



EDUCATION

Ville de
Neuilly plaisance
Compte-rendu
annuel d'activité
2017-2018

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOMMAIRE

PREAMBULE	p. 5
1. Contexte contractuel	p. 7
2. Descriptif des missions du contrat	p. 7
 COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE	 p. 8
1. Notre offre	p. 10
1.1. Offre alimentaire	p. 10-11
1.2. Satisfaction des convives	p. 12
1.3. Animations	p. 13-20
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. 33
2. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 34
 COMPTE-RENDU FINANCIER	 p. 35
1. Fréquentation	p. 37
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 38
2. Compte de résultat	p. 39
2.1. Chiffre d'affaires	p. 40
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 41
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 41
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 42
2.4. Achats non stockés	p. 43
2.5. Sous-traitance générale	p. 44
2.6. Impôts et taxes	p. 45
2.7. Conclusion	p. 46
3. Tarification et encaissements	p. 47
3.1. Prix de vente contractuels	p. 47
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 48
3.3. Encaissements	p. 49
3.4. Etat des impayés	p. 50

SOMMAIRE

ANNEXES

p. 51

Annexe 1 : Liste du matériel

p. 53-57

Annexe 2 : Compensation tarifaire

p. 58-59

Annexe 3 : Analyses bactériologiques

p. 60-63

Préambule

SOMMAIRE

1. Contexte contractuel	p. 7
2. Descriptif des missions du contrat	p. 7

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.
- 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. 10
1.1. Offre alimentaire	p. 10-11
1.2. Satisfaction des convives	p. 12
1.3. Animations	p. 13-20
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
- mettent à l'honneur l'identité culinaire de votre région.



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.

3,32 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 2017 « C'est la rentrée »	
	menu SPECIAL RENTREE Tomate vinaigrette *** Lasagne bolognaise *** Petit cotentin *** Purée de pomme *** Sirop de grenadine

Compte-rendu Qualité / Développement Durable

1.3.1 L'Odyssée du goût



Du 9 au 13 octobre 2017
LA SEMAINE DE LA DECOUVERTE DU GOÛT:
 « Les saveurs d'Europe défilent à la cantine ! »

Chaque jour, les enfants découvrent un pays d'Europe à travers son produit « vedette » symbolique, décliné en recettes typiques à goûter et avec des informations sur son histoire, sa langue et des anecdotes.

Pour l'ambiance, un kit de décoration, installé en début de semaine, affiche les produits « vedette » attendus :



Menus Septembre-Octobre 2017



Entrées ou desserts élaborés sur la Cuisine Centrale

lundi 9 octobre 2017	mardi 10 octobre 2017	mercredi 11 octobre 2017	jeudi 12 octobre 2017	vendredi 13 octobre 2017
Italie  Terrine au fromage de chèvre, tomates confites et basilic ***  Saumon fumé sauce crème à l'aneth *** Pennes rigate *** Fromage râpé Italien *** Raisin Italien	Belgique  Salade de chicons vinaigrette *** Rôti de porc aux spéculoos *** Potatoes *** Yaourt nature et sucre *** Gaufre liégeoise	France  Salade iceberg vinaigrette aux deux moutardes ***  Pot au feu (Bœuf charolais) *** Saint Nectaire AOP *** Dessert façon Mont-Blanc (Fromage blanc nature, compote pomme allégée en sucre, crème)	Autriche  Carottes râpées vinaigrette *** Escalope de dinde viennoise ***  Brocolis sauce blanche *** Fromage blanc nature et sucre *** Gâteau façon Sachertorte (Gâteau au chocolat + confiture d'abricot)	Portugal  Accras de morue *** Filet de hoki sauce portugaise *** Riz *** Fraidou *** Crème à la cannelle 

- Les compotes allégées en sucre ne contiennent pas d'édulcorants
- Les gélifiés saveur chocolat ne contiennent pas de gélifiants animal

sodexo*

1.3. Animations

1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation 'Repas de fin d'année' en décembre 17

**Distribution aux enfants
d'un set de table avec le menu**



Janvier 2018
« La Galette des rois »



Exemple de menu



Salade verte vinaigrette

Jambon blanc

Haricot verts

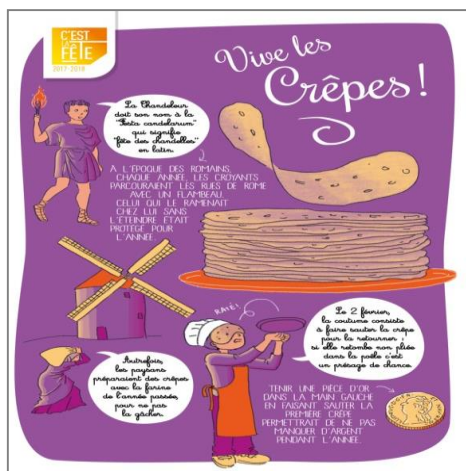
Camembert

Galette des rois



Février 2018
« Chandeleur »

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



Exemple de menu « Vive les crêpes »

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de boeuf Charolais sauce paprika

Haricots verts persillés

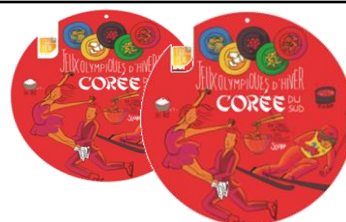
Fromage blanc et sucre Bio

Crêpe sucré et crème fouettée



Février 2018 « Les JO de Corée »

A l'occasion des Jeux Olympiques de Corée, la cantine s'habille tout en rouge.



Menu SPECIAL COREE

Chou Kouki vinaigrette

**Bœuf haché Charolais à la
Coréenne**

Riz Thaï

**Fromage blanc nature et
sucre**

Sablé coco



Avril 2018 « Repas de printemps »

A l'occasion du Printemps, les enfants étaient invités à déguster un dessert de fête.



Menu

« Printemps »

Concombre à la crème et fines herbes

Navarin d'agneau Label rouge

Duo petits pois-carottes

Yaourt aromatisé

Pâtisserie de printemps

chocolat



Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Les animations Fontaine chocolat

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



Trois animations sur le thème du Bio ont été réalisées sur l'année 2017- 2018, sur les écoles maternelles:

- Ecole Foch
- Ecole Paul Doumer
- Ecole Victor Hugo



Intervention d'un animateur de notre partenaire et fournisseur Biofinesse sur l'école Paul Doumer maternelle .



Exemple de Menu Bio:

- Betteraves vinaigrette
- Haut de cuisse de poulet
- Purée de pommes de terre
- Yaourt arôme fraise/framboise
- Fruit de saison

Des assiettes de bâtonnets de légumes et de fruits ont été servies au élèves pour dégustation.



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 Péliissier André, Maire-Adjoint affaires scolaires-Enfance
Mme Mismer Anne, Direction générale des services
Mme Merand 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 Guilbert Marc, responsable de site Sodexo
Mme Samoyau Delphine, Responsable régional Sodexo
La diététicienne Sodexo

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 :

153 analyses bactériologiques des produits et prélèvements de surface.

Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2017-2018, 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 2017-2018 pour les agents d'offices :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Mois de Novembre 2017, Janvier 2018 et Mai 2018	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 ROULIN

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
Solutions en faveur de la santé et du bien-être	• 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.
Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés	• 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.
Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses	• 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	• 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	• Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.
Développement de l'employabilité	• 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	• Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable : - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.

4.3. Environnement / Achats Durables

Enjeu	Actions
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	• 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	• 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	• 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	• 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
Empreinte carbone et consommation d'eau	• 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 : - 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
Déchets	• 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...). 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.

Compte-rendu technique

SOMMAIRE

1. Liste des contrats	p. 33
2. Coût des travaux de maintenance effectués	p. 34

1. Liste des contrats

Société	Prestations
3 C Démarrage du contrat le 01/03/2017	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
Suez Osis IDF	Entretien des bacs à graisse
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
3C COMPETENCES CUISINES	Installation et Maintenance	40 425
SUEZ OSIS IDF	Entretien Matériel d'exploitation	516
AUTRES		152
TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION		41 093

Leasing

Fournisseurs	Montant
LOCATION DE MATERIEL	553
TOTAL	553

Compte-rendu Financier

SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 37
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 38
2. Compte de résultat	p. 39
2.1. Chiffre d'affaires	p. 40
2.1.1 Autres chiffre d'affaires	p. 41
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 41
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 42
2.4. Achats non stockés	p. 43
2.5. Sous-traitance générale	p. 44
2.6. Impôts et taxes	p. 45
2.7. Conclusion	p. 46
3. Tarification et encaissements	p. 47
3.1. Prix de vente contractuels	p. 47
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 48
3.3. Encaissements	p. 49
3.4. Etat des impayés	p. 50

Compte-rendu Financier

1. Fréquentation

1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Crèches	Repas Maternelle	Repas Elémentaire	Repas Adulte	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées	CDL maternelle	CDL Elémentaire	CDL Adultes	TOTAL
sept-17	1953	9 017	16 524	1 301	235	1791	1 004	1 015	306	33146
oct-17	2148	6 855	12 533	940	238	1950	1 993	2 113	661	29431
nov-17	2111	8 978	15 685	1 189	249	1865	1 328	1 284	410	33 099
déc-17	1660	7 501	13 512	1 014	205	1752	967	959	346	27916
janv-18	2312	8 366	14 495	1 075	289	1749	1 493	1 475	483	31737
fév-18	1903	5 829	10 321	727	218	1737	1 496	1 448	567	24246
mars-18	2385	9 536	16 462	1 253	231	1819	1 350	1 246	431	34713
avril-18	1931	4 450	8 279	613	180	1643	1 769	1 625	624	21114
mai-18	1941	8 352	14 373	989	164	1547	1 315	1 187	383	30251
juin-18	2440	10 137	16 946	1 188	96	1518	1 159	1 015	303	34902
juillet-18	1044	1 996	3 053	280	94	764	1 077	1 215	396	9919
TOTAL	21828	81 017	142 183	10 569	2 299	18135	14951	14582	4910	310474

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

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence :

	Référence contrat*	Réalisé 2017-2018
TOTAL	301 000	288 646

* l'effectif de référence ne tient pas compte des repas crèches

	Effectifs 2017-2018	Effectifs 2016-2017
Repas Maternelle	81 017	92 254
Repas Primaire	142 183	148 837
Repas Adultes	10 569	16 201
Repas personnel communal portage	2 299	2 683
Repas personnes âgées portage	9 295	12 026
Repas personnes âgées en résidence	8 840	10 128
CL Maternelle	14 951	7 972
CL primaire	14 582	9 710
CL adultes	4 910	3 528
Repas crèches	21 828	24 119
TOTAL	310 474	327 458

Compte-rendu Financier

2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

	Sept 2017- Juillet 2018	Sept 2016- Août 2017	Impact au repas	% CA
NOMBRE DE REPAS	310 474	327 458		
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 063 764	1 100 390	3,426	95,87%
Autres prestations	45 795	33 250	0,148	4,13%
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES	1 109 559	1 133 640	3,574	100,00%
Consommation denrées	526 059	561 297	1,694	47,41%
Personnel de production	245 747	252 705	0,792	22,15%
Personnel gestion et services	87 530	89 495	0,282	7,89%
Amortissement et leasing	536	586	0,002	0,05%
Impôts et taxes	19 353	17 740	0,062	1,74%
Gestion et fonctionnement	247 790	223 812	0,798	22,33%
Facturation	38 647	36 880	0,124	3,48%
Provisions créances	4 104	6 347	0,013	0,37%
TOTAL CHARGES	1 169 766	1 188 862	3,768	105,43%
STRUCTURE ET REMUNERATION	-60 207	-55 222	-0,194	-5,43%

Compte-rendu Financier

2.1. Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Elémentaire	Repas Adultes	Repas Personnel communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL Elémentaire	CL Adultes	Repas crèches	TOTAL
sept 17	28 259	56 661	5 447	984	4 377	3 596	3 147	3 480	1 281	5954	113 187
Oct 17	21 484	42 976	3 936	997	4 560	4 109	6 246	7 245	2 768	6569	100 889
Nov 17	28 137	53 784	4 978	1 043	4 290	3 997	4 162	4 403	1 717	6462	112 973
Déc 17	23 508	46 333	4 246	858	4 144	3 648	3 031	3 288	1 449	5090	95 594
Janv 18	26 219	49 703	4 501	1 210	4 089	3 687	4 679	5 058	2 022	7086	108 255
Fév 18	18 268	35 391	3 044	913	4 194	3 536	4 688	4 965	2 374	5843	83 216
Mars 18	29 886	56 448	5 246	967	4 354	3 739	4 231	4 273	1 805	7341	118 289
Avril 18	13 946	28 389	2 567	754	3 860	3 445	5 544	5 572	2 613	5964	72 654
Mai 18	26 509	49 917	4 194	696	3 608	3 354	4 174	4 122	1 624	6089	104 288
Juin 18	32 175	58 853	5 038	831	3 358	3 463	3 679	3 525	1 285	7672	119 879
Juillet 18	6 335	10 603	1 187	399	1 788	1 651	3 418	4 220	1 679	3259	34 540
TOTAL	254 727	489 058	44 385	9 650	42 625	38 225	46 998	50 152	20 617	67328	1 063 764

2.1.1 Autre chiffre d'affaire

	Montant
Prestations annexes	7 147
Ingrédients Crèches	8 044
Matériel	30 604
TOTAL AUTRE CA	45 795

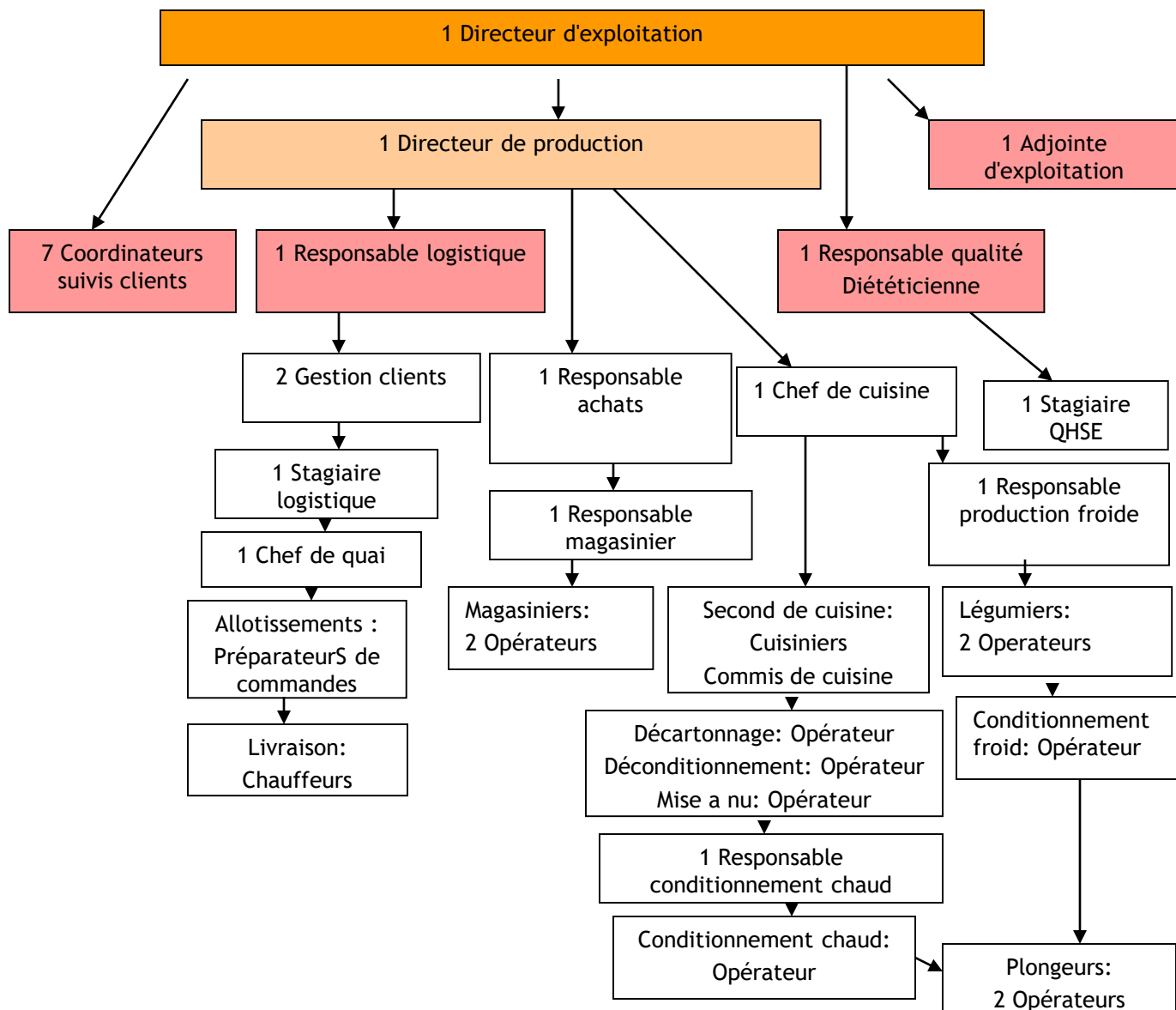
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

	Données Sept 2017 - Juillet 2018	Données Sept 2016- Août 2017
Consommation	526 059	561 297
Nombre de repas	310 474	327 458
Part Alimentaire	1,694	1,714

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 2017 - Juillet 2018	Sept 2016 - Août 2017
Conditionnement à jeter	40 086	41 560
Produits d'entretien	3 207	3 325
Location matériel d'exploitation	88	96
Entretien & maintenance	41 646	35 639
Analyse bactériologique	2 848	2 866
Animation	3 129	256
Blanchissage	16 107	17 810
Petit matériel d'exploitation	25 083	0
Déplacements et missions	257	460
Autres frais d'exploitation	-831	2 618
Assurances	1 816	1 449
Cession cuisine centrale	114 354	117 733
Total Gestion et fonctionnement	247 790	223 812

2.5. Sous-traitance générale

	Sept 2017 - Juillet 2018	Sept 2016 - Août 2017
Télécom et affranchissement	10 060	10 385
Honoraires de recouvrement	5 761	1 556
Informatique	22 826	24 939
TOTAL frais de facturation	38 647	36 880

Compte-rendu Financier

2.6. Impôts et taxes

	Sept 2017 - Juillet 2018	Sept 2016 - Août 2017
Contribution solidarité	1 771	1 830
Taxes formation	1 928	2 079
CFE/CVEA	13 291	13 208
Assurances	1 816	1 487
Taxe effort construction	273	294
Autres taxes	274	287
TOTAL	19 353	19 186

2.7. Conclusion

Ce CRA concerne la période du 1^{er} Septembre 2017 au 15 Juillet 2018 (fin du marché), soit 10 mois et demi d'activité. Il nous est donc difficile de faire des comparaisons entre ce dernier et celui de 2016-2017.

Suite au renouvellement du marché, la période du 16 Juillet au 31 Décembre 2018 sera intégrée au prochain CRA 2018-2019.

3. Tarification et encaissements

3.1. Prix de vente contractuels

	Prix contractuels en euros HT de septembre 2017 à Avril 2018	Prix contractuels en euros HT de mai 2018 au 15 juillet 2018
Crèche mixé	2,839	2,876
Crèche mouliné	3,028	3,067
Crèche grand	3,134	3,174
Maternelles	3,134	3,174
Elémentaires	3,429	3,473
Personnel communal	4,187	4,241
Adultes	4,187	4,241
Portage à domicile	4,574	4,632
Personnes âgées	4,312	4,367

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 2017-2018
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 relevées par notre service de facturation sur l'année : **7483,66 euros**

	<i>Etats des impayés mois par mois</i>
Septembre 2017	409,53
Octobre 2017	534,36
Novembre 2017	365,10
Décembre 2017	434,21
Janvier 2018	712,68
Février 2018	729,00
Mars 2018	882,15
Avril 2018	440,62
Mai 2018	901,78
Juin 2018	1861,99
Juillet 2018	212,24
TOTAL	7483,66

Annexes

SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste du matériel	p. 53-57
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 58-59
Annexe 3 : Analyses bactériologiques	p. 60-63

Annexe 1 : Liste du matériel

310032

10012324

FR000310 - ECOLE HERRIOT

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	PLAQUE TOURNUS Référence : 805020 Plaqu	TOURNUS
	SIMPLE SERVICE 4 PLAQUES	ZANUSSI
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
CUISINE drpité	FOUR MIXTE	BTR
CUISINE gauche	FOUR DE REMISE EN T°	BTR
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	BLANCO
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	ABS
LAVERIE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
LAVERIE	ADOUCISSEUR	CTA

310033

10012318

FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE LINGE	ELECTROLUX
	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA

310034

10012307

FR000310 - ECOLE BEL AIR

Localisation	Appareil	Marque
CUISINE	ARMOIRE POSITIVE 1300L	ELECTROLUX
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
CUISINE	ADOUCISSEUR	CTA
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BTR
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT
DISTRIBUTION	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO
DISTRIBUTION	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	VAUCONSANT
LIVRAISON	LAVE LINGE	MIELE
LIVRAISON	SECHE LINGE	IPSO

Annexe 1 : Liste du matériel

310035

10012304

FR000310 - ECOLE JOFFRE

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT
	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE FRONTALE	COMENDA
	MEUBLE FROID	

310036

10012308

FR000310 - ECOLE PAUL DOUMER

Localisation	Appareil	Marque
	ADOUCISSEUR	CTA
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

310038

10005741

FR000310-ECOLE MATER VICTOR HUGO

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	ARMOIRE POSITIVE 600L BONTAMI	
	BAIN MARIE SUR ETUVE	
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	NON RENSEIGNEE
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BTR

Annexe 1 : Liste du matériel

310039

10012314

FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	ADOUCISSEUR	CTA
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	BTR
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
DISTRIBUTION	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	VAUCONSANT

310040

10012316

FR000310 - RESIDENCE LES PINS

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR

310041

10012312

FR000310 - ECOLE DU CENTRE

Localisation	Appareil	Marque
	ADOUCISSEUR	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	
	BAIN MARIE SUR ETUVE	
	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO
	CONGELATEUR COFFRE	
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
	MEUBLE FROID	

310042

10012306

FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

Annexe 1 : Liste du matériel

310043

10012319

FR000310 - CRECHE PIROUETTE

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	
	LAVE LINGE	MIELE
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	
	SECHE LINGE	

310044

10012310

FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE

Localisation	Appareil	Marque
CUISINE	ADOUCISSEUR	ABS
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
CUISINE	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
DISTRIBUTION	BAIN MARIE SUR ETUVE	ABS
DISTRIBUTION	MEUBLE FROID	VAUCONSANT

310045

10012311

FR000310 - ECOLE CAHOQUETTES

Localisation	Appareil	Marque
	ADOUCISSEUR	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

310046

10012317

FR000310 - CRECHE DU CENTRE

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE LINGE	MIELE
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
	SECHE LINGE	ELECTROLUX

Annexes

Annexe 1 : Liste du matériel

310037

10012309

FR000310 - ECOLE FERDINAND FOCH

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	CORECO
	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER
	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BTR
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA

310047

10012321

FR000310 - BIBLIOTHEQUE

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	

310048

10012320

FR000310 - SALLE DES FETES

Localisation	Appareil	Marque
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	
	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	

Annexe 2 : Compensation tarifaire restauration scolaire

Période allant du 01/09/2017 au 31/08/2018

Données en EURO Hors Taxes)

					ANCIEN CONTRAT												TOTAL ANCIEN CONTRAT											
					septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	au 15 juillet													
C.A. / DSP	Prix HT du 16/07/2018 au 31/08/2018	Prix HT du 01/05/2018 au 31/08/2018	Prix HT du 01/05/2017 au 30/04/2018	Prix HT du 16/07/2018 au 31/08/2018 (nouveau contrat)																								
	effectifs	effectifs	effectifs	effectifs	9 017	8 885	8 978	7 501	8 365	5 829	9 536	4 450	8 352	10 137	1 996													
	matér scoll	3 134	3 174	3 151	28 259,23	27 483,57	28 137,05	23 906,13	26 219,04	18 038,09	29 886,82	13 946,30	26 590,25	32 114,84	8 335,30													
	matér CA	effectifs	effectifs	effectifs	18 524	12 333	15 885	13 512	14 465	10 321	16 462	8 279	14 173	16 946	3 053													
	prim scoll	3 428	3 473	3 450	55 660,80	49 975,66	53 783,87	48 332,65	49 703,36	35 390,71	58 448,20	28 388,69	49 917,43	58 853,46	10 930,07													
	Prim CA	effectifs	effectifs	effectifs	1 301	940	1 188	1 014	1 075	727	1 253	613	989	1 188	280													
adultes scoll	effectifs	effectifs	effectifs	5 447,29	3 935,78	4 978,34	4 246,62	4 501,03	3 043,05	5 245,31	2 566,03	4 194,35	5 038,31	1 187,48	44 305													
adultes CA	4 187	4 241	4 216																									
Total consommés ville					28 842	20 308	25 852	22 027	23 838	18 877	27 851	13 342	23 114	28 271	5 328	233 769												
Total CA ville					90 367,36	68 905,01	88 889,26	74 065,40	80 423,42	56 702,74	91 880,33	44 501,62	80 321,03	95 056,60	18 125,56	788 169,63												

Facturation Usagers		Tarif usager 01/09/17											
Mader	2750	21 478,67	17 487,06	22 166,82	19 437,89	21 087,88	14 940,05	23 751,66	11 883,18	20 754,03	30 130,09		202 865,92
Mader demi	1380	401,57	284,31	402,88	357,10	386,60	272,08	438,20	214,52	379,34	576,16		3 777,96
Mader 10%	2480	239,77	195,11	244,47	202,16	225,67	173,95	275,03	129,29	244,47	359,66		2 288,59
Mader 20%	2200	100,09	95,92	89,67	81,33	116,78	78,24	131,37	64,64	148,06	269,83		1 171,94
Mader 30%	1390	91,47	67,69	157,33	168,47	155,50	106,10	142,69	84,15	160,99	225,01		1 357,40
Mader 40%	1650		25,59		14,08	54,74	40,66	61,00	29,72	73,51	114,17		414,45
Mader 50%	1370	46,45	46,75	109,08	66,23	72,72	46,76	81,81	24,67	70,12	98,69		682,27
Primaire	3140	44 385,61	35 501,35	43 903,45	38 498,48	41 469,91	29 441,59	46 397,83	23 477,08	40 970,58	60 403,92		398 806,80
Primaire demi	1550	900,62	771,09	963,73	872,70	907,66	698,40	1 044,60	533,32	937,95	1 276,20		8 848,96
Primaire 10%	2820	77,52	128,30	240,57	206,49	213,84	307,39	307,39	158,40	266,61	342,14		2 221,25
Primaire 20%	2510	183,19	168,92	214,12	183,19	185,57	187,95	269,77	146,89	271,22	406,83		2 250,67
Primaire 30%	2180	215,69	197,20	274,01	240,80	199,28	168,07	232,46	156,13	267,40	400,64		2 378,90
Primaire 40%	1980					24,95	17,82	17,82	14,28	21,38	33,88		130,09
Primaire 50%	1570	23,81	65,48	86,29	86,29	80,36	71,43	107,15	59,53	96,73	145,64		838,90
Essaigants	3600	661,75	387,71	505,02	464,08	447,01	310,92	528,91	269,57	477,73	645,66	105,78	4 664,64
total		69 795,42	55 300,69	69 390,04	60 892,08	65 686,91	46 773,46	73 787,73	36 797,34	64 919,51	91 324,62	105,78	633 362,77
Vente de tickets		1 392,69	881,95	1 344,81	695,56	690,36	223,47	702,33	415,01	686,37	438,96	47,86	7 410,40
Compensation Tarifaire		20 779,25	12 232,16	16 184,42	12 597,76	14 047,15	9 705,62	17 090,28	7 689,27	18 416,16	4 303,03	17 672,18	147 396,47
Comptes ville Euro lit		17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28	17 943,28		173 432,80
Regularisation de la Compensation Tarifaire		2 835,97	-5 111,12	-1 178,86	-4 745,52	-3 296,13	-7 637,46	-265,00	-9 654,01	-1 928,13	-13 040,25	17 972,18	-26 036,33
Comptes 2018/2019		12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01	12 138,01		121 360,14

Annexe 2 : Compensation tarifaire CME

Période allant du 01/09/2017 au 31/08/2018

(Données en EURO Hors Taxes)

			ANCIEN CONTRAT												NOUVEAU CONTRAT		TOTAL NOUVEAU CONTRAT
			septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	du 15 juillet	du 15 juillet	
C.A. / DSP	Prix HT du 01/09/2017 au 30/04/2018	Prix HT du 01/09/2018 au 31/08/2018 (nouveau contrat)															TOTAL GENERAL
	maître scoll effectifs	effectifs	1.004	1.983	1.328	997	1.493	1.466	1.930	1.789	1.315	1.159	1.077	1.491	1.579	1.191	2.770
	maître CA	3.174	3.161	3.165	6.240,05	4.181,05	3.000,99	4.670,05	4.688,46	4.200,30	5.544,05	4.173,81	3.675,67	3.418,40	4.975,43	3.752,84	8.728
	prim scoll effectifs	effectifs	1.015	2.113	1.284	859	1.475	1.448	1.246	1.625	1.187	1.015	1.215	14.982	1.869	2.004	3.663
	Prim CA	3.429	3.473	3.460	3.465,44	7.265,48	4.402,84	3.288,41	5.057,78	4.885,19	5.572,13	4.722,45	3.525,07	4.219,70	5.627,05	6.919,80	12.741
	adultes scoll effectifs	effectifs	305	681	410	346	483	597	431	624	383	303	366	4.910	612	600	1.212
adulles CA	4.197	4.241	4.216	1.261,22	2.767,61	1.716,67	1.448,70	2.022,32	2.374,03	1.804,60	2.612,69	1.624,30	1.295,02	1.579,44	2.990,19	2.529,80	5.110
																	17.721,00
Total consommé Ville			2.325	4.767	3.022	2.272	3.451	3.511	3.027	4.018	2.885	2.477	2.888	34.443	3.880	3.795	7.675
Total CA ville			7.638,19	16.259,15	10.281,46	7.767,69	11.755,16	12.927,95	10.303,03	13.728,86	9.920,56	8.488,76	9.917,93	117.767	13.982,67	13.196,24	26.579
Acomptes ville Euro ht			7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	7.137,96	71.380			0
Regularisation de la compensation tarifaire			779,20	9.121,16	3.143,47	629,70	4.621,17	4.889,70	3.170,04	6.560,87	2.762,57	1.900,75	9.917,93	46.387	13.982,67	13.196,24	26.578,81
Acomptes 2018/2019			21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	21731,21	217.312			

Annexe 3 : Analyses bactériologiques

Rapport d'audit

CLIENT	SOD PAUL DOUMER FR000310
Code interne	LL27269
Adresse	30 AV PAUL DOUMER 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	P8NI: Daniella Borniche
Personne rencontrée	MME PETIT Sylvie - Responsable de cuisine
Le	03/04/2018

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date	25/01/2016	08/03/2016	03/01/2017	28/03/2017	11/12/2017	03/04/2018
Heure de début	08:30	10:35	09:35	09:40	11:25	10:15
Heure de fin	09:00	10:55	10:00	10:10	11:55	10:45

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	0	0
A2	Non respect des températures (T°C)	0	0	0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité	0	0	0	0	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel	0	0	0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection	0	XXX	0	0	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication	0	0	0	0	0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi		89	79.9	92	87.5	100	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	0
2.2	Respect du lavage des mains	75	0	0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	75	0	0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75	0	0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30	0	0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30	0	0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30	0	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	0
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1 Propreté et entretien							
3.1.1	Propreté des abords du site	30	0	0	0	0	0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0	0	0	0	0	0

2/5

Rapport d'audit

CLIENT	SOD VICTOR HUGO PRIMAIRE ET OFFICE FR000310
Code interne	LL27274
Adresse	24 AVENUE DE CHANZY 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	RZ2X: Hervé Mangundi Nkololo
Personne rencontrée	Mme Marin - Responsable cuisine
Le	31/05/2018

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date	04/02/2016	14/03/2016	03/01/2017	24/03/2017	07/12/2017	31/05/2018
Heure de début	09:00	07:50	08:10	11:10	10:10	11:30
Heure de fin	09:30	08:20	08:40	11:40	10:40	11:55

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	0	0
A2	Non respect des températures (T°C)	0	0	0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité	0	0	0	0	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel	0	0	0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection	0	0	0	0	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication	0	0	0	0	0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi		88	95	90.5	100	92.5	92.5
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	0
2.2	Respect du lavage des mains	75	0	0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	75	0	0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75	0	0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30	0	0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30	0	0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30	0	0	0	0	0
2.8	Séparation satisfaisante du linge propre/sale et de la tenue de travail/tenue de ville	30	XXX	XXX	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	0

Rapport d'audit

CLIENT	SOD CRECHE CENTRE FR000310
Code interne	LL27276
Adresse	2 bis rue du général De Gaulle 93360 NEUILLY PLAISANCE

Auditeur	FCZD: Chloé Duvauchelle
Personne rencontrée	Mme HAMLADJI - Responsable de cuisine
Le	19/10/2017

Audit Hygiène Complet - Office livré

Date	22/01/2016	14/03/2016	22/12/2016	17/03/2017	19/10/2017
Heure de début	11:10	11:05	10:30	10:25	10:45
Heure de fin	11:35	11:35	11:20	10:55	11:15

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	0
A2	Non respect des températures (T°C)		0	0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité		0	0	xxx	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel		0	0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection		0	xxx	xxx	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication		0	0	0	0	0
1.2 Note de l'audit (%)							
Total audit approfondi			87.5	64	60.5	92.5	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	0
2.2	Respect du lavage des mains	75	0	0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	75	0	0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	75	0	0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30	0	0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30	0	0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30	0	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	0
3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL							
3.1 Propreté et entretien							
3.1.1	Propreté des abords du site	30	0	0	0	0	0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0	0	0	0	0	0

2/5

