



EDUCATION

Ville de
Neully plaisance
Compte-rendu
annuel d'activité
2016-2017

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 5
1. Contexte contractuel	p. 8
2. Descriptif des missions du contrat	p. 8
COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	p. 9
1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12-13
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 15-20
1.4. Communication	p. 21
2. Sécurité des aliments	p. 22
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 22
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 22
3. Formation du personnel	p. 23
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 23
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 24
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 24
3.4 Formations agents d'offices	p. 25
4. Actions en matière de développement durable	p. 26
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 27
4.2. Développement des communautés locales	p. 28
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 29-30

SOMMAIRE

COMPTE-RENDU TECHNIQUE	p. 31
1. Liste des contrats	p. 34
2. Maintenance et de renouvellement effectués sur les offices	p. 35
3. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 36
COMPTE-RENDU FINANCIER	p. 37
1. Fréquentation	p. 41
1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie	p. 41
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 42-43
2. Compte de résultat	p. 44
2.1. Chiffre d'affaires	p. 45
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 46
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 46
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 47
2.4. Achats non stockés	p. 48
2.5. Sous-traitance générale	p. 49
2.6. Impôts et taxes	p. 50
2.7. Conclusion	p. 51
3. Tarification et encaissements	p. 52
3.1. Prix de vente contractuels	p. 52
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 53
3.3. Encaissements	p. 54
3.4. Etat des impayés	p. 55

SOMMAIRE

ANNEXES	p. 57
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 60-62
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 63-64
Annexe 3 :Analyses bactériologiques	p. 65-68

Préambule

SOMMAIRE

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 1. Contexte contractuel | p. 8 |
| 2. Descriptif des missions du contrat | p. 8 |

1. Contexte contractuel

Par délibération du 11 février 2014, la Ville de Neuilly-Plaisance a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 4 années, à compter du 1er mai 2014.

2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des crèches, des restaurants scolaires, des personnes âgées en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas des crèches et dans chacun des restaurants scolaires et auprès des personnes âgées de la résidence. La livraison du portage à domicile est effectuée par le personnel municipal.
- le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- l'assistance, le conseil et des actions de formation du personnel municipal,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers.



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

SOMMAIRE

1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 12-13
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 15-20
1.4. Communication	p. 21
2. Sécurité des aliments	p. 22
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 22
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 22
3. Formation du personnel	p. 23
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 23
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 24
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 24
3.4 Formations agents d'offices	p. 25
4. Actions en matière de développement durable	p. 26
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 27
4.2. Développement des communautés locales	p. 28
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 29-30

1. Notre offre

1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en terme de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

- éduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels,
- les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- sont conformes au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire,
- sont adaptés aux attentes et besoins de chacun,
- favorisent les produits frais et les préparations « maison »,
- respectent le rythme des saisons



Prestation

Pour les enfants de 6 mois à 1 an et 12 à 18 mois repas à 4 composantes, moulinés, mixés :

- 1 viande ou poisson
- 2 purées de légumes (carottes et pomme de terre)
- 1 purée du jour
- 1 produit laitier

Pour les enfants de 18 à 36 mois, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume vert ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert



1.2. Satisfaction des convives

Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

3,30 est la note moyenne des repas servis sur les écoles et crèches.



1.3. Animations

Les animations proposées tout au long de l'année ont pour objectifs de :

- **Faire plaisir aux enfants** avec des plats savoureux et une ambiance festive.
- **Initier les enfants à de nouvelles saveurs.**
- **Rythmer l'année scolaire.**
- **Sensibiliser les enfants à la nutrition et au respect de l'environnement** : impact de nos actions sur la santé et celle de la planète.

Durant l'année, nous avons réalisé les animations suivantes ainsi que des thèmes pour chaque cycle :

Septembre 2016 « Vive la rentrée »	Exemple de menu
	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Élémentaire :</i> <i>Cheeseburger</i></p> <p><i>Maternelle:</i> <i>Steak haché de bœuf charolais</i></p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Petit cotentin</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><i>Sirop de grenadine</i></p>

Octobre 2016

« Ile était une fois les Antilles ! »

En octobre, à l'occasion de la **Semaine du Goût**, les enfants ont découvert ce vaste archipel situé dans la mer des Caraïbes. Les fruits exotiques, qui occupent une place de choix dans l'alimentation locale, sont naturellement placés au cœur de l'animation.

Pour créer l'ambiance, le décor ludique et coloré installé dans le restaurant s'est mis aux couleurs des Antilles et a fait entrer le soleil dans la salle.

Chaque enfant a reçu un feuillet d'information sur un fruit exotique, parmi une sélection de 10 et a pu ensuite le colorier, le découper et le coller sur une grande fresque affichée dans la cantine.



Exemples de menus

Lundi

Achard de légumes
Saucisse rougail
Riz créole
Petit cotentin
Fromage blanc aux fruits exotiques

Mardi

Salade Altiplano
Colombo de porc
Haricots verts persillés
Brie
Banane sauce chocolat du chef

Mercredi

Accras de morue
Filet de colin aux ti légumes
Purée de patates douces
Saint Nectaire AOP
Cocktail passion ananas

Jeudi

Cœurs de palmier, tomates, ananas
Ragoût de bœuf charolais antillais
Lentilles épicées
Bûche mi-chèvre
Mangue

Vendredi

Crème d'avocat
Blaff de poisson
Duo de carottes
Yaourt nature et sucre
Cake noix de coco aux pépites de chocolat

<p>Novembre décembre 2016</p> <p>** Cap sur Ouessant **</p>	<p><i>Rillettes de sardines</i></p> <p><i>Galettes de Sarrazin complète</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et coulis de caramel</i></p> <p><i>Far breton</i></p>
<p>Décembre 2016</p> <p>« Repas de fin d'année »</p> <p>A l'occasion du repas de Noël, les enfants étaient invités à déguster un repas de fête.</p> 	<p>Menu</p> <p><i>Rillettes aux deux saumons et pain polaire</i></p> <p><i>Piccatas de pintade sauce aux marrons</i> <i>(Cuisse de pintade sauce aux marrons pour les adultes)</i></p> <p><i>Purée d'hiver (Butternut, potiron, carotte)</i></p> <p><i>Fol épi</i></p> <p><i>Bûche pralinée aux copeaux de chocolat</i></p>
<p>Janvier 2017</p> <p>« Epiphanie »</p> 	<p>Événement incontournable à célébrer au mois de janvier, l'Epiphanie a été l'occasion de mettre la galette des Rois à l'honneur dans les menus.</p>

Février 2017

« **Chandeleur** »

Au mois de février, **la Chandeleur** a permis de « **faire sauter** » les crêpes.



Exemple de menu

**** Chic, des crêpes ****

Salade verte, oignons frits et vinaigrette au citron jaune

Bœuf stroganoff charolais

Haricot beurre sauce tomate

Fromage rond

Crêpes sauce chocolat noisette

Mars 2017

« **Ile était une fois l'Irlande** »

Guidés par Cuisto Rigolo, les enfants ont poursuivi le voyage à travers les îles par une nouvelle étape **en Irlande..**

Du 13 au 17 mars 2017, les enfants ont abordé la culture irlandaise à travers ses légendes féériques et ses recettes typiques. . Pour en savoir plus, ils ont reçu des feuillets colorés à découper et à coller sur une grande frise installée dans leur restaurant. Pour l'occasion une troupe de danseurs est venue faire une démonstration durant le temps de repas.

Exemple de menu

Salade verte vinaigrette à la menthe

*Hachis colcannon
(égréné de mouton purée de chou vert
oignon pomme de terre)*

Cheddar

Carot'cake



<p style="text-align: center;">Avril 2017 « Repas de printemps »</p> <p>A l'occasion du Printemps, les enfants étaient invités à déguster un dessert de fête.</p> 	<p style="text-align: center;">Exemple de menu</p> <p>Concombre crème ail et fines herbes</p> <p>Gigot d'agneau LR au jus</p> <p>Petit filou</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>
<p style="text-align: center;">Mai 2017 « Ile était une fois la Sicile »</p> <p>Guidés par Cuisto Rigolo, les enfants ont poursuivi le voyage à travers les îles par une nouvelle étape en Sicile..</p> <p>Le 18 mai, les enfants ont abordé la culture sicilienne.</p>	<p style="text-align: center;">Menu Sicilien</p> <p>Stick de mozzarella pané et salade verte vinaigrette</p> <p>Polpette sauce sicilienne</p> <p>Tagliatelles et fromage italien râpé</p> <p>Smoothie fraise basilic</p>

Les animations Fontaine chocolat

Durant les vacances scolaires, des animations « fontaine à chocolat » sont réalisées sur les écoles.



1.4. Communication

Tout au long de l'année, des rendez-vous réguliers permettent de communiquer en toute transparence pour informer les familles et valoriser les actions entreprises pour le plaisir des enfants.

Les actions de communication sur la période :

Les commissions restauration

- 4 commissions restauration ont été réalisées.

A cette occasion sont présents :

Mr Pélissier André, Maire-Adjoint affaires scolaires-Enfance
Mme Mismier Anne, Direction générale des services
Mme Mérand Laurence, Chef de service restauration scolaire
Mme Baret Patricia, Chef de service du centre municipal de l'enfance
Les directeurs et directrices d'écoles
Les responsables d'offices
Les représentants des parents d'élèves de différentes écoles
Mr Begriche Massinissa, responsable de site Sodexo
Mme Samoyau Delphine, Responsable régional Sodexo
Mme Blondelle Manon diététicienne-qualificatrice

Lors de ces commissions de restauration un point est réalisé sur la prestation de la période passée et le cycle de menus à venir est validé.

La Lettre menus Cuisto Rigolo

La Lettre Cuisto Rigolo est disponible sur le site internet destiné aux familles.



2. Sécurité des aliments

2.1. Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Eurofins.

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

Plan d'échantillonnage mensuel sur la cuisine :

150 analyses bactériologiques des produits et prélèvements de surface.

Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2016-2017, 30 audits d'hygiène, 15 audits locaux ont été effectués.

Vous trouverez en annexe 3 quelques résultats d'analyses faites par Eurofins sur les offices de Neuilly Plaisance.

3. Formation du personnel

3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).



3.2. Les formations diplômantes tutorées

Depuis plusieurs années déjà, les collaborateurs de **Sodexo** ont la possibilité de s'engager sur des périodes de professionnalisation débouchant sur un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP – diplôme reconnu par la branche de l'Industrie Hôtelière) pour les fonctions suivantes :

- Employé technique de restauration (120 heures, réparties entre 77h de formation théorique et 43h de formation pratique).
- Employé qualifié de restauration (120 heures - 70h / 50h).
- Commis de cuisine (330 heures - 147h / 183h).
- Responsable de Site (287 heures - 77h / 210h).

Nos collaborateurs ont dorénavant accès à de nouvelles formations également validées par l'obtention d'un CQP :

- Plongeur officier de cuisine (120 heures - 84h / 36h).
- Chef de cuisine en collectivité (220 heures - 70h /150 h, lancement en 2013).
- Gouvernante spécialisation établissements de santé (242 heures - 84h/158h, lancement en 2013).

3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation DIF (Droit Individuel à la Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.

Sodexo a été primé en 2007 et 2009 pour sa politique de mise en œuvre du Droit Individuel à la Formation.



3.4. Formations agents d'offices

Les actions de formation sur la période 2016-2017 pour les agents d'offices :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Mois de mars	HACCP le plan de maitrise sanitaire	Directeurs et agents des crèches. Le personnel responsable des portages à domicile. Les nouveaux agents recrutés sur la ville.	Mr Begriche

4. Actions en matière de développement durable

Notre engagement en faveur du développement durable s'inscrit au cœur de notre stratégie depuis de nombreuses années.

Fin 2009, Sodexo a concrétisé son plan stratégique de développement durable à travers le "Better Tomorrow Plan".

Ce plan de développement durable se nourrit des actions locales de chaque pays, chaque ville et chacun de nos 428 000 collaborateurs.

Le plan s'articule autour de 3 piliers :

WE ARE

La vocation, les valeurs et les principes éthiques constituent le socle de notre développement d'entreprise responsable.

WE DO

18 engagements sont déclinés en actions concrètes autour de 4 priorités :

- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être.
- S'engager auprès des Communautés Locales.
- Préserver l'Environnement.
- S'engager en tant qu'Employeur Responsable.



WE ENGAGE

Nous nous engageons à partager avec nos parties prenantes afin de mener des actions communes qui auront un impact sur les sites et feront évoluer les comportements de chacun.

4.1. Nutrition, Santé & Bien-être

Enjeu	Actions
<p>Solutions en faveur de la santé et du bien-être</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous accompagnons nos clients dans l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner. • Nous sommes forces de proposition pour apporter des solutions techniques qui réduisent le niveau sonore de la salle de restaurant.
<p>Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous concevons des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges. • Nous proposons des recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes (ex : Velouté carottes, curry et orange, Salade verte oignons frits et vinaigrette au citron jaune...). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Nous informons les familles à travers la lettre cuisto rigolo sur le site internet espace famille.
<p>Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fixé des critères nutritionnels sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons. • Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés. • Nous utilisons majoritairement des produits frais et des produits non pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats. • Nous proposons des pâtisseries fraîches réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles. • Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

4.2. Développement des communautés locales

Enjeu	Actions
Promouvoir l'achat local	<ul style="list-style-type: none">• Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les producteurs locaux.• Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les achats locaux et 100% français.• Le pain est acheté dans deux boulangeries nocéennes
Promouvoir l'insertion locale	<ul style="list-style-type: none">• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.
Développement de l'employabilité	<ul style="list-style-type: none">• Après un audit réalisé sur chaque site, et un diagnostic individuel de formation, nous proposons chaque année la mise en place d'un plan de formation adapté pour votre personnel municipal.
Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés	<ul style="list-style-type: none">• Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :<ul style="list-style-type: none">- Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Une charte « achats responsables » est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	<ul style="list-style-type: none"> • En privilégiant les fruits et légumes de saison, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l'économie locale. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée. • Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée. • Nous avons opté pour l'approvisionnement systématique en BIO sur certains produits toute l'année, plutôt que pour un engagement sur un nombre de repas mensuel. • Notre contrat porte sur un produit Bio par mois
Produits de la mer issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le respect des pratiques responsables et de la saisonnalité.
Equipements et fournitures issus de filières durables	<ul style="list-style-type: none"> • Nos supports de communication et d'animations sont imprimés sur du papier issu de forêts gérées durablement. • Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées et des produits lessiviels éco-labellisés. • Pour les offices, la ville a son propre fournisseur.

4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
<p>Empreinte carbone et consommation d'eau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nous sélectionnons des distributeurs qui optimisent leurs trajets pour réduire leur impact environnemental. Ils s'engagent à privilégier le transport ferroviaire ou maritime et à prohiber le transport aérien. • Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales à l'aide : <ul style="list-style-type: none"> - de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment, - d'équipements hydro-économes (limitateurs de débit sur les robinets). • Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants (ateliers interactifs...). • Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone. • Sur la cuisine centrale, nous avons souscrit à l'offre « Equilibre » d'EDF visant à produire de l'électricité issue de sources d'énergies renouvelables.
Enjeu	Actions
<p>Déchets</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets. • Nous collectons et recyclons les barquettes en polypropylène en collaboration avec nos clients. • Nous utilisons des barquettes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques. Leur recyclage est également facilité. En effet, les produits issus d'un matériau recyclé coloré ne peuvent plus se décliner qu'en noir ou gris, limitant ainsi la réutilisation de la matière. • Nous mettons en place des actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (ateliers interactifs...). <p>Pour conditionner les repas nous utilisons depuis avril 2013 une barquette GN1/8 allégée. Le poids d'une barquette est ainsi passé de 13 g à 9,4 g, soit une baisse de 27% de matière première.</p>

Compte-rendu technique

SOMMAIRE

1. Liste des contrats	p. 34
2. Maintenance et de renouvellement effectués sur les offices	p. 35
3. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 36

1. Liste des contrats

Société	Prestations
3 C Démarrage du contrat le 01/03/2017	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Quiétalis Fin du contrat le 28/02/17	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Initial-services	Expert en location-entretien d'articles textiles et d'hygiène

2. Les travaux de maintenance effectués

Travaux de maintenance effectués sur les offices

Fournisseurs	Fonction	Montant
Quiétalis	Entretien matériel exploitation	21744
3 C	Entretien matériel exploitation	13895
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		35639

Société	Prestations	Montant
Quiétalis	Joint de porte armoire froide crèche abbé pierre	195,99
Quiétalis	Joint de four crèche pirouettes	169,60
Quiétalis	Thermographe armoire froide bibliothèque	143,60
Quiétalis	Thermostat armoire froide double Foch	219,18
Quiétalis	Détendeur armoire froide salle des fêtes	339,57
Quiétalis	Prise et câble pour bain marie Herriot	216,69
Quiétalis	Carte d'affichage sèche linge Bel-Air	603,16
Quiétalis	Platine du four P.Doumer	2100,00
Quiétalis	Remplacement relais lave-vaisselle V.Hugo	151,08
TOTAL COUTS DE MAINTENANCE		4138,87

2. Les travaux de renouvellement effectués

Société	Prestations	Montant
Quiétalis	Lave vaisselle P.Doumer	3668,66
Quiétalis	Lave vaisselle Multi accueil	1921,20
Quiétalis	Adoucisseur Centre	929,00
3C	Four Centre	5494,89
TOTAL COUTS DE MAINTENANCE		12013,75

Compte-rendu Financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 41
1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie	p. 41
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 42-43
2. Compte de résultat	p. 44
2.1. Chiffre d'affaires	p. 45
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 46
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 46
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 47
2.4. Achats non stockés	p. 48
2.5. Sous-traitance générale	p. 49
2.6. Impôts et taxes	p. 50
2.7. Conclusion	p. 51
3. Tarification et encaissements	p. 52
3.1. Prix de vente contractuels	p. 52
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 53
3.3. Encaissements	p. 54
3.4. Etat des impayés	p. 55

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Crèches	Repas Maternelle	Repas Élémentaire	Repas Adulte	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées	CDL maternelle	CDL Élémentaire	CDL Adultes	TOTAL
sept-16	2 192	11 645	19 538	2 094	258	1 845				37 572
oct-16	1 957	6 801	11 166	1 216	267	1 875	1 030	1 250	434	25 996
nov-16	2 147	10 328	16 823	1 747	223	1 828	93	105	48	33 342
déc-16	1 918	6 453	10 597	1 115	216	1 870	982	1 030	408	24 589
janv-17	2 445	11 439	18 072	1 983	250	1 923	60	41	39	36 252
fév-17	1 920	5450	8715	972	231	1 759	1335	1370	562	22 314
mars-17	2 670	12381	19750	2198	228	2 012				39 239
avril-17	1 859	4684	7803	846	150	1 814	1224	1121	462	19 963
mai-17	2 095	10061	16063	1741	208	1 917				32 085
juin-17	2 405	10949	17335	1847	235	1 782				34 553
juillet-17	1 628	2063	2975	442	188	1 760	1956	2303	830	14 145
août-17	883				229	1 769	1292	2490	745	7 408
TOTAL	24 119	92 254	148 837	16 201	2 683	22 154	7 972	9 710	3 528	327 458

1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Effectif année 2016-2017	Effectif année 2015-2016	Evolution en %
Septembre	37 572	36 362	3,22
Octobre	25 996	25 966	0,12
Novembre	33 342	34 806	-4,39
Décembre	24 589	26 572	-8,06
Janvier	36 252	33385	7,91
Février	22 314	28 281	-26,74
Mars	39 239	32 249	17,81
Avril	19 963	23 282	-16,63
Mai	32 085	32710	-1,95
Juin	34 553	35656	-3,19
Juillet	14 145	12 947	8,47
Août	7 408	7 315	1,26
TOTAL	327 458	329 531	-0,63

1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1 par typologies

	<i>Effectifs 2016-2017</i>	<i>Effectifs 2015-2016</i>	<i>Ecart en masse</i>
Repas Maternelle	92 254	93 169	-915
Repas Elémentaire	148 837	147 292	1 545
Repas Adultes	16 201	16 862	-661
Repas personnel communal	2 683	2 644	39
Repas personnes âgées portage	12 026	13 745	-1 719
Repas personnes âgées en résidence	10 128	10 031	97
CL Maternelle	7 972	7 780	192
CL Elémentaire	9 710	9 668	42
CL adultes	3 528	3 667	-139
Repas crèches	24 119	24 673	-554
TOTAL	327 458	329 531	-2 073

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

	Sept 2016- Août 2017	Sept 2015 - Août 2016	Impact au repas	% CA
NOMBRE DE REPAS	327 458	329 531		
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 100 390	1 100 832	3,360	97,07%
Autres prestations	33 250	34 576	0,102	2,93%
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	1 133 640	1 135 408	3,462	
Consommation denrées	561 297	592 601	1,714	49,51%
Personnel de production	252 705	262 245	0,772	22,29%
Personnel gestion et services	89 495	89 404	0,273	7,89%
Amortissement et leasing	586	591	0,002	0,05%
Impôts et taxes	17 740	17 244	0,054	1,56%
Gestion et fonctionnement	223 812	224 706	0,683	19,74%
Facturation	36 880	40 149	0,113	3,25%
Provisions créances	6 347	3 964	0,019	0,56%
TOTAL CHARGES	1 188 861	1 230 903	3,631	104,87%
STRUCTURE ET REMUNERATION	-55 221	-95 496	-0,169	-4,87%

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Élémentaire	Repas Adultes	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL Élémentaire	CL Adultes	Repas crèches	TOTAL
sept 16	35 939	65 986	8 635	1 064	4 621	3 478	0	0	0	6664	126 387
Oct 16	20 990	37 711	5 014	1 101	4 702	3 529	3 179	4 222	1 790	5929	88 166
Nov 16	31 875	56 817	7 204	920	4 409	3 605	287	355	198	6503	112 171
Déc 16	19 916	35 789	4 598	891	4 576	3 626	3 031	3 479	1 682	5815	83 403
Janv 17	35 304	61 035	8 177	1 031	4 607	3 822	185	138	161	7410	121 870
Fév 17	16 820	29 433	4 008	953	4 098	3 605	4 120	4 627	2 317	5825	75 807
Mars 17	38 211	66 702	9 064	940	4 675	4 136	0	0	0	8107	131 835
Avril 17	14 456	26 353	3 489	619	4 679	3 291	3 778	3 786	1 905	5660	68 015
Mai 17	30 173	52 912	7 055	843	4 753	3 534	0	0	0	6210	105 479
Juin 17	32 836	57 101	7 484	952	4 327	3 371	0	0	0	7138	113 209
Juillet 17	6 187	9 800	1 791	762	4 327	3 279	5 866	7 586	3 363	4831	47 792
Aout 17	0	0	0	928	4 127	3 505	3 875	8 202	3 019	2600	26 255
TOTAL	282 706	499 640	66 518	11 002	53 901	42 781	24 320	32 394	14 435	72 693	1 100 390

2.1.1 Autre chiffre d'affaire

	Montant
Prestations annexes	7 068,00
Ingrédients Crèches	14 168,50
Maintenance	12 013,75
TOTAL AUTRE CA	33 250

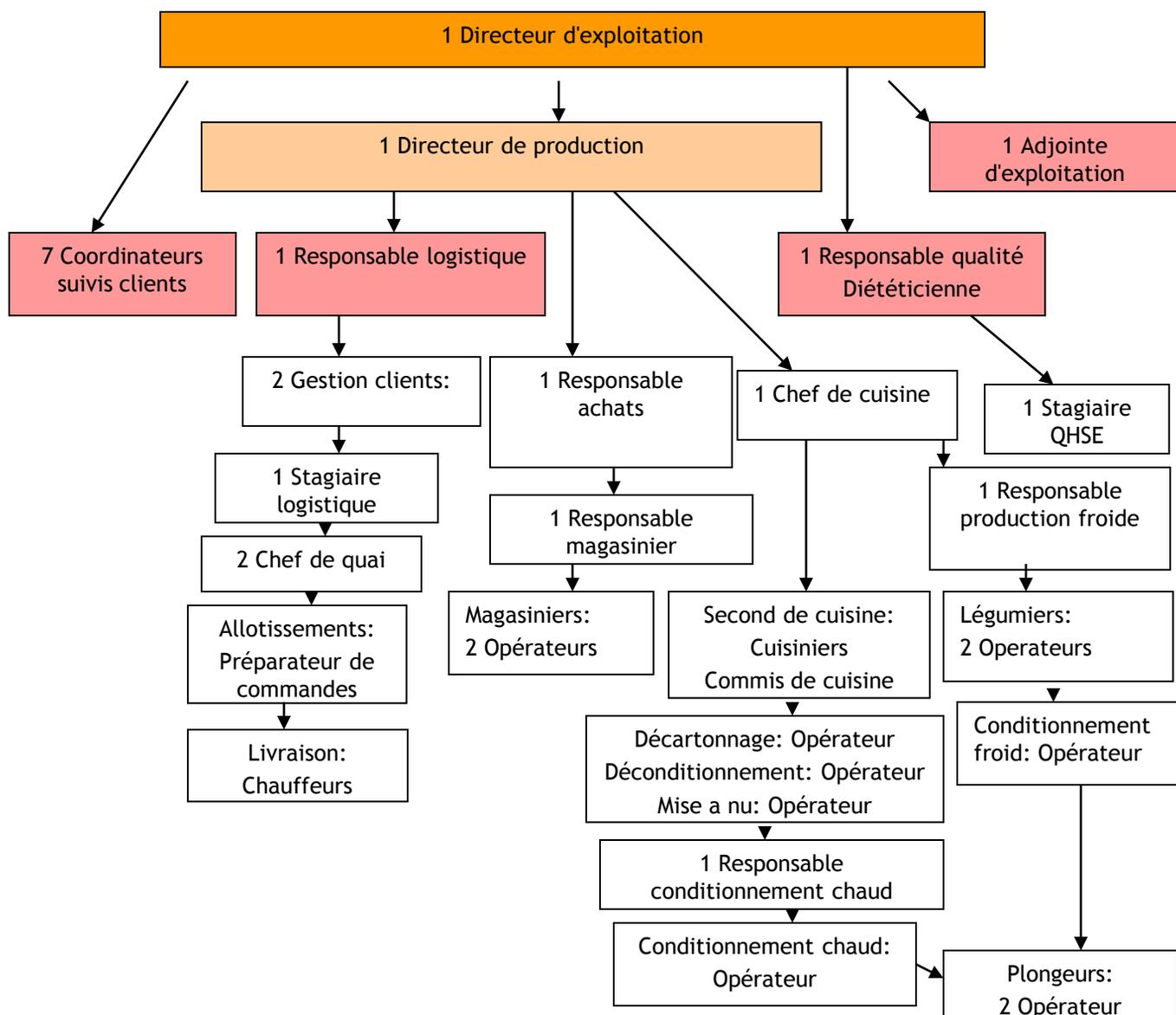
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Données Sept 2016 - Août 2017	Données Sept 2015- Août 2016	Ecart en masse	Evolution en %
Consommation	561 297	592 601	-31 304	-5,28%
Nombre de repas	327 458	329 531	-2 073	-0,63%
Part alimentaire	1,714	1,798	-0,084	-4,68%

Compte-rendu Financier

2.3. Effectifs et frais de personnel

Organigramme de la cuisine centrale



Statuts / Type de contrats / Horaires effectifs Sodexo Neuilly-Plaisance

Effectif	Statut	Type de contrat	Horaires mensuels	Nombre de jours travaillés par semaine
1	Responsable d'exploitation	CDI	Temps plein	5 jours semaine
1	Secrétaire de facturation	CDI	Temps partiel	5 jours semaine

2.4. Achats non stockés

	Sept 2016 - Août 2017	Sept 2015 - Août 2016	Evolution en masse
Conditionnement à jeter	41 560	47 800	-6239
Produits d'entretien	3 325	9 632	-6307
Location matériel d'exploitation	96	96	0
Entretien & maintenance	35 639	26 750	8889
Analyse bactériologique	2 866	2 465	401
Animation	256	0	256
Blanchissage	17 810	16 525	1284
Déplacements et missions	460	451	9
Autres frais d'exploitation	2 618	850	1768
Assurances	1 449	1 423	26
Cession cuisine centrale	117 733	118 714	-981
Total Gestion et fonctionnement	223 812	224 706	-894

	Sept 2016 - Août 2017	Sept 2015 - Août 2016	Evolution en masse	Evolution (%)
Télécom et affranchissement	10 385	13 793	-3 408	-24,7%
Honoraires de recouvrement	1 556	1 588	-32	-2,0%
Informatique	24 939	24 768	171	0,7%
TOTAL frais de facturation	36 880	40 149	-3 269	-8,1%

Avec 2073 repas de moins, il y a eu moins de factures envoyées. De plus, les relances téléphoniques ont eu un meilleur impact et moins de relances ont été envoyés d'où la différence en télécom et affranchissement.

2.7. Impôts et taxes

	Sept 2016 - Août 2017	Sept 2015 - Août 2016	Evolution en masse	Evolution (%)
Contribution solidarité	1 783	1 751	32	1,80%
Taxes formation	1 903	1 844	59	3,22%
CFE/CVEA	13 504	12 527	977	7,80%
Taxe effort construction	269	261	8	3,20%
Autres taxes	281	861	-580	-67,37%
TOTAL	17 740	17 244	496	2,88%

2.9. Conclusion

On note une diminution de 2073 convives par rapport à l'année dernière. Il y a une baisse sur les personnes âgées -12,5% (soit 171 repas de moins), les maternelles baissent de -0,98% (soit 915 repas de moins). Les crèches sont également en diminution de -2,25% (soit 554 repas en moins) alors que les élémentaires augmentent de +1,05% (soit 1545 repas de plus).

Cette diminution est aussi due aux 4 jours ouvrés en moins sur cette année.

Suite à nos efforts communs, l'impact sur les impayés a diminué de 536,41 euros.

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2016-2017 en euros HT
Crèche mixé	2,796
Crèche mouliné	2,979
Crèche grand	3,086
Maternelles	3,086
Elémentaires	3,377
Personnel communal	4,124
Adultes	4,124
Portage à domicile	4,504
Personnes âgées	4,246

3.2. Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la **post-facturation**.

La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles. Elle tient compte des absences lorsque celles-ci sont signalées au plus tard la veille avant 9h30.

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 30 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail internet Espace Famille
- Prélèvement automatique.
- Espèces.
- Chèques bancaires ou postaux.
- Virement.

3.3. Encaissements

Grille des tarifs

	Tarif en euros HT année 2016-2017
Maternelles	2,75
Maternelles ½ tarif	1,38
Elémentaires	3,14
Elémentaires ½ tarif	1,55
Adultes	3,60
Personnel communal	2,69
Personnes âgées	3,60
Ticket occasionnel	4,21

3.4. Etat des impayés

Montant total des impayés relevés par notre service de facturation sur l'année : **6713,05** euros

	<i>États des impayés mois par mois</i>
Septembre 2016	302,20
Octobre 2016	278,44
Novembre 2016	691,86
Décembre 2016	481,74
Janvier 2017	970,86
Février 2017	447,42
Mars 2017	898,01
Avril 2017	419,40
Mai 2017	885,67
Juin 2017	1337,45
TOTAL	6713,05

Annexes

SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste du matériel	p. 60-62
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 63-64
Annexe 3 :Analyses bactériologiques	p. 65-68

Annexe 1 : Liste du matériel

PAUL LETOMBE
Chariot neutre Blanco
Armoire froide 600 Litre Liebherr
Congélateur bahut Liebherr
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Comenda
PAUL DOUMER
Armoire froide Liebherr
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Four de remise en température BTR
LEON FRAPIE
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Four de remise en température BTR
Congélateur bahut Liebherr
Armoire froide Liebherr
Vitrine froide
Bain marie sur étuve
CAHOUETTES
Armoire froide 1200L Liebherr
Lave vaisselle Comenda
Four de remise en température BTR
Adoucisseur
CRECHE DU CENTRE
Lave vaisselle Ecomax
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
Lave linge
Sèche linge

Annexe 1 : Liste du matériel

CRECHE ABBE PIERRE
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle
Armoire froide Liebherr
Armoire froide Liebherr
Lave linge
Sèche linge
FOCH
Armoire froide Coreco
Four de remise en température BTR
Congélateur bahut Liebherr
Lave vaisselle Comenda
BEL AIR PRIMAIRE ET MATERNELLE
Lave vaisselle Zanussi
Adoucisseur
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
Armoire froide Bontami
Bain marie étuve Vauconsant
Chariot chauffe assiette Blanco
Meuble froid Vauconsant
Congélateur bahut Liebherr
Lave linge
Sèche linge
VICTOR HUGO MATERNELLE
Armoire froide Liebherr
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Four de remise en température BTR

Annexe 1 : Liste du matériel

VICTOR HUGO PRIMAIRE
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
Bain marie sur étuve Vauconsant
Meuble froid self
Armoire froide Liebherr
RESIDENCE
Armoire froide Liebherr
Four de remise en température BTR
INFO
Armoire froide Liebherr
EDOUARD HERRIOT
Armoire froide Liebherr
Four mixte
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Bain marie sur étuve Blanco
Meuble froid
Elément 4 feux Zanussi
Congélateur bahut Liebherr
JOFFRE
Four de remise en température BTR
Lave vaisselle Philips
Bain marie sec Vauconsant
Chauffe assiettes Blanco
Armoire froide Liebherr Profil line
Armoire froide Boutami
Meuble froid
CENTRE
Four de remise en température
Lave vaisselle Comenda
Adoucisseur
Bain marie 3 bacs
Chauffe assiettes
Armoire froide Liebherr
Meuble froid Liebherr
Meuble froid vitrine
Congélateur bahut Liebherr

Annexe 2 : Compensation tarifaire restauration scolaire

Période allant du 01/09/2016 au 31/08/2017

C.A. / DSP	Prix HT > 01/09/2016	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
mater scol	effectifs	11 645	6 801	10 328	6 453	11 439	5 450	12 381	4 684	10 061	10 949	2 063	0	92 254,00
mater CA	3.256	37 912,98	22 142,22	33 025,179	21 009,226	37 242,295	17 743,729	40 309,193	15 249,839	32 759,90	35 646,99	6 716,57	0,00	300 354,12
prim scol	effectifs	19 538	11 166	16 823	10 597	18 072	8 715	19 750	7 803	16 063	17 325	2 975	0	148 837,00
Prim CA	3.563	69 608,72	39 781,50	59 935,89	37 754,30	64 386,75	31 049,24	70 364,02	27 800,02	57 229,21	61 760,01	10 599,14	0,00	530 266,79
adultes scol	effectifs	2 094	1 216	1 747	1 115	1 983	972	2 198	846	1 741	1 847	442	0	16 201,00
adultes CA	4.351	9 110,62	5 290,60	7 600,88	4 851,16	8 627,68	4 229,00	9 563,10	3 680,79	7 574,78	8 035,96	1 923,06	0,00	70 487,63
perso mainie	effectifs	249	267	223	216	250	231	228	150	208	235	188	229	2 674,00
perso mainie CA	4.351	1 083,35	1 161,67	970,23	939,78	1 087,71	1 005,04	991,99	652,62	904,97	1 022,44	817,95	996,34	11 634,09
PAD	effectifs	1 026	1 044	979	1 016	1 023	910	1 038	1 039	1 071	975	975	930	12 026,00
PAD CA	4.752	4 875,26	4 960,80	4 651,93	4 827,75	4 861,01	4 324,07	4 932,29	4 937,04	5 089,09	4 632,93	4 632,93	4 419,10	57 144,18
residence	effectifs	819	831	849	854	900	849	974	775	846	807	785	839	10 128,00
Residence CA	4.480	3 668,74	3 722,49	3 803,12	3 826,52	4 031,58	3 803,12	4 363,06	3 471,64	3 789,68	3 614,98	3 516,43	3 759,33	45 368,68
total consommé ville		35 371	21 325	30 949	20 251	33 867	17 127	36 569	15 297	29 990	32 148	7 428	1 998	282 120,00
Total CA ville		126 259,66	77 059,27	110 587,24	73 207,74	120 236,01	62 154,19	130 523,65	55 791,95	107 342,63	114 713,31	28 206,08	9 173,76	1 015 255,50

Facturation Usagers	Tarif usager 01/09/14	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
Mater	2,750	30 082,25	18 031,75	27 153,50	17 242,50	30 137,25	14 181,75	32 326,25	12 215,50	26 427,50	34 397,00	27,50	-2,75	242 165,00
Mater demi	1,380	458,16	353,28	478,86	256,70	554,76	266,34	622,38	229,08	513,36	690,00	0,00	0,00	4 462,92
Mater 10%	2,480	138,88	76,88	208,32	161,20	272,80	114,08	245,52	74,40	148,80	198,40	0,00	0,00	1 639,28
Mater 20%	2,200	114,40	66,00	85,80	66,00	112,20	52,80	169,40	83,60	165,00	204,60	0,00	0,00	1 119,80
Mater 30%	1,930	277,92	194,93	357,05	250,90	358,98	208,44	382,14	158,26	247,04	355,12	0,00	0,00	2 790,78
Mater 40%	1,650	0,00	21,45	31,35	16,50	31,35	13,20	37,95	11,55	92,40	105,60	0,00	0,00	361,35
Mater 50%	1,370	72,61	47,95	76,72	45,21	84,94	39,73	87,88	41,10	93,16	132,89	0,00	0,00	721,99
Primaire	3,140	57 311,28	33 331,10	50 057,88	31 905,54	53 483,62	25 722,88	58 152,80	22 887,46	47 253,86	60 372,78	25,12	-12,56	440 491,76
Primaire demi	1,550	1 100,50	778,10	1 097,40	722,30	1 142,35	545,60	1 235,35	485,00	979,60	1 300,45	0,00	0,00	9 366,65
Primaire 10%	2,820	152,28	135,36	310,20	265,08	671,16	310,20	685,26	265,08	489,14	696,54	0,00	0,00	3 990,30
Primaire 20%	2,510	135,54	57,73	117,97	80,32	117,97	62,75	148,09	57,73	112,95	143,07	0,00	0,00	1 034,12
Primaire 30%	2,190	162,06	129,21	221,19	146,73	258,42	142,35	387,63	140,16	324,12	398,58	0,00	0,00	2 310,45
Primaire 40%	1,880	0,00	84,60	69,56	41,36	71,44	37,60	84,60	31,96	65,80	75,20	0,00	0,00	562,12
Primaire 50%	1,570	69,08	53,38	80,07	83,21	166,42	83,21	133,45	65,94	136,59	127,17	0,00	0,00	998,52
Prise en charge CCAS	-	-425,67	-366,30	-581,43	-422,04	-748,92	-384,11	-818,28	-338,07	-724,15	0,00	0,00	0,00	- 4 808,97
Enseignants / P.A.	3,600	7 135,20	6 814,80	7 236,00	6 944,40	7 459,20	6 436,80	7 754,40	6 676,00	7 316,80	6 904,80	6 217,20	6 339,60	83 239,20
Perso mainie	2,690	661,74	737,06	594,49	532,62	653,67	626,77	599,87	414,26	575,66	618,70	503,03	607,94	7 125,81
Vente de tickets	4,210	1 734,52	955,67	1 372,46	677,81	1 046,29	589,40	980,93	206,29	1 326,15	728,33	159,98	138,93	9 918,76
Total		99 180,75	61 502,95	88 967,39	59 056,34	95 875,90	49 049,79	103 216,42	43 687,30	85 555,78	107 449,23	6 877,83	7 071,16	807 489,84
Compensation Tarifaire		27 078,91	15 556,32	21 619,95	14 151,40	24 360,11	13 104,40	27 308,23	12 104,65	21 786,85	7 264,08	21 328,25	2 102,60	207 765,66
Acomptes ville Euro tic		2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855	2 1691,855			21 691,855
Régularisation de la Compensation Tarifaire		5 387,06	-6 136,54	-72,00	-7 540,46	2 668,26	-8 567,46	5 616,37	-9 587,20	95,00	-14 427,77	21 328,25	2 102,60	-9 152,89

Annexe 2 : Compensation tarifaire CME

Période allant du 01/09/2016 au 31/08/2017

(Données en EURO TTC)

	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
--	-----------	---------	----------	----------	---------	---------	------	-------	-----	------	---------	------	-------

Nb. repas commandés / facturés
Mater
Prim
Adultes
Total

	1 030	93	982	60	1 335	1 224		1 956	1 292	7 972,00
	1 250	105	1 030	41	1 370	1 121		2 303	2 490	9 710,00
	434	48	408	39	562	462		830	745	3 528,00
0	2 714	246	2 420	140	3 267	2 807	0	5 089	4 527	21 210

PV appliqués

C.A. / DSP (hors incidence Effet/seuil)	au 1er sept 2016
Mater	3,256
Prim	3,563
Adultes	4,351
Total	

0,00	3 363,40	302,78	3 197,13	195,34	4 346,40	0,00	3 985,01	0,00	0,00	6 368,21	4 206,40	25 954,68
0,00	4 453,42	374,09	3 669,62	146,07	4 880,95	0,00	3 993,83	0,00	0,00	8 204,98	8 871,21	34 594,16
0,00	1 888,26	208,84	1 775,13	169,88	2 445,16	0,00	2 010,08	0,00	0,00	3 611,18	3 241,36	15 349,69
0,00	9 695,08	885,71	8 641,88	511,10	11 672,51	0,00	9 988,92	0,00	0,00	18 184,37	16 318,97	75 898,53

Acomptes ville
Fact Acomptes provisionnels
Total itc

7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	0,00	0,00	76 487,50
7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	7 648,75	0,00	0,00	76 487,50

Régularisation de la Compensation Tarifaire

-7 648,75	2 046,33	-6 763,04	993,13	-7 137,65	4 023,76	-7 648,75	2 340,17	-7 648,75	-7 648,75	18 184,37	16 318,97	-588,97
-----------	----------	-----------	--------	-----------	----------	-----------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	---------

Annexe 3 : Analyses bactériologiques

Rapport d'audit

CLIENT	SOD VICTOR HUGO MATERNELLE FR000310
Code interne	LL27275
Adresse	36 AVENUE VICTOR HUGO 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	N6ME: Elena Madelain
Personne rencontrée	Mme Le Peron - Responsable
Le	03/01/2017

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date					04/02/2016	03/01/2017
Heure de début					08:00	08:40
Heure de fin					08:30	09:10

Barème	V-5	V-4	V-3	V-2	V-1	V
--------	-----	-----	-----	-----	-----	---

1. BILAN							
1.1. Items d'alerte							
A1	Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés					0	0
A2	Non respect des températures (T°C)					0	0
A3	Non respect de la traçabilité					0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel					0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection					0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication					0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi						87.5	95
1.3 Niveau de risque hygiène							
Niveau d'alerte sur l'audit approfondi							
1.4 Niveau de risque locaux							
Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux							
2. HYGIENE DU PERSONNEL							
2.1	Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75				0	0
2.2	Respect du lavage des mains	75				0	0
2.3	Propreté de la tenue	75				0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75				0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30				0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30				0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30				0	0
2.8	Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30				XXX	XXX
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1 Propreté et entretien							
3.1.1	Propreté des abords du site	30				0	0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0				0	0

Rapport d'audit

CLIENT	SOD RESIDENCE FR000310
Code interne	LL27279
Adresse	64 AVENUE FOCH 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	T3TG: Estelle Lerebours
Personne rencontrée	Mme Adjénak - Responsable
Le	06/03/2017

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date			01/02/2016	14/03/2016	26/09/2016	06/03/2017
Heure de début			09:55	10:05	11:30	11:40
Heure de fin			10:30	10:35	12:00	12:10

Barème	V-5	V-4	V-3	V-2	V-1	V
--------	-----	-----	-----	-----	-----	---

1. BILAN							
1.1. Items d'alerte							
A1	Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés			0	0	0	0
A2	Non respect des températures (T°C)			0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité			0	0	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel			0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection			0	0	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication			0	0	0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi				92.5	97	97	100
1.3 Niveau de risque hygiène							
Niveau d'alerte sur l'audit approfondi							
1.4 Niveau de risque locaux							
Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux							
2. HYGIENE DU PERSONNEL							
2.1	Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75		0	0	0	0
2.2	Respect du lavage des mains	75		0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	75		0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75		0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30		0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30		0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30		0	0	0	0
2.8	Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30		0	0	0	0
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1 Propreté et entretien							
3.1.1	Propreté des abords du site	30		0	0	0	0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0		0	0	0	0

Rapport d'audit

CLIENT	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES FR000310
Code interne	LL27278
Adresse	30 RUE DES CAHOUETTES 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	T3TG: Estelle Lerebours
Personne rencontrée	Mme MERFAT - Cuisinière
Le	28/03/2017

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date			01/02/2016	18/03/2016	26/09/2016	28/03/2017
Heure de début			11:00	07:40	09:00	11:05
Heure de fin			11:40	08:10	10:00	11:35

Barème	V-5	V-4	V-3	V-2	V-1	V
--------	-----	-----	-----	-----	-----	---

1. BILAN							
1.1. Items d'alerte							
A1	Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés			0	0	0	0
A2	Non respect des températures (T°C)			0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité			0	0	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel			0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection			0	0	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication			0	0	0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi				85.5	97	97	97
1.3 Niveau de risque hygiène							
Niveau d'alerte sur l'audit approfondi							
1.4 Niveau de risque locaux							
Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux							
2. HYGIENE DU PERSONNEL							
2.1	Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75		0	0	0	0
2.2	Respect du lavage des mains	75		0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	75		0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75		0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30		0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30		0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30		0	0	0	0
2.8	Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30		0	0	0	0
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1 Propreté et entretien							
3.1.1	Propreté des abords du site	30		0	0	0	0

