine centrale préalablement détenu par 1 seule société (Speed froid). La société HORIS a pris la partie chaude et la société Speed Froid ne gardant que la partie froide et les restaurants scolaires.

Concernant les restaurants scolaires, nous constatons un bon état dans l'ensemble des cuisines. Cependant, une partie du matériel n'est plus produite par le fabricant et donc nous ne pouvons obtenir de pièce détachée en cas de panne ou problème technique (fours BTR, réfrigérateurs Thirode). Ce qui implique un remplacement systématique de ces matériels en cas de pannes majeures.

2) Maintenance préventive et curative

a) Cuisine centrale

Les divers contrats de maintenance préventive et curative ont été assurés par les sociétés suivantes :

Contrat matériel cuisson	Horis et Pertuis Froid
Contrat matériel froid	Speed Froid
Contrat matériel conditionnement	Rescaset
Contrat matériel plonge	Speed Froid
Contrat matériel refroidissement	Speed Froid
Contrat matériel informatique	Support informatique Dupont Restauration
Contrat nettoyage bacs à graisse curage	BAEZA
Contrat aérothermie	Hervé Thermique
Contrat sécurité électrique	SALS
Contrat lutte contre les nuisibles	Ecolab
Contrat adoucisseurs	Hydreau +
Contrat maintenance compresseur	Multitech
Contrat sécurité incendie	Desautel
Contrat vidéo surveillance	ACI Réseaux
Contrat entretien des espaces verts	E.T.A.P.E
Contrat suivi déchets	COVED et OCEAN
Contrat téléphonie	BOUYGUES Télécom

Pas moins de **90** interventions de maintenance curatives réalisées par des prestataires ont ponctué notre première année d'exploitation. (cf. *Annexe 5 - Maintenance 22 23*). Pour une partie celles-ci ont été déclenchées par suite de la maintenance préventive.

b) Restaurants scolaires

Nous avons privilégié, comme pour la cuisine centrale, la pérennité des différents prestataires historiques qui connaissent les 55 restaurants scolaires, à savoir :

- STERM pour l'entretien des hottes aspirantes (*cf. Annexe 6 - STERM*)
- IMMO CLEAN pour l'entretien des vitres (*cf. Annexe 7 - Immoclean*)
- ECS pour le nettoyage des sols PVC (*cf. Annexe 8 - ECS*)
- SPEED FROID pour l'entretien préventif et curatif des matériels (four, lave-vaisselle, etc...) (*cf. Annexe 5 - Maintenance 22 23*)
- HYDREAU + pour la maintenance des adoucisseurs pour 7 restaurants scolaires

Par suite de problèmes internes, la société IMMOCLEAN n'a pas pu réaliser l'intégralité de sa prestation de nettoyage des vitres sur les restaurants scolaires, ce qui nous a conduits à reporter les prestations non réalisées sur l'année 2023/2024.

La nature même des diverses réparations souvent urgentes et bénignes, nous a amené à embaucher un responsable technique polyvalent afin d'avoir une réactivité plus importante notamment sur les restaurants scolaires. Monsieur ALONSO Rafael a intégré la société au 2 janvier 2023. Son rôle est de se déplacer le plus rapidement possible pour pallier les diverses pannes où de faire un diagnostic pour les prestataires.

Pas moins de **324** opérations de maintenance curatives ont eu lieu dans les 55 restaurants scolaires de la Ville. (*Cf. Annexe 9 - Maintenance RS 2022 2023*)

3) Investissements

Récapitulatif investissement et renouvellement matériel	Réalisé	Contrat	Ecart
Investissements offices	31 293,50 €	44 250,00 €	8 665,59 €
Renouvellement matériels offices	21 622,09 €		
Investissements Cuisine centrale	55 718,80 €	85 817,00 €	-22 883,11 €
Renouvellement matériels cuisine centrale	7 215,09 €		
Investissements divers	2 152,80 €		2 152,80 €
TOTAL GENERAL	118 002,28 €	130 067,00 €	-12 064,72 €

Le contrat prévoit un investissement de 780 402 € sur la durée totale du contrat.

L'écart constaté par rapport au prévisionnel sur les investissements de l'année scolaire 2022-2023 sera rattrapé sur l'année suivante 2023-2024.

a) Cuisine centrale

Les investissements réalisés en cuisine centrale **55 718.80 € HT** :

- 1992 caissettes de transport de barquettes (25 126.80 € HT)
- 1 sauteuse I-VARIO PRO (Rational) (25 763 € HT)
- 1 lave-vaisselle pour le self personnel (2 691 € HT)

- 1 armoire froide positive pour le self personnel (2 138 € HT)

Le renouvellement de petit matériel en cuisine centrale est chiffré à **7 215.09 € HT**

Cf. Annexe 10 - investissements

b) Restaurants scolaires

Nous avons privilégié, comme pour la cuisine centrale, de pérenniser le prestataire historique qui connaît les 55 restaurants scolaires, à savoir :

- La société SPEED FROID

Les matériels de restaurants scolaires remplacés sur l'exercice passé en investissement **31 293.50 € ht** : (détails dans l'annexe investissement)

- 3 Armoires positive 1 porte (6 571 € HT)
- 2 Armoires positive 2 portes (6 234.20 € HT)
- 1 lave-vaisselle (4 594.80 € HT)
- 1 fontaine a eau (1 998 € HT)
- 1 bac plonge (2 557.50 € HT)
- 4 fours étuves (9 338 € HT)

Afin de répondre à nos engagements contractuels nous avons également acheté 60 balances pour les restaurants scolaires pour un montant de **2 152.80 € HT**

Le renouvellement de la vaisselle et du petit matériel de restaurant sur l'exercice :

- Un montant total de 21778.31 € HT

Cf. Annexe 10 – investissements

4) Prévisionnel 2024

a) Cuisine centrale :

- Dans le prolongement des investissements déjà réalisés sur le piano central, nous poursuivons la remise à neuf de celui-ci par un plan d'investissement conséquent, début 2024, afin d'éviter des risques de pannes majeures qui pourraient avoir un impact sur la production.

Projet :

- Remplacement d'une sauteuse Rosinox par une sauteuse Rational I-Vario PRO cuisson

sous pression (27.5 K €) – février 24

- Remplacement d'une marmite 300 litres Rational par une marmite 320 litres CHAR-VET (40.4 K€) – mars 24
- Remplacement d'un four Rational 20 niveaux par un four Rational 20 niveaux (23.8 K €) – février 24
- Remplacement d'une marmite 200 litres Rational par une marmite 180 litres CHAR-VET (34 K€) – juillet 24
- Remplacement du déshydrateur GEB 100 par 1 déshydrateur GEB 100 (26.3 K€) – juillet 24
- Remplacement du compresseur à air suite visite DREAL courant janvier 2024 (4.32 K€)
- Mise aux normes système d'aérothermie (+/- 15 K€)

b) Restaurants scolaires :

- Achat mobilier de cantine pour l'école Marie Curie (7.71 K€) Février 2024
- Une majorité des fours de restaurants scolaires sont de marque BTR, cette marque n'existe plus et il n'y a plus de pièces détachées pour ceux-ci. Quand l'un d'eux présentera une panne majeure il faudra le remplacer.
- Les modèles de chambres froides positives de marque Thirode présent sur les restaurants scolaires ne sont plus fabriqués et les pièces détachées plus suivi par le fabricant. Quand l'un d'eux présentera une panne majeure il faudra le remplacer.

VII. Synthèse des contrôles sanitaires

1) Les analyses bactériologiques

Nous travaillons avec le laboratoire Mérieux afin d'assurer le suivi des analyses de la cuisine centrale et des restaurants scolaires. Nous validons avec notre prestataire un plan annuel de prélèvement en début d'année et notre responsable QSE s'assure du suivi de celui-ci.

Détails de 3 analyses pour exemple, cf. Annexe 11 - Analyses produits 22 23

Notre responsable QSE a également la charge de contrôler tous les résultats afin de faire vivre les plans d'action en cas de non-conformité (mise en œuvre et suivi), de former les salariés aux bonnes pratiques d'hygiène et de sensibiliser nos personnels au fil de l'eau en fonction des problématiques qui pourraient survenir. Celle-ci est secondé par l'équipe « suivi client » sur les restaurants scolaires.

Cette première année d'exploitation a été marquée par un démarrage impacté par plusieurs non-conformités liées à la présence de listéria au sol. Nous avons sollicité un expert listéria mandaté par le laboratoire Mérieux pour procéder à un audit spécifique « Listéria » les 09 et 10 Novembre 2022. Celui-ci a procédé à 99 prélèvements répartis sur toutes les zones de production (*cf. Annexe 12 - audit listéria nov. 22*), allant de la zone déconditionnement à la zone conditionnement (partout où passe les produits alimentaires). Nous avons identifié 13 non-conformités (*cf. Annexe 13 - résultats listéria nov. 22*). Le plan d'action mis en œuvre, nous a amené à procéder à des travaux de réfection de surface (joints de carrelage et de plinthes) reprise du muret de soutien des matériels de cuisson, assèchement de l'air en zone cuisson et sensibilisation de l'ensemble du personnel de production aux problématiques de listéria. Ces actions ont contribué à baisser la fréquence des non-conformités. Nous restons très vigilants sur ce problème et procédons régulièrement à la désinfection des espaces de production.

Fréquence contractuelle des passages en cuisine centrale :

Dénomination	Explications détaillées	Fréquence de réalisation
Analyses bactériologiques	Prélèvement de préparations culinaires afin de vérifier la conformité par rapport à la législation	8 analyses mensuelles
Frottis de surface	Prélèvement sur des surfaces après nettoyage afin de vérifier la qualité du nettoyage et de la désinfection	4 analyses mensuelles
Recherche listéria	Recherche de la présence du germe listéria dans les préparations culinaires et les surfaces	2 recherches mensuelles
Analyse de l'eau de consommation	Analyser la qualité microbiologique de l'eau de consommation	2 analyses annuelles

Passage réalisés sur l'exercice :

Prestations analyses microbiologiques	Nombre analyses annuelles	Résultats conformités
Analyse bactériologique	36	97.22 %
Recherche listéria produit	58	100 %

Frottis de surface	26	96.15 %
Recherche listéria surface	229	90.39 %
Analyse de l'eau de consommation	5	80 %

Cf. Annexe 14 - Analyses bact. Cuisine centrale 22 23

Fréquence contractuelle des passages sur les restaurants scolaires :

Dénomination	Explications détaillées	Fréquence de réalisation
Analyses bactériologiques	Prélèvement de préparations culinaires afin de vérifier la conformité par rapport à la législation	3 analyses annuelles Dont 1 recherche listéria
Frottis de surface	Prélèvement sur des surfaces après nettoyage afin de vérifier la qualité du nettoyage et de la désinfection	3 analyses annuelles Dont 1 recherche listéria

Passages réalisés sur l'exercice :

Prestations analyses microbiologiques	Nombre analyses annuelles	Résultats conformités
Analyse bactériologique	96	98.95 %
Recherche listéria produit	51	100 %
Frottis de surface	104	97.11 %
Recherche listéria surface	51	100 %

15 prélèvements n'ont pas été comptabilisés, soit par manque de produit où non-respect des règles de transport et seront rattrapés dans le courant du premier trimestre du second exercice.

Cf. Annexe 15 - Récap Analyses et audits RS 22 23

2) Les audits

Cuisine centrale :

4 audits sont réalisés annuellement par le laboratoire Mérieux.

Cette année nous avons réalisé un audit 100 % listéria du fait de mauvaises analyses surfaces dès le démarrage de l'activité et ensuite 3 audits standard.

Audit listéria		Audit standard		Audit standard		Audit standard	
09/11/22	87.15 %	23/12/2022	92.90 %	27/03/2023	93.40 %	26/05/2023	93.40 %

Tous les audits standards sont dans l'*Annexe 16, 17, 18 - audits cuisine centrale*

Les audits réalisés par le laboratoire Mérieux sont destinés à s'assurer que le travail se déroule dans le respect des règles d'hygiènes nationales, que les matériels sur lesquels travaillent nos personnels sont en bon état de fonctionnement et que les conditions sont réunies pour éviter tout risque de contamination croisée. L'audit se déroule sur une période d'environ 2 heures et fait l'objet d'un compte rendu avec proposition de plan d'action sur les non-conformités constatées. Dès sa réception, notre responsable QSE fait un débriefing avec les chefs de service concernés, transmet les objectifs ou des plans d'action et s'assure ensuite que ceux-ci sont bien réalisés. Si nécessaire des formations sont menées en interne où avec des organismes externes.

Tous les restaurants ont été audités et la moyenne globale est de 98.84 %.

Cf. Annexe 15 - Récap Analyses et audits RS 22 23

A compter de l'année scolaire 2023/2024 notre responsable QSE aura la charge de réaliser des audits de zone (chaque mois une zone de la cuisine centrale) et de faire vivre les plans d'actions associés afin d'optimiser les résultats qualité.

Restaurants scolaires :

Un audit mené par le laboratoire Mérieux est effectué 1 fois par an sur chacun des 54 restaurants scolaires. Il vise à évaluer la propreté des locaux, du matériel et le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Cf. Annexe 19 - Audit Jean D'Ormesson 07 2023

Chaque audit fait l'objet d'un plan d'action corrective (sauf pour les conformités à 100 %). Le plan d'action est suivi par l'équipe suivi client qui met en œuvre les moyens nécessaires pour qu'il soit mené à terme rapidement.

Cf. Annexe 20 - Plan action J D'Ormesson 07 2023

Si toutefois un résultat était inférieur à 95 % un plan d'action avec une surveillance accrue sont menés par la responsable QSE avec le soutien de l'équipe « suivi client » pour sensibiliser le personnel et améliorer les résultats. Aucun résultat de cette nature n'a été concerné cette année.

Un second audit est ensuite mené par nos équipes « suivi client » avec les mêmes préoccupations de respect des règles d'hygiène mais en plus avec un contrôle sur la distribution et la qualité du service.

Un débriefing systématique est réalisé avec les responsables de restaurants scolaires afin de pallier les actions correctives éventuelles. De la même façon que pour les audits de Mérieux, si une note était inférieure à 95 %, un plan d'action avec une surveillance accrue sont menés par la responsable QSE avec le soutien de l'équipe « suivi client » pour sensibiliser le personnel et améliorer les résultats.

100 % des audits ont été réalisés sur l'exercice avec une moyenne globale de 18,25/20.

Chef de GROUPE : DG

Personnel présent : Mmes COMBES/MATTEI

MISSIONS	COMPETENCES	CONFORMITE	Note	Commentaires
Organisation et contrôle de la prestation	Contrôle les livraisons et leurs conformités : réajustement/effectifs/BL	CONFORME	1/1	
	Contrôle le bon fonctionnement des équipements de travail et respecte les règles d'utilisation des équipements	CONFORME	0.5/0.5	Buses L V à contrôler → Voir avec Rafael Envoi tête de loup pour puits de lumière et plafond
	Recensement des équipements ou matériel inutile – Lesquels ?			Fontaine à eau en panne à récupérer dans la salle maternelles
	Mise en œuvre de la production et présentation	CONFORME	1/1	
Hygiène & Sécurité	Tenue conforme : charlotte, gants, bijoux, chaussures	CONFORME	0.5/0.5	Positionner une housse sur vêtement remplaçantes conservées dans toilettes
	Conformité des relevés des températures /CCP	CONFORME	2/2	
	Archivage des étiquettes des pdts/place	CONFORME	1/1	
	Plats témoins	CONFORME	1/1	
	Marche en avant	Semi CONFORME	1/1.5	Conserver un roller pour entreposer les cagettes à l'extérieur ainsi que la pochette bleue
	Conformité des plannings de nettoyage	CONFORME	1/1	
	Conformité de la procédure de nettoyage des surfaces : chariot+ plan de travail (2 Seaux+ 2 lavettes)	CONFORME	1/1	
	Propreté du site INTERIEUR (sol, murs, plinthes, rebords fenêtres, placards etc..)	CONFORME	2/2	
	Entretien des containers	CONFORME	0.5/0.5	
	Conformité des documents à conserver/site	CONFORME	1/1	
	Procédure de décontamination des fruits & légumes	CONFORME	1.5/1.5	
	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	Jeter les coupelles non utilisées et faire une commande de remplacements si nécessaire
Sécurité au travail	Connaissance et port des EPI	CONFORME	0.5/0.5	
	Vérifier la dotation des EPI par collaborateur	CONFORME	0.5/0.5	
Gestion des stocks SOS et produits d'entretien	Vérifier la conformité du stockage des produits secours et des produits d'entretien	CONFORME	0.5/0.5	Besoin accroche balais dans vestiaires
	Suivi des DLC du stock secours	CONFORME	1/1	Très bien !
NOTE			19.5/20	

Tous les restaurants ont été audités et la moyenne globale est de 98.84 %.

Cf. Annexe 15 - Récap Analyses et audits RS 22 23

VIII. Les menus

Les menus sont élaborés par la diététicienne de la Ville selon le plan alimentaire et le GE-MRCN et le tableau des fréquences par cycle de deux mois. De nouvelles recettes ou de nouveaux plats sont proposés afin de faire découvrir aux petits convives nîmois de nouvelles saveurs, de nouvelles textures ou de nouveaux produits.

Notre diététicienne intègre ensuite à ces menus le bio, le local, les labels, les produits Egalim et le “fait maison”. Ceci amène à la valorisation des menus. La partie suivante consiste à ajuster les menus pour approcher au mieux les coûts réels au BPU.

Les diététiciennes de la ville et de Dupont Restauration s’assurent de la faisabilité des menus avec l’équipe de cuisine, la distribution et les chauffeurs. Elles intègrent également la notion de saisonnalité des produits de nos producteurs et les engagements pris avec eux.

Des commissions de menus sont programmées entre la Ville et la société Dupont Restauration afin de valider ces menus.

Tout au long de l’année, des animations sont proposées aux petits convives nîmois :

Les animations calendaires : Halloween Noël Nouvel An Chinois La Chandeleur Mardi Gras Pâques

Les animations du terroir : Féria des Vendanges Féria de Pentecôte

Les animations nationales : La Semaine du Goût avec des recettes proposées par les Chefs étoilés Nîmois.

De nouvelles recettes ou plats sont proposés et permettent d'apporter de la diversité dans les menus, de nouvelles saveurs d'ici et d'ailleurs, de tester de nouvelles associations de produits (patates douces et carottes, patates douces et butternut), de proposer de nouvelles recettes végétariennes et de faire apprécier aux petits convives des produits qu'ils n'apprécient généralement pas.

Plats végétariens

Biryani aux pois chiches et légumes d'été

Moussaka d'aubergines et égrené végétal

Parmentier de lentilles - carottes

Far normand

Patates douces façon Thaï

Curry de Pois chiches au lait de coco

Burritos mexicains

Produits Végétariens

Falafels

Galette de pois chiches

Boulettes de lentille

Plat Principal

Pintade aux marrons

Hot Dog

Tajine de bœuf aux épices vanillées

Sauté de Poulet à la compotée d'oignons relevée à la cannelle

Saumon sauce champignons crévés et riz soufflé

Garniture

Gratin de choux fleurs à la mimolette

Crunchy pétales

Gratin de polenta

Petits pois tomates
Risotto au Pistou

Fromage / Laitage

Savaron

Pâtisseries Salées / Sucrés

Cake aux spéculoos
Cake à la Feta
Cake au Comté
Gâteau à l'Oréo
Cake au Carambar

ANNEXES

Annexe 1 – BPU 1^{er} septembre 2022

Annexe 37 :

VILLE DE NIMES - TABLEAU DE PRIX

TABLAU DE DECOMPOSITION DES PRIX UNITAIRES DE REPAS APPLICABLES AU 1^{er} SEPTEMBRE

Coefficient de révision

Effectif de référence :

1040970 repas/an

Verif Annexe 38

	Maternelles	Primaires	Personnels animatoeurs	Centre de loisirs maternelle	Centre de loisirs primaire moins de 11 ans	Centre de loisirs adolescent plus de 11 ans	Adultes cibées	Personnel communal TR	Moyenne Pondérée
Effectifs	324150	520077	16103	34105	46620	33383	63407	1040970	
CUISINE CENTRALE FABRICATION									
Coûts dérivés	1.802 €	2.067 €	3.074 €	1.802 €	2.067 €	2.541 €	3.074 €	3.074 €	2.136 €
Dont dérivés Bio	0.073 €	0.772 €	1.149 €	0.073 €	0.772 €	0.951 €	1.149 €	1.149 €	0.798 €
Dérivés avec label bio égalim hors BIO	0.282 €	0.323 €	0.481 €	0.282 €	0.323 €	0.398 €	0.481 €	0.481 €	0.334 €
Dérivés autres dont aussi local	0.847 €	0.971 €	1.444 €	0.847 €	0.971 €	1.190 €	1.444 €	1.444 €	1.003 €
Dont Dérivés Alimentaires en Produits Frais sur Montant Total des dé	1.333 €	1.530 €	2.275 €	1.333 €	1.530 €	1.853 €	2.275 €	2.275 €	1.581 €
Frais de personnel	1.470 €	1.470 €	1.470 €	1.470 €	1.470 €	1.470 €	1.470 €	1.470 €	1.470 €
Frais de formation	0.016 €	0.016 €	0.016 €	0.016 €	0.016 €	0.016 €	0.016 €	0.016 €	0.016 €
Provisions pour renouvellement	0.082 €	0.082 €	0.082 €	0.082 €	0.082 €	0.082 €	0.082 €	0.082 €	0.082 €
Entretien réparation et maintenance	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €
Véhicules électriques	0.037 €	0.037 €	0.037 €	0.037 €	0.037 €	0.037 €	0.037 €	0.037 €	0.037 €
Véhicules de livraison et carburant	0.102 €	0.102 €	0.102 €	0.102 €	0.102 €	0.102 €	0.102 €	0.102 €	0.102 €
Barquettes	0.140 €	0.140 €	0.140 €	0.140 €	0.140 €	0.140 €	0.140 €	0.140 €	0.140 €
Frais d'audits contrôle	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €
Traitement des déchets	0.063 €	0.063 €	0.063 €	0.063 €	0.063 €	0.063 €	0.063 €	0.063 €	0.063 €
Produits entretiens CC et satellites	0.097 €	0.097 €	0.097 €	0.097 €	0.097 €	0.097 €	0.097 €	0.097 €	0.097 €
Fluides Eau et électricité	0.099 €	0.099 €	0.099 €	0.099 €	0.099 €	0.099 €	0.099 €	0.099 €	0.099 €
Frais divers fournitures informatiques et PC, administratives, machine	0.015 €	0.015 €	0.015 €	0.015 €	0.015 €	0.015 €	0.015 €	0.015 €	0.015 €
Assurances	0.007 €	0.007 €	0.007 €	0.007 €	0.007 €	0.007 €	0.007 €	0.007 €	0.007 €
Frais financiers	0.005 €	0.005 €	0.005 €	0.005 €	0.005 €	0.005 €	0.005 €	0.005 €	0.005 €
Frais gestion	0.069 €	0.069 €	0.069 €	0.069 €	0.069 €	0.069 €	0.069 €	0.069 €	0.069 €
Rémunération	2.384 €	2.384 €	2.384 €	2.384 €	2.384 €	2.384 €	2.384 €	2.384 €	2.384 €
Charges fixes HT	1.802 €	2.067 €	3.074 €	1.802 €	2.067 €	2.541 €	3.074 €	3.074 €	2.136 €
Charges variables HT	4.168 €	4.451 €	5.458 €	4.168 €	4.451 €	4.920 €	5.458 €	5.458 €	4.320 €
A-Sous total Cuisine Centrale HT	1.802 €	2.067 €	3.074 €	1.802 €	2.067 €	2.541 €	3.074 €	3.074 €	2.136 €
RESTAURANT SATELLITES									
Frais de personnel	1.905 €	1.905 €	1.905 €	1.905 €	1.905 €	1.905 €	1.905 €	1.905 €	1.905 €
Frais de formation	0.018 €	0.018 €	0.018 €	0.018 €	0.018 €	0.018 €	0.018 €	0.018 €	0.018 €
Provision pour renouvellement	0.042 €	0.042 €	0.042 €	0.042 €	0.042 €	0.042 €	0.042 €	0.042 €	0.042 €
Entretien réparation et maintenance	0.060 €	0.060 €	0.060 €	0.060 €	0.060 €	0.060 €	0.060 €	0.060 €	0.060 €
Serviettes en papier	0.014 €	0.014 €	0.014 €	0.014 €	0.014 €	0.014 €	0.014 €	0.014 €	0.014 €
Frais divers Animations culinaires, décoration et enquêtes satisfaction	0.035 €	0.035 €	0.035 €	0.035 €	0.035 €	0.035 €	0.035 €	0.035 €	0.035 €
Frais financiers	0.004 €	0.004 €	0.004 €	0.004 €	0.004 €	0.004 €	0.004 €	0.004 €	0.004 €
Frais gestion	0.065 €	0.065 €	0.065 €	0.065 €	0.065 €	0.065 €	0.065 €	0.065 €	0.065 €
Charges fixes HT	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €
Charges variables HT	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €
B-Sous total Restaurant satellites HT	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €	2.143 €
Frais de personnel loués EPI et veste médicale	0.177 €	0.177 €	0.177 €	0.177 €	0.177 €	0.177 €	0.177 €	0.177 €	0.177 €
Impôts et taxes	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €	0.120 €
Provisions pour impayés	0.038 €	0.038 €	0.038 €	0.038 €	0.038 €	0.038 €	0.038 €	0.038 €	0.038 €
Logiciel informatique	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €	0.012 €
Charges fixes HT	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €
Charges variables HT	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €
C-Sous total Gestion des familles HT	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €	0.347 €
Loyer REDEVANCE AFFERMAGE	0.024 €	0.024 €	0.024 €	0.024 €	0.024 €	0.024 €	0.024 €	0.024 €	0.024 €
Autisme Accord	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%	5.50%
A+B+C-PRIX DE VENTE D'UN REPAS HT	6.700 €	6.965 €	7.972 €	6.700 €	6.965 €	7.442 €	7.972 €	7.972 €	7.034 €
Montant de la TVA	0.368 €	0.383 €	0.438 €	0.368 €	0.383 €	0.409 €	0.438 €	0.438 €	0.387 €
PRIX DE VENTE TTC	7.069 €	7.348 €	8.410 €	7.069 €	7.348 €	7.851 €	8.410 €	8.410 €	7.421 €
Charges fixes HT	4.898 €	4.898 €	4.898 €	4.898 €	4.898 €	4.898 €	4.898 €	4.898 €	4.898 €
Charges variables HT	1.802 €	2.067 €	3.074 €	1.802 €	2.067 €	2.541 €	3.074 €	3.074 €	2.136 €

VILLE DE NIMES - TABLEAU DE PRIX
TABLEAU DE DECOMPOSITION DES PRIX UNITAIRES DE REPAS APPLICABLES AU 1^{er} MARS 2023

Coefficient de révision

Effet de référence : 104,00/100

104,00/100

Effectifs	Ménages	Primaires	Personnels animateurs	Centre de loisirs maternelle	Centre de loisirs primaire moins de 11 ans	Centre de loisirs adolescent plus de 11 ans	Adultes craques	Repas adultes invités	Personnel communal TR	Moyenne Fondateur
321100	2114	1594	3248	1594	2114	2688	3248	2510	6067	0
Cuisine Centrale Fabrication										
Coutils dentaires	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Dentures avec label loi égalité hors BIO	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Dentures autres dent aussi local	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Dont Dentures Alimentaires en Produits Frais sur Montant Total des dents	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais de personnel	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais de formation	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Provisions pour renouvellement	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Entretien réparation et maintenance	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Véhicules électriques	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Véhicules de livraison et carburant	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Barquettes	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais d'aide contrôle	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Traitement des déchets	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Produits entretiens CC et satellites	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Produits Eau et électricité	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais divers fournitures informatiques et PC, administratives, machine	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Assurances	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais financier	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais gestion	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Rémunération	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Charges fixes HT	2,519	2,519	2,519	2,519	2,519	2,519	2,519	2,519	2,519	2,519
Charges variables HT	1,504	1,504	1,504	1,504	1,504	1,504	1,504	1,504	1,504	1,504
Au-Sous total Cuisine Centrale HT	4,423	4,423	4,423	4,423	4,423	4,423	4,423	4,423	4,423	4,423
RESTAURANT SATELLITES										
Frais de personnel	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais de formation	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Provision pour renouvellement	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Entretien réparation et maintenance	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Surcoûts en papier	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais divers Amélioration cuisine, décoration et entretien satellite	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais financiers	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Frais gestion	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Charges fixes HT	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265
Charges variables HT	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265
B-Sous total Restaurant satellites HT	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265	2,265
Frais de personnel bases EPI et vestuaires	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Impôts et taxes	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Provision pour impôts	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Logiciel informatique	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187	0,187
Charges fixes HT	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367
Charges variables HT	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367
C-Sous total Gestion des satellites HT	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367	0,367
Loyer REDEVANCE AFFRANCAGE	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025
Ajustement Arrondi	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%	5,50%
A+B+C-PRIX DE VENTE D'UN REPAS HT	7,080	7,080	7,080	7,080	7,080	7,080	7,080	7,080	7,080	7,080
Montant de la TVA	7,414	7,414	7,414	7,414	7,414	7,414	7,414	7,414	7,414	7,414
PRIX DE VENTE TTC	7,409	7,409	7,409	7,409	7,409	7,409	7,409	7,409	7,409	7,409
Charges fixes HT	5,176	5,176	5,176	5,176	5,176	5,176	5,176	5,176	5,176	5,176
Charges variables HT	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904

Annexe 3 - Montant achat par fournisseurs

FOURNISSEURS	Local	Achat total	Achats BIO	Achat Egalim hors BIO	Autres	Achats EGALIM STRICT HORS BIO	Achats Equivalent EGALIM HORS BIO
FRANCE FRAIS		156 918 €	22 305 €	14 563 €	120 050 €	14 563 €	- €
SYSCO FRANCE SAS		146 583 €	13 710 €	44 381 €	88 492 €	44 381 €	- €
BENOIT RIZ CANAVERE	Local	5 240 €	4 124 €	1 058 €	58 €	1 058 €	- €
CITE MARINE		21 813 €	- €	18 591 €	3 222 €	- €	18 591 €
DOMAINE DES CLAPILLES	Local	4 426 €	- €	4 377 €	49 €	4 377 €	- €
EL MOUSSAOUI ESSAID	Local	13 802 €	- €	4 522 €	9 280 €	4 522 €	- €
EPISAVEURS SIEGE		180 308 €	27 043 €	15 289 €	137 976 €	15 148 €	141 €
GROUPE GP		142 627 €	11 355 €	77 003 €	54 269 €	77 003 €	- €
SALANUEDOC LOZERE VANDE	Local	41 121 €	- €	35 808 €	5 313 €	- €	35 808 €
BERTRAND OLIVIER	Local	2 923 €	2 891 €	- €	32 €	- €	- €
COOP FROM DES BERGERS DU LARZAC	Local	8 522 €	7 849 €	42 €	631 €	- €	42 €
TERRE AZUR IDF DISTRIBUTION		69 307 €	17 413 €	16 565 €	35 329 €	11 269 €	5 296 €
UNI VERT LA BIO CONTROLEE	Local	4 935 €	4 880 €	- €	54 €	- €	- €
ALAZARD ET ROUX	Local	76 471 €	- €	- €	76 471 €	- €	- €
AU PAIN CHAUD	Local	550 €	- €	- €	550 €	- €	- €
BDG+		1 156 €	- €	- €	1 156 €	- €	- €
CANTAVEYLOT	Local	341 €	- €	338 €	4 €	- €	338 €
EARL LES VERGERS DE L'ILON	Local	11 687 €	- €	- €	11 687 €	- €	- €
FROMAGERIES PAPILLON	Local	5 476 €	- €	- €	5 476 €	- €	- €
LA CASE AUX PAINS	Local	51 789 €	- €	- €	51 789 €	- €	- €
LIBER PRIM		1 554 €	- €	- €	1 554 €	- €	- €
MAISON DES PRODUCTEURS	Local	46 €	- €	- €	46 €	- €	- €
MAS FAMILLE AMPHOUX	Local	2 148 €	2 124 €	- €	24 €	- €	- €
MIKO CAFE SERVICE		141 €	- €	- €	141 €	- €	- €
NUTRISSENS MEDICAL		185 €	- €	- €	185 €	- €	- €
PAN DGC		1 468 €	- €	- €	1 468 €	- €	- €
RUCAT CHRISTIAN	Local	11 317 €	11 192 €	- €	125 €	- €	- €
SCA LATIERE DE CIMELAIT	Local	5 906 €	- €	- €	5 906 €	- €	- €
SOCIETE NOUVELLE FROMAGERIE NIMOISE	Local	1 582 €	- €	- €	1 582 €	- €	- €
SUDEXPE	Local	1 305 €	- €	1 291 €	14 €	1 291 €	- €
MC CAIN ALIMENTAIRE SAS		4 134 €	- €	- €	4 134 €	- €	- €
SYSCO FRANCE SAS		361 266 €	157 647 €	119 037 €	84 582 €	16 025 €	103 012 €
METRO		6 082 €	- €	- €	6 082 €	- €	- €
EPISAVEURS SIEGE		250 015 €	132 756 €	27 880 €	89 379 €	27 880 €	- €
TERRE AZUR IDF DISTRIBUTION		50 936 €	15 815 €	13 486 €	21 635 €	13 486 €	- €
MIKO CAFE SERVICE		283 €	- €	- €	283 €	- €	- €
TOUFLET BOULANGER		- €	- €	- €	- €	- €	- €
CITE MARINE		20 370 €	- €	20 145 €	225 €	- €	20 145 €
HAPI FRANCE		4 698 €	- €	- €	4 698 €	- €	- €
SOCOPA MANDE CUITE		52 420 €	51 841 €	- €	579 €	- €	- €
FRANCE FRAIS		242 459 €	156 420 €	7 682 €	78 357 €	7 682 €	- €
UNION PRIMEURS ETABLISSEMENTS		8 €	- €	- €	8 €	- €	- €
CRENO SP		25 650 €	25 367 €	- €	283 €	- €	- €
SALANUEDOC LOZERE VANDE	Local	114 291 €	67 830 €	- €	46 461 €	- €	- €
GROUPE GP		154 894 €	104 686 €	- €	50 208 €	- €	- €
MC CAIN FOODS EUROPE		1 260 €	- €	- €	1 260 €	- €	- €
AU PAIN CHAUD	Local	1 285 €	- €	- €	1 285 €	- €	- €
BENOIT RIZ CANAVERE	Local	22 677 €	12 372 €	10 055 €	250 €	10 055 €	- €
EL MOUSSAOUI ESSAID	Local	37 280 €	- €	36 868 €	411 €	36 868 €	- €
UNI VERT LA BIO CONTROLEE	Local	17 728 €	17 532 €	- €	196 €	- €	- €
ALAZARD ET ROUX	Local	64 467 €	- €	- €	64 467 €	- €	- €
FROMAGERIE LE VENTOUX	Local	2 744 €	- €	- €	2 744 €	- €	- €
SCA LATIERE DE CIMELAIT	Local	7 528 €	- €	7 444 €	83 €	- €	7 444 €
SUDEXPE	Local	4 293 €	- €	4 245 €	47 €	4 245 €	- €
COOP FROM DES BERGERS DU LARZAC	Local	26 317 €	26 027 €	- €	290 €	- €	- €
DOMAINE DES CLAPILLES	Local	20 260 €	- €	20 037 €	224 €	20 037 €	- €
EARL LES VERGERS DE L'ILON	Local	1 167 €	- €	- €	1 167 €	- €	- €
LA CASE AUX PAINS	Local	102 717 €	- €	- €	102 717 €	- €	- €
RUCAT CHRISTIAN	Local	25 210 €	24 932 €	- €	278 €	- €	- €
MAS FAMILLE AMPHOUX	Local	9 879 €	9 770 €	- €	109 €	- €	- €
BERTRAND OLIVIER	Local	3 800 €	- €	- €	3 800 €	- €	- €
SOCIETE NOUVELLE FROMAGERIE NIMOISE	Local	2 149 €	- €	- €	2 149 €	- €	- €
GERVAIS LUDOVIC	Local	3 216 €	3 180 €	- €	35 €	- €	- €
LIBER PRIM		5 836 €	- €	- €	5 836 €	- €	- €
MAISON DES PRODUCTEURS	Local	220 €	- €	- €	220 €	- €	- €
CALOGERO	Local	8 360 €	- €	- €	8 360 €	- €	- €
ATELIERS BIO DE PROVENCE	Local	10 822 €	10 703 €	- €	119 €	- €	- €
EARL MAS DU SOLEIL	Local	12 875 €	- €	12 732 €	142 €	12 732 €	- €
ICI ET LA		6 472 €	6 401 €	- €	71 €	- €	- €
LES 2 PICS	Local	2 350 €	2 324 €	- €	26 €	- €	- €
ORIGINE CEVENNES	Local	9 153 €	9 052 €	- €	101 €	- €	- €
Total		2 669 217 €	959 540 €	513 437 €	1 196 240 €	322 620 €	190 816 €

Annexe 4 - Moyens humains totaux

	POSTE	NIV	Nombre	H/JOURS BUDGET CONTRAT	H/JOURS REEL	NB JOURS TRAVAILLE S	TOTAL AN budget/con trat	TOTAL AN réel	Ecart contrat/réel
cuisine centrale	Directeur Exploitation	Cadre	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Responsable de Production	Cadre	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Diététicienne	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Chef de production	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Responsable Approvisionnement	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Responsable Allotissement	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Employé technique de restauration	Employé	1	7	0	260	1 820,0	0,0	-1 820,0
	Employé technique de restauration	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Employé technique de restauration	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Employé de restauration	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Employé de restauration	Employé	1	7	7	260	1 820,0	980,0	-840,0
	Répartiteur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Répartiteur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Responsable d'atelier	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Magasinier	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Chef de partie	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Second de cuisine	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Cuisinier	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Cuisinier	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Répartiteur CDII	Employé	1	7	7	140	980,0	980,0	0,0
	Commis de cuisine CDII	Employé	1	7		140	980,0	0,0	-980,0
	Employé de restauration CDII	Employé	1	7	7	140	980,0	980,0	0,0
	Employé de restauration CDII	Employé	1	7	7	140	980,0	980,0	0,0
	Employé technique de restauration CDII	Employé	1	7		140	980,0	0,0	-980,0
	Aide de cuisine CDII	Employé	1	7		140	980,0	0,0	-980,0
	Cuisinier CDII	Employé	1	7	7	140	980,0	1 820,0	840,0
	Plongeur CDII	Employé	1	7	7	140	980,0	980,0	0,0
SOUS TOTAL CUISINE CENTRALE							44 240,0	39 480,0	-4 760,0
Encaissement	Assistante de direction	Cadre	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Secrétaire	Employé	1	7		260	1 820,0	0,0	-1 820,0
	Chargée d'encaissement	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Secrétaire CDII	Employé	1	7	7	140	980,0	980,0	0,0
SOUS TOTAL ENCAISSEMENT							6 440,0	4 620,0	-1 820,0
Chauffeurs	Chef équipe chauffeur livreur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Chauffeur livreur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Chauffeur livreur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Chauffeur livreur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	980,0	-840,0
	Chauffeur livreur	Employé	1	7	7	260	1 820,0	980,0	-840,0
	Chauffeur livreur	Employé	1	0	7	260	0,0	1 820,0	1 820,0
SOUS TOTAL CHAUFFEURS							9 100,0	9 240,0	140,0
Suivi client	Adjoint direction exploitation	Cadre	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Manager Opérationnel	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Manager Opérationnel	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
	Manager Opérationnel	Agent de Maîtrise	1	7	7	260	1 820,0	1 820,0	0,0
SOUS TOTAL SUIVI CLIENT							7 280,0	7 280,0	0,0
RESTAURANTS SCOLAIRES	André Chamson EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	André Chamson ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	André Galan EQR	Employé	1	5	5,5	140	700,0	770,0	70,0
	André Galan ER	Employé	1	6	5	140	840,0	700,0	-140,0
	Armand BARBES EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Armand BARBES ER	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
	Auguste Faucher EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Auguste Faucher ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Auguste Faucher ER	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
	Bénédictin INS EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Bénédictin INS ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Bénédictin INS ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Bénédictin INS ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Bénédictin INS ER	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
	Berlioz EQR	Employé	1	5,25	6	140	735,0	840,0	105,0
	Berlioz ER	Employé	1	7,5	5	140	1 050,0	700,0	-350,0
	Bruguier EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Bruguier ER	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
	Camus Mat EQR	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Capouchine ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Capouchine ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Capouchine ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Capouchine EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0

RESTAURANTS SCOLAIRES

Carmel EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Casanova ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Castanet ER	Employé	1	5,5	5	140	770,0	700,0	-70,0
Castanet EQR	Employé	1	5,5	5,5	140	770,0	770,0	0,0
Charles Martell EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Charles Martell ER	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Charles Martell ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Cigale ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Cigale ER	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Cigale ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Cigale EQR	Employé	1	6	6	175	1 050,0	1 050,0	0,0
Combes des oiseaux EQR	Employé	1	5,5	6	140	770,0	840,0	70,0
Courbessac EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Courbessac ER	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Courbessac ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Courbet Maternel ER	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Courbet Primaire EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Courbet Primaire ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Eau bouille EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Eau bouille ER	Employé	0		5	140	0,0	700,0	700,0
Edouard Vaillant EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Edouard Vaillant ER	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
Edouard Vaillant ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Emile Gauzy ER	Employé	1	6,25	5	140	875,0	700,0	-175,0
Emile Gauzy EQR	Employé	1	7,25	6	140	1 015,0	840,0	-175,0
Gazelle Maternelle ER	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Gazelle Maternelle EQR	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Gazelle Primaire ER	Employé	1	5,5	6	140	770,0	840,0	70,0
Gazelle Primaire EQR	Employé	1	6	5,25	140	840,0	735,0	-105,0
Grézan EQR	Employé	0		6	140	0,0	840,0	840,0
Grezan ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Grezan ER	Employé	1	6	5	140	840,0	700,0	-140,0
Grezan (poste occupé par OSARIS)	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
Jean Carrière EQR	Employé	1	5,5	5,25	140	770,0	735,0	-35,0
Jean Dormesson EQR	Employé	1	5,25	5,5	140	735,0	770,0	35,0
Jean Dormesson ER	Employé	1	5	5,25	140	700,0	735,0	35,0
Jean Jaurès Maternelle EQR	Employé	1	5,25	5,5	140	735,0	770,0	35,0
Jean Jaurès Primaire EQR	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Jean Jaurès Primaire ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Jean Macé EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Jean Macé ER	Employé	1	5	5,25	140	700,0	735,0	35,0
Jean Macé ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Jean Macé ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Jean Macé ER	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
Jean Moulin EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Jean ZAY EQR	Employé	1	5,75	5	140	805,0	700,0	-105,0
Jean Jacques Rousseau ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Jean Jacques Rousseau ER	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Jean Jacques Rousseau EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Kergomard EQR	Employé	1	5,25	6	140	735,0	840,0	105,0
La placette ER	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
La placette EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
La placette ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
La placette ER	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
Lakanal EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Lakanal ER	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
Langevin EQR	Employé	1	7,75	6	140	1 085,0	840,0	-245,0
Langevin ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Langevin ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Léo Rousson EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Léo Rousson ER	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Léo Rousson ER	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
Marguerite Long EQR	Employé	1	5,25	6	140	735,0	840,0	105,0
Marguerite Long ER	Employé	1	5	5,25	140	700,0	735,0	35,0
Marguerite Long Plongeur	Employé	1	2	2	140	280,0	280,0	0,0
Mas Boulbon EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Mas Boulbon ER	Employé	1	5	3,5	140	700,0	490,0	-210,0
Mas de Roman EQR	Employé	1	5,25	5,25	140	735,0	735,0	0,0
Mas de Roman ER	Employé	1	6	5	140	840,0	700,0	-140,0
Mas de Roman (poste occupé par OSARIS)	Employé	0			140		0,0	0,0
Mas des Gardies EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Mont du Plan EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Mont du Plan ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Mont du plan (poste occupé par OSARIS)	Employé	0			140	0,0	0,0	0,0
Paul Marcellin ER	Employé	1	5	5,25	140	700,0	735,0	35,0
Paul Marcellin EQR	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
Pierre Semard EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Pierre Semard ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
Planete EQR	Employé	1	5,5	6	140	770,0	840,0	70,0
Planete (poste occupé par OSARIS)	Employé	0			140	0,0	0,0	0,0
Pont de Justice EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
Pont de Justice ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0

RESTAURANTS SCOALAIRES	Prosper Mérimée ER	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
	Prosper Mérimée ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Prosper Mérimée EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Prosper Mérimée ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Rangueil EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Rangueil EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	René Char EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	René Char ER	Employé	1	5,25	5	140	735,0	700,0	-35,0
	Saint Cézaire EQR	Employé	1	7,75	6	140	1 085,0	840,0	-245,0
	St Cézaire (poste occupé par OSARIS)	Employé	0			140		0,0	0,0
	Tailhades ER	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Tailhades EQR	Employé	1	6,2	6,2	140	868,0	868,0	0,0
	Tailhades EQR	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Talabot EQR	Employé	1	7,25	6	140	1 015,0	840,0	-175,0
	Talabot ER	Employé	1	6,75	5,25	140	945,0	735,0	-210,0
	Talabot ER	Employé	1	5	5	140	700,0	700,0	0,0
	Tourmagne EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Wallon EQR	Employé	1	6	6	140	840,0	840,0	0,0
	Wallon ER	Employé	1	5	5,25	140	700,0	735,0	35,0
	Wallon (poste occupé par OSARIS)	Employé	1	5		140	700,0	0,0	-700,0
	Personnel mercredi	Employé	0	28	71,64	36	1 008,0	2 579,0	1 571,0
	Personnel ALSH petites vacances	Employé	0	109,5	100	40	4 380,0	4 000,0	-380,0
	Personnel ALSH grandes vacances	Employé	0	122,5	92	45	5 512,5	4 140,0	-1 372,5
	SOUS TOTAL RESTAURANTS SCOLAIRES						102 768,5	97 302,0	5 466,5
TOTAUX GENERAUX			161	1201,7	1139,59		339 657,00	157 922,04	-181 734,96
	Nombre de contrats offre	161	Nombre d'heures offre				339 657,00		
	Nombre de contrats réel	150	Nombre d'heures réalisées (Dupont Restauration)				157922		
	Nombre de contrats budget 2024	153	Nombre d'heures réalisées (Immoclean) plonge				1034		
			Nombre d'heures intérim (Staffmatch)				11352		
			Nombre d'heures (ECS) Plonge				1547		
			Nombre d'heures total				171855		

Annexe 5 - Maintenance 22 23

Maintenance curative				
Offices				
Speed froid	offices Bruguier, vaillant et J Moulin	02/09/2022	256,96 €	FAFD1220925554
Speed froid	offices Coupe pain langevin	12/09/2022	286,47 €	FAFD1220925559
Speed froid	offices déplacements sur 5 écoles	12/09/2022	413,00 €	FAFD1220925557
Speed froid	offices Mas des Gardies lave-vaiss,	12/09/2022	545,00 €	FAFD1220925552
Speed froid	offices Mas Roman lave-vaisselle	12/09/2022	236,00 €	FAFD1220925549
Speed froid	offices Gazelle prim self froid	12/09/2022	413,00 €	FAFD1220925551
Speed froid	offices D'ormesson (lave-vaisselle)	20/09/2022	271,78 €	FAFD1220925553
Speed froid	offices Bruguier lave-vaisselle	23/09/2022	283,25 €	FAFD1220925556
Speed froid	offices Mas Roman (lave-vaisselle)	01/11/2022	859,75 €	FAFD1221121104
Speed froid	offices Mas Roman livraison	01/11/2022	120,00 €	FAFD1221118263
Speed froid	offices J Carrière (lave-vaisselle)	01/11/2022	395,70 €	FAFD1221118266
Speed froid	offices J Jaurès armoire froide	28/11/2022	312,46 €	FAFD1221122188
Speed froid	offices Talabot (bain-marie)	28/11/2022	75,60 €	FAFD1221122194
Rexel	Fourniture mat (néons, starters,...)	30/11/2022	392,37 €	FAFD01221123998
Speed froid	offices Mas roman (lave-vaisselle)	01/12/2022	118,00 €	FAFD1221122259
Speed froid	offices	01/12/2022	-236,00 €	AVFD0122208122
Speed froid	offices Courbet mat armoire froide	16/12/2022	314,28 €	FAFD1221122190
Speed froid	offices Courbessac poignée four	19/12/2022	74,20 €	FAFD1221122191
Speed froid	offices Mas roman armoire froide	19/12/2022	438,23 €	FAFD1221219326
Speed froid	Offices René char lave-vaisselle	19/01/2023	120,00 €	FADF01230311049
Rexel	Fourniture mat (néons, starters,...)	31/01/2023	2 573,06 €	FAFD01230126410
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/01/2023	270,49 €	FAFD01230123889
Speed froid	Offices Grézan lave-vaisselle	31/01/2023	86,00 €	FADF01230311050
Speed froid	offices	01/02/2023	138,08 €	FADF01230216363
Speed froid	offices	13/02/2023	84,50 €	FADF01230216364
Speed froid	Offices combe les oiseaux lave-vaiss	22/02/2023	287,25 €	FADF01230220667
Speed froid	Offices Vaillant self	22/02/2023	446,97 €	FADF01230220664
Speed froid	Offices J Moulin lave-vaisselle	27/02/2023	110,00 €	FADF01230220666
Speed froid	Remise état suite visite prév offices	27/02/2023	1 979,31 €	FADF01230220665
Rexel	Fourniture mat (néons, starters,...)	28/02/2023	37,60 €	FAFD01230221849
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	28/02/2023	97,53 €	FAFD01230220662
Adriano soudure	Soudure diverses offices	06/03/2023	840,00 €	FAFD01230409558
Adriano soudure	Soudure diverses offices	15/03/2023	624,00 €	FAFD01230409557
Speed froid	Offices	24/03/2023	105,00 €	FADF01230520563
Rexel	Fourniture mat (néons, starters,...)	31/03/2023	426,82 €	FAFD01230325156
FIC	Matériel plomberie office	31/03/2023	985,85 €	FAFD01230909289
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/03/2023	163,74 €	FAFD01230327517
Speed froid	Offices	21/04/2023	204,00 €	FADF01230420505
Speed froid	Offices Rousson	21/04/2023	58,46 €	FADF01230420499
Speed froid	Offices	21/04/2023	538,00 €	FADF01230420494
Speed froid	Offices Mont du plan electro vanne	24/04/2023	19,02 €	FADF01230420500
Adriano soudure	Offices	28/04/2023	264,00 €	FAFD01230419135
Speed froid	Offices Talabot (armoire froide)	15/05/2023	416,81 €	FADF01230520570
Speed froid	Offices Mont du Plan lave vaisselle	31/05/2023	724,45 €	FADF01230520580
Speed froid	Rempl évaporateur Courbessac	01/06/2023	1 185,50 €	FAFD01230608152
Speed froid	Réparation four René Char	08/06/2023	189,00 €	FAFD01230613869
Speed froid	Rép, armoire froide Mont du plan	28/06/2023	85,00 €	FAFD01230624315
Rexel	Fourniture mat (néons, starters,...)	30/06/2023	370,64 €	FAFD01230625122

FIC	Matériel plomberie office	31/07/2023	162,64 €	FAFD01230908051
Speed froid	Instal. armoire froide La Cigale	01/08/2023	180,00 €	FAFD01230811979
Rexel	Fourniture mat (néons, starters,...)	01/08/2023	154,83 €	FAFD01230807674
FIC	Matériel plomberie office	31/08/2023	13,96 €	FAFD01230924044
Total maintenance curative offices			19 512,56 €	
Hervé Thermique	Remplacement variateur	09/09/2022	1 740,63 €	FAFD01221214016
Speed froid	Stock produit fini	14/09/2022	785,00 €	FAFD1220925560
Speed froid	Déboîtement (régulateur)	19/09/2022	450,36 €	FAFD1220925555
Speed froid	Four 851	19/09/2022	451,36 €	FAFD1220925550
Speed froid	Cellule 3	23/09/2022	1 000,00 €	FAFD1220925554
Horis	Divers cuisine centrale	18/10/2022	582,00 €	FAFD01221017957
Horis	Divers cuisine centrale	18/10/2022	1 221,00 €	FAFD1221017958
Speed froid	Diverses réparation CC	01/11/2022	1 242,59 €	FAFD1221118262
Speed froid	Stock produit fini	01/11/2022	267,30 €	FAFD1221118264
Horis	Réparation four frima	07/11/2022	191,50 €	FAFD01221110127
Horis	Réparation four frima	10/11/2022	227,00 €	FAFD01221110128
Horis	Réparation four frima	15/11/2022	1 978,02 €	FAFD01221115393
Horis	Réparation sauteuse (résistance)	24/11/2022	3 123,21 €	FAFD01221122781
Speed froid	Divers cc	28/11/2022	312,86 €	FAFD1221122202
Speed froid	Chambre froide BOF	28/11/2022	750,76 €	FAFD1221122189
Speed froid	Chambre froide Négative	28/11/2022	553,70 €	FAFD1221122186
Speed froid	Evaporateur quai livraison	28/11/2022	379,00 €	FAFD1221122211
Horis	Réparation four frima	01/12/2022	87,00 €	FAFD01221209876
Horis	Intervention sur sauteuse	01/12/2022	106,50 €	FAFD01221209874
Horis	Réparation four frima	01/12/2022	122,50 €	FAFD01221209875
Horis	Réparation four frima	01/12/2022	191,50 €	FAFD01221209872
Horis	Réparation steam	01/12/2022	122,50 €	FAFD01221209873
Industrade	Réparation GS 10	13/12/2022	1 198,50 €	FAFD01221219344
Horis	Réparation sauteuse	15/12/2022	211,00 €	FAFD01221217126
Speed froid	Cellules 1 2 3	22/12/2022	1 841,00 €	FAFD1221219289
Speed froid	Cellules 1	22/12/2022	823,00 €	FAFD1221219327
Speed froid	Réparation coupe légumes	27/12/2022	177,77 €	FAFD01221222838
Hervé Thermique	Réparation aérotherme	30/12/2022	1 200,00 €	FAFD01230124736
Speed froid	Résistance sauteuse 855	02/01/2023	88,50 €	FAFD01230112701
Inclusive (Etape)	Entretien espaces verts	04/01/2023	354,27 €	FAFD01230923410
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	12/01/2023	82,22 €	FAFD01230309871
Speed froid	Panne sauteuse 858	13/01/2023	177,00 €	FAFD01230121476
Horis	Réparation sauteuse	17/01/2023	175,50 €	FAFD01230121475
Speed froid	Réparationcondensa prépa froide	23/01/2023	2 864,70 €	FADF01230318314
Industrade	Intervention sur laveuse légumes	23/01/2023	391,96 €	FAFD01230311146
Industrade	Entretien matériel légumerie	26/01/2023	370,20 €	FAFD01230121464
Hervé thermique	Réparation ponctuelle	30/01/2023	162,00 €	FADF01230124732
Speed froid	Cellules 1 (carte électronique)	31/01/2023	823,00 €	FADF01230123887
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/01/2023	270,49 €	FAFD01230123889
Speed froid	Remise en état steam 857	21/02/2023	7 247,52 €	FADF01230216359
Speed froid	Remise en état sauteuse 855	22/02/2023	6 646,49 €	FADF01230216362
Speed froid	Remise en état steam 856	22/02/2023	6 302,12 €	FADF01230216361
Speed froid	Remise en état sauteuse 854	22/02/2023	7 233,78 €	FADF01230226360
Speed froid	Réparation cellule 431	23/02/2023	312,25 €	FADF01230311048
Speed froid	Carters quai livraison	27/02/2023	379,00 €	FADF01230220663
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	28/02/2023	97,53 €	FAFD01230220662
Multitech	Réparation GECAM	28/02/2023	506,18 €	FAFD01230520584

Multitech	Réparation GECAM	01/03/2023	137,50 €	FAFD01230324583
Industrade	Réparation GS 10	01/03/2023	391,96 €	FAFD01230311146
SALS	Disjoncteur pour Variocooking	07/03/2023	819,90 €	FAFD01230307394
Expresso	Entretien diable livraison	10/03/2023	397,35 €	
Hervé Thermique	Réparation ponctuelle	14/03/2023	162,00 €	FADF01230311058
SALS	Intervention électrique CC	21/03/2023	824,20 €	FAFD01230324584
Speed froid	Réparation lave-batterie MEIKO	27/03/2023	526,66 €	FADF01230520578
Speed froid	Réparation four frima	27/03/2023	125,00 €	FADF01230420503
Industrade	Réparation tailleuse légumes	28/03/2023	370,20 €	FADF01230327368
Speed froid	Réparation steam 858 - 857	30/03/2023	363,00 €	FADF01230420504
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/03/2023	163,74 €	FAFD01230327517
Inclusive (Etape)	Entretien espaces verts	17/04/2023	354,27 €	FAFD01230923408
Speed froid	Réparation sauteuse 858	21/04/2023	1 534,97 €	FADF01230420502
Speed froid	Réparation sauteuse 858	21/04/2023	1 255,40 €	FADF01230420496
Speed froid	Réparation lave-vaisselle CC	21/04/2023	1 184,90 €	FADF01230420498
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	30/04/2023	474,97 €	FAFD01230419219
FIC	Matériel plomberie réparation	30/04/2023	510,86 €	FAFD01230909290
Horis	Réparation steam	30/05/2023	191,50 €	FAFD01230520773
Industrade	Réparation GS 10	31/05/2023	1 097,10 €	FAFD01230521499
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/05/2023	247,96	FAFD01230520589
FIC	Matériel plomberie réparation	31/05/2023	146,65	FAFD01230521493
Speed froid	Rempl, carter chambre froide	06/06/2023	213,57	FADF01230626572
Speed froid	Remplacement compresseur n24	09/06/2023	1372,1	FAFD01230613898
Speed froid	Ventilateur chambre froide allot,	09/06/2023	297,00 €	FAFD01230613906
Speed froid	Rempl, carter couloir magasin	09/06/2023	213,57 €	FAFD01230613894
Inclusive (Etape)	Entretien espaces verts	15/06/2023	354,27 €	FAFD01230923407
RESCASET	Réparation Thermocelleuse	19/06/2023	350,00 €	FAFD01230617360
Speed froid	Réparation four 850	20/06/2023	1 233,33 €	FAFD01230624316
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	30/06/2023	447,46 €	FAFD01230624322
Multitech	Changement lame GECAM	30/06/2023	598,55 €	FAFD01230624325
FIC	Matériel plomberie réparation	30/06/2023	198,75 €	FAFD01230624978
Pertuis froid	Réparation sonde des 4 fours	01/07/2023	668,96 €	FAFD01230714021
Pertuis froid	Réparation lave-batterie MEIKO	01/07/2023	284,34 €	FAFD01230714019
Pertuis froid	Réparation lave vaisselle caisse	07/07/2023	238,77 €	FAFD01230714017
GEB	Réparation déshydrateur	26/07/2023	2 086,00 €	FAFD01230720554
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/07/2023	27,25 €	FAFD01230718658
Speed froid	Remplacement carte electro,	01/08/2023	881,05 €	FAFD01230811983
Pertuis froid	Réparation pompe four	02/08/2023	266,77 €	FAFD01230805092
Multitech	Réparation GECAM	08/08/2023	430,00 €	FAFD01230805068
Pertuis froid	Réparation lave-batterie MEIKO	25/08/2023	142,26 €	FAFD012316644
Pertuis froid	Réparation carte commande four	25/08/2023	818,92 €	FAFD01230816643
RESCASET	Remise en état thermocelleuse	30/08/2023	1 300,73 €	FAFD01230922976
RESCASET	Remise en état thermocelleuse	30/08/2023	3 588,76 €	FAFD01230909295
Quincallerie Angles	Divers matériel réparation	31/08/2023	13,88 €	FAFD01230818310
Total maintenance curative cuisine centrale			83 128,65 €	
Maintenance préventive				
Offices				
Speed froid	Maintenance préventive office	01/10/2022	2 041,42 €	FAFD01221118259
Speed froid	Maintenance préventive office	01/11/2022	2 041,42 €	FAFD01221118455
Speed froid	Maintenance préventive office	01/12/2022	2 041,42 €	FAFD01230123899
Hydreau +	Maintenance adoucisseur gaz,mat	27/12/2022	120,00 €	FAFD01230124730

Speed froid	Maintenance préventive office	01/01/2023	2 041,42 €	FAFD01230112698
Hydreau +	Forfait maint. adoucisseurs 5 écoles	16/01/2023	490,00 €	FAFD01230113786
Speed froid	Maintenance préventive office	01/02/2023	2 041,42 €	FAFD01230215488
Speed froid	Maintenance préventive office	01/03/2023	2 041,42 €	FAFD01230309059
Hydreau +	Maintenance adoucisseur Mont du Plat	29/03/2023	150,90 €	FAFD01230325151
Speed froid	Maintenance préventive office	01/04/2023	2 041,42 €	FADF01230520573
Speed froid	Maintenance préventive office	01/05/2023	2 041,42 €	FADF01230520575
Speed froid	Maintenance préventive office	01/06/2023	2 041,42 €	FAFD01230608154
Speed froid	Maintenance préventive office	01/07/2023	2 041,42 €	FAFD01230708394
Speed froid	Maintenance préventive office	01/08/2023	2 041,42 €	FAFD01230812902
Contrat de maintenance (préventive) OFFICES			23 216,52 €	
Cuisine centrale				
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/10/2022	893,42 €	FAFD01221118261
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/11/2022	893,42 €	FAFD01221118260
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/12/2022	893,42 €	FAFD01230123898
Horis	Visite maintenance annuelle	22/12/2022	1 677,00 €	FAFD01221220076
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/01/2023	893,42 €	FAFD01230112703
Hydreau +	Préventif et curatif adoucisseur CC	24/01/2023	240,30 €	FAFD01230124725
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/02/2023	893,42 €	FAFD01230216365
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/03/2023	893,42 €	FAFD01230309058
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/04/2023	893,42 €	FAFD01230520565
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/05/2023	893,42 €	FADF01230520574
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/06/2023	893,42 €	FAFD01230608153
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/07/2023	893,42 €	FAFD01230708381
Speed froid	Maintenance préventive CC	01/08/2023	893,42 €	FAFD01230811981
Contrat de maintenance (préventive) Cuisine centrale			11 744,92 €	
Maintenance sécurité incendie et des personnels				
Restaurants scolaires				
ECS	SOL PVC Carmel	31/01/2023	74,70 €	FAFD01230126049
IMMO CLEAN	Vitres RS	28/02/2023	560,69 €	FAFD01230311051
IMMO CLEAN	Vitres RS	31/03/2023	202,48 €	FAFD01230327243
IMMO CLEAN	Vitres RS	31/05/2023	615,21 €	FAFD01230523861
IMMO CLEAN	Vitres RS	30/06/2023	93,44 €	FAFD01230626404
STERM	Nettoyage 52 hottes et 104 filtres	02/07/2023	7 748,00 €	FAFD01230708375
ECS	SOL PVC écoles	31/08/2023	2 936,70 €	FAFD01230817975
Contrat de maintenance (préventive) OFFICES			12 156,52 €	
Cuisine centrale				
ECOLAB	Contrat annuel lutte anti-parasitaire	10/10/2022	2 227,05 €	FAFD01221024586
SALS	Intervention alarme incendie	23/12/2022	50,00 €	FAFD01230126219
STERM	Nettoyage hotte piano cuisine	31/01/2023	490,00 €	FAFD01230618764
DESAUTEL	Visite contrôle	17/02/2023	273,61 €	FAFD01230216369
DESAUTEL	Remplacement extincteurs	07/03/2023	403,80 €	FAFD01230307397
ACI Réseaux	Entretien système surveillance	10/03/2023	480,00 €	
DESAUTEL	Maintenance BAES	31/03/2023	683,05 €	FAFD01230325144
DESAUTEL	Mise à jour BAES suite maintenance	05/05/2023	2 468,90 €	FAFD01230510713
Hervé Thermique	Maintenance roof top	19/06/2023	464,80 €	FAFD01230617366
SALS	Maintenance alarme anti intrusion	30/06/2023	556,25 €	FAFD01230624324
DESAUTEL	Entretien annuel alarme incendie	19/07/2023	286,79 €	FAFD01230711852
Contrat de maintenance (préventive) Cuisine centrale			8 384,25 €	

Contrat entretien/réparations/maintenance			
Types maintenances	Réalisé	Contrat	Ecart
Maintenance curative offices	19 512,56 €		
Maintenance préventive offices	23 216,52 €		
Maintenance SSI et personnels offices	12 156,52 €		
Maintenance curative cuisine centrale	83 128,65 €		
Maintenance préventive cuisine centrale	12 156,52 €		
Maintenance SSI et personnels cuisine centrale	8 384,25 €		
Total maintenances offices	54 885,60 €	62 585,00 €	-7 699,40 €
Total maintenances cuisine centrale	103 669,42 €	124 642,00 €	-20 972,58 €
Total général	158 555,02 €	187 227,00 €	-28 671,98 €

STERM

Nettoyage des hottes aspirantes des Restaurants Scolaires

RESTAURANTS	19-juin-23	20-juin-23	21-juin-23	22-juin-23	23-juin-23	26-juin-23	27-juin-23	28-juin-23	29-juin-23	30-juin-23
Mas des Gardies										
A. Faucher										
Tailhades										
Combe des Oiseaux										
Castanet										
Cigale										
Eau Bouillie										
Planette										
Tourmagne										
Rangueil / ENCLOS REY										
Mont Duplan										
CALENDRETTE										
Prosper Mèrimée										
R CHAR										
Capounhine										
Martel										
Plasette										
P. Kergomard										
A. Barbes										
Jean Jaures MAT										
Jean Jaures PRIM										
Benloz										
Benedictins										
Jean Moe										
Mas Boulbon										
J. Carrière										
A. Chamson										
M. Long										
E. Gauzy										
Talabot										
Léo Rousson										
Jean Jacques Rousseau										
Jean Zay										
Orezan										
Courbessac										
Casanova										
A. Camus MAT										
J. D'ormesson										
Pont de Justioe										
Jean Moulin										
Bruguière										
P. Bernard										
A. Galan										
Gazelle MAT										
Gazelle PRIM										
Mas Roman										
Saint Césaire										
Henri Wallon										
Vaillant										
Langevin										
Lakanzal										
Marcellin										
Carmel										
Courbet MAT										
Courbet PRIM										

Annexe 7 – ImmoClean



Nettoyage des vitres de restaurants scolaires

RESTAURANTS	Nettoyage vitres 23	Nettoyage vitres 24
CALENDRETTE	23/05/2023	1 passage planifié
GARDIES MAT	10/02/2023	14/12/2023
FAUCHER	14/02/2023	14/12/23-18/01/2024
TAILHADES	10/02/2023	18/12/2023
COMBE DES OISEAUX	14/02/2023	1 passage planifié
CASTANET PRIM	X	18/12/2023
CIGALE	X	15/12/2023
EAU BOULLIE	X	21/12/2023
PLANETE	X	1 passage planifié
TOURMAGNE	17/02/2023	11/12/2023
RANGUEIL	X	2 passages planifiés
MONT DUPLAN	23/05/2023	1 passage planifié
PROSPER MERIMEE	X	2 passages planifiés
RENE CHAR	13/03/2023	07/12/2023
CAPOUCHINE	X	2 passages planifiés
MARTEL	X	30/11/2023
PLACETTE	X	2 passages planifiés
KERGOMARD	11/05/2023	07/12/2023
BARBES	12/05/2023	19/12/2023
J. JAURES MAT	X	2 passages planifiés
J. JAURES PRIM	X	2 passages planifiés
BERLIOZ	X	2 passages planifiés
BENEDICTINS	X	30/11/2023
J. MACE	X	2 passages planifiés
MAS BOULBON	09/05/2023	01/12/2023
JEAN CARRIERE	09/03/2023	01/12/2023
CHAMSON	23/06/2023	01/2/23-11/01/2024
M. LONG	X	2 passages planifiés
GAUZY	09/05/2023	19/12/2023
TALABOT	X	2 passages planifiés
L. ROUSSON	X	2 passages planifiés
ROUSSEAU	09/05/2023	12/12/2023
GREZAN	22/05/2023	2 passages planifiés
J. ZAY	22/05/2023	2 passages planifiés
COURBESSAC	12/05/2023	2 passages planifiés
CASANOVA	X	08/01/2024
J.D ORMESSON	X	2 passages planifiés
CAMUS MAT	X	2 passages planifiés
PONT DE JUSTICE	X	2 passages planifiés
J. MOULIN	X	2 passages planifiés
BRUGUIER	X	20/11/2023
SEMARD	X	2 passages planifiés
GALAN	23/06/2023	1 passage planifié
GAZELLE PRIM	X	2 passages planifiés
GAZELLE MAT	X	2 passages planifiés
MAS ROMAN	09/03/2023	12/12/23-10/01/2024
ST CESAIRE	X	2 passages planifiés
WALLON	X	2 passages planifiés
VAILLANT	X	2 passages planifiés
LANGEVIN	X	2 passages planifiés
LAKANAL	X	15/12/2023
MARCELLIN	X	2 passages planifiés
CARMEL	X	2 passages planifiés
COURBET PRIM	X	2 passages planifiés
COURBET MAT	X	2 passages planifiés

Annexe 8 – ECS



Nettoyage mécanique des sols PVC

ECOLES	juil-23
Combe des Oiseaux	13/07/2023
Castanet	12/07/2023
Cigale	24/07/2023
Eau Bouillie	19/07/2023
Rangueil	28/07/2023
Prosper Mérimée	28/07/2023
Capouchine	10/07/2023
Placette	24/07/2023
Benedictins	25/07/2023
Jean Macé	20/07/2023
M. Long	26/07/2023
Talabot	28/07/2023
Jean Jacques Rousseau	20/07/2023
Pont de Justice	27/02/2023
P. Semard	27/07/2023
Gazelle PRIM	19/07/2023
Vaillant	18/07/2023
Lakanal	25/07/2023
Marcellin	26/07/2023
Carmel	11/07/2023
Courbet MAT	13/07/2023
Courbet PRIM	17/07/2023

Annexe 9 - Maintenance RS 2023 2023

 INTERVENTIONS MAINTENANCE Offices Livrés de Nîmes			
Date	Restaurants	Interventions réalisées	Prestataires
04/07/23	Camus mat	Réparation fuite au niveau du siphon plonge	Petite maintenance DUPONT
03/07/23	Lakanal	Fixation étagère du self chaud	Petite maintenance DUPONT
03/07/23	J Macé	Réparation fuite sur centrale nettoyage	Diversey
11/07/23	Placette	Remplacement néon dans l'office	Petite maintenance DUPONT
29/06/23	J Moulin	Réparation fuite du lave-vaisselle	Speed froid
29/06/23	J Moulin	Intervention pour température CF trop haute	Speed froid
29/06/23	Marcellin	Réparation roue chariot de service	Petite maintenance DUPONT
29/06/23	J Macé	Réparation du robinet de la plonge	Petite maintenance DUPONT
29/06/23	A Chamson	Intervention pour fuite siphon sous l'évier de l'office et sur la prise de la CF	Petite maintenance DUPONT
28/06/23	Placette	Mise en place accroche balai	Petite maintenance DUPONT
28/06/23	J Carrière	Positionnement d'un robinet à la plonge et accroche balai	Petite maintenance DUPONT
27/06/23	Barbes	Réparation poignée de la porte du vestiaire	Petite maintenance DUPONT
27/06/23	Casanova	Intervention sur CF prise en glace	Petite maintenance DUPONT
26/06/23	J Ormesson	Réparation tiroir cassé	Petite maintenance DUPONT
23/06/23	Bénédictins	Mise en place étagère du micro-ondes dans la salle du restaurant	Petite maintenance DUPONT
23/06/23	R Char	Mise en place d'un mécanisme de fermeture de porte sur vestiaire et stock sos	Petite maintenance DUPONT
22/06/23	Capouchiné	Réparation de la roue du chariot	Petite maintenance DUPONT
22/06/23	Eau bouillie	Débouchage évier de la plonge	Petite maintenance DUPONT
22/06/23	Cigale	Intervention sur self froid avec température haute	Speed froid
22/06/23	Lakanal	Réparation fuite robinet lave mains vestiaires	Petite maintenance DUPONT
21/06/23	J Jaures prim	Mise en place accroche balai dans vestiaires	Petite maintenance DUPONT
20/06/23	J Ormesson	Changement de programme du lave-vaisselle	Pertuis froid
20/06/23	J Ormesson	Pose silicone sur table plonge et intervention sur porte du four qui ferme mal	Petite maintenance DUPONT
20/06/23	J Macé	Réparation robinet plonge	Petite maintenance DUPONT
20/06/23	Planete	Réparation congélateur	Petite maintenance DUPONT
20/06/23	Ranguel	Rajout gaz CF	Speed froid
19/06/23	J.J Rousseau	Mise en place faïence office	Petite maintenance DUPONT
19/06/23	P Mérimée	Réfection écoulement de l'évier	Petite maintenance DUPONT
16/06/23	Courbessac	Réparation roulettes chariot	Petite maintenance DUPONT
15/06/23	Grézan	Mise en place accroche balai et tableau menu	Petite maintenance DUPONT
15/06/23	Camus mat	Mise en place accroche balai	Petite maintenance DUPONT
15/06/23	J Jaurès	Réparation de la Cf car température trop élevée	Petite maintenance DUPONT
15/06/23	J Moulin	Réparation fuite sous évier	Petite maintenance DUPONT
13/06/23	Courbet mat	Intervention fuite sous évier plonge et mise en place accroche balai	Petite maintenance DUPONT
13/06/23	J D'ormesson	Intervention sur lave vaisselle pour diminuer le cycle de lavage	Pertuis froid
09/06/23	Vaillant	Remplacement du transformateur four	Petite maintenance DUPONT
09/06/23	Courbet mat	Mise en place accroche balai	Petite maintenance DUPONT
09/06/23	Vaillant	Remplacement du transformateur four	Petite maintenance DUPONT
09/06/23	P Mérimée	Remplacement bouton gastro chaud et réparation roulette petit chariot	Petite maintenance DUPONT
08/06/23	Gazelle prim	Intervention pour dysfonctionnement du lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
08/06/23	Mont duplan	Intervention dysfonctionnement du lave vaisselle après 1h de marche	Petite maintenance DUPONT
08/06/23	Talabot	Réparation du bouton de la hotte aspirante	Petite maintenance DUPONT
08/06/23	Capouchiné	Intervention pour fuite dans petite CF	Petite maintenance DUPONT
05/06/23	Eau bouillie	Réaménagement de l'armoire produit entretien avec rajout d'étagères	Petite maintenance DUPONT
05/06/23	Berlioz	Fixation table plonge	Petite maintenance DUPONT
05/06/23	Calendrette	Banc revissé et fontaine à eau détartrée	Petite maintenance DUPONT
05/06/23	J.J. Rousseau	Remplacement néon vestiaires	Petite maintenance DUPONT
05/06/23	Courbet prim	Rajout gaz CF	Speed froid
05/06/23	Calendrette	Mise en place d'accroche balai dans la réserve	Petite maintenance DUPONT
05/06/23	Mont duplan	Mise en place d'accroche balai dans la réserve	Petite maintenance DUPONT
02/06/23	Mont duplan	Rajout gaz CF	Speed froid
02/06/23	R Char	Mise en place accroche balai vestiaires	Petite maintenance DUPONT
27/06/22	J.J. Rousseau	Réparation du frigo est à 20 °c	Speed Froid
23/06/22	M. Long	Intervention pour redescendre température CF trop haute	Speed Froid
23/06/22	Mas Boulbon	Intervention CF double porte à 15 °c	Speed Froid
22/06/22	Mas Boulbon	Réparation d'une porte gonflée sur la partie basse. Refection d'un carreau de	Petite maintenance DUPONT
20/06/22	J.J. Rousseau	Renfort gaz frigo température à 7°C	Speed Froid
20/06/22	L. Rousson	Vérification du disjoncteur,	Speed Froid
17/06/22	Planete	Réparation Porte lave-vaisselle qui dysfonctionne	Speed Froid
14/06/22	Jean Carrière	Intervention sur CF qui ne descend pas en température	Speed Froid
13/06/22	Faucher	Soudure de la pédale de la poubelle en cuisine	Petite maintenance DUPONT
13/06/22	Castanet	Intervention pour banque froide pas à température	Speed Froid
13/06/22	Martel	Remise en place plaque plafond office	Petite maintenance DUPONT
13/06/22	Martel	Réparation lave-main des vestiaires non fonctionnel non utilisé	Petite maintenance DUPONT
10/06/22	Galan	Réparation poignée porte d'accès office	Petite maintenance DUPONT
10/06/22	St Césaire	Réparation de la poignée de la porte du four	Speed Froid
09/06/22	Bruguier	Installation distributeur ouatose et savon	FCH
09/06/22	Courbessac	Remplacement carte électronique lave-vaisselle + évaporateur local poubelle givre	Speed Froid
09/06/22	Jean Macé	Intervention CF à 10 °c	Speed Froid
09/06/22	J. Moulin	Remplacement robinet eau froide plonge	Mr BARTHE
01/06/22	Bruguier	Remplacement des joints de la CF usés	Speed Froid
01/06/23	Camus Mat	Remplacement 5 buses lave-vaisselle	Speed froid
30/05/23	Vaillant	Remplacement du lave-vaisselle et four HS	Speed froid
30/05/23	Mont Duplan	Intervention sur lave-vaisselle problème de remplissage	Speed froid
30/05/23	Casanova	Intervention pour CF température haute	Speed froid
30/05/23	Vaillant	Positionnement d'une étagère dans placard produits entretien	Petite maintenance DUPONT
30/05/23	Lakanal	Réparation fuite au niveau du self froid	Petite maintenance DUPONT
30/05/23	Mont Duplan	Intervention sur lave-vaisselle qui se remplit en permanence	Speed froid

30/05/23	J D'ormesson	Intervention sur lave-vaisselle qui tourne en permanence.	Speed Froid
26/05/23	Mas roman	Installation accroche balai vestiaires	Petite maintenance DUPONT
26/05/23	Bruguier	Remplacement joints CF	Speed froid
26/05/23	Lakanal	Installation accroche balai vestiaires	Petite maintenance DUPONT
25/05/23	Rchar	Intervention four qui chauffe pas assez	Speed Froid
25/05/23	Wallon	Positionnement accroches balai dans la reserve à produit	Petite maintenance DUPONT
25/05/23	Placette	Réparation machine à pain	Petite maintenance DUPONT
24/05/23	Courbessac	Vérification compteur électrique qui disjoncte en permanence	Petite maintenance DUPONT
23/05/23	Tailhades	Rabotage porte coulissante meuble vaisselle	Petite maintenance DUPONT
23/05/23	Mont Duplan	Intervention sur lave-vaisselle qui ne s'enclenche pas .	Speed Froid
23/05/23	Mont Duplan	Changement de joints de la CF	Speed Froid
17/05/23	J Jaures Mat	Débouchage évier plonge	Petite maintenance DUPONT
17/05/23	Casanova	Pose d'un distributeur ouatose coté vestiaire	Petite maintenance DUPONT
17/05/23	Pont de justice	Remplacement pistolet de la centrale qui fuit	Petite maintenance DUPONT
16/05/23	J Mace	Changement des roues du chariot, évacuation du lave vaisselle	Petite maintenance DUPONT
16/05/23	Courbessac	Contrôle disjoncteur : disjoncte sans raison	Petite maintenance DUPONT
15/05/23	Chamson	Refixation extincteur au mur.	Petite maintenance DUPONT
15/05/23	Vaillant	Intervention lave-vaisselle	Speed Froid
15/05/23	Vaillant	Remplacement barre sol	Petite maintenance DUPONT
15/05/23	Prosper Mérimée	Réparation fuite dans les vestiaires côté cumulus	Petite maintenance DUPONT
12/05/23	Cigale	Réparation fuite au niveau du lave vaisselle	Petite maintenance DUPONT
12/05/23	Gazelle prim	Réparation fuite au niveau de la fontaine à eau	Petite maintenance DUPONT
11/05/23	Wallon	Réparation fuite siphon l'évier de la légumerie	Petite maintenance DUPONT
09/05/23	Courbessac	Remplacement pièce Self chaud	Petite maintenance DUPONT
05/05/23	Gauzy	Remplacement tuyau du lave vaisselle	Diversey
05/05/23	Capouchiné	Evacuation plonge bouchée	Petite maintenance DUPONT
24/04/23	Talabot	Rajout gaz CF	Speed Froid
05/04/23	j carriere	Rajout gaz CF	Speed Froid
21/04/23	Courbessac	Réparation ventilation local à poubelle	Speed Froid
21/04/23	Berlioz	Réparation bras supérieur du lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
21/04/23	Berlioz	Remplacement tuyau produit lave vaisselle percé	Diversey
20/04/23	Mont Duplan	Intervention lave-vaisselle qui ne se vidange plus.	Speed Froid
02/06/23	Eau bouillie	Rénovation casier stockage produits d'entretien	Petite maintenance DUPONT
02/06/23	Eau bouillie	Remplacement joints CF	Speed froid
20/04/23	Casanova	Refection pied d'une table maternelle bancale	Petite maintenance DUPONT
20/04/23	Bruguier	Décrouissage du mur et collage lame PVC dans office	Petite maintenance DUPONT
20/04/23	Faucher	Réfection porte d'entrée	Petite maintenance DUPONT
18/04/23	Courbet prim	Remplacement 6 néons grillés dans office	Petite maintenance DUPONT
18/04/23	Mas roman	Positionnement accroches balai dans vestiaires	Petite maintenance DUPONT
17/04/23	Langevin	Remise en place bras supérieur du lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
17/04/23	Gazelle mat	Positionnement accroches balai dans vestiaires	Petite maintenance DUPONT
17/04/23	Gazelle mat	Réparation fontaine à eau	Petite maintenance DUPONT
17/04/23	Camut mat	Débouchage évier	Petite maintenance DUPONT
11/04/23	Bruguier	Changement joints chambre froide 2 portes	Speed Froid
07/04/23	Berlioz	Remplacement ampoule dans vestiaires	Petite maintenance DUPONT
07/04/23	Pont de justice	Réparation fontaine à eau	Speed Froid
07/04/23	Courbessac	Réparation poignée four	Petite maintenance DUPONT
03/04/23	J.J. Rousseau	Réparation robinet eau chaude	Petite maintenance DUPONT
03/04/23	Courbet mat	Changement néon dans l'office	Petite maintenance DUPONT
29/03/23	Chamson	Positionnement étagère pour micro-ondes	Petite maintenance DUPONT
29/03/23	Mas Roman	Remplacement joints chambre froide	Speed Froid
28/03/23	Rousseau	Intervention sur banque self froid affiché en défaut	Petite maintenance DUPONT
28/03/23	E. Tailhades	Soudure table et panier lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
27/03/23	Camus mat	Intervention lave vaisselle non fonctionnel qui tourne en permanence	Speed Froid
24/03/23	Galan	Installation accroche balais vestiaires et porte savon salle de restauration	Petite maintenance DUPONT
21/03/23	cigale	Réparation fuite lave-mains	Petite maintenance DUPONT
21/03/23	Barbes	Réparation fuite au lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
21/03/23	Lakanal	Réparation four hors service	Speed Froid
20/03/23	eau bouillie	Réparation fuite vanne d'alimentation du lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
15/03/23	Bruguier	Rénovation mastiquage et mise en place PVC dans office	TRAVAUX RENOVATION DUPONT
14/03/23	Bénédictins	Remplacement cache lumière dans vestiaires	Petite maintenance DUPONT
13/03/23	Castanet	Réglage débit distributeur ouatose et changement néon restaurant	Petite maintenance DUPONT
13/03/23	Tailhades	Réparation chasse d'eau HS	Petite maintenance DUPONT
13/03/23	camus mat	Débouchage évier plonge	Petite maintenance DUPONT
13/03/23	J Zay	Installation de deux supports balai dans vestiaire	Petite maintenance DUPONT
10/03/23	jaures primaire	Remplacement interrupteur plonge	Petite maintenance DUPONT
10/03/23	Cigale	Réparation et remplacement porte vestiaire	Petite maintenance DUPONT
10/03/23	Martel	Remplacement néons grillés dans les salles de restaurants	Petite maintenance DUPONT
09/03/23	Eau bouillie	Remplacement vanne d'alimentation eau froide sur le lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
08/03/23	Bruguier	Contrôle et installation carrelage mur sous plonge	Petite maintenance DUPONT
08/03/23	rangeuil	Augmentation débit d'eau lave-main vestiaires	Petite maintenance DUPONT
07/03/23	Eau bouillie	Soudure grille four	Soudure inox
08/03/23	wallon	Soudure de la barre maintien table déchets	Soudure inox
07/03/23	Cigale	Soudure table déchet, grille four et chariot	Soudure inox
24/03/23	M Long	Augmentation du débit robinet bac plonge et intervention pour la fermeture du four	Petite maintenance DUPONT
06/03/23	Casanova	Mise en place second vestiaire	Petite maintenance DUPONT
06/03/23	camus	Ecoulement de l'évier bouché	Petite maintenance DUPONT
06/03/23	cigale	Réparation d'une poubelle à pied	Petite maintenance DUPONT
06/03/23	Wallon	Installation porte balais + changement néons dans la plonge	Petite maintenance DUPONT
02/03/23	Tailhades	Réparation porte accès office	Petite maintenance DUPONT

22/02/23	P Kergomard	Installation supports balais local poubelle et vestiaires, 3 distributeurs ouatose offices	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	M long	Mise en place distributeur ouatose en cuisine	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	Wallon	Ecoulement bac plonge a l'envers, refait à neuf	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	Eau bouillie	Intervention grosse fuite au lave vaisselle	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	Carmel	Remplacement lance	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	Gazelle primaire	Enlèvement PLV Sodexo et réparation du mur + pose porte balai	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	jaures primaire	Changement barillet local plonge	Petite maintenance DUPONT
16/02/23	jaures primaire	Changement fuible ballon d'eau chaude	Petite maintenance DUPONT
16/02/23	Placette	Enlèvement PLV Sodexo et réparation du mur	Petite maintenance DUPONT
15/02/23	capouchiné	Soudure grilles four	Soudure inox
14/02/23	Galan	Débouchage écoulement lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
13/02/23	Cigale	Réparation fuite lave-vaisselle	Speed Froid
13/02/23	J Jaures prim	Réparation roulettes du chariot de service	Petite maintenance DUPONT
14/02/23	Marcellin	Fixation goulotte électrique plinthes dans salle restaurant	Petite maintenance DUPONT
15/02/23	Prosper Mérimée	Installation supports balais couloir + montage seau nettoyage	Petite maintenance DUPONT
16/02/23	placette	Remplacement dalle plafond entrée offices	Petite maintenance DUPONT
17/02/23	Talabot	Réparation poubelle à pédale	Petite maintenance DUPONT
18/02/23	Grézan	Réparation lave-mains sanitaire HS	Petite maintenance DUPONT
10/02/23	Grézan	Remplacement dalle plafond toilettes	Petite maintenance DUPONT
10/02/23	Pont de justice	Réparation fuite à la douchette	Petite maintenance DUPONT
10/02/23	Tailhades	Débouchage siphon sol	Petite maintenance DUPONT
09/02/23	C Martel	Réparation fuite au lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
09/02/23	Bénédictins	Dégivrage CF du haut à faire +cache du port savon à replacer	Petite maintenance DUPONT
06/02/23	Planette	Remplacement 3 carreaux sol vestiaires du personnel	Petite maintenance DUPONT
06/02/23	Tourmagne	Remise eau chaude à la plonge	Petite maintenance DUPONT
06/02/23	Planette	Installation une poubelle à pédale	Petite maintenance DUPONT
06/02/23	Casanova	Vérification pression pour l'eau chaude	Petite maintenance DUPONT
06/02/23	J Macé	Evacuation lave-vaisselle bouché	Petite maintenance DUPONT
03/02/23	Vaillant	La banque froide ne fonctionne plus	Petite maintenance DUPONT
03/02/23	Rene Char	Mettre de la faïence sur le mur côté table de préparation dans l'office.	Petite maintenance DUPONT
02/02/23	Faucher	Pose distributeur papier toilette	Petite maintenance DUPONT
02/02/23	mas des gardies	Pose distributeur papier toilette	Petite maintenance DUPONT
02/02/23	Courbet prim	Remplacement douchette	Petite maintenance DUPONT
31/01/23	Faucher	Pose distributeur ouatose+ remplacement néon + fixation étagère murale	Petite maintenance DUPONT
31/01/23	Mas des gardies	Pose distributeurs et remplacer 1 neon	Petite maintenance DUPONT
31/01/23	Combe des Oiseaux	Pose d'un distributeur papier	Petite maintenance DUPONT
31/01/23	J Macé	Pose d'un distributeur papier	Petite maintenance DUPONT
31/01/23	placette	Pose de 2 distributeurs ouatose	Petite maintenance DUPONT
30/01/23	Rene Char	Remise en place du panneau frontal du lave-vaisselle et de la VMC	Petite maintenance DUPONT
30/01/23	Tailhades	Débouchage siphon plonge	Petite maintenance DUPONT
26/01/23	gazelle maternelle	Mise en place d'un vestiaire supplémentaire	Petite maintenance DUPONT
26/01/23	Pont de justice	Mise en place d'une centrale de nettoyage+siphon plonge	Petite maintenance DUPONT
25/01/23	eau bouillie	Débouchage lave-mains	Petite maintenance DUPONT
24/01/23	St Cézaire	Réparation fuite joint plonge	Petite maintenance DUPONT
24/01/23	Combes des oiseaux	Débouchage siphon plonge	Petite maintenance DUPONT
24/01/23	Mas des gardies	Installation du distributeur ouatose	Petite maintenance DUPONT
24/01/23	Mas roman	Intervention fuite robinet + remplacement ampoule wc	Petite maintenance DUPONT
24/01/23	Courbet primaire	Réparation fuite dans l'office	Petite maintenance DUPONT
23/01/23	Bénédictins	Réparation du coupe pain	Speed Froid
23/01/23	Vaillant	Déblocage de la crémone pompier	Petite maintenance DUPONT
23/01/23	camus mat	Intervention pour lave-vaisselle qui ne chauffe pas assez	Speed Froid
23/01/23	capouchiné	Soudure grilles de four	Soudure inox
23/01/23	Courbet primaire	Dérochage tuyau bac plonge.	Petite maintenance DUPONT
23/01/23	eau bouillie	Intervention pour bras du lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
20/01/23	Wallon	Intervention sur lave-vaisselle qui ne fonctionne pas	Speed Froid
20/01/23	Galan	Intervention sur lave-vaisselle qui ne chauffe pas	Speed Froid
18/01/23	Placette	Soudure du support panier lave-vaisselle	Speed Froid
17/01/23	Galan	Intervention sur évacuation du lave-vaisselle bouché	Petite maintenance DUPONT
16/01/23	Pont de justice	Installation centrale de nettoyage dans la plonge	Petite maintenance DUPONT
16/01/23	Eau Bouillie	Intervention fuite évacuation lave vaisselle	Petite maintenance DUPONT
13/01/23	Grézan	Remise en place du capot en façade du lave-vaisselle	Petite maintenance DUPONT
12/01/23	Combes des oiseaux	Vérification arrivée d'eau au lave-main	Petite maintenance DUPONT
06/01/23	Mas des gardies	Réparation fuite lave-main dans les vestiaires	Petite maintenance DUPONT
05/01/23	Jaurès mat	Mise en place protection vitre vestiaires pour opacifier	Petite maintenance DUPONT
04/01/23	Capouchiné	Remplacement néons grillés dans l'office	Petite maintenance DUPONT
04/01/23	Marcellin	Réparation fuite robinet de la table chef	Petite maintenance DUPONT
04/01/23	J Zay	Remplacement néons grillés dans l'office	Petite maintenance DUPONT
03/01/23	Galan	Remplacement joint frigo	Speed Froid
03/01/23	Gauzy	Installation des distributeurs ouatose	Petite maintenance DUPONT
16/12/23	Wallon	Intervention le lave-vaisselle ne fonctionne plus	Speed Froid
14/12/23	Coubessac	Réparation poignée de porte four ne ferme plus	Speed Froid
13/12/23	René CHAR	Intervention sur four ne chauffe pas uniformément	Speed Froid
13/12/23	Langevin	Intervention sur four qui ne chauffe pas assez	Speed Froid
09/12/22	Vaillant	Pose de silicone au sol PVC de la cuisine pour le rendre hémétique	Petite maintenance DUPONT
08/12/22	Courbet mat	Intervention sur CF trop hautE en température	Speed Froid
08/12/22	Courbet mat	Intervention sur lave-vaisselle qui ne monte pas en température.	Speed Froid
08/12/22	courbet primaire	Intervention sur CF et lave-vaisselle	Speed Froid
08/12/22	Talabot	Intervention fuite sous lave-vaisselle	Speed Froid
08/12/22	J Macé	Modification cycle lave-vaisselle trop long	Speed Froid
06/12/22	Combe des Oiseaux	Réparation fuite sous lave-vaisselle	Speed Froid

06/12/22	Courbessac	Réparation poignée du four qui ne ferme plus	Speed Froid
02/12/22	faucher	Débouchage évier plonge	Petite maintenance DUPONT
02/12/22	castanet	Remplacement néon grillé dans l'office	Petite maintenance DUPONT
01/12/22	grezan	Vissage tuyau rinçage lave-vaisselle	Speed Froid
01/12/22	Rene Char	Disfonctionnement du lave-vaisselle	Speed Froid
01/12/22	mas roman	Intervention sur CF à 24 °	Speed Froid
01/12/22	Jean MACE	Modification cycle de lavage du lave-vaisselle	Speed Froid
25/11/22	Jean MACE	Intervention sur bain marie fonctionnant de façon aléatoire	Speed Froid
25/11/22	Faucher	Intervention sur four ne chauffant pas de façon uniforme	Speed Froid
29/11/22	Gauzy	Intervention sur CF à 25 °	Speed Froid
24/11/22	Langevin	Réparation fuite sous bac plonge et sur bac table du chef	plombier
24/11/22	René Char	Réparation joint lavabo des vestiaires du personnel	plombier
21/11/22	St Cézaire	Intervention sur CF trop haute en température	Speed Froid
21/11/22	grezan	Mise en place d'un dévidoir central	Petite maintenance DUPONT
18/11/22	René CHAR	Réparation fuite douchette	Speed Froid
17/11/22	Pont de justice	Intervention self chaud ne chauffe pas	Speed Froid
15/11/22	Cigale	Réparation robinet d'alimentation de la douchette	plombier
15/11/22	J Moulin	Intervention sur chaudière plus d'eau chaude à la plonge	Petite maintenance DUPONT
15/11/22	Casanova	Dégivrage CF intérieur avec glace	Petite maintenance DUPONT
15/11/22	E Gauzy	Intervention sur frigo est à 18 °c	Speed Froid
15/11/22	M long	Réparation du système de fermeture du four défectueux	Speed Froid
15/11/22	Prosper Mérimée	Vidange sur self chaud	Speed Froid
15/11/22	Prosper Mérimée	Intervention sur lave-vaisselle	Speed Froid
14/11/22	Talabot	Réparation du bain-marie	Speed Froid
10/11/22	Mas Roman	Remplacement 4 néons dans la salle de restaurant	Petite maintenance DUPONT
10/11/22	Combes des oiseaux	Réparation fuite au lave-vaisselle	Speed Froid
08/11/22	Grézan	Remplacement du presto du lave main	plombier
08/11/22	Mont Duplan	Remplacement siphon bac évier	plombier
07/11/22	Lakanal	Intervention sur lave-vaisselle pour le démarrer	Speed Froid
07/11/22	Lakanal	Intervention self chaud ne chauffe pas	Speed Froid
07/11/22	st cezaire	Intervention fuite siphon bac table chef	Petite maintenance DUPONT
07/11/22	benedictins	Remplacement siphons bac légumes	plombier
03/11/22	Jaurès maternelle	Intervention sur CF trop haute en T°	Speed Froid
02/11/22	Tailhades	Remplacement 8 blocs néons grillés	Petite maintenance DUPONT
27/10/22	Wallon	Remise en place capot de l'évaporateur frigo et réparation robinet vestiaires	Speed Froid
27/10/22	Tailhades	Débouchage égoûts	Petite maintenance DUPONT
18/10/22	Talabot	Intervention sur bain marie qui ne chauffe plus.	Speed Froid
18/10/22	Combe des Oiseaux	Réparation fuite sous le lave-vaisselle	Speed Froid
14/10/22	L.Rousson	Remplacement ampoule grillée toilettes du personnel	Petite maintenance DUPONT
14/10/22	Wallon	Réparation gaine écoulement lave-mains	plombier
12/10/22	jaures primaire	Intervention écoulement lave-mains	plombier
07/10/22	placette	Réparation fuite sous le lave-vaisselle	Speed Froid
06/10/22	Cigale	Débouchage évier plonge	Petite maintenance DUPONT
06/10/22	Talabot	Changement ampoule toilettes personnel	Petite maintenance DUPONT
22/09/22	René Char	Remplacement néon dans le local poubelle	Petite maintenance DUPONT
22/09/22	Prosper Mérimée	Fixation du robinet de l'évier de la plonge	Petite maintenance DUPONT
22/09/22	Ranguell	Remise en fonction Lave-mains HS dans vestiaires	Petite maintenance DUPONT
22/09/22	Ranguell	Fixation du robinet de l'évier de la plonge	Petite maintenance DUPONT
15/09/22	Jean,moulin	Remplacement robinet plonge double bac à changer	plombier
15/09/22	jaures primaire	Remplacement joints de frigo,	Speed Froid
15/09/22	benedictins	Réparation fuite sous évier	Petite maintenance DUPONT
12/09/22	Tailhades	Réparation chasse d'eau	Petite maintenance DUPONT
12/09/22	bruguier	Mise en place étagère dans vestiaire	Petite maintenance DUPONT
12/09/22	gazelle maternelle	Maintenance adoucisseur	hydreau+
12/09/22	Courbessac	Réparation fuite siphon double bac évier	Petite maintenance DUPONT
12/09/22	Wallon	Soudure rampe zone chaud	soudure inox
12/09/22	Faucher	Soudure pied table de tri	soudure inox
12/09/22	Capouchiné	Remplacement chasse d'eau du toilette personnel	Petite maintenance DUPONT
12/09/22	Langevin	Réfection peinture murale au dessus du plan de travail	Petite maintenance DUPONT
19/09/22	Bruguier	Intervention sur lave-vaisselle	Speed Froid
16/09/22	J. Moulin	Réenclenchement de la pompe du lave-vaisselle	Speed Froid
15/09/22	Castanet	Intervention CF ne fait pas de froid	Speed Froid
12/09/22	Capouchiné	Intervention sur bras du lave-vaisselle	Speed Froid
12/09/22	JJ. Rousseau	Intervention sur lave-vaisselle	Speed Froid
08/09/22	Jean D'Ormesson	Intervention sur lave-vaisselle.	Speed Froid
08/09/22	Jaurès Prim	Réparation fuite lave-main	Speed Froid
08/09/22	Mas des Gardies	Réparation fuite lave-vaisselle	Speed Froid
07/09/22	Langevin	Remplacementt câble alimentation CF défectueux	Speed Froid
07/09/22	Martel	Réparation CF en panne	Speed Froid
06/09/22	René Char	Réparation fuite évier des vestiaires	Speed Froid
06/09/22	Prosper Mérimée	Intervention sur lave-vaisselle qui se met en sécurité	Speed Froid
06/09/22	Prosper Mérimée	Intervention sur centrae de distribution produit rinçage	Speed Froid
06/09/22	Gazelle Mat	Intervention sur CF pas assez froidpour augmenter le froid	Speed Froid
06/09/22	Gazelle Prim	Intervention sur CF pas assez froidpour augmenter le froid	Speed Froid
06/09/22	Langevin	Réparation du coupe pain prise électrique	Speed Froid
06/09/22	Combe des Oiseaux	Réparation joint fuite douchette	Speed Froid
06/09/22	Combe des Oiseaux	Remplacement du tempstop pour lave HS	Speed Froid
02/09/22	Martel	Intervention sur lave-vaisselle qui n'a plus d'eau chaude	Speed Froid
02/09/22	Tailhades	Remise en place panneau lave vaisselle	Speed Froid
02/09/22	Bruguier	Remise en place du panneau lave vaisselle	Speed Froid
01/09/22	Mas Roman	Intervention sur lave-vaisselle qui disjoncte	Speed Froid
01/09/22	Vaillant	Intervention sur CF qui ne fait plus de froid	Speed Froid
01/09/22	Bruguier	Intervention sur CF trop basse en température.	Speed Froid
01/09/22	Faucher	Remise en place panneau frontal	Speed Froid
01/09/22	Martel	Remplacement frigo double porte	Speed Froid
01/09/22	Planette	Remplacement armoire froide HS	Speed Froid

Annexe 10 – investissements

Renouvellement des équipements et matériels

Contrat offices	6 ANS	ENVELOPPE 265 500 €HT	ANNUEL	44 250,00 €	
Speed froid	Planete	Armoire froide positive 1 porte	02/09/2022	2 295,00 €	FAFD01220925562
Speed froid	Vaillant	Armoire froide positive 2 portes	08/09/2022	3 013,00 €	FAFD01220925561
Speed froid	St Cézaire	Plonge à batterie	29/03/2023	2 557,50 €	FADF01230520576
DELRUE	RS	4 Fours/etuves	12/05/2023	9 338,00 €	DED202303041
Speed froid	E Gauzy	Armoire froide positive 2 portes	14/12/2022	3 221,20 €	FAFD01230126699
Speed froid	Pont justice	Fontaine à eau	24/04/2023	1 998,00 €	FADF01230420506
Speed froid	E Gauzy	Armoire froide positive 1 porte	24/04/2023	2 138,00 €	FADF01230520577
Speed froid	Vaillant	Lave-vaisselle	01/06/2023	4 594,80 €	FAFD01230608156
Speed froid	Calend, ALSH	Armoire froide positive 1 porte	22/08/2023	2 138,00 €	FAFD01230816646
Investissements offices				31 293,50 €	

Contrat cuisine centrale	6 ANS	ENVELOPPE 514 902 €HT	ANNUEL	85 817,00 €	
Plastibac	Allotissement	792 Bacs Euronorm	01/09/2022	7 642,80 €	FAFD01220925271
Plastibac	Allotissement	1200 Bacs Euronorm+rollers	01/09/2022	17 484,00 €	FAFD01220925272
Quietalis	prod chaud	Sauteuse Rational iVario pro xl	23/03/2023	25 763,00 €	DED20220113
Speed froid	Self perso,	Lave-vaisselle	31/01/2023	2 691,00 €	FADF01230318316
Speed froid	Self perso,	Armoire froide positive 1 porte	15/05/2023	2 138,00 €	FADF01230520572
Investissements Cuisine centrale				55 718,80 €	

DIVERS Achat					
Chomette	Offices	60 Balances 5KG	19/10/2022	2 152,80 €	FAFD01221017962
Investissements divers				2 152,80 €	

Achat vaisselle / équipement

OFFICES					
Chomette	Vaisselle RS	Lot vaisselle	29/08/2022	9 674,86 €	FAFD01220817796
Chomette	Vaisselle RS	Lot vaisselle	09/09/2023	1 387,89 €	FAFD01220912690
Chomette	Vaisselle RS	Plat octogonal self	13/09/2023	198,12 €	FADF01220915939
Chomette	Vaisselle RS	Plat ovale	29/09/2023	187,92 €	FADF01220926092
Chomette	Vaisselle RS	Divers matériel restaurant	07/11/2022	574,14 €	FAFD01221110136
Chomette	Vaisselle RS	Corbeille, assiette, coupelle	16/11/2022	1 306,74 €	FAFD01221118268
Chomette	Vaisselle RS	Lot vaisselle	21/11/2022	518,40 €	FAFD01221121106
Chomette	Vaisselle RS	Divers matériel restaurant	05/12/2022	1 761,90 €	FAFD01221209891
Chomette	Vaisselle RS	Planche, fourchette	11/01/2023	608,40 €	FAFD01230112677
Chomette	Vestiaire	ecole gazelle mat	25/01/2023	259,92 €	FAFD01230124763
Chomette	Vaisselle RS	Divers matériel restaurant	06/02/2023	837,96 €	FAFD01230212037
Chomette	Vaisselle RS	Pichet, corbeille a fruits	14/02/2023	270,08 €	FAFD01230216383
Chomette	Vestiaire	école E GAUZY	02/03/2023	259,92 €	FAFD01230309057
Chomette	Matériel hygiène	Accroche balai	17/03/2023	475,20 €	FAFD01230324624
Henri Julien	Matériel RS	Plateaux self + divers	28/03/2023	904,80 €	FAFD01230324605
Chomette	Vaisselle RS	Divers matériel restaurant	24/04/2023	1 154,76 €	FAFD01230419133
Henri Julien	Matériel RS	Coupe pain	18/04/2023	132,00 €	FAFD01230418085
Chomette	Vaisselle RS	Plat octogonal self	02/05/2023	210,00 €	FAFD01230510764
Chomette	Vaisselle RS	Plat creux	11/05/2023	167,68 €	FAFD01230511106
Chomette	Vaisselle RS	Plat creux	12/05/2023	330,40 €	FAFD01230520744
Chomette	Vaisselle RS	Achat planche + grilles	05/06/2023	401,00 €	FAFD01230608140

Renouvellement matériels offices				21 622,09 €	
CUISINE CENTRALE					
Speed froid	Production	Petit matériel mixeur	29/12/2022	709,00 €	FAFD01221222836
Chomette	Matériel cuisine	araignée, pelle, etc	02/11/2022	671,31 €	FAFD01221110131
Chomette	Matériel cuisine	Matériel répara, ouvre boîte	20/12/2022	221,87 €	FAFD01221217117
Chomette	Matériel hygiène	Mini incubateur, lames gel,	23/12/2022	413,28 €	FAFD01221220077
Chomette	Matériel hygiène	Porte sac poubelle	17/02/2023	807,60 €	FAFD01230219856
Henri Julien	Matériel allo,	Balance 15 kg	20/02/2023	430,00 €	FAFD01230220669
Chomette	Matériel hygiène	Bac désinfection raclette	01/03/2023	205,55 €	FAFD01230307398
Henri Julien	Matériel cuisine	Mixeur combi	04/07/2023	400,80 €	FAFD01230708241
Henri Julien	Matériel cuisine	Baignoire polypropylene	31/07/2023	1 677,84 €	FAFD01230718974
Henri Julien	Matériel cuisine	Baignoire polypropylene	31/07/2023	1 677,84 €	FAFD01230718977
Renouvellement matériels cuisine centrale				7 215,09 €	
Récapitulatif investissement et renouvellement matériel			Réalisé	Contrat	Ecart
Investissements offices			31 293,50 €		
Renouvellement matériels offices			21 622,09 €	44 250,00 €	8 665,59 €
Investissements Cuisine centrale			55 718,80 €		
Renouvellement matériels cuisine centrale			7 215,09 €	85 817,00 €	-22 883,11 €
Investissements divers			2 152,80 €		2 152,80 €
TOTAL GENERAL			118 002,28 €	130 067,00 €	-12 064,72 €

Annexe 11 - Analyses produits 22 23

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	DUPON-3
Code établissement	DUPON-3088
Référence rapport	24240378-0 Page 1/2
Emis le 26/09/2022	

ACCREDITATION n°
1-0889



Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie 70, Mail Marcel Cachin 38000 Fontaine Service Relation Clients : support.rd@mxns.com Tel: 0520 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35
Adresse d'intervention : CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435 3214 ROUTE DE MONTPELLIER 30500 NÎMES France

DUPONT RESTAURATION
M LE DIRECTEUR -
13 Avenue Blaise Pascal
62820 Libercourt
France

Référence échantillon 29674190 / Code prélèvement 129911212
Program Product AB / Code produit 53082 / Critère RI0811

DESCRIPTIF ÉCHANTILLON

Nature de l'échantillon	RIZ CUIT NON ASSAISONNÉ	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE DU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)		
Atmosphère	AUTRES	Etat physique	FRAIS
Date de prélèvement	19/09/2022	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	10:36	Cadre de prélèvement	ANALYSE À LA DLC
T(°C) produit	8	Lieu de prélèvement	LOCAL DE PRÉPARATION
Date de réception labo	20/09/2022	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR VOS SOINS
T(°C) de réception	3,5	Contenant	BARQUETTE OPERCULÉE
Date de mise en analyse	22/09/2022 07:56	Date de préparation	19/09/2022
T(°C) de conservation	4	DLC	22/09/2022
échantillon avant analyse			

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
☒ Micro-organismes aérobies 30°C XP V03-024	< 2 000	ufc/g	1000000	
☒ Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214-1 Méthode 30188	< 2 000	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique	<=100	-		
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode Interne selon NF EN ISO 6025-1	< 100 #	ufc/g	100	
☒ Recherche de Salmonella spp [mobile] Méthode Interne LAG M 037	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode Interne selon NF ISO 10545-2	< 10 #	ufc/g	10	
Bacillus cereus présumé 30°C Méthode Interne selon NF EN ISO 10332	< 100 #	ufc/g	500	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

☒ Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CEROGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX
Tel: 0620 56 20 30 (Service 0,12€/min + prix appel) Fax: 01 34 41 13 11

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros
303 434 581 R.C.S. Pontoise

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role	DUPONT-3
Code établissement	DUPONT-3088
Référence rapport	24063579-0 Page 1/2
Emis le 29/11/2022	

ACCREDITATION n°
1-0509



Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie
70, Mail Marcel Cachin 38600 Fontaine
Service Relation Clients : support.rd@mxns.com

Adresse d'intervention : CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES
France

DUPONT RESTAURATION
M LE DIRECTEUR -
13 Avenue Blaise Pascal
62820 Libercourt
France

Référence échantillon 30119340 / Code prélèvement 129012494

Program Product AB / Code produit 53374 / Critère RI1004

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : PANACOTTA

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE DU NÉG MAMP STADE VENTE (RD)	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Atmosphère	AUTRES	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Date de prélèvement	17/11/2022	Lieu de prélèvement	CHAMBRE FROIDE
Heure de prélèvement	08:29	Condition de prélèvement	COLLECTÉ
T(°C) produit	3	Conditionnement	SOUS FILM
Date de réception labo	18/11/2022	Contenant	BARQUETTE OPERCULÉE
T(°C) de réception	2,1	Date de conditionnement	15/11/2022
Date de mise en analyse	28/11/2022 07:50	Date de préparation	15/11/2022
Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR BILLIKER	DLC	18/11/2022
État physique	FRAIS		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
☒ Micro-organismes aérobies 30°C XP V05-034	< 2 000	ufc/g	1000000	
☒ Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214 / Méthode aérobie	< 2 000	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique	<=100	-		
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode interne selon NF EN ISO 6093-1	< 100 #	ufc/g	100	
☒ Recherche de Salmonella spp (mobile) Méthode interne LAB 88.007	Non Détecté	/25g	Non Détecté	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne selon NF ISO 16645-2	< 10 #	ufc/g	10	

Remarque : Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24h suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

☒ Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silber SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros
303 434 501 R.C.S. Pontoise

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role DUPON-3
Code établissement DUPON-3088
Référence rapport 25647503-0 Page 1/2
Emis le 28/04/2023

ACCREDITATION n°
1-0589
Portée disponible sur
www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie
70, Mail Marcel Cachin 38600 Fontaine
Service Relation Clients : support.rd@mxns.com
Tel:0820 425 435 (Service 0,12€min+prix appel) Fax:01 34 41 13 35

Adresse d'intervention : CUISINE CENTRALE DE NIMES - FR1435
. 3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NIMES
France

MME GALIZZI DELPHINE
France

Référence échantillon 31272146 / Code prélèvement 131783941
Program Product AB / Code produit 3707 / Critère RI1005

DESCRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon : CAKE CAROTTE

Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE DU NÉG MAMP STADE VENTE (RD)	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Atmosphère	-	Etat physique	FRAIS
Date de prélèvement	18/04/2023	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Heure de prélèvement	09:12	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
T(°C) produit	3,0	Lieu de prélèvement	CHAMBRE FROIDE
Date de réception labo	19/04/2023	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
T(°C) de réception	2,8	Date de préparation	12/04/2023
Date de mise en analyse	22/04/2023 14:43		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
Micro-organismes aérobies 30°C SP V08-034	< 2 000	ufc/g	300000	
Staphylocoques à coagulase positive (Staphylococcus aureus et autres espèces) Méthode colorimétrie NF EN ISO 6863-1	< 100 #	ufc/g	100	
Escherichia coli beta glucuronidase positive Méthode interne selon NF ISO 16649-2	< 10 #	ufc/g	10	
Bacillus cereus présumé 30°C Méthode interne selon NF EN ISO 7932	< 100 #	ufc/g	500	

Remarques : Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN ISO 7218 / LAB GTA 59. Ceci peut avoir un impact potentiel sur les résultats.

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

☒ Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 38512 CERGY
95891 CERGY-PONTOISE CEDEX

S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros
303 434 591 R.C.S. Pontoise

Annexe 12 - audit listéria nov 22

CHAUDATORY_SITE_ID	ATORY_PROGRA	PRRY_SAMPLE	UFMOSTEN	EMPLING	TINTORY_SAMPLE_T	SMP_PRODUCT_NAME(Text)	MP_TEST_LIST(Li
Fichidentification du sit	Programme	Indue de prélève	St Atm T	re de prélève	ication de l'éch: Co	Nature de l'échantillon	Critère
PHARM-9501	PHARM-AB2	AB	09/11/2022	14:00	128907301	Intérieur lave-bottes	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907302	Sol sas hygiène après lave-bottes	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907303	Sol atelier pâtisserie en 3 points	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907304	Joint marbre tour réfrigéré atelier pâtisserie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907305	Sol arrière batteur atelier pâtisserie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907306	Seuil entrée cellule refroidissement atelier cuisson pâtisserie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907307	Sol atelier cuisson pâtisserie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907308	Sol atelier déconditionnement déboitage	W9LSLMEPON
			09/11/2022	14:30	128907309	Sol légumerie (côté propre)	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907310	Trancheur Kroenien légumerie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907311	Sol stock tampon	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907312	Sol tri sélectif déchets	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907313	Plaquage mural trappes tri sélectif déchets	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907314	Sol plonge batterie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907315	Pourtour évacuation lave-batterie plonge batterie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907316	Dessous des 2 bacs de plonge, plonge batterie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907317	Sol chambre froide produits finis en 4 points	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907318	Seuils sortie cellules de refroidissement (x2)	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907319	Seuils entrée cellules de refroidissement (x2)	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907320	Sol conditionnement froid	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907321	Seuil sortie cellule de refroidissement pâtisserie en conditionnement froid	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907322	Soubassement Gecam conditionnement froid	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907323	Soubassement Rescaset conditionnement chaud	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907324	Armoire électrique arrière trancheur Kroenien légumerie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907325	Intérieur marmite 856	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907326	Coffrage inox central matériels de cuisson	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907327	Intérieur marmite 857	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907328	Infiltrations coffrage inox sous les équipements de cuisson	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907329	Centre coffrage inox central matériels de cuisson	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907330	Reglette inox perpendiculaire entrée Duotrack	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907331	Dessous rail Duotrack	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907332	Dessous Duotrack entrée chambre de thermoscellage	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907333	Boitier inox gauche marmite 857	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907334	Plinthe sous extincteur et centrale de nettoyage entrée droite plonge batterie	W9LSLMEPON
			09/11/2022		128907335	Plinthe entrée gauche plonge batterie	W9LSLMEPON
			09/11/2022	16:30	128907336	Boitier inox gauche marmite 856	W9LSLMEPON
			10/11/2022	6:00	128907337	Ecoulement pied droit sortie Duotrack (côté cellule)	W9LSLMEPON
			10/11/2022	6:30	128907338	Convoyeur Duotrack après fonctionnement à vide 10 min	W9LSLMEPON
			10/11/2022	7:10	128907339	Dessus et dessous plateaux balances portatives conditionnement chaud	W9LSLMEPON
			10/11/2022	7:15	128907340	Sol arrière placard inox devant porte condamnée (côté four 849)	W9LSLMEPON
			10/11/2022	7:30	128907341	Soubassement Gecam Qualipro conditionnement chaud	W9LSLMEPON
			10/11/2022	7:35	128907342	Tapis à bandes sortie Duotrack après fonctionnement à vide 10 min	W9LSLMEPON
			10/11/2022	9:00	128907343	Infiltrations muret sous les équipements de cuisson après nettoyage (côté droit / vitres)	W9LSLMEPON
			10/11/2022	9:10	128907344	Infiltrations muret sous les équipements de cuisson après nettoyage (côté gauche / bureau)	W9LSLMEPON
			10/11/2022	9:10	128907345	Rail Duotrack après nettoyage	W9LSLMEPON
			10/11/2022		128907346	Tapis à bandes sortie Duotrack après nettoyage	W9LSLMEPON
			10/11/2022		128907347	Sol zone de cuisson après nettoyage (côté vitres)	W9LSLMEPON
			10/11/2022		128907348	Sol zone de cuisson après nettoyage (côté bureau)	W9LSLMEPON
			10/11/2022		128907349	Sol devant les fours	W9LSLMEPON
			10/11/2022		128907350	Sol entrée Duotrack après nettoyage	W9LSLMEPON
			10/11/2022		128907351	Sol sortie Duotrack après nettoyage	W9LSLMEPON
			10/11/2022	9:30	128907352	Ecoulement pied droit sortie Duotrack (côté cellule) après nettoyage	W9LSLMEPON

Annexe 13 - résultats listéria nov 22

N°	LIEU DE PRELEVEMENT	Date	Heure	L M	Dnb	L spp	Dnb
FIN DE PRODUCTION / POST NETTOYAGE FIN DE JOURNÉE							
128907301	Intérieur lave-bottes	9-nov.	14:00	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907302	Sol sas hygiène après lave-bottes	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907303	Sol atelier pâtisserie en 3 points	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907304	Joint marbre tour réfrigéré atelier pâtisserie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907305	Sol arrière batteur atelier pâtisserie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907306	Seuil entrée cellule refroidissement atelier cuisson pâtisserie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907307	Sol atelier cuisson pâtisserie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907308	Sol atelier déconditionnement déboitage	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907309	Sol légumerie (côté propre)	9-nov.	14:30	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907310	Trancheur Kroenig légumerie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907311	Sol stock tampon	9-nov.		Détecté	< 100	Détecté	< 100
128907312	Sol tri sélectif déchets	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907313	Placage mural trappes tri sélectif déchets	9-nov.		Détecté	3 100	Détecté	56 000
128907314	Sol plonge batterie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907315	Pourtour évacuation lave-batterie plonge batterie	9-nov.		Non détecté	< 100	Détecté	> 150 000
128907316	Dessous des 2 bacs de plonge, plonge batterie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907317	Sol chambre froide produits finis en 4 points	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907318	Seuils sortie cellules de refroidissement (x2)	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907319	Seuils entrée cellules de refroidissement (x2)	9-nov.		Non détecté	< 100	Détecté	300
128907320	Sol conditionnement froid	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907321	Seuil sortie cellule de refroidissement pâtisserie en conditionnement froid	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907322	Soubassement Gecam conditionnement froid	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907323	Soubassement Rescaset conditionnement chaud	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907324	Armoire électrique arrière trancheur Kroenig légumerie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907325	Intérieur marmite 856	9-nov.		Détecté	< 100	Détecté	> 150 000
128907326	Coffrage inox central matériels de cuisson	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907327	Intérieur marmite 857	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907328	Infiltrations coffrage inox sous les équipements de cuisson	9-nov.		Détecté	3 100	Détecté	> 150 000
128907329	Centre coffrage inox central matériels de cuisson	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907330	Réglette inox perpendiculaire entrée Duotrack	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907331	Dessous rail Duotrack	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907332	Dessous Duotrack entrée chambre de thermoscellage	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907333	Boîtier inox gauche marmite 857	9-nov.		Détecté	< 100	Détecté	> 150 000
128907334	Plinthe sous extincteur et centrale de nettoyage entrée droite plonge batterie	9-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907335	Plinthe entrée gauche plonge batterie	9-nov.		Détecté	< 100	Détecté	> 150 000
128907336	Boîtier inox gauche marmite 856	9-nov.	16:30	Non détecté	< 100	Détecté	> 150 000
AVANT PRODUCTION ET ARRIVÉE DU PERSONNEL							
128907337	Écoulement pied droit sortie Duotrack (côté cellule)	10-nov.	6:00	Détecté		Détecté	
128907338	Convoyeur Duotrack après fonctionnement à vide 10 min	10-nov.	6:30	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907339	Dessus et dessous plateaux balances portatives conditionnement chaud	10-nov.	7:10	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907340	Sol arrière placard inox devant porte condamnée (côté four 849)	10-nov.	7:15	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907341	Soubassement Gecam Qualipro conditionnement chaud	10-nov.	7:30	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907342	Tapis à bandes sortie Duotrack après fonctionnement à vide 10 min	10-nov.	7:35	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
AVANT PRODUCTION / POST NETTOYAGE DU MATIN							
128907343	Infiltrations muret sous les équipements de cuisson après nettoyage (côté droit / vitres)	10-nov.	9:00	Détecté	27 000	Détecté	> 150 000
128907344	Infiltrations muret sous les équipements de cuisson après nettoyage (côté gauche / bureau)	10-nov.	9:10	Détecté	3 100	Détecté	> 150 000
128907345	Rail Duotrack après nettoyage	10-nov.	9:10	Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907346	Tapis à bandes sortie Duotrack après nettoyage	10-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907347	Sol zone de cuisson après nettoyage (côté vitres)	10-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907348	Sol zone de cuisson après nettoyage (côté bureau)	10-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907349	Sol devant les fours	10-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907350	Sol entrée Duotrack après nettoyage	10-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907351	Sol sortie Duotrack après nettoyage	10-nov.		Non détecté	< 100	Non détecté	< 100
128907352	Écoulement pied droit sortie Duotrack (côté cellule) après nettoyage	10-nov.	9:30	Non détecté	< 100	Détecté	> 150 000

Annexe 14 - Analyses bact. Cuisine centrale 22 23

ANALYSES MENSUELLES									
MOIS	PRODUITS AB	Non satisfaisant	PRODUITS LI	Non satisfaisant	SURFACE	Non satisfaisant	SURFACE LI	Non satisfaisant	EAU
SEPTEMBRE	2	0	3	0	3	0	20	4	1
OCTOBRE	4	1	5	0	3	0	10	2	4
NOVEMBRE	3	0	5	0	2	0	109	14	
DÉCEMBRE	3	0	5	0	2	0	10	1	
JANVIER	3	0	5	0	2	0	10	0	
FÉVRIER	3	0	5	0	2	0	10	0	
MARS	3	0	5	0	2	0	10	1	
AVRIL	3	0	5	0	2	0	10	0	
MAI	3	0	5	0	2	0	10	0	
JUIN	3	0	5	0	2	1	10	0	
JUILLET	3	0	5	0	2	0	10	0	
AOÛT	3	0	5	0	2	0	10	0	
TOTAL	36	1	58	0	26	1	229	22	
	94 Analyses produits				255 Surfaces				

ACC : acceptable

Annexe 15 - Récap Analyses et audits RS 22 23

2022/2023 RESTAURANT SCOLAIRES	AUDIT MINORER		AUDITS CDS	PRODUITS		PRODUIT LIQUIDE	SURFACE		SURFACE LIQUIDE
	Date	NOTE SUR 100	NOTE SUR 20	N°1	N°2	N°3	N°1	N°2	N°3
A. Barbes	07-jul	100	16,5	DEC	DEC	DEC	DEC	DEC	DEC
A. Carrou MAT	16-déc	88,8	14,5	DEC	X	DEC	DEC	DEC	DEC
Jean. D'Armenon	03-jul	88,8	14	JUL	JUL	JUL	JUL	100-88,8	JUL
A. Charrier	15-mai	100	20	DEC	DEC	DEC	DEC	DEC	DEC
A. Faucher	07-jul	100	20	DEC	MARS	MARS	DEC	DEC	DEC
A. Gidon	10-déc	88,8	14,5	DEC	DEC	DEC	DEC	DEC	DEC
Reicheltche	17-janv	87	14	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV
Reifko	10-oct	89,6	15	NS OCT	OCT	OCT	NS OCT	NS OCT	OCT
Ringier	15-mai	87,2	14	MAR	X	MAR	MAR	MAR	MAR
				SEPT	SEPT	Restes Lagonelle à la place LITONIA	SEPT	SEPT	SEPT
Capocchia	13-mai	88,8	14,5						
Carnet	18-jul	87,6	14,5	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL
Cassenne	24-janv	87,6	15	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV
Cardinet	26-janv	88,5	15	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV
Cigale	07-avr	100	15,5	AVR	AVR	AVR	AVR	AVR	AVR
Comité des Océans	26-janv	85	15	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV
Corbennec	09-août	100	15,5	X	X	X	AOUT	AOUT	AOUT
Courbet MAT	11-août	100	20	SEPT	X	SEPT	SEPT	SEPT	SEPT
Courbet PMA	17-nov	100	20	NOV	NOV	NOV	NOV	NOV	NOV
E. Garry-edghe	17-mars	100	14,5	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS
Eau Bouillie	27-mars	100	17	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS
Genelle MAT	20-mars	100	14,5	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS
Genelle PMA	20-mars	100	16	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS
Gresan	06-avr	87,7	15	FEV	FEV	FEV	FEV	FEV	FEV
Haut Wallon	01-Aout	87,3	17,8	AOUT	AOUT	AOUT	AOUT	AOUT	AOUT
L. Carrière	04-jul	100	14,5	JUL	JUL	JUL	JUL	100-88,8	JUL
Jean Jacques Rousseau	21-avr	88,86	14,5	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL
Jean Jacques MAT	15-mars	88,4	14,5	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS
Jean Jacques PMA	07-jul	88,8	14	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL
Jean Macé	07-avr	100	14,5	AVR	AVR	AVR	AVR	AVR	X
Jean Moulin	18-avr	100	17,5	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL	AVRIL
Jean Zec	06-avr	87,7	14	FEV	FEV	FEV	FEV	FEV	FEV
Jakariel	11-mai	89,6	14,5	MAR	X	MAR	MAR	MAR	MAR
Jangouls	15-jul	88,8	14,5	JUL	JUL	JUL	JUL	X	JUL
M. Luce	16-mai	88,4	14,5	MAR	MAR	MAR	MAR	MAR	MAR
Marcelin	15-jul	100	15,5	JUL	X	JUL	JUL	X	X
Martel	10-oct	86	15	OCT	OCT	OCT	OCT	OCT	OCT
Mas Bouillon	28-jul	100	15,5	JUL	X	JUL	JUL	JUL	JUL
Mas des Jardins MAT	26-janv	87,6	14	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV	JANV
Mas Roman	11-mai	89,2	14	MAR	MAR	MAR	MAR	MAR	MAR
Mout Soudier	15-jul	100	16,5	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL
P. Serard	06-nov	87,5	15	NOV	X	NOV	NOV	NOV	NOV
P. Kergomard	16-avr	88	15	FEV	FEV	FEV	FEV	FEV	FEV
Placette	11-août	87,5	17	SEPT	SEPT	X	SEPT 800	SEPT	SEPT
Placette	11-août	100	19	MAR	MAR	MAR	MAR	MAR	MAR
Point de Justice	15-jul	88,2	14,5	JUL	X	JUL	JUL	JUL	JUL
Prosper Méliès	03-jul	88,4	14,5	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL
Rangueil	10-oct	88	14,5	OCT	OCT	OCT	OCT	OCT	OCT
Reich Chap	15-jul	100	14	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL
Salon Gréville	15-jul	88,8	14	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL	JUL
Talbacche	11-août	100	14	SEPT	SEPT	SEPT	SEPT	SEPT	SEPT
Talbacche	07-nov	88,4	14	NOV	NOV	NOV	NS NOV	NOV	NOV
Tourvaque	08-nov	86,8	15	NOV	NOV	NOV	NOV	NOV	NOV
Vallant	27-mars	88,4	17,5	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS	MARS
MOYENNE		88,88	14,25						
TOTAL/GB	100 audits			53		44	51	50	51
				147 analyses produits			802 ANALYSES		
							155 analyses surface		

un produit manquant car l'auditrice n'a pu prêter le deuxième.

Conclusion :

Nous avons réalisé sur les offices Joris et sur l'ensemble scolaire 2022/2023 :

53 audits Mineur : 100% d'audits réalisés

53 audits chef de groupe : 100% d'audits réalisés

147 analyses produits dont 147/147 analyses réalisées

155 analyses de surface dont 155/155 analyses réalisées

Annexe 16 - audits cuisine centrale déc.22

RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104819223
Référence du rapport : 1365171-0
Etablissement : DUPON-3068
Grille-Variation : 300971/1/5
Page : 1 / 6
Edition : 30/12/2022
Audité par : Antony THAO



Silliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 30172 CERGY
95061 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 503 434 591 R.C.S. Paris
Service relation clients : supportLrd@mons.com
Tél: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NIMES

Adresse de visite

DUPONT RESTAURATION
M. LE DIRECTEUR
13 Avenue Blaise Pascal
62820 Libercourt
France

Adresse de livraison

AUDIT HYGIENE DUPONT

Audité le : 23-DEC-22
Heure de début : 10:00
Heure de fin : 11:40
Audité par : Antony THAO
Personne rencontrée : Mme.GALIZZI

Tableau de bord du site sur audit hygiène

	Audité le						23/12/22
NG.	NOTE GLOBALE HYGIENE						92,9
KO.	Nombre d'item KO en NS						0,0
REC.	Nombre d'item en récurrence						0,0

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NIMES

Visite du 23/12/2022

Commentaires

Remarques

Enregistrements dématérialisée avec e-pack (en cours).

Personne rencontrée : Mme.GALIZZI

Audité le		23/12/22
Heure de début		10:00
Heure de fin		11:40
Légende : S : 100% points AC : 50% points NS : 0% points NOTE HYGIENE sur 100 = [Somme des points obtenus / Somme des points max des items évalués*100] - [Nb Items KO en NS]*5 - [Nb Items Récurrences]*1		
1. Zone de réception		
1.1. Propreté des surface et matériels en zone réception	1	S
1.2. Absence de stockage au sol en réception	1	S
1.3. Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état	1	S
1.4. Maîtrise des temps d'attente des denrées à température ambiante	2	S
1.5. Réalisation et enregistrement des contrôles à réception	3	S
1.6. Balisage et traitement des produits non conformes	1	S
2. Zone de stockage		
2.1. Réserve sèche		
2.1.1. Propreté des réserves sèches	1	AC
2.1.2. Absence de stockage au sol en economat	1	S
2.1.3. Respect des DDM en réserve sèche	1	S
2.1.4. Absence de produits non protégés et/ou identifiés	2	S
2.2. Stockage froid positif et négatif		
2.2.1. Présence de thermomètre dans les enceintes réfrigérées	1	S
2.2.2. Températures de stockage conformes en froid positif	5	S
2.2.3. Températures de stockage conformes en froid négatif	3	S
2.2.4. Contrôle de T° des enceintes réfrigérées (positives et négatives)	3	S
2.2.5. Respect des DLC, DDM en stockage réfrigéré + et -	5	S
2.2.6. Rangement des denrées par catégorie de produit	1	S
2.2.7. Propreté des enceintes de stockage (dont évaporateurs et givre excessif)	1	S
2.2.8. Absence de congélation illicite	5	S
2.2.9. Respect de la procédure de décongélation	3	S
2.2.10. Absence de produit stocké à même le sol en froid + et -	1	S
2.2.11. Protection des denrées entamées et/ou produits finis	2	S
2.2.12. Identification des denrées et respect des DLC secondaires sur les MP entamés, produits finis et en cours	5	S
3. Zone de prétraitement		
3.1. Propreté des zones de prétraitement	1	AC
3.2. Propreté du matériel en zone de prétraitement	1	AC
3.3. Respect de la procédure de déboitage, déconditionnement et élimination des emballages	1	S
3.4. Respect de la procédure de décontamination des végétaux	1	S

Audité le		23/12/22
Heure de début		10:00
Heure de fin		11:40
4. Zone de production		
4.1. Production froide		
4.1.1. Propreté des locaux préparation froide	1	S
4.1.2. Propreté et rangement des planches à découper	2	S
4.1.3. Propreté du gros matériel	2	AC
4.2. Production chaude		
4.2.1. Propreté du local préparation chaude	1	S
4.2.2. Propreté des matériels de cuisson	1	S
4.2.3. Propreté de la cellule de refroidissement	2	S
4.2.4. Propreté des hottes et filtre à graisse	1	S
4.2.5. Propreté de la friteuse	1	S/O
4.2.6. Réalisation et formalisation des contrôles qualité des huiles de friture	1	S/O
4.2.7. Refroidissement +63°C à +10°C en moins ou égal à 2h	5	S
4.2.8. Enregistrement du passage des produits en cellule	5	S
4.2.9. Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C -63°C en moins d'une heure)	5	S
4.2.10. Enregistrement de la remise en température des produits	3	S
4.2.11. Contrôle de température des produits mixés	5	S/O
4.3. Points transversaux zone de préparation froid et chaud		
4.3.1. Séparation des taches contaminantes et propres, absence d'emballages	2	AC
4.3.2. Absence de produits en attente à température non conforme	2	S
4.3.3. Respect des températures des préparations avant distribution	3	S
4.3.4. Propreté et stockage du petit matériel et ustensiles	3	AC
5. Zone de distribution		
5.1. Propreté de la zone self	1	S/O
5.2. Propreté des chariots de distribution	2	S/O
5.3. Approvisionnement progressif du self	1	S/O
5.4. Contrôle de température des produits présentés au self	3	S/O
5.5. Respect de la procédure de gestion des restes	2	S/O
5.6. Propreté de la salle de restaurant	1	S/O
5.7. Propreté du matériel dans la salle (micro-onde, distributeur de condiments...)	1	S/O
6. Zone plonge		
6.1. Propreté de la zone plonge	1	S
6.2. Stockage du matériel à l'abri des contaminations	1	S
6.3. Propreté des hottes	1	S
6.4. Propreté de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...)	1	S
6.5. Température rinçage entre +75°C et +90°C	2	N/E

Audité le					23/12/22
Heure de début					10:00
Heure de fin					11:40
7. Sanitation et Traitement des déchets					
7.1. Présence de plan de nettoyage sur chaque zone	2				S
7.2. Utilisation des produits d'entretien approprié et respect du TACT	2				NS
7.3. Produits d'entretien séparés des denrées alimentaires.	1				S
7.4. Propreté du local déchets et/ou des conteneurs	1				S
7.5. Propreté du matériel de nettoyage	1				S
7.6. Rangement des balais dans une armoire ou sur un support balais	1				S
7.7. Absence de nuisibles dans les locaux	5				S
7.8. Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle	2				S
8. Hygiène du personnel - Vestiaires					
8.1. Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires	1				S
8.2. Rangement et séparation du linge propre / linge sale et des tenues de ville	1				S
8.3. Propreté et port de la tenue réglementaire	1				S
8.4. Utilisation appropriée des gants à usage unique. Protection des plaies	2				S
8.5. Equipement, fonctionnement, accessibilité et propreté de tous les lave-mains	2				NS
8.6. Lavage fréquent des mains avec un savon bactéricide	3				S
8.7. Hygiène des manipulations- Absence de risque de contamination	2				S
8.8. Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie)	1				N/E
8.9. Présence de kit visiteur	1				N/E
9. Documents Qualité					
9.1. Conservation des informations traçabilité	5				S
9.2. Affichage de l'origine des viandes	2				S/O
9.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage	2				NS
9.4. Conservation des plats témoins	5				S
9.5. Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits	1				S
9.6. Mise en place d'une action corrective en cas d'analyse non satisfaisante	3				S
9.8. Etude HACCP adaptée au site	1				S
9.9. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles	2				S
9.10. Présence d'un plan de maintenance ou à défaut demande formalisée	1				S
9.11. Le personnel est formé sur les procédures liées à son poste	3				N/E
9.12. Information sur les allergènes présents	3				N/E
10. Sites réalisant des livraisons					
10.1. Présence de l'agrément ou de la dispense d'agrément	3				S
10.2. Utilisation d'un Bon de livraison et d'un étiquetage (Date fab, DLC, T° conservation...)	3				S
10.3. Information sur l'origine des viandes pour les produits livrés	1				S
10.4. Enregistrement du contrôle des températures de transport	2				S
10.5. Propreté des camions et du matériel de transport	1				N/E

Audité le					23/12/22
Heure de début					10:00
Heure de fin					11:40
11. Points Sécurité					
11.1. Présence du Document Unique personnalisé au site	1				N/E
11.2. Présence des fiches sécurité des produits de nettoyage	1				S
11.3. Présence des EPI requis sur les plans de nettoyage	1				S
11.4. Identification des contenants de produits de nettoyage	1				S

Annexe 17 - audit cuisine centrale mars 23

RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104906954
Référence du rapport : 1403923-0
Etablissement : DUPONT-3068
Grille-Variation : 300971/2/3
Page : 1 / 11
Edition : 28/03/2023
Audité par : Frederic CHAINE



Soliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 30012 CERGY
95091 CERGY-POISSY CEDEX
S.A.S. au capital de 10 074 500 Euros 300 434 591 R.C.S. Fontaine
Service relation clients : support.rdg@merieux.com
Tel: 0820 425 436 (Service 0,120/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES

Adresse de visite

DUPONT RESTAURATION
M. LE DIRECTEUR
13 Avenue Blaise Pascal
62820 Libercourt
France

Adresse de livraison

AUDIT LOCAUX DUPONT

		Audité le	23/12/22	27/03/23
		Heure de début	10:00	08:00
		Heure de fin	11:40	12:00
Légende : S : 100% points AC : 50% points NS : 0% points NOTE LOCAUX sur 100 = [Somme des points obtenus / Somme des points max des items évalués]*100				
1. Marche en avant				
1.1. La conception des locaux permet le respect de la marche en avant dans l'espace	1			S
1.2. Formalisation d'une marche en avant dans le temps lorsque nécessaire	1			S
1.3. Présence du plan récapitulatif des circuits (Uniquement pour les cuisines centrales)	1			S
2. Zone de réception				
2.1. Etat de la zone de réception	1			AC
2.2. Présence d'un auvent (Uniquement pour les cuisines centrales)	1			S
3. Zone de stockage				
3.1. Capacité de stockage suffisante	1			S
3.2. Etat des chambres froides et armoires froides	3			NS
3.3. Etat des réserves sèches	1			AC
3.4. Etat du local armoire produits d'entretien et possibilité de le fermer à clé	1			AC
4. Zone de déconditionnement / déboitage / légumerie				
4.1. Etat de la zone de déconditionnement	1			S
4.2. Etat du matériel de la zone de déconditionnement	1			S
4.3. Etat de la zone légumerie	1			S
4.4. Etat du matériel de la zone légumerie	1			S
5. Zone de production				
5.1. Dimension et séparation suffisantes des zones de préparation	1			S
5.2. Etat de la zone de production (sol, murs, plafond, portes, fenêtres...)	3			AC
5.3. Etat du gros matériel	1			AC
5.4. Etat du petit matériel	1			S
5.5. Etat et capacité de la cellule de refroidissement rapide	5			S
5.6. Présence et bon fonctionnement des hottes	1			S

Audité le		23/12/22	27/03/23
Heure de début		10:00	08:00
Heure de fin		11:40	12:00
6. Zone de distribution			
6.1. Etat de la zone Self	1		S/O
6.2. Fonctionnement des meubles de distribution (réfrigéré et maintien au chaud)	3		S/O
6.3. Etat de la salle et du mobilier	1		S/O
6.4. Etat du matériel de distribution et du matériel mis à disposition des clients	1		S/O
6.5. Etat des chariots de distribution	5		S/O
7. Zone plonge/ laverie			
7.1. Etat de la zone plonge batterie	1		S
7.2. Etat du matériel en zone plonge batterie	1		S
7.3. Etat de la zone laverie	1		S
7.4. Etat du matériel de la zone laverie	1		S
7.5. Fonctionnement et état de la machine à laver	1		S
7.6. Présence d'une extraction/ ventilation suffisante en plonge batterie et en laverie	1		S
8. Local déchets			
8.1. Etat du local déchets	1		AC
8.2. Etat des bennes/ container à déchets et présence de couvercle	1		S
9. Vestiaires / sanitaires			
9.1. Etat des vestiaires, y compris des toilettes et douches	1		S
9.2. Présence de casiers/ vestiaires en nombre suffisant	1		S
9.3. Moyens adaptés pour la séparation entre les tenues de ville et de travail	1		S
9.4. Moyens adaptés pour le stockage du linge sale	1		S
10. Sanitation			
10.1. Nombre et répartition satisfaisants des postes de lavage des mains	1		S
10.2. Lave-mains conformes et correctement équipés	3		S
10.3. Lave-mains et distributeurs en bon état de marche	1		S
10.4. Nombre et répartition satisfaisant des poubelles à commande non manuelle	1		S
10.5. Système de rangement des balais satisfaisant	1		S
10.6. Présence de système de lutte contre les nuisibles volants	1		S
11. Cas des cuisines centrales			
11.1. Etat des camions (Uniquement pour les cuisines centrales)	1		S
11.2. Etat des thermoports (Uniquement pour les cuisines centrales)	3		N/E
Note globale Locaux			85,4

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES

Visite du 27/03/2023

Commentaires

2.1. Etat de la zone de réception



RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104906954
Référence du rapport : 1403923-0
Etablissement : DUPONT-3068
Grille-Variation : 300971/4/1
Page : 4 / 11
Edition : 28/03/2023
Audité par : Frederic CHAINE



Siliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 30010 CERGY
95001 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 503 434 591 R.C.S. Fontaine
Service relation clients : support.rd@mna.com
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES

Adresse de visite

DUPONT RESTAURATION
M. LE DIRECTEUR
13 Avenue Blaise Pascal
62820 Libercourt
France

Adresse de livraison

AUDIT HYGIENE DUPONT CUISINE CENTRALE 3H

Audité le : 27-MAR-23
Heure de début : 08:00
Heure de fin : 12:00
Audité par : Frederic CHAINE
Personne rencontrée : Mme.GALIZZI Delphine

Tableau de bord du site sur audit hygiène

	Audité le					23/12/22	27/03/23
NG.	NOTE GLOBALE HYGIENE					92,9	93,4
KO.	Nombre d'item KO en NG					0,0	0,0
REC.	Nombre d'item en récurrence					0,0	1,0

Audité le		23/12/22	27/03/23
Heure de début		10:00	08:00
Heure de fin		11:40	12:00
Légende : S : 100% points AC : 50% points NS : 0% points NOTE HYGIENE sur 100 = [Somme des points obtenus / Somme des points max des items évalués*100] - [Nb Items KO en NS]*5 - [Nb Items Récurrences]*1			
1. Zone de réception			
1.1. Propreté des surface et matériels en zone réception	1	S	S
1.2. Absence de stockage au sol en réception	1	S	S
1.3. Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état	1	S	S
1.4. Maîtrise des temps d'attente des denrées à température ambiante	2	S	N/E
1.5. Réalisation et enregistrement des contrôles à réception	3	S	S
1.6. Balisage et traitement des produits non conformes	1	S	S
2. Zone de stockage			
2.1. Réserve sèche			
2.1.1. Propreté des réserves sèches	1	AC	S
2.1.2. Absence de stockage au sol en économat	1	S	S
2.1.3. Respect des DDM en réserve sèche	1	S	S
2.1.4. Absence de produits non protégés et/ou identifiés	2	S	S
2.2. Stockage froid positif et négatif			
2.2.1. Présence de thermomètre dans les enceintes réfrigérées	1	S	S
2.2.2. Températures de stockage conformes en froid positif	5	S	S
2.2.3. Températures de stockage conformes en froid négatif	3	S	S
2.2.4. Contrôle de T° des enceintes réfrigérées (positives et négatives)	3	S	S
2.2.5. Respect des DLC, DDM en stockage réfrigère + et -	5	S	S
2.2.6. Rangement des denrées par catégorie de produit	1	S	S
2.2.7. Propreté des enceintes de stockage (dont évaporateurs et givre excessif)	1	S	S
2.2.9. Respect de la procédure de décongélation	3	S	S
2.2.10. Absence de produit stocké à même le sol en froid + et -	1	S	S
2.2.11. Protection des denrées entamées et/ou produits finis	2	S	S
2.2.12. Identification des denrées et respect des DLC secondaires sur les MP entamés, produits finis et en cours	5	S	S
3. Zone de prétraitement			
3.1. Propreté des zones de prétraitement	1	AC	NS
3.2. Propreté du matériel en zone de prétraitement	1	AC	S
3.3. Respect de la procédure de déboitage, déconditionnement et élimination des emballages	1	S	S
3.4. Respect de la procédure de décontamination des végétaux	1	S	S

Audité le		23/12/22	27/03/23
Heure de début		10:00	08:00
Heure de fin		11:40	12:00
4. Zone de production			
4.1. Production froide			
4.1.1. Propreté des locaux préparation froide	1	S	S
4.1.2. Propreté et rangement des planches à découper	2	S	S
4.1.3. Propreté du gros matériel	2	AC	S
4.2. Production chaude			
4.2.1. Propreté du local préparation chaude	1	S	S
4.2.2. Propreté des matériels (hors petit matériels)	1		S
4.2.3. Propreté de la cellule de refroidissement	2	S	S
4.2.4. Propreté des hottes et filtre à graisse	1	S	NS
4.2.7. Refroidissement +63°C à +10°C en moins ou égal à 2h	5	S	S
4.2.8. Enregistrement du passage des produits en cellule	5	S	S
4.2.11. Contrôle de température des produits mixés	5	S/O	S/O
4.3. Points transversaux zone de préparation froid et chaud			
4.3.1. Séparation des taches contaminantes et propres, absence d'emballages	2	AC	S
4.3.2. Absence de produits en attente à température non conforme	2	S	AC
4.3.4. Propreté et stockage du petit matériel et ustensiles	3	AC	S
4.3.5. Suivi strict en production des diagrammes de fabrication (sondage sur 2 familles de denrées)	2		S
5B. Zone de Conditionnement			
5b.1. Propreté de la zone de conditionnement	1		AC
5b.2. Température des produits n'excédant pas +6°C à cœur, avant ou après conditionnement	3		S
5C. Allotissement			
5c.1. Propreté des camions et du matériel de transport	1		S
5c.2. Nettoyage des contenants de retour à la Cuisine Centrale	1		S
5c.3. Propreté des chambres froides d'allotissement (dont évaporateurs et givre excessif)	1		S
5c.4. Présence d'un thermomètre de contrôle au niveau des chambres froides d'allotissement	1		S
5c.5. Températures de stockage allotissement conformes	5		S
5c.6. Respect des DLC et DDM	5		S
5c.7. Respect des DLC définies au niveau du dossier d'agrément sanitaire	5		S
5c.8. Présence d'un étiquetage conforme (nom de la denrée, Date fab, DLC, T°conservation, estampille)	3		S
5c.9. Etiquetage conforme des produits en cours de décongélation pendant le transport	1		NS
5c.10. Maîtrise de la chaîne du chaud lors de l'allotissement / expédition (si présence)	5		S/O
6. Zone plonge			
6.1. Propreté de la zone plonge	1	S	S
6.2. Stockage du matériel à l'abri des contaminations	1	S	S
6.3. Propreté des hottes	1	S	S
6.4. Propreté de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...)	1	S	S

Audité le		23/12/22	27/03/23
Heure de début		10:00	08:00
Heure de fin		11:40	12:00
6.5. Température rinçage entre +75°C et +90°C	2	N/E	N/E

Audité le		29/12/22	27/03/23
Heure de début		10:00	08:00
Heure de fin		11:40	12:00
7. Sanitation et Traitement des déchets			
7.1. Présence de plan de nettoyage sur chaque zone	2	S	AC
7.2. Utilisation des produits d'entretien approprié et respect du TACT	2	NS	NS
7.3. Produits d'entretien séparés des denrées alimentaires.	1	S	S
7.4. Propreté du local déchets et/ou des conteneurs	1	S	S
7.5. Propreté du matériel de nettoyage	1	S	S
7.6. Rangement des balais dans une armoire ou sur un support balais	1	S	S
7.7. Absence de nuisibles dans les locaux	5	S	S
7.8. Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle	2	S	S
8. Hygiène du personnel - Vestiaires			
8.1. Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires	1	S	S
8.2. Rangement et séparation du linge propre / linge sale et des tenues de ville	1	S	S
8.3. Propreté et port de la tenue réglementaire	1	S	S
8.4. Utilisation appropriée des gants à usage unique. Protection des plaies	2	S	S
8.5. Equipement, fonctionnement, accessibilité et propreté de tous les lave-mains	2	NS	S
8.6. Lavage fréquent des mains avec un savon bactéricide	3	S	S
8.7. Hygiène des manipulations- Absence de risque de contamination	2	S	NS
8.8. Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie)	1	N/E	N/E
8.9. Présence de kit visiteur	1	N/E	S
8.10. Propreté du pédiluve et du SAS d'accès	1		S
9. Documents Qualité			
9.1.1. Présence du dossier d'agrément à jour	3		S
9.1.2. Liste à jour des clients de la cuisine centrale	1		S
9.1.3. Présence des déclarations d'activité à jour pour les satellites	1		NS
9.1.4. Présence de diagrammes de fabrication pour chaque grande famille de denrées	3		S
9.1.6. Etude HACCP personnalisée et détermination des mesures de maîtrise (CCP et PRPo)	3		S
9.1.7. Présence de la fiche récapitulative des CCP et PRPo retenus	1		S
9.1.8. Enregistrement et conservation des informations traçabilité lors du déconditionnement	5		S
9.1.9. Présences des Fiches de suivi traçabilité complétées	2		S
9.1.10. Archivage des autocontrôles sur 3 ans	1		S/O
9.1.12. Validation des DLC des préparations à l'avance, > à J+3 ou > à J+1 pour les textures modifiées par des études de vieillissement	5		S
9.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage	2	NS	S
9.4. Conservation des plats témoins	5	S	S
9.5. Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits	1	S	S
9.6. Mise en place d'une action corrective en cas d'analyse non satisfaisante	3	S	S
9.9. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles	2	S	S
9.10b. Présence d'un plan de maintenance	1		S
9.11. Le personnel est formé sur les procédures liées à son poste	3	N/E	S
9.12. Information sur les allergènes présents (étiquetage ou document commercial)	3		S
9.13. Information sur l'origine des viandes pour les produits livrés (étiquetage ou document commercial)	1		S

Audité le		29/12/22	27/03/23
Heure de début		10:00	08:00
Heure de fin		11:40	12:00
9.14. Edition d'un Bon de livraison conforme	2		S
9.15. Enregistrement du contrôle des températures de transport	3	S	S

Audité le					23/12/22	27/03/23
Heure de début					10:00	08:00
Heure de fin					11:40	12:00

11. Points Sécurité

11.1. Présence du Document Unique personnalisé au site	1					N/E	S
11.2. Présence des fiches sécurité des produits de nettoyage	1					S	S
11.3. Présence des EPI requis sur les plans de nettoyage	1					S	S
11.4. Identification des contenants de produits de nettoyage	1					S	S
11.5. Présence de bacs de rétention au niveau du stockage des produits lessiviels.	1						S

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES

Visite du 27/03/2023

Commentaires

3.1. Propreté des zones de prétraitement



Remarques

Sur l'enregistrement du document du refroidissement, la notification du matériel de cuisson n'est pas renseignée.

Personne rencontrée : Mme.GALIZZI Delphine

Annexe 18 - audit cuisine centrale juin 23

RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104926596
Référence du rapport : 1432158-0
Etablissement : DUPON-3068
Grille-Variation : 300971/1/5
Page : 1 / 9
Edition : 15/05/2023
Audité par : Antony THAO



Siliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 20212 CERGY
95091 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S. Paris
Service relation clients : support.rdg@nutri.com
Tel: 0520 425 435 (Service 0,12€/min+prtx appel) Fax: 01 34 41 13 35

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES

Adresse de visite

DUPONT RESTAURATION
M. LE DIRECTEUR
13 Avenue Blaise Pascal
62820 Libercourt
France

Adresse de livraison

AUDIT HYGIENE DUPONT

Audité le : 26-MAY-23
Heure de début : 08:30
Heure de fin : 10:00
Audité par : Antony THAO
Personne rencontrée : Mme.GALIZZI Delphine

Tableau de bord du site sur audit hygiène

	Audité le				27/03/23	27/03/23	28/05/23
NG.	NOTE GLOBALE HYGIENE				93,4		93,4
KO.	Nombre d'Item KO en NS				0,0		0,0
REC.	Nombre d'Item en récurrence				1,0		0,0

DUPONT RESTAURATION
CUISINE CENTRALE DE NÎMES - FR1435
3214 ROUTE DE MONTPELLIER
30900 NÎMES

Visite du 26/05/2023

Commentaires

Remarques

Personne rencontrée : Mme.GALIZZI Delphine

Audité le		27/03/23	27/03/23	28/05/23
Heure de début		08:00	08:00	08:30
Heure de fin		12:00	12:00	10:00

Légende :
S : 100% points
AC : 50% points
NS : 0% points

NOTE HYGIENE sur 100 = [Somme des points obtenus / Somme des points max des items évalués*100] - [Nb Items KO en NS]*5 - [Nb Items Récurrences]*1

1. Zone de réception				
1.1. Propreté des surface et matériels en zone réception	1	S		S
1.2. Absence de stockage au sol en réception	1	S		S
1.3. Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état	1	S		S
1.4. Maîtrise des temps d'attente des denrées à température ambiante	2	N/E		S
1.5. Réalisation et enregistrement des contrôles à réception	3	S		S
1.6. Balisage et traitement des produits non conformes	1	S		S
2. Zone de stockage				
2.1. Réserve sèche				
2.1.1. Propreté des réserves sèches	1	S		AC
2.1.2. Absence de stockage au sol en économat	1	S		S
2.1.3. Respect des DDM en réserve sèche	1	S		S
2.1.4. Absence de produits non protégés et/ou identifiés	2	S		S
2.2. Stockage froid positif et négatif				
2.2.1. Présence de thermomètre dans les enceintes réfrigérées	1	S		S
2.2.2. Températures de stockage conformes en froid positif	5	S		S
2.2.3. Températures de stockage conformes en froid négatif	3	S		S
2.2.4. Contrôle de T° des enceintes réfrigérées (positives et négatives)	3	S		S
2.2.5. Respect des DLC, DDM en stockage réfrigéré + et -	5	S		S
2.2.6. Rangement des denrées par catégorie de produit	1	S		S
2.2.7. Propreté des enceintes de stockage (dont évaporateurs et givre excessif)	1	S		S
2.2.8. Absence de congélation illicite	5			S
2.2.9. Respect de la procédure de décongélation	3	S		S
2.2.10. Absence de produit stocké à même le sol en froid + et -	1	S		S
2.2.11. Protection des denrées entamées et/ou produits finis	2	S		S
2.2.12. Identification des denrées et respect des DLC secondaires sur les MP entamés, produits finis et en cours	5	S		S
3. Zone de prétraitement				
3.1. Propreté des zones de prétraitement	1	NS		AC
3.2. Propreté du matériel en zone de prétraitement	1	S		AC
3.3. Respect de la procédure de déboitage, déconditionnement et élimination des emballages	1	S		S
3.4. Respect de la procédure de décontamination des végétaux	1	S		S

Audité le		27/03/23	27/03/23	28/06/23
Heure de début		08:00	08:00	08:30
Heure de fin		12:00	12:00	10:00
4. Zone de production				
4.1. Production froide				
4.1.1. Propreté des locaux préparation froide	1	S		AC
4.1.2. Propreté et rangement des planches à découper	2	S		NS
4.1.3. Propreté du gros matériel	2	S		AC
4.2. Production chaude				
4.2.1. Propreté du local préparation chaude	1	S		S
4.2.2. Propreté des matériels de cuisson	1			S
4.2.3. Propreté de la cellule de refroidissement	2	S		S
4.2.4. Propreté des hottes et filtre à graisse	1	NS		S
4.2.5. Propreté de la friteuse	1			S/O
4.2.6. Réalisation et formalisation des contrôles qualité des huiles de friture	1			S/O
4.2.7. Refroidissement +63°C à +10°C en moins ou égal à 2h	5	S		S
4.2.8. Enregistrement du passage des produits en cellule	5	S		S
4.2.9. Remise en température des préparations chaudes conformes (10°C -63°C en moins d'une heure)	5			S/O
4.2.10. Enregistrement de la remise en température des produits	3			S/O
4.2.11. Contrôle de température des produits mixés	5	S/O		S/O
4.3. Points transversaux zone de préparation froid et chaud				
4.3.1. Séparation des taches contaminantes et propres, absence d'emballages	2	S		S
4.3.2. Absence de produits en attente à température non conforme	2	AC		S
4.3.3. Respect des températures des préparations avant distribution	3			S
4.3.4. Propreté et stockage du petit matériel et ustensiles	3	S		S
5. Zone de distribution				
5.1. Propreté de la zone self	1			S/O
5.2. Propreté des chariots de distribution	2			S/O
5.3. Approvisionnement progressif du self	1			S/O
5.4. Contrôle de température des produits présentés au self	3			S/O
5.5. Respect de la procédure de gestion des restes	2			S/O
5.6. Propreté de la salle de restaurant	1			S/O
5.7. Propreté du matériel dans la salle (micro-onde, distributeur de condiments...)	1			S/O
6. Zone plonge				
6.1. Propreté de la zone plonge	1	S		S
6.2. Stockage du matériel à l'abri des contaminations	1	S		S
6.3. Propreté des hottes	1	S		S
6.4. Propreté de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...)	1	S		S
6.5. Température rinçage entre +75°C et +90°C	2	N/E		N/E

Audité le		27/03/23	27/03/23	28/06/23
Heure de début		08:00	08:00	08:30
Heure de fin		12:00	12:00	10:00
7. Sanitation et Traitement des déchets				
7.1. Présence de plan de nettoyage sur chaque zone	2	AC		S
7.2. Utilisation des produits d'entretien approprié et respect du TACT	2	NS		NS
7.3. Produits d'entretien séparés des denrées alimentaires.	1	S		S
7.4. Propreté du local déchets et/ou des conteneurs	1	S		S
7.5. Propreté du matériel de nettoyage	1	S		S
7.6. Rangement des balais dans une armoire ou sur un support balais	1	S		S
7.7. Absence de nuisibles dans les locaux	5	S		S
7.8. Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle	2	S		S
8. Hygiène du personnel - Vestiaires				
8.1. Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires	1	S		S
8.2. Rangement et séparation du linge propre / linge sale et des tenues de ville	1	S		S
8.3. Propreté et port de la tenue réglementaire	1	S		S
8.4. Utilisation appropriée des gants à usage unique. Protection des plaies	2	S		S
8.5. Equipement, fonctionnement, accessibilité et propreté de tous les lave-mains	2	S		NS
8.6. Lavage fréquent des mains avec un savon bactéricide	3	S		S
8.7. Hygiène des manipulations- Absence de risque de contamination	2	NS		AC
8.8. Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie)	1	N/E		S
8.9. Présence de kit visiteur	1	S		S
9. Documents Qualité				
9.1. Conservation des informations traçabilité	5			S
9.2. Affichage de l'origine des viandes	2			S/O
9.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage	2	S		S
9.4. Conservation des plats témoins	5	S		S
9.5. Archivage des rapports d'analyse (aliments, eau, surfaces) et d'audits	1	S		S
9.6. Mise en place d'une action corrective en cas d'analyse non satisfaisante	3	S		S
9.8. Etude HACCP adaptée au site	1			S
9.9. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles	2	S		S
9.10. Présence d'un plan de maintenance ou à défaut demande formalisée	1			S
9.11. Le personnel est formé sur les procédures liées à son poste	3	S		S
9.12. Information sur les allergènes présents	3			N/E
10. Sites réalisant des livraisons				
10.1. Présence de l'agrément ou de la dispense d'agrément	3			S
10.2. Utilisation d'un Bon de livraison et d'un étiquetage (Date fab, DLC, T°conservation...)	3			S
10.3. Information sur l'origine des viandes pour les produits livrés	1			S
10.4. Enregistrement du contrôle des températures de transport	2	S		S
10.5. Propreté des camions et du matériel de transport	1			N/E

Audité le		27/03/23	27/03/23	28/06/23
Heure de début		08:00	08:00	08:30
Heure de fin		12:00	12:00	10:00
11. Points Sécurité				
11.1. Présence du Document Unique personnalisé au site	1	S		S
11.2. Présence des fiches sécurité des produits de nettoyage	1	S		S
11.3. Présence des EPI requis sur les plans de nettoyage	1	S		S
11.4. Identification des contenants de produits de nettoyage	1	S		S

Annexe 19 - Audit Jean D'Ormesson 07 2023

RAPPORT D'AUDIT

Visite : 104960656
Référence du rapport : 1454233-0
Etablissement : DUPONT-3049
Grille-Variation : 300971/3/3
Page : 1 / 6
Edition : 11/07/2023
Audité par Kelly VIELZEUF



Siliker SAS - Mérieux NutriSciences
25, Boulevard de la Paix - CS 30512 CERGY
95091 CERGY-PONTOISE CEDEX
S.A.S. au capital de 19 674 500 Euros 300 434 591 R.C.S. Paris
Service relation clients : support.rd@mons.com
Tel: 0820 425 435 (Service 0,12€/min+prix appel) Fax: 01 34 41 13 35

DUPONT RESTAURATION
ECOLE ELEM. JEAN D'ORMESSON - FR1435
297, AVE MONSIEUR R. DALVERNY
30000 NIMES

Adresse de visite

Mme. GALIZZI DELPHINE

France

Adresse de livraison

AUDIT HYGIENE DUPONT SATELLITE

Audité le : 03-JUL-23
Heure de début : 10:50
Heure de fin : 11:35
Audité par Kelly VIELZEUF
Personne rencontrée : Mme Gauffres Julie

Tableau de bord du site sur audit hygiène

	Audité le						03/07/23
NG.	NOTE GLOBALE HYGIENE						98,5
KO.	Nombre d'item KO en NS						0,0
REC.	Nombre d'item en récurrence						0,0

Audité le
Heure de début
Heure de fin

03/07/23
10:50
11:35

Légende :

S : 100% points
AC : 50% points
NS : 0% points

NOTE HYGIENE sur 100 = [Somme des points obtenus / Somme des points max des items évalués*100] - [Nb Items KO en NS]*5 - [Nb Items Récurrences]*1

1. Zone de réception

1.1. Propreté des surface et matériels en zone réception	1	S
1.3. Présence d'un thermomètre de contrôle en bon état	1	S
1.4. Maîtrise des temps d'attente des denrées à température ambiante	2	S
1.5. Réalisation et enregistrement des contrôles à réception	3	S

2. Zone de stockage

2.1. Réserve sèche

2.1.1. Propreté des réserves sèches	1	S
2.1.2. Absence de stockage au sol en economat	1	S
2.1.3. Respect des DDM en réserve sèche	1	S
2.1.4. Absence de produits non protégés et/ou identifiés	2	S

2.2. Stockage froid positif et négatif

2.2.1. Présence de thermomètre dans les enceintes réfrigérées	1	S
2.2.2. Températures de stockage conformes en froid positif	5	S
2.2.4. Contrôle de T° des enceintes réfrigérées (positives et négatives)	3	S
2.2.5. Respect des DLC, DDM en stockage réfrigéré + et -	5	S
2.2.7. Propreté des enceintes de stockage (dont évaporateurs et givre excessif)	1	S
2.2.9. Respect de la procédure de décongélation	3	N/E
2.2.11. Protection des denrées entamées et/ou produits finis	2	S
2.2.12. Identification des denrées et respect des DLC secondaires sur les MP entamés, produits finis et en cours	5	S

3. Zone de prétraitement

3.1. Propreté des zones de prétraitement	1	S
3.2. Propreté du matériel en zone de prétraitement	1	S
3.3. Respect de la procédure de déboitage, déconditionnement et élimination des emballages	1	S
3.4. Respect de la procédure de décontamination des végétaux	1	S

Audité le					03/07/23
Heure de début					10:50
Heure de fin					11:35
4. Zone de production					
4.1. Production froide					
4.1.1. Propreté des locaux préparation froide	1				S
4.1.2. Propreté et rangement des planches à découper	2				S
4.1.3. Propreté du gros matériel	2				S
4.2. Production chaude					
4.2.1. Propreté du local préparation chaude	1				S
4.2.2. Propreté des matériels de cuisson	1				S
4.2.4. Propreté des hottes et filtre à graisse	1				S
4.2.5. Propreté de la friteuse	1				S/O
4.2.6. Réalisation et formalisation des contrôles qualité des huiles de friture	1				S/O
4.2.9. Remise en température des préparations chaudes conformes (110°C -63°C en moins d'une heure)	5				S
4.2.10. Enregistrement de la remise en température des produits	3				S
4.3. Points transversaux zone de préparation froid et chaud					
4.3.1. Séparation des taches contaminantes et propres, absence d'emballages	2				S
4.3.2. Absence de produits en attente à température non conforme	2				S
4.3.3. Respect des températures des préparations avant distribution	3				S
4.3.4. Propreté et stockage du petit matériel et ustensiles	3				S
5. Zone de distribution					
5.1. Propreté de la zone self	1				S
5.2. Propreté des chariots de distribution	2				S
5.3. Approvisionnement progressif du self	1				S
5.4. Contrôle de température des produits présentés au self	3				S
5.6. Propreté de la salle de restaurant	1				S
5.7. Propreté du matériel dans la salle (micro-onde, distributeur de condiments...)	1				S
6. Zone plonge					
6.1. Propreté de la zone plonge	1				S
6.2. Stockage du matériel à l'abri des contaminations	1				S
6.3. Propreté des hottes	1				S
6.4. Propreté de la machine à laver (buses, paniers, rideaux, parois...)	1				S
6.5. Température rinçage entre +75°C et +90°C	2				S

Audité le						03/07/23
Heure de début						10:50
Heure de fin						11:35
7. Sanitation et Traitement des déchets						
7.1. Présence de plan de nettoyage sur chaque zone	2					S
7.2. Utilisation des produits d'entretien approprié et respect du TACT	2					S
7.3. Produits d'entretien séparés des denrées alimentaires.	1					S
7.4. Propreté du local déchets et/ou des conteneurs	1					S
7.5. Propreté du matériel de nettoyage	1					S
7.6. Rangement des balais dans une armoire ou sur un support balais	1					S
7.7. Absence de nuisibles dans les locaux	5					S
7.8. Présence, propreté et fonctionnement correct des poubelles à commande non manuelle	2					S
8. Hygiène du personnel - Vestiaires						
8.1. Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires	1					S
8.2. Rangement et séparation du linge propre / linge sale et des tenues de ville	1					S
8.3. Propreté et port de la tenue réglementaire	1					S
8.4. Utilisation appropriée des gants à usage unique. Protection des plaies	2					S
8.5. Equipement, fonctionnement, accessibilité et propreté de tous les lave-mains	2					NS
8.6. Lavage fréquent des mains avec un savon bactéricide	3					S
8.7. Hygiène des manipulations- Absence de risque de contamination	2					S
8.8. Présence d'une trousse d'urgence (ou d'une armoire à pharmacie)	1					S
8.9. Présence de kit visiteur	1					S
9. Documents Qualité						
9.1. Conservation des informations traçabilité	5					S
9.2. Affichage de l'origine des viandes	2					S
9.3. Enregistrement des contrôles de nettoyage	2					S
9.4. Conservation des plats témoins	5					S
9.8. Etude HACCP adaptée au site	1					S
9.9. Présence d'un plan de lutte contre les nuisibles	2					N/E
9.10. Présence d'un plan de maintenance ou à défaut demande formalisée	1					N/E
9.11. Le personnel est formé sur les procédures liées à son poste	3					S
9.12. Information sur les allergènes présents	3					S

Audité le						03/07/23
Heure de début						10:50
Heure de fin						11:35
11. Points Sécurité						
11.2. Présence des fiches sécurité des produits de nettoyage	1					N/E
11.3. Présence des EPI requis sur les plans de nettoyage	1					S
11.4. Identification des contenants de produits de nettoyage	1					S

DUPONT RESTAURATION
ECOLE ELEM. JEAN D'ORMESSON - FR1435
297, AVE MONSEIGNEUR R. DALVERNY
30000 NIMES

Visite du 03/07/2023

Commentaires

Remarques

Personne rencontrée : Mme Gauffres Julie



Référence : 303303476
Établissement : DUPONT-3049
Cofinancement : 3098713
Audité par : KATY VIELZELF
Date du : 03/07/2023

DUPONT RESTAURATION
ECOLE ELEM. JEAN D'ORMESSON - FR1435
297, AVE MONSIEUR R. DALVERNY
30000 NIMES

AUDIT HYGIENE DUPONT SATELLITE

PLAN D'ACTION										
Ordre de priorité	Ecart constaté	Actions correctives	Fixé le	Planification		Réalisation			Vérification	
				Quand	Quand	Qui	Quand	Visa	Qui	Quand
1	8.5. Equipement, fonctionnement, accessibilité et propreté de tous les lave-mains Absence de papier dans les vestiaires et en zone de production	Quotidien en commande non reçu. → Notification au chauffeur.	03/07/2023	Tous	Immédiat	29	Not			
Observations: Remarques générales: Personne remontée: Mme Gauffras Julie Note bonne 98.4% / Félicitations!										

Annexe 21 - Statistiques du nombre de repas par fourchette de tarif par école

Etablissements	inf. à 2€	de 2€ à 3€	de 3€ à 4€	de 4€ à 5€	de 5€ à 6€	de 6€ à 7€	sup. à 7€	Total général
ALBERT CAMUS MATERNELLE	2 897	716	197	19	8	53	1	3 891
ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	9 595	1 849	1 658	635	66	4	251	14 058
ANDRE GALAN IUFM ELEMENTAIRE	7 460	2 025	813	823	353	384	277	12 135
ANDRE GALAN IUFM MATERNELLE	1 321	228	231	139	108	44	217	2 288
ARMAND BARBES ELEMENTAIRE	7 127	1 977	1 924	769	1 211	515	2 137	15 660
AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE	4 018	3 885	2 403	2 465	2 443	1 804	3 897	20 915
BERLIOZ ELEMENTAIRE	7 813	1 157	950	308	99		235	10 562
CAPOUCHINE ELEMENTAIRE	13 224	2 465	884	683	423	105	368	18 152
CAPOUCHINE MATERNELLE	6 826	1 928	1 092	201	18		534	10 599
CASTANET ELEMENTAIRE	4 021	2 039	1 327	722	773	1 018	2 127	12 027
CHAPITRE MATERNELLE	4 536	565	172	18	126		132	5 549
CHARLES MARTEL ELEMENTAIRE	7 587	1 897	1 516	805	194	54	832	12 885
CHARLES MARTEL MATERNELLE	3 616	915	806	418	692	440	409	7 296
COMBE DES OISEAUX MATERNELLE	1 718	1 094	880	378	595	296	1 098	6 059
COURBESSAC ELEMENTAIRE	6 992	3 355	1 548	1 646	1 419	202	872	16 034
COURBESSAC MATERNELLE	2 913	1 157	1 078	98	614		322	6 182
DANIELLE CASANOVA MATERNELLE	3 863	383	102	106			28	4 482
EAU BOUILLIE ELEMENTAIRE	3 029	1 223	1 124	1 194	767	415	1 194	8 946
EAU BOUILLIE MATERNELLE	863	259	148	240	160	55	117	1 842
EDGARD TAILHADES ELEMENTAIRE	4 732	1 115	1 010	1 059	750	312	755	9 733
EDGARD TAILHADES MATERNELLE	2 360	1 517	839	1 145	741	921	685	8 208
EDOUARD VAILLANT ELEMENTAIRE	14 396	999				104	1	15 500
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 1	2 559	191		80			12	2 842
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 2	3 020	53	115				3	3 191
EMILE GAUZY ELEMENTAIRE	10 314	732	91	42	92		260	11 531
EMILE GAUZY MATERNELLE	3 812	291	110				254	4 467
ENCLOS REY ELEMENTAIRE	7 158	813	338	24	123	1	194	8 651
FRANCOISE DOLTO MATERNELLE	3 032	832	1 256	689	757	222	1 492	8 280
GEORGES BRUGUIER ELEMENTAIRE	9 835	685	384	1	15		49	10 969
GEORGES BRUGUIER MATERNELLE	2 422	30					40	2 492
GREZAN ELEMENTAIRE	12 064	2 123	1 200	797	316	27	790	17 317
GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	10 107	1 035		54				11 196
GUSTAVE COURBET MATERNELLE	6 216	632	36				130	7 014
HENRI WALLON ELEMENTAIRE	14 183	222	31	91		28	52	14 607
HENRI WALLON MATERNELLE	7 263	74	18				99	7 454
JACQUES PREVERT MATERNELLE	4 345	364	182	299	207		53	5 450
JEAN CARRIERE MATERNELLE	4 440	1 931	677	265	109	13	506	7 941
JEAN D'ORMESSON ELEMENTAIRE	14 276	2 059	534	338	35	64	174	17 480
JEAN JAURES ELEMENTAIRE	6 561	1 936	593	807	48	207	612	10 764
JEAN JAURES MATERNELLE	3 906	1 039	710	630	129	351	388	7 153
JEAN MACE ELEMENTAIRE	13 134	2 488	1 646	693	382	379	611	19 333
JEAN MACE MATERNELLE	7 204	1 495	768	414	212	343	683	11 119
JEAN MOULIN ELEMENTAIRE	5 850	267	69	12	1			6 199
JEAN MOULIN MATERNELLE	2 333	1		9	1			2 344
JEAN ZAY MATERNELLE	3 436	1 121	309	33	13			4 912
JEAN-JACQUES ROUSSEAU ELEMENTAIRE	9 865	1 987	1 641	711	253	39	191	14 687
JEAN-JACQUES ROUSSEAU MATERNELLE	5 149	1 377	395	484	189	62	113	7 769
LA CIGALE ELEMENTAIRE	3 991	2 416	1 336	2 372	1 422	2 060	5 487	19 084
LA CIGALE MATERNELLE	2 304	731	789	1 524	567	738	4 424	11 077
LA GAZELLE ELEMENTAIRE	5 247	3 156	1 713	2 195	1 401	1 458	3 402	18 572
LA GAZELLE MATERNELLE	2 837	2 130	612	1 122	1 136	813	1 838	10 488
LA PLACETTE ELEMENTAIRE	11 738	961	441	577	206		759	14 682
LA PLACETTE MATERNELLE	5 302	954	113	163	257	70	56	6 915
LA PLANETE ELEMENTAIRE	1 357	1 787	1 206	1 055	607	778	2 917	9 707
LA PLANETE MATERNELLE	60	494	323	375	10	323	564	2 149
LAKANAL ELEMENTAIRE	10 242	235	3				5	10 485
LAKANAL MATERNELLE	4 786	227	85				66	5 164
LEO ROUSSON ELEMENTAIRE	10 870	1 390	835	244	173	124	83	13 719
LEO ROUSSON MATERNELLE	4 917	596	110	46			338	6 007
LOUISE MICHEL MATERNELLE	5 640	1 388	589	604	199	24	425	8 869
MARGUERITE LONG ELEMENTAIRE	8 357	560	771	224	13		194	10 119
MARGUERITE LONG MATERNELLE	4 584	362	200	186	14		250	5 596
MARIE SOBOUL ELEMENTAIRE	6 804	2 351	1 720	1 027	1 371	1 940	3 835	19 048
MAS DES GARDIES MATERNELLE	1 975	1 999	1 438	880	1 027	543	2 508	10 370
MAS ROMAN MATERNELLE	4 144	1 092	607	380		154	392	6 769
MAS ROMAN PRIMAIRE	6 168	1 808	1 164	623	475	411	646	11 295
MONT DUPLAN ELEMENTAIRE	8 257	1 164	829	447	478		358	11 533
MONT DUPLAN MATERNELLE	3 962	349	403	191	56		245	5 206
PAUL LANGEVIN ELEMENTAIRE	13 913	486	158	88	1		21	14 667
PAUL LANGEVIN MATERNELLE	4 388	143	101				32	4 664
PAUL MARCELIN ELEMENTAIRE	9 065	537	243				97	9 942
PAUL MARCELIN MATERNELLE	3 570	224	223				182	4 199
PAULINE KERGOMARD MATERNELLE	3 413	1 672	1 551	499	28	120	991	8 274
PIERRE SEMARD ELEMENTAIRE	7 036	300	246	44			114	7 740
PLEIN AIR CARMEL	2 283	464	275	292		30	396	3 740
PONT DE JUSTICE ELEMENTAIRE	9 958	741	459	251	8		10	11 427
PONT DE JUSTICE MATERNELLE	5 822	667	692	224			22	7 427
PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	9 664	3 156	2 131	873	879	1 303	3 548	21 554
PROSPER MERIMEE MATERNELLE	2 977	1 489	1 036	425	1 081	598	1 610	9 216
RANGUEIL MATERNELLE	3 834	786	106		122	67	198	5 113
RENE CHAR ELEMENTAIRE	10 083	2 076	424	532	464	170	511	14 260
RENE CHAR MATERNELLE	1 738	525	189	69	44	29	82	2 676
ST CEZAIRE	6 151	614	695	441	146	134	70	8 251
TALABOT ELEMENTAIRE	5 477	1 851	929	913	589	21	745	10 525
TALABOT MATERNELLE	3 299	479	568	244	632	46	574	5 842
TOUR MAGNE IUFM ELEMENTAIRE	547	1 230	471	153	757	775	3 552	7 485
TOUR MAGNE IUFM MATERNELLE	48	384		11	262	120	1 016	1 841
YVETTE PANAFIEU MATERNELLE	2 709	494	258	524	51	113	183	4 332
#N/A	490	89	134	103	91	42	56	1 005
Total général	513 398	101 083	57 981	40 265	29 009	21 466	65 997	829 199

Annexe 22 - Liste des impayés par famille