

A young child with blonde hair is smiling broadly while sitting at a table. The child is holding a silver fork and is in the process of eating. The background is slightly blurred, showing other people and a bright, indoor setting, likely a school cafeteria or a dining hall. The overall atmosphere is warm and positive.

EDUCATION

Ville de  
Neuilly plaisance  
Compte-rendu  
annuel d'activité  
2015-2016

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b>	<b>p. 5</b>
1. Contexte contractuel	p. 8
2. Descriptif des missions du contrat	p. 8
<b>COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE</b>	<b>p. 9</b>
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
5. La triple certification	p. 31

# SOMMAIRE

<b>COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 32</b>
1. Liste des contrats	p. 35
2. Maintenance et de renouvellement effectués sur les offices	p. 36
3. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 37
<b>COMPTE-RENDU FINANCIER</b>	<b>p. 38</b>
1. Fréquentation	p. 42
1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie	p. 42
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 43-44
2. Compte de résultat	p. 45
2.1. Chiffre d'affaires	p. 46
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 47
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 47
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 48
2.4. Achats non stockés	p. 49
2.5. Sous-traitance générale	p. 50
2.6. Impôts et taxes	p. 51
2.7. Conclusion	p. 52
3. Tarification et encaissements	p. 53
3.1. Prix de vente contractuels	p. 53
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 54
3.3. Encaissements	p. 55
3.4. Etat des impayés	p. 56

# SOMMAIRE

<b>ANNEXES</b>	<b>p. 58</b>
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 61-63
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 64-65
Annexe 3 : Analyses bactériologiques	p. 66-69

# 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
5. La triple certification	p. 31

11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

## 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, moulinsés, 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.

3,37 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 2015	Menu
<p data-bbox="379 902 603 925">« Vive la rentrée »</p> <p data-bbox="236 936 746 992"><i>Pour fêter la rentrée autour d'un cocktail de fruits frais, riche en vitamines.</i></p> 	<p data-bbox="932 925 1273 958"><b>Cocktail de la rentrée*</b></p> <p data-bbox="1050 981 1152 1014">Melon</p> <p data-bbox="1011 1037 1190 1070">Hamburger</p> <p data-bbox="874 1093 1327 1171">Mater: Steak haché de bœuf charolais au jus</p> <p data-bbox="954 1193 1248 1227">Pommes noisettes</p> <p data-bbox="1034 1249 1168 1283">Fraidou</p> <p data-bbox="916 1305 1286 1339">Mousse chocolat au lait</p> <p data-bbox="826 1350 1082 1384">*Sirop de grenadine</p> <p data-bbox="842 1395 1359 1473">Le thème du cycle était les légumes tiges :</p> <p data-bbox="849 1496 1353 1574">Pépinettes aux poireaux ou encore tarte à la rhubarbe</p>

Octobre 2015

## « Au Sommet du Goût ! »

En octobre, à l'occasion de la Semaine du Goût, nous avons proposé de partir à la découverte de nos montagnes françaises les plus célèbres.

L'occasion de faire découvrir aux enfants des plats et produits typiques de nos régions :

- La Savoie
- Le Massif Central
- Les Vosges
- Les Pyrénées



## Exemples de plats

### La Savoie

Potage brocolis à la fourme d'Ambert  
Croziflette

### Le Massif Central

Purée façon aligot

### Les Vosges



Hot dog Vosgien  
Salade verte

### Les Pyrénées

Fromage des Pyrénées  
Gâteau basque

<p><b>Novembre décembre 2015</b></p>	<p>Le thème du cycle était les légumes fleurs:</p> <p><i>Parmentier de saumon poisson blanc et brocolis</i></p> <p><i>Parmentier de bœuf aux choux de Bruxelles</i></p>
<p><b>Décembre 2015</b> <b>« Noël »</b></p> <p><i>Partage et convivialité autour du repas de Noël</i></p>	<p><b>Menu</b></p> <p><i>Rillettes aux deux saumons et pain polaire</i></p> <p><i>Piccatas de pintade sauce aux marrons (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><b>Janvier 2016</b> <b>« Epiphanie »</b></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> <p>Le thème du cycle était les légumes :</p> <p><i>Velouté de navet</i> <i>Salade verte sauce au raifort</i></p>

## Compte-rendu Qualité / Développement Durable

<p style="text-align: center;"><b>Janvier 2016</b></p> <p style="text-align: center;"><b>« les neiges (presque) éternelles du Kilimandjaro ! »</b></p> <p><i>une escale culinaire en Afrique et participation à la reforestation en partenariat avec l'association Pur Projet.</i></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Des recettes inspirées de la cuisine africaine avec des produits exotiques et des saveurs épicées au cœur du menu :</p> <p>Soupe de haricots rouges et noix de coco</p> <p>Bœuf charolais épicé polenta</p> <p>Fromage mélusin</p> <p>Fromage blanc et mangue.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Février 2016</b></p> <p style="text-align: center;"><b>« Chandeleur »</b></p>	<p>Au mois de février, la Chandeleur a permis de « faire sauter » les crêpes.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mars 2016</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Les trésors du Machu-Picchu</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Invitation au sommet de la forme autour d'un menu sud-américain :</p> <p>Salade batavia, maïs et crumble</p> <p>Mijoté de bœuf charolais épicé</p> <p>Riz et légumes</p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Gâteau au chocolat des Andes</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mars 2016</b></p> <p style="text-align: center;"><b>« Repas de printemps »</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu</b></p> <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Gigot d'agneau au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Dessert de Printemps : Gâteau au chocolat</p>

## Compte-rendu Qualité / Développement Durable

<p><b>Avril 2016</b> <b>« Menu chinois »</b></p>	<p><b>Menu</b></p> <p>Pousses de soja et carottes râpées vinaigrette balsamique Emincé de porc au caramel Riz cantonais Fromage Mélusin Cocktail de fruits exotiques</p> <p>Le thème du cycle était les légumes feuilles : Cake chèvre épinards Flan de chou-fleur et son coulis de tomate basilic</p>
<p><b>Mai 2016</b> <b>« Menu mexicain »</b></p>	<p><b>Menu</b></p> <p>Guacamole et chips tortillas Fajitas au poulet Emmental râpé Gâteau de maïs</p> <p>Le thème du cycle était les légumes fruits : Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>
<p><b>Mai 2016</b> <b>« Menu italien »</b></p>	<p><b>Menu</b></p> <p>Tomate vinaigrette au basilic Pizza 3 fromages du chef Fraidou Pan'abricota</p>
<p><b>Juin 2016</b> <b>« Fraîch'attitude »</b></p> <p><i>Durant la semaine de la Fraîch'attitude, les Chefs Sodexo ont redoublé d'imagination pour étonner les enfants avec des plats rafraîchissants autour des fruits et légumes de saison</i></p>	<p><b>Menu</b></p> <p>Duo de pastèque et melon Aiguillettes de poulet froides sauce menthe Taboulé Petit moulé fines herbes Smoothie fraise et banane</p>

## Les animations Fontaine chocolat

Durant les vacances scolaires, une animation fontaine chocolat est réalisée 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 Mismar 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, chef de secteur ile de France  
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 :

133 analyses bactériologiques des produits et prélèvements de surface.

#### Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2015-2016, 22 audits d'hygiène, 9 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 2015-2016 pour les agents d'offices :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Mois de février	Formation HACCP	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><b>Solutions en faveur de la santé et du bien-être</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous accompagnons nos clients dans l'aménagement et la décoration de l'espace de restauration pour en faire un <b>lieu accueillant où les enfants ont envie de déjeuner.</b></li> <li>• Nous sommes forces de proposition pour apporter des solutions techniques <b>qui réduisent le niveau sonore</b> de la salle de restaurant.</li> </ul>
<p><b>Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous concevons des <b>menus variés et équilibrés</b>, respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.</li> <li>• Nous proposons des <b>recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes</b> (ex. les mandarines entartées, salade de pousse d'épinard aux croutons ...).</li> <li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation à la nutrition auprès des enfants</b> (ateliers interactifs...).</li> <li>• Nous informons les familles à travers la lettre cuisto rigolo sur le <b>site internet espace famille.</b></li> </ul>
<p><b>Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous avons fixé des <b>critères nutritionnels</b> sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.</li> <li>• Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.</li> <li>• Nous utilisons majoritairement des <b>produits frais</b> 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.</li> <li>• Nous proposons des <b>pâtisseries fraîches</b> réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles.</li> <li>• Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.</li> </ul>

## 4.2. Développement des communautés locales

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

## 4.3. Environnement / Achats Durables

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

## 4.3. Environnement / Achats Durables (suite)

Enjeu	Actions
<p><b>Empreinte carbone et consommation d'eau</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• <b>Sur la cuisine et sur les restaurants, les équipes sont formées aux bonnes pratiques environnementales</b> à l'aide :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- de guides de bonnes pratiques environnementales, d'affiches de sensibilisation à la préservation des ressources et de mémos thématiques consultables à tout moment,</li> <li>- d'équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets).</li> </ul> </li> <li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation sur la préservation des ressources en eau auprès des enfants</b> (ateliers interactifs...).</li> <li>• Un plat végétarien est servi tous les deux mois afin de réduire l'empreinte carbone.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Enjeu	Actions
<p><b>Déchets</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.</li> <li>• Nous collectons et recyclons les barquettes en polypropylène en collaboration avec nos clients.</li> <li>• <b>Nous utilisons des barquettes qui ne contiennent pas de colorant alimentaire issu de substances chimiques.</b> 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.</li> <li>• Nous mettons en place des <b>actions de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants</b> (ateliers interactifs...).</li> <li>• Chaque année, durant la Semaine du Développement Durable, nous mettons en place l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes ! » sur tous les restaurants scolaires. Cette opération a pour objectif de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'exemple du pain.</li> <li>• 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.</li> </ul>

## 5. La triple certification

Sodexo a fait le choix unique dans la profession de s'engager dans un projet de certification de son Système de Management Intégré.

Sur la cuisine d'Eaubonne, nous avons mis en place une organisation et un dispositif de contrôle permettant d'intégrer dans une même démarche certifiée :

- les objectifs de satisfaction clients et convives (norme ISO 9001),
- la prévention du risque alimentaire au-delà de la réglementation (norme ISO 22000),
- l'amélioration des indicateurs de performance environnementale (norme ISO 14001).

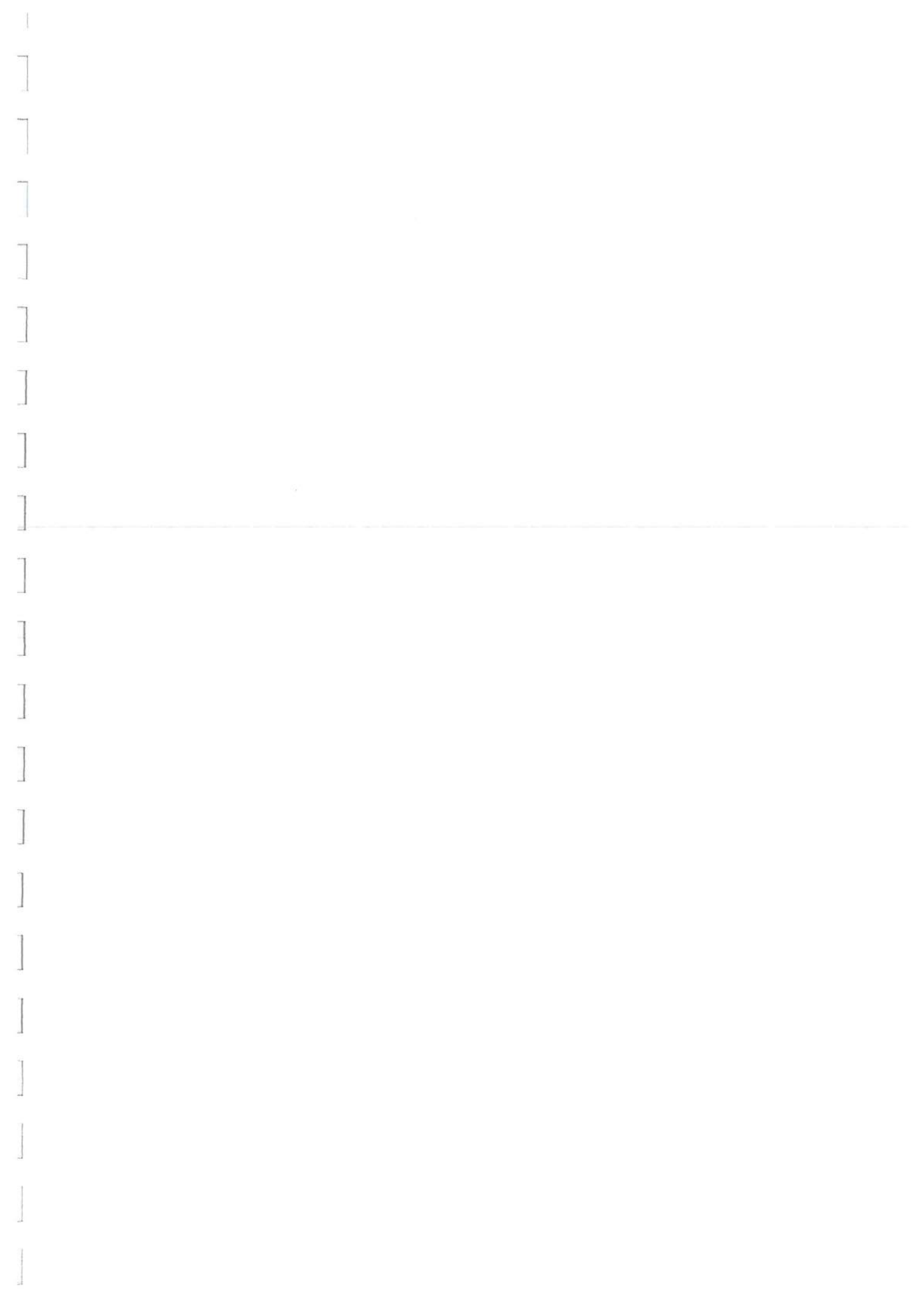
Les dispositions prises pour respecter les exigences des 3 normes ISO 9001, ISO 22000 et ISO 14001 sont cohérentes et traduites dans :

- une seule politique,
- un seul management,
- un seul système documentaire,
- des objectifs communs ou hiérarchisés,
- un seul audit de certification.

Cette certification vous apporte la preuve du respect de nos engagements et nous inscrit dans un processus d'amélioration continue.

Le fonctionnement et l'efficacité de cette certification sont vérifiés annuellement par un organisme indépendant accrédité (Bureau Veritas).

# Compte-rendu technique



# SOMMAIRE

1. Liste des contrats	p. 35
2. Maintenance et de renouvellement effectués sur les offices	p. 36
3. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 37

## 1. Liste des contrats

Société	Prestations
Quiétalis	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Initial-services	Expert en location-entretien d'articles textiles et d'hygiène

# Compte-rendu technique

## 2. Les travaux de maintenance effectués

Travaux de maintenance effectués sur les offices

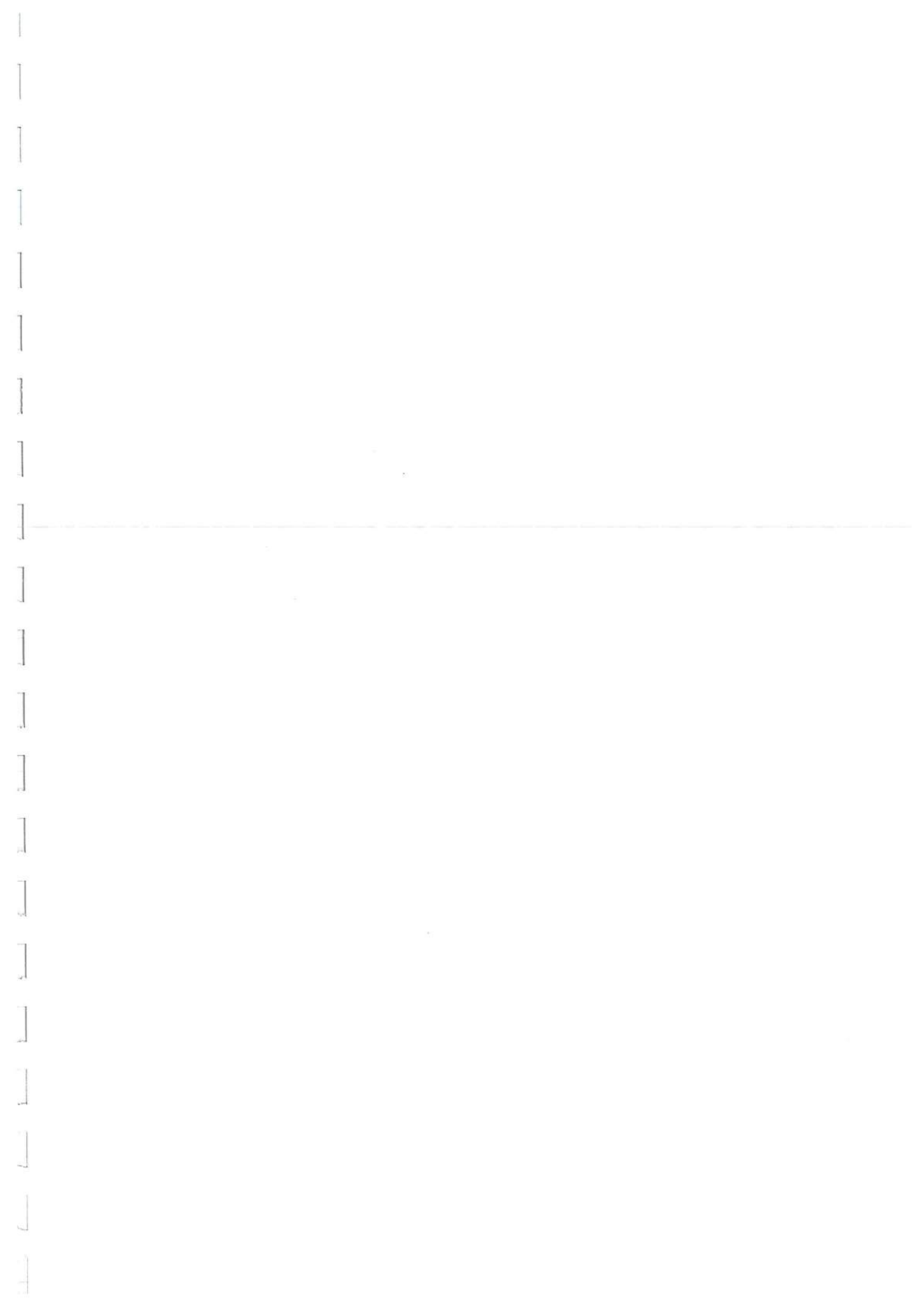
Fournisseurs	Fonction	Montant
QUIÉTALIS	Entretien matériel exploitation	26150
<b>TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION</b>		<b>26150</b>

Société	Prestations	Montant HT
Quiétalis	Poignée crèche abbé pierre	225,27
Quiétalis	Platine électronique four Centre	1172,25
Quiétalis	Joint lave-vaisselle Centre	210,79
Quiétalis	Bouton four Herriot	298,00
Quiétalis	Joint armoire froide Joffre	258,05
Quiétalis	Micro contact lave vaisselle P. Doumer	422,81
Quiétalis	Programmeur lave-vaisselle P.Letombe	600,65
Quiétalis	Doseur hydraulique P.Letombe	270,92
Quiétalis	doseur produit de rinçage P.Letombe	287,86
Quiétalis	Joint de four crèche pirouettes	169,60
<b>TOTAL COUTS DE MAINTENANCE</b>		<b>3916,20</b>

## 2. Les travaux de renouvellement effectués

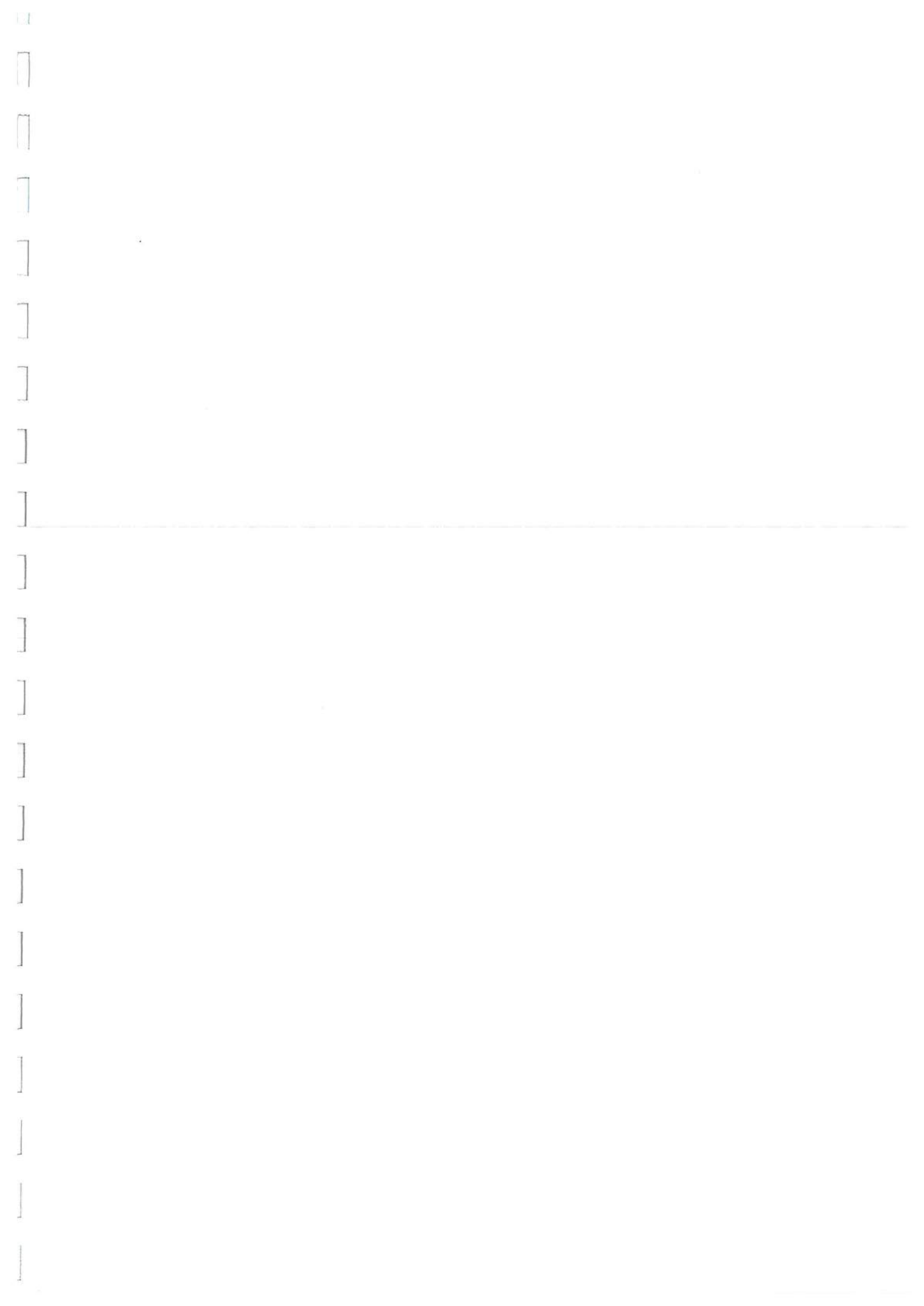
Société	Prestations	Montant HT
Quiétalis	Lave vaisselle Herriot	3668,66
Quiétalis	Four Centre	5356,75
TOTAL COUTS DE MAINTENANCE		9025,41

# Compte-rendu Financier



# SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 42
1.1. Nombre total de repas suivant leur catégorie	p. 42
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 43-44
2. Compte de résultat	p. 45
2.1. Chiffre d'affaires	p. 46
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 47
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 47
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 48
2.4. Achats non stockés	p. 49
2.5. Sous-traitance générale	p. 50
2.6. Impôts et taxes	p. 51
2.7. Conclusion	p. 52
3. Tarification et encaissements	p. 53
3.1. Prix de vente contractuels	p. 53
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 54
3.3. Encaissements	p. 55
3.4. Etat des impayés	p. 56



# Compte-rendu Financier

## 1. Fréquentation

### 1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Crèches	Repas Maternelle	Repas Primaire	Repas Adulte	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées	CDL maternelle	CDL primaire	CDL Adultes	TOTAL
sept.-15	2092	11440	18469	2109	267	1 985				36 362
oct.-15	2 116	6284	10321	1152	276	2 093	1 398	1 720	606	25 966
nov.-15	2 139	10862	17641	1862	231	2 071				34 806
déc.-15	2 000	7416	11876	1317	233	2 073	682	701	274	26 572
janv.-16	2 301	10 498	16574	1 874	188	1 950				33385
fév.-16	2 203	7 852	12624	1 452	228	1 895	768	882	377	28 281
mars-16	2 376	9 587	15090	1 746	221	2 043	465	480	241	32 249
avril-16	2 042	5 943	9393	1 070	175	1 919	1191	1034	515	23 282
mai.-16	2 192	10 489	16060	1 887	218	1 864				32710
juin.-16	2 593	11 485	17219	2 087	244	2 028				35656
juillet-16	1734	1313	2025	306	183	1 819	2071	2617	879	12 947
août-16	885				180	2 036	1205	2234	775	7 315
<b>TOTAL</b>	<b>24 673</b>	<b>93 169</b>	<b>147 292</b>	<b>16 862</b>	<b>2 644</b>	<b>23 776</b>	<b>7 780</b>	<b>9 668</b>	<b>3 667</b>	<b>329 531</b>

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

	Effectif année 2014-2015	Effectif année 2015-2016	Evolution en %
Septembre	36 002	36 362	1,000
Octobre	26 525	25 966	-2,107
Novembre	31 825	34 806	9,367
Décembre	27 714	26 572	-4,121
Janvier	33 252	33 385	0,400
Février	21 725	28 281	30,177
Mars	37 683	32 249	-14,420
Avril	23 740	23 282	-1,929
Mai	28 230	32 710	15,870
Juin	36 150	35 656	-1,367
Juillet	13 657	12 947	-5,199
Août	6 240	7 315	17,228
<b>TOTAL</b>	<b>322 743</b>	<b>329 531</b>	<b>2,103</b>

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

	Effectif année 2014-2015	Effectif année 2015-2016	Evolution en %
Crèches	25431	24 673	<b>-2,981</b>
Maternelles (scolaires)	95636	93 169	<b>-2,580</b>
Elémentaires (scolaires)	137926	147 292	<b>6,791</b>
Adultes	17646	16 862	<b>-4,443</b>
Enfants en centres de loisirs	17 083	17 448	<b>2,137</b>
Adultes centres de loisirs	3535	3 667	<b>3,734</b>
Repas Personnel communal	2771	2 644	<b>-4,583</b>
Personnes âgées	22715	23 776	<b>4,671</b>
<b>TOTAL</b>	<b>322 743</b>	<b>329 531</b>	<b>2,103</b>

## 2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

	Sept 2015 - Août 2016	Sept 2014 - Août 2015	Impact au repas	% CA
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	329 531	322 743		
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 100 832	1 061 185	3,341	0,970
Autres prestations	34 576	39 773	0,105	0,030
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 135 408</b>	<b>1 100 958</b>	3,446	
Consommation denrées	592 601	591 936	1,798	0,522
Personnel de production	262 245	262 875	0,796	0,231
Personnel gestion et services	89 404	83 019	0,271	0,079
Amortissement et leasing	591	462	0,002	0,001
Impôts et taxes	17 244	17 412	0,052	0,015
Gestion et fonctionnement	224 706	218 668	0,682	0,198
Facturation	40 149	33 231	0,122	0,035
Provisions créances	3 964	8 339	0,012	0,003
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>1 230 903</b>	<b>1 215 940</b>	3,768	1,084
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	<b>-95 496</b>	<b>-114 982</b>	<b>-0,290</b>	<b>-0,084</b>

Suite à une erreur matérielle sur le CRA 2014 2015, le chiffre d'affaires a été revu dans le tableau ci-dessus

# Compte-rendu Financier

## 2.1. Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas crèches	TOTAL
sept 15	34 617	61 151	8 525	1 079	4 818	3 722	0	0	0	6 222	120 133
Oct 15	19 015	34 173	4 656	1 116	5 224	3 788	4 230	5 695	2 449	6 296	86 643
Nov 15	32 868	58 409	7 526	934	5 414	3 518	0	0	0	6 365	115 035
Déc 15	22 441	39 321	5 323	942	5 317	3 618	2 064	2 321	1 108	5 951	88 405
Janv 16	31 767	54 877	7 575	760	5 131	3 280	0	0	0	6 850	110 240
Fév 16	23 760	41 798	5 869	922	4 906	3 264	2 324	2 920	1 524	6 568	93 855
Mars 16	29 010	49 963	7 057	893	5 321	3 489	1 407	1 589	974	7 085	106 789
Avril 16	17 984	31 100	4 325	707	4 822	3 443	3 604	3 424	2 082	6 092	77 582
Mai 16	32 372	54 240	7 781	899	5 035	3 168	0	0	0	6 679	109 411
Juin 16	35 446	58 154	8 606	1 006	5 035	3 864	0	0	0	7 935	119 198
Juillet 16	4 052	6 839	1 262	755	4 909	3 096	6 392	8 838	3 625	5 309	44 893
Aout 16	0	0	0	742	5 157	3 784	3 719	7 545	3 196	2 712	26 801
<b>TOTAL</b>	<b>283 332</b>	<b>490 025</b>	<b>68 506</b>	<b>10 754</b>	<b>61 089</b>	<b>42 032</b>	<b>23 740</b>	<b>32 332</b>	<b>14 957</b>	<b>74 063</b>	<b>1 100 832</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.1.1 Autre chiffre d'affaire

	Montant
Prestations annexes	11 384,75
Ingrédients Crèches	13 258,36
Maintenance	9 025,41
Pique nique	755,86
Denrées	151,80
<b>TOTAL AUTRE CA</b>	<b>34 576</b>

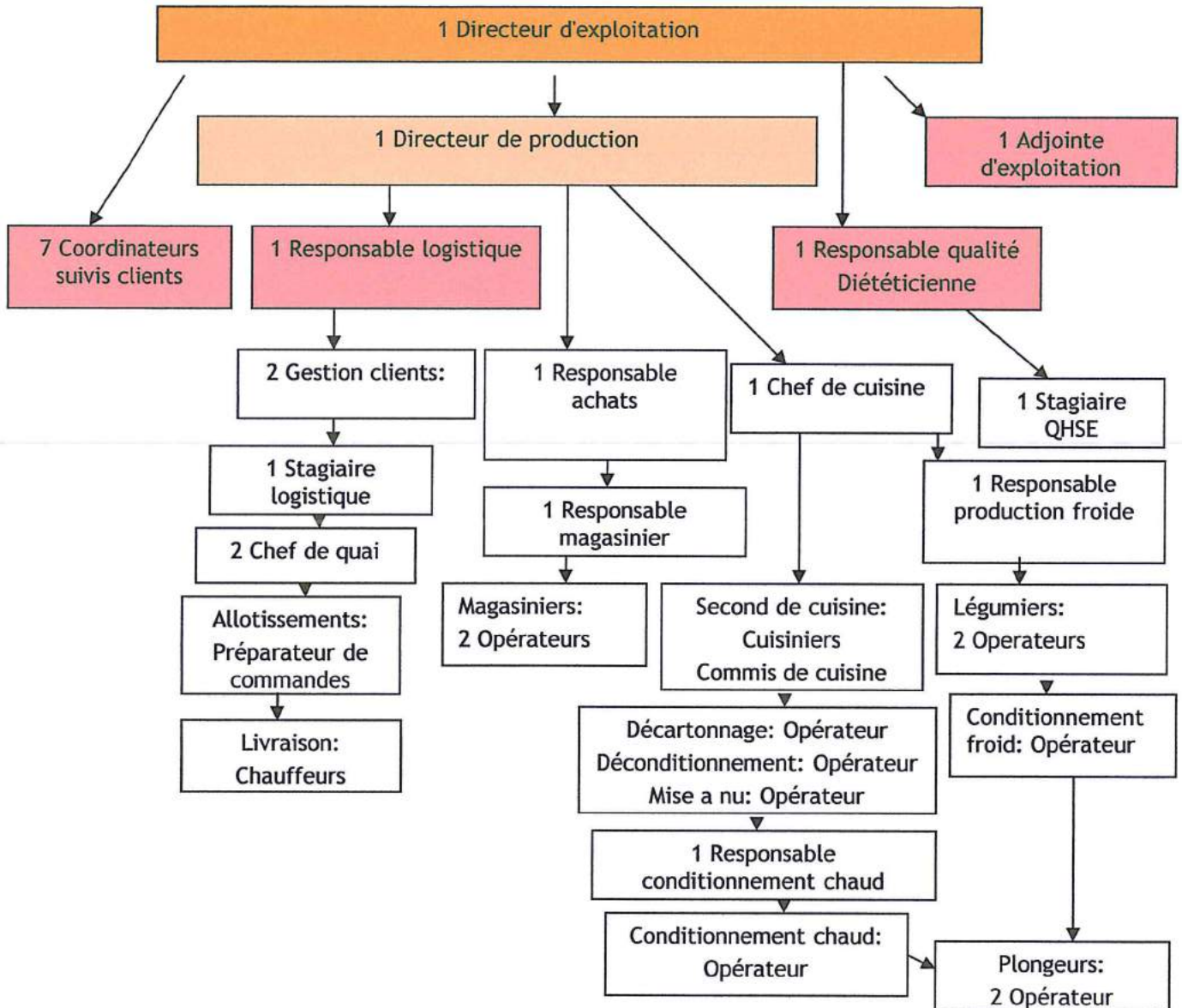
## 2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Données Sept 2015 - Août 2016	Données Sept 2014 - Août 2015	Ecart en masse	Evolution en %
Consommation	592 601	608 900	-16 299	<b>-2,68%</b>
Nombre de repas	329 531	322 743	6 788	<b>2,10%</b>
Part alimentaire	1,798	1,887	-0,088	-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 plein	5 jours semaine

## 2.4. Achats non stockés

	Sept 2015 - Août 2016	Sept 2014 - Août 2015	Evolution en masse
Conditionnement à jeter	47 800	41 836	5 964
Produits d'entretien	9 632	15 649	-6 017
Location matériel d'exploitation	96	95	1
Entretien & maintenance	26 750	17 985	8 765
Analyse bactériologique	2 465	2 420	45
Animation	0	2 430	-2 430
Blanchissage	16 525	15 149	1 376
Petit matériel d'exploitation	0	310	-310
Déplacements et missions	451	906	-455
Autres frais d'exploitation	-364	2 732	-3 096
Assurances	1 423	1 419	4
Cession cuisine centrale	118 714	117 734	980
<b>Total Gestion et fonctionnement</b>	<b>223 492</b>	<b>218 665</b>	<b>4 827</b>

	Sept 2015 - Août 2016	Sept 2014 - Août 2015	Evolution en masse	Evolution en %
Télécom et affranchissement	13 793	10 038	3 755	37,4%
Honoraires de recouvrement	1 588	1 430	158	11,1%
Informatique	24 768	21 763	3 005	13,8%
<b>TOTAL frais de facturation</b>	<b>40 149</b>	<b>33 231</b>	<b>6 918</b>	<b>20,8%</b>

Avec 6788 repas de plus, il y a eu plus de facture envoyées d'où la différence en télécom et affranchissement.

L'abonnement au centre informatique a augmenté cette année.

## 2.7. Impôts et taxes

	Sept 2015 - Août 2016	Sept 2014 - Août 2015	Evolution en masse	Evolution (%)
Contribution solidarité	1 751	1 747	5	0,27%
Taxes formation	1 844	1 143	700	61,28%
CFE/CVEA	12 527	13 412	-885	-6,60%
Taxe effort construction	261	245	16	6,50%
Autres taxes	861	865	-4	-0,50%
<b>TOTAL</b>	<b>17 244</b>	<b>17 412</b>	<b>-168</b>	<b>-0,97%</b>

## 2.9. Conclusion

On note une augmentation de 6788 convives par rapport à l'année dernière. Il y a une forte hausse sur les primaires 6,79% (soit presque 10000 repas de plus) alors que les maternelles baissent de 2,58%. A noter également la baisse du personnel communal -4,58% et la hausse des personnes âgées 4,67% (résidence et portage à domicile cumulés).

Cette augmentation est aussi due au fait qu'il y ait eu 2 jours ouvrés de plus sur cette année.

Vous constaterez qu'avec cette hausse d'effectifs, l'impact sur les impayés, suite à notre travail commun, a fait baisser les impayés de 3725,03 euros.

## 3. Tarification et encaissements

### 3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels année 2015-2016 en euros HT
Crèche mixé	2,741
Crèche mouliné	2,923
Crèche grand	3,026
Maternelles	3,026
Elémentaires	3,311
Personnel communal	4,042
Adultes	4,042
Portage à domicile	4,416
Personnes âgées	4,163

## 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

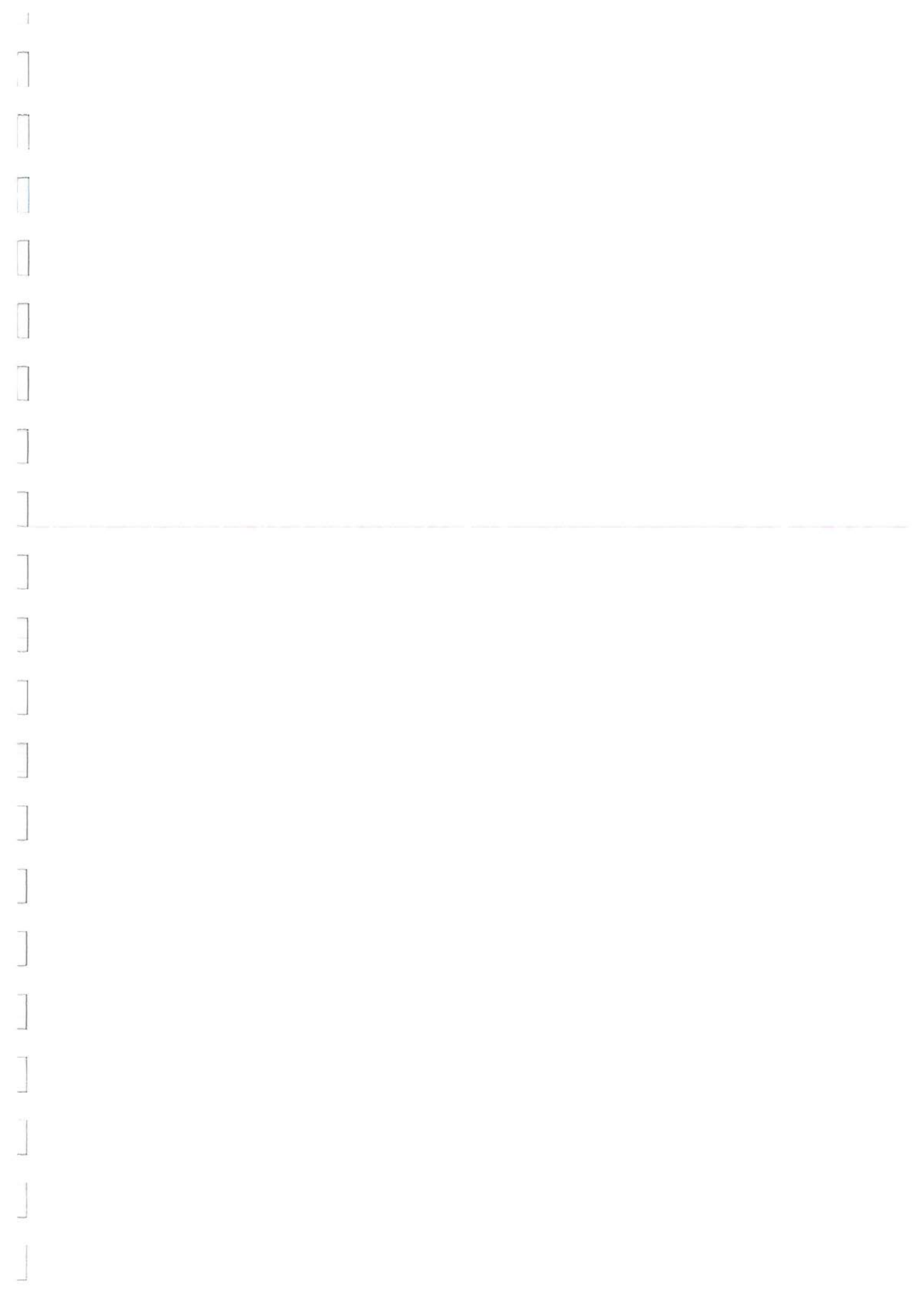
### Grille des tarifs

	Tarif en euros HT année 2015-2016
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

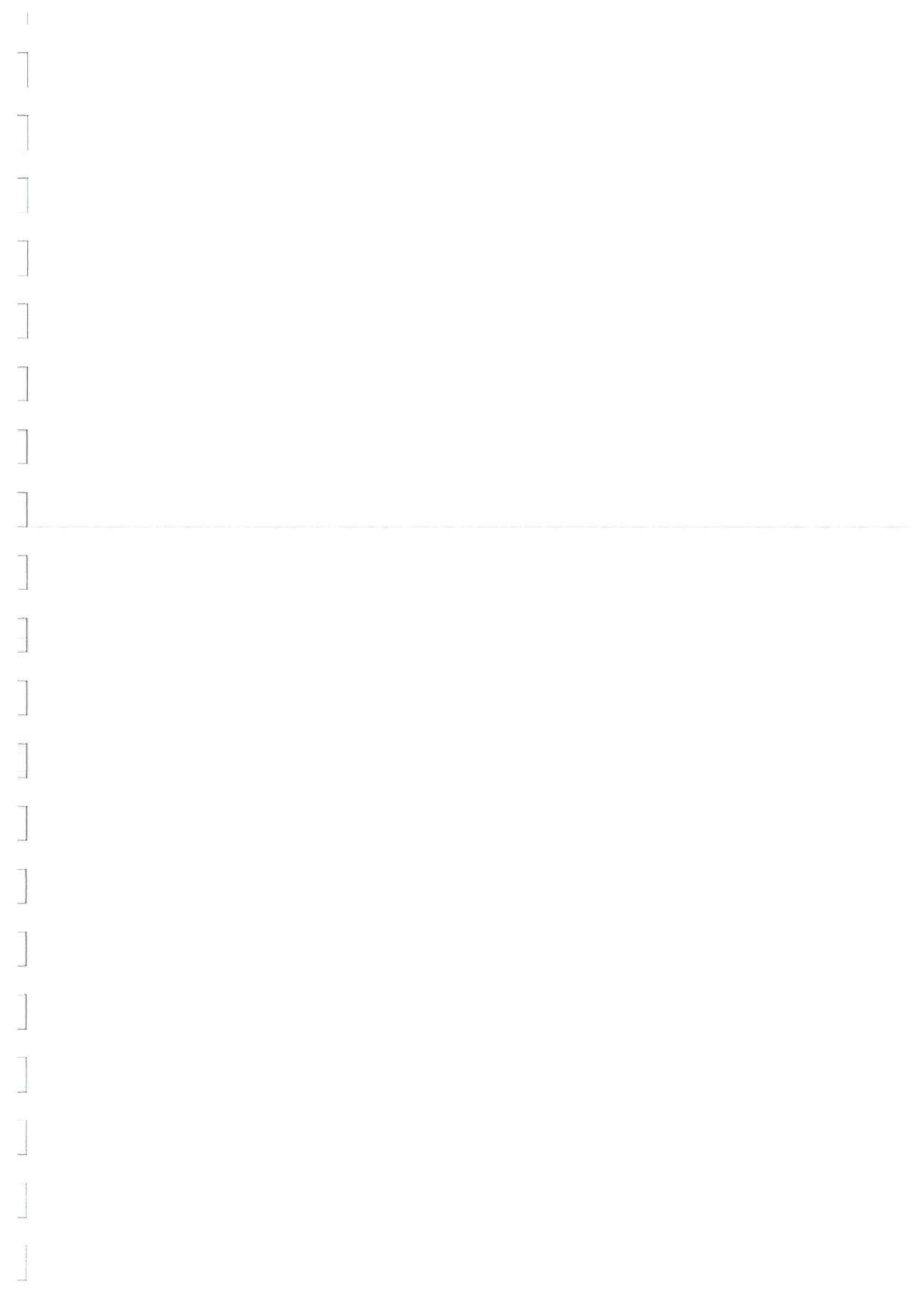
## 3.4. Etat des impayés

Montant total des impayés relevés par notre service de facturation sur l'année : **7249,46** euros

	<i>Etats des impayés mois par mois</i>
Septembre 2015	321,12
Octobre 2015	238,29
Novembre 2015	664,99
Décembre 2015	436,80
Janvier 2016	497,72
Février 2016	457,32
Mars 2016	749,44
Avril 2016	702,81
Mai 2016	1402,08
Juin 2016	1778,89
<b>TOTAL</b>	<b>7249,46</b>



# Annexes



# SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste du matériel	p. 61-63
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 64-65
Annexe 3 : Analyses bactériologiques	p. 66-69



## 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 BTR
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 01/09/2015 au 31/08/2016

C.A./DSP	Prim HT > 01/09/2015	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
mater scol	effectifs	11440	6284	10862	7416	10498	7852	9587	5943	10489	11485	1313		93 169,00
mater CA	3,026	34 617,44	18 015,38	32 868,412	22 440,816	31 766,348	23 760,152	29 010,282	17 983,518	31 739,71	34 753,61	3 973,14	0,00	281 929,39
pim scol	effectifs	18469	10321	17641	11876	16574	12624	15090	9393	16060	17219	2025		147 292,00
Prim CA	3,311	61 150,86	34 172,83	58 409,35	39 321,44	54 876,51	41 798,06	49 962,39	31 100,22	53 174,66	57 012,11	6 704,78	0,00	487 683,81
adultes scol	effectifs	2108	1152	1862	1317	1874	1452	1746	1070	1887	2087	306		16 862,00
adultes CA	4,042	8 524,58	4 656,38	7 526,20	5 323,31	7 574,71	5 868,98	7 087,33	4 324,94	7 627,25	8 435,65	1 236,85	0,00	68 156,20
perso mairie	effectifs	267	276	231	233	188	228	221	175	218	244	183	180	2 644,00
perso mairie CA	4,042	1 079,21	1 115,59	933,70	941,79	759,90	921,58	893,28	707,35	881,16	986,25	739,69	727,56	10 687,05
PAD	effectifs	1091	1183	1226	1204	1162	1111	1205	1092	1118	1118	1090	1145	13 745,00
PAD CA	4,416	4 817,86	5 224,13	5 414,02	5 316,86	5 131,39	4 906,18	5 321,28	4 822,27	4 937,09	4 937,09	4 813,44	5 056,32	60 697,92
residence	effectifs	894	910	845	869	788	784	838	827	746	910	729	891	10 031,00
Residences CA	4,163	3 721,72	3 788,33	3 517,74	3 617,65	3 280,44	3 263,79	3 488,59	3 442,80	3 105,60	3 788,33	3 034,83	3 709,23	41 759,05
total consommé ville		34 270	20 126	32 667	22 915	31 084	24 051	28 687	18 500	30 518	33 063	5 646	2 216	283 743,00
Total CA ville		113 911,67	67 972,65	108 669,42	76 961,86	103 389,90	80 518,74	95 733,74	62 381,10	101 465,47	109 913,04	20 502,72	9 493,11	950 913,43

Facturation Usagers	Tarif usager 01/09/15	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	TOTAL
Mater	2,750	29 779,75	16 599,00	29 229,75	20 193,25	28 514,75	21 386,75	25 419,25	15 754,75	28 861,25	33 547,25	-11,00		249 273,75
Mater demi	1,380	498,18	284,28	552,00	340,86	518,88	380,88	458,16	278,76	509,22	593,40			4 414,62
Mater 10%	2,480	32,24	17,36	86,80	54,56	79,36	52,08	128,36	69,44	69,44	39,68			629,92
Mater 20%	2,200	44,00	37,40	37,40	74,80	41,80	19,80	24,20	13,20	6,60	22,00			321,20
Mater 30%	1,930	189,14	175,63	202,65	135,10	285,64	187,21	260,55	167,91	295,29	330,03			2 229,15
Mater 40%	1,650	36,30	34,65	66,00	46,20	66,00	49,50	59,40	36,30	66,00	77,55			537,90
Mater 50%	1,370	64,39	-36,99	27,40	19,18	6,85	8,22	24,66	15,07	68,50	84,94			282,22
Primaire	3,140	53 715,98	29 676,14	51 744,06	34 875,98	49 622,90	37 095,96	43 944,30	27 569,78	47 841,04	55 483,80	-6,28		430 553,66
Primaire demi	1,550	114,45	678,90	1156,30	776,55	1178,00	888,15	1061,75	638,60	1058,65	1179,55			9 730,90
Primaire 10%	2,820	67,68	67,68	112,80	45,12	45,12	76,14	90,24	56,40	248,16	315,84			1 057,50
Primaire 20%	2,510	308,73	248,49	394,07	276,10	261,04	189,25	268,57	163,15	283,63	338,85			2 730,88
Primaire 30%	2,180	383,25	387,63	490,56	317,55	608,82	475,23	538,74	330,69	593,49	695,47			4 811,43
Primaire 40%	1,880	100,48	45,12	156,04	71,44	105,28	77,08	90,24	77,08	133,48	169,20			924,96
Primaire 50%	1,570	-474,33	-474,02	-816,88	-539,19	-765,93	-617,86	-768,03	-484,93	-905,90	-1063,30			1 684,61
Prise en charge CCAS														- 6 910,37
Enseignants / P.A.	3,600	7 761,60	8 006,40	7 765,20	7 776,00	7 596,00	7 160,40	7 895,20	7 189,20	7 023,60	7 754,40	6 505,20		82 393,20
Perso mairie	2,690	707,47	645,60	548,76	626,77	505,72	610,63	546,07	476,13	624,08	648,29	478,82	503,03	6 921,37
Vente de tickets	4,210	2 168,15	1 258,79	1 321,94	842,00	1 096,18	867,26	867,26	568,95	1 098,81	1 018,82	25,26	6 885,20	17 988,02
Total		96 429,78	57 732,13	93 289,94	66 078,28	88 922,83	69 078,38	81 069,48	53 030,77	88 087,29	101 495,81	6 992,00	7 368,23	809 574,92
Compensation Tarifaire		17 491,89	10 240,52	15 379,48	10 883,58	14 467,07	11 440,36	14 664,26	9 350,33	13 378,18	8 417,23	13 510,72	2 124,88	141 338,51
Accomples ville Euro ht		16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82	16 966,82			169 668,20
Régularisation de la Compensation		515,07	-6 726,30	-1 587,34	-6 083,24	-2 499,75	-5 626,46	-2 302,56	-7 616,49	-3 588,64	-8 549,59	13 510,72	2 124,88	-28 329,69

## Annexe 2 : Compensation tarifaire CME

Période allant du 01/09/2015 au 31/08/2016

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

Nb. repas commandés / facturés													
Maisr	1 398			682		768	465	1 191			2 071	1 205	7 780,00
Prim	1 720			701		882	480	1 034			2 617	2 234	9 668,00
Adultes	606			274		377	241	515			879	775	3 667,00
Total	0	3 724	0	1 657	0	2 027	1 186	2 740	0	0	5 567	4 214	21 115


### PV appliqués

C.A. / DSP (hors incidence Effet/seuil)	au 1er sept 2014												
Maisr	3,026												
Prim	3,311												
Adultes	4,042												
Total													


Acomptes ville													
Fact. Acomptes provisionnels													
Total lit													


Régularisation de la Compensation Tarifaire													


---

**Annexe 3 : Analyses bactériologiques**

# Rapport d'audit

CLIENT	SOD FOCH FR000310
Code interne	LL27270
Adresse	93 AV FOCH 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	FMOH: Erika Sagnelonge
Personne rencontrée	VINCENT Christine - Responsable de cuisine
Le	26/01/2016

## Audit Hygiène Complet - Office livré

Date							26/01/2016
Heure de début							08:30
Heure de fin							08:55

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

1. BILAN							
<b>1.1. Items d'alerte</b>							
A1	Absence d'agrément ou de courrier de déclaration de dispense en cas de repas livrés						0
A2	Non respect des températures (T°C)						0
A3	Non respect de la traçabilité						0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel						0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection						0
A6	Non respect des méthodes de fabrication						0
<b>1.2 Note de l'audit (%)</b>							
Total audit approfondi							<b>94</b>
<b>1.3 Niveau de risque hygiène</b>							
Niveau d'alerte sur l'audit approfondi							
<b>1.4 Niveau de risque locaux</b>							
Report niveau d'alerte obtenu sur audit des locaux							
2. HYGIENE DU PERSONNEL							
2.1	Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	75					0
2.2	Respect du lavage des mains	75					0
2.3	Propreté de la tenue	75					0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75					0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30					0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30					0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30					0
2.8	Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30					0
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
<b>3.1 Propreté et entretien</b>							
3.1.1	Propreté des abords du site	30					0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0					0

## Rapport d'audit

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

Auditeur	NÉME: Elena Madelin
Personne rencontrée	Mme Adjensk - Responsable
Le	01/02/2016

### Audit Hygiène Complet - Office livré

Date							01/02/2016
Heure de début							09:55
Heure de fin							10:30
Barème	V-5	V-4	V-3	V-2	V-1	V	

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

# Rapport d'audit

CLIENT	SOD BEL AIR PRIMAIRE ET MATERNELLE FR000310
Code interne	LL27167
Adresse	28 RUE DU BELAIR 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	FMOH: Erika Sagnelonge
Personne rencontrée	Radia - Resp. primaire
Le	19/11/2015

## Audit Hygiène Complet - Office livré

Date							19/11/2015
Heure de début							10:40
Heure de fin							11:10

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

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

