



EDUCATION

Ville de Neuilly  
Plaisance  
Compte-rendu  
annuel d'activité  
2018-2019

  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# SOMMAIRE

<b>PREAMBULE</b>	<b>p. 05</b>
1. Contexte contractuel	p. 07
2. Descriptif des missions du contrat	p. 07
3. L'actualité et nos actions pour la Ville	p. 8
<b>COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE</b>	<b>p. 10</b>
1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 13
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 16
1.4. Communication	p. 34
2. Sécurité des aliments	p. 35
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 36
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 37
3. Formation du personnel	p. 38
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 39
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	
4. Actions en matière de développement durable	p. 41
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 42
4.2. Développement des communautés locales	p. 43
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 44

# SOMMAIRE

<b>COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 47</b>
1. Liste des contrats	p. 49
2. Les travaux de maintenance et de renouvellement effectués	p. 50
<b>COMPTE-RENDU FINANCIER</b>	<b>p. 52</b>
1. Fréquentation	p. 54
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 54
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 55
2. Compte de résultat	p. 56
2.1. Chiffre d'affaires	p. 57
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 58
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 59
2.4. Achats non stockés	p. 60
2.7. Impôts et taxes	p. 61
2.9. Conclusion	p. 62
3. Tarification et encaissements	p. 63
3.1. Prix de vente contractuels	
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 64
3.3. Encaissements	p. 65
3.4. Etat des impayés	p. 66

# SOMMAIRE

<b>ANNEXES</b>	<b>p. 67</b>
Annexe 1 : Liste du matériel	p. 69
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 74

# Préambule

# SOMMAIRE

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Contexte contractuel                     | p. 07       |
| 2. Descriptif des missions du contrat       | p. 07       |
| 3. L'actualité et nos actions pour la Ville | p. 08 et 09 |

## 1. Contexte contractuel

Par délibération N° 2018.05.19 en date du 29/05/2018, 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 16/07/2018.

## 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.



## 3. L'actualité et nos actions pour la Ville

### Bilan qualité 2018

Bilan	
THEME	Action décidée /proposée
TEMPERATURES NON CONFORMES	Températures cibles inférieures ou égales à 3°C. Si température supérieure à 3°C, prévenir la responsable qualité pour prise de décision sur libération du lot ou non (par écrit) et en concertation avec la ville. Mise en place de véhicule de livraison neuf équipés d'hayon et de lamelles plastiques. Rappel fait aux livreurs sur les procédures de livraison (vigilance lors des ouvertures-fermetures des véhicules de livraison).
MANQUES A LA LIVRAISON	Renforcement des contrôles avant le départ des chauffeurs.
CHANGEMENTS DE MENU	Prévenir des changements de menu en amont. Communiquer sur les solutions mises en place pour éviter au maximum les changements.
PRESTATION QUALITE ASSIETTE	La prestation alimentaire est améliorée depuis le changement de cuisine. Les recettes sont meilleures, plus appétissantes.
BOULANGER	Suite à l'arrêt du boulanger local la première semaine de fonctionnement. La cuisine a choisi dans l'urgence de faire livrer le pain par Toufflet. Le boulanger local Tradi Pain était intéressé pour reprendre la fourniture de pain mais n'a jamais donné suite aux multiples sollicitations de Sodexo. La ville a donné son accord pour que Sodexo sollicite les boulangers des communes limitrophes.

## 3. L'actualité et nos actions pour la Ville

### Bilan qualité 2018

Bilan	
THEME	Action décidée /proposée
PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	Le nouveau PMS Office Livré sera distribué lors de la formation du personnel (à mettre en place rapidement).
RESTAURATION COMMUNALE	La restauration communale ne sera peut-être pas maintenue aux Cahouettes en raison de la faible fréquentation (projet de passer en livraison en sacs individuels au service technique) : en attente du retour Mairie.
VAISSELLE	La vaisselle fournie pour les maternelles n'est pas adaptée au service à table. La ville doit transmettre à Sodexo le nombre de saladier nécessaire. La vaisselle mise en place sera conservée et utilisée pour le renouvellement de la vaisselle des élémentaires.
INSTALLATION SELF VICTOR HUGO	Le self sera installé le 29/10/18 sur l'office Victor Hugo.
PLATS TEMOINS	Ce sujet est à traiter rapidement : faire le bilan entre les obligations contractuelles, la réglementation, les rapports de la DDPP... Mme Gueho a transmis à la suite de la réunion la réglementation en vigueur sur ce sujet.

# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

# SOMMAIRE

1. Notre offre	p. 12
1.1. Offre alimentaire	p. 13
1.2. Satisfaction des convives	p. 14
1.3. Animations	p. 16
1.4. Communication	p. 34
2. Sécurité des aliments	p. 35
2.1. Résultats des analyses bactériologiques	p. 36
2.2. Résultats des audits hygiène	p. 37
3. Formation du personnel	p. 38
3.1. La formation pour réussir dans son poste et son métier	
3.2. Les formations diplômantes tutorées	p. 39
3.3. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	
4. Actions en matière de développement durable	p. 41
4.1. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 42
4.2. Développement des communautés locales	p. 43
4.3. Environnement / Achats Durables	p. 44

## 1. Notre offre

### 1.1. Offre alimentaire

Conscients des enjeux que représente l'alimentation en termes 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 »

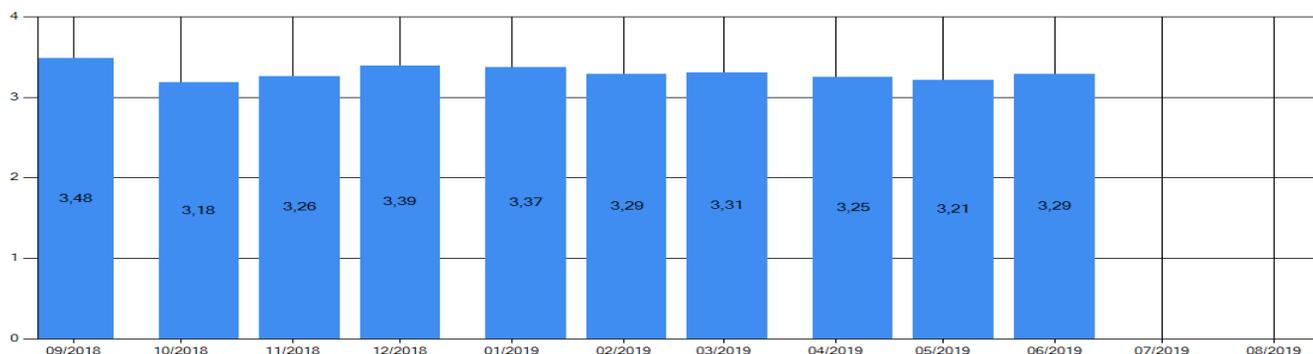
L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

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.

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



Moyenne pour l'année en cours: 3,30



par **sodexo**

# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## Les enquêtes de satisfaction

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

### Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants et adultes à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...

## PRIMAIRES

74%

des primaires  
sont satisfaits  
de manger à la cantine

Base : 131 répondants

6 – Mars 2019 | ECOLE PRIMAIRE DU CENTRE (FR000310A)

 **sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

## PERSONNEL

83%

du personnel  
enseignant et  
administratif  
est satisfait du Self

Base : 6 répondants

9 – Mars 2019 | ECOLE PRIMAIRE DU CENTRE (FR000310A)

 **sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

## 1.3. Animations

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.

En 2017/2018, le programme a été entièrement repensé. Voici ses points forts.

### Un programme très rythmé : 1 animation par semaine

Grand évènement ou nouvelle recette, chaque semaine, il se passe quelque chose dans le restaurant.

### Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée dans le restaurant et d'informer les enfants.

### Des supports adaptés à chaque âge

Pour que les messages passent bien auprès des enfants, le programme se décline pour les maternelles et les élémentaires.

### Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du local, nous célébrons la fête de la musique et partons à la découverte du monde, etc.

## 1.3. Animations

5 thématiques pour un programme ambitieux :



- **L'odyssée du goût** : voyage à la découverte des saveurs du monde  
4 temps forts dans l'année,



- **A l'écoute de ma planète** : on parle de respect de l'environnement et de produits locaux et on s'amuse.  
3 journées de sensibilisation



- **C'est la fête !** : le plaisir de marquer les fêtes calendaires en transformant le restaurant.  
7 journées de fête



- **Les nouvelles recettes** : des recettes pour découvrir de nouvelles saveurs tout au long de l'année. Miam !  
20 nouveautés dans l'assiette



- **Mission Anti-Gaspi** : agissons ensemble contre le gaspillage alimentaire.  
3 journées de sensibilisation

# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## 1.3. Animations

### Le calendrier des animations

Cette année, les animations se sont succédées de la manière suivante :

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet
1 S	1 L	1 J	1 S	1 M	1 V	1 V	1 L	1 M	1 S	1 L
2 D	2 M	2 V	2 D	2 M	2 S	2 S	2 M	2 J	2 D	2 M
3 L	3 M	3 S	3 L	3 J	3 D	3 D	3 M	3 V	3 L	3 M
4 M	4 J	4 D	4 M	4 V	4 L	4 L	4 J	4 S	4 M	4 J
5 M	5 V	5 L	5 M	5 S	5 M	5 M	5 V	5 D	5 J	5 V
6 J	6 S	6 M	6 J	6 D	6 M	6 M	6 S	6 L	6 V	6 S
7 V	7 D	7 M	7 V	7 L	7 J	7 J	7 D	7 M	7 V	7 D
8 S	8 L	8 J	8 S	8 M	8 V	8 V	8 L	8 M	8 S	8 L
9 D	9 M	9 V	9 D	9 M	9 S	9 S	9 M	9 J	9 D	9 M
10 L	10 M	10 S	10 L	10 J	10 D	10 D	10 M	10 V	10 L	10 M
11 M	11 J	11 D	11 M	11 V	11 L	11 L	11 J	11 S	11 M	11 J
12 M	12 V	12 L	12 M	12 S	12 M	12 M	12 V	12 D	12 M	12 V
13 J	13 S	13 M	13 J	13 D	13 M	13 M	13 S	13 L	13 J	13 S
14 V	14 D	14 M	14 V	14 L	14 J	14 J	14 D	14 M	14 V	14 D
15 S	15 L	15 J	15 S	15 M	15 V	15 V	15 L	15 M	15 S	15 L
16 D	16 M	16 V	16 D	16 M	16 S	16 S	16 M	16 J	16 D	16 M
17 L	17 M	17 S	17 L	17 J	17 D	17 D	17 M	17 L	17 L	17 M
18 M	18 J	18 D	18 M	18 V	18 L	18 L	18 J	18 S	18 M	18 J
19 M	19 V	19 L	19 M	19 S	19 M	19 M	19 V	19 D	19 M	19 V
20 J	20 S	20 M	20 J	20 D	20 M	20 M	20 S	20 L	20 J	20 S
21 V	21 D	21 M	21 V	21 L	21 J	21 J	21 L	21 M	21 V	21 D
22 S	22 L	22 J	22 S	22 M	22 V	22 V	22 L	22 M	22 S	22 L
23 D	23 M	23 V	23 D	23 M	23 S	23 S	23 M	23 J	23 D	23 M
24 L	24 M	24 S	24 L	24 J	24 D	24 D	24 M	24 L	24 L	24 M
25 M	25 J	25 D	25 M	25 V	25 L	25 L	25 J	25 S	25 M	25 J
26 M	26 V	26 L	26 M	26 S	26 M	26 M	26 V	26 D	26 M	26 V
27 J	27 S	27 M	27 J	27 D	27 M	27 M	27 S	27 L	27 J	27 S
28 V	28 D	28 M	28 V	28 L	28 J	28 J	28 D	28 M	28 V	28 D
29 S	29 L	29 J	29 S	29 M	29 V	29 V	29 L	29 M	29 S	29 L
30 D	30 M	30 V	30 D	30 M	30 S	30 S	30 M	30 J	30 D	30 M
	31 M		31 L	31 J		31 D		31 V		31 M

Tous les ans, en fin d'année scolaire nous vous présenterons le programme des animations de l'année suivante.

## 1.3. Animations

### 1.3.1 L'Odyssee du goût



Menu d'octobre 18 : Les danses folkloriques du monde !

Chaque jour, les enfants découvrent un pays du monde à travers sa culture et des recettes typiques à goûter. Chacun reçoit un document ludique correspondant à son âge (maternelle ou élémentaire) avec un message d'éducation alimentaire adapté.

Pour l'ambiance, un kit de décoration, installé en début de semaine, affiche les danses traditionnelles attendues :

- La Grèce et le Sirtaki
- La France et les danses folkloriques bretonnes
- L'Inde et les danses « Bollywood »
- L'Ukraine et le Katzatchok
- L'Andalousie et le Flamenco

Lundi 8 octobre	Mardi 9 octobre	Mercredi 10 octobre	Jeudi 11 octobre	Vendredi 12 octobre
<b>Grèce et le sirtaki</b>	<b>France et les danses folkloriques bretonnes</b>	<b>Inde Danse Bollywood</b>	<b>Ukraine Kazatchok</b>	<b>Andalousie et le flamenco</b>
Salade de concombres, tomates, olives vinaigrette	<b>Chou rouge</b> au thon vinaigrette au vinaigre de cidre	Samoussa au poulet	Saucisson à l'ail et cornichon	Rillettes de colin
Filet de merlu sauce vierge	Galette saucisse de volaille	Flan de carottes garam massala	Bœuf stroganoff	Tortilla aux pommes de terre et poulet
Purée de courgette et pommes de terre à l'huile d'olive	Pommes rissolées	<b>Salade verte</b>	<b>Choux-fleurs</b> en gratin	Tomme noire
Bûche mi-chèvre	<b>Fromage blanc</b> et caramel	Vache qui rit	<b>Yaourt nature sucré</b>	Banane, crème fouettée, vermicelles chocolat
Yaourt nature au miel	Compote de pommes et galette bretonne	Mangue	Pomme aux pommes	

création et conception - Agence médiamoniteur communication® - Juin 2018  
Sodexo Division Éducation - RCS 308 253 131 Versailles - Siège social : 6 rue de la Bedouffe, 75280 GUYANCOURT



## 1.3. Animations



### 1.3.1 L'Odysée du goût

#### Les supports de communication

Chaque enfant, de maternelle et d'élémentaire, a reçu un dépliant coloré, ludique et éducatif à la fois. Chacun y a trouvé des éléments adaptés à son âge – mots mystères pour découvrir les noms des plats typiques de pays abordés pour les grands, jeu de reconnaissance des fruits et légumes pour les plus jeunes.

**1 GRÈCE**  
**YOOORR LLOOOO**  
 Sa famille : les Produits Laitiers (lait, fromages, yaourts)  
 Son super pouvoir : le Calcium  
 Sa mission : te donner des os solides et de bonnes dents.

**2 FRANCE**  
**GaTT 2 Saaz'1**  
 Sa famille : les Féculents (céréales, légumes secs, pommes de terre)  
 Son super pouvoir : les Glucides et complexes s.  
 Sa mission : apporter de l'énergie à tes muscles et à ton cerveau.

**3 ESPAGNE**  
**ORRLO POOOT**  
 Sa famille : les Viandes, Poissons, Œufs  
 Son super pouvoir : les Protéines  
 Sa mission : Construire les tissus de ton corps (peau, muscles, os, ...)

Les fruits et légumes apportent des vitamines !  
 Ils sont importants pour ta santé !

COMME...

JEU :  
 Cite à haute voix les fruits et les légumes, puis entoure ceux qui ont le son O dans leur nom.

Réponses : pomme, brocoli, orange, tomate, poireau, patate douce, carotte

© 2018 NEPEC création et conception : Agence multimédia/multimédia communication - Juin 2018  
 COG-D01-2018-10-MAF  
 Bodevo-Division-Educator - RCS 538 203 131 Versailles - Siège social : 6 rue de la Peabère, 78280 GOUVANCOURT

## 1.3. Animations

### 1.3.1 L'Odyssée du goût



### Menu de novembre 18: La danse country du Texas

Le menu a été conçu par les chefs pour faire voyager les enfants vers cette destination ensoleillée connue pour ses danses en ligne festives et fédératrices.

**Le menu du JOUR**  
Au rythme de l'Amérique

**Vendredi 30 novembre**

Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla

Aiguillettes de poulet Tex mex

Pommes de terre patatoes

Fromage frais fruité

Gâteau Texan au chocolat et noix de pécan

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

création et conception : Agence madamemonieur.comunications - Juin 2018  
Sodexo Division Éducation - RCS 338 253 131 Versailles - Siège social : 6 rue de la Redoute, 75280 GUYANCOURT



## 1.3. Animations

### 1.3.1 L'Odyssee du goût



#### Menu de février 19 : La capoeira du Brésil

Evasion encore avec la 3ème étape du voyage « Odyssee du goût » et l'animation « Bouge au rythme du Brésil ». A cette occasion, les enfants découvrent un menu inspiré de la cuisine brésilienne et sont plongés dans une ambiance entraînante. Pour les encourager à faire de l'exercice, le dépliant distribué à la cantine donne le mode d'emploi pour réaliser quelques gestes techniques mais festifs.



<b>Jeudi : Le Brésil</b> 	
Salade de poulet (pommes de terre, maïs, carottes, poulet)	
Vatapa (poisson sauce tomatée, coco, gingembre)	
 <b>Riz</b> 	
 <b>Fromage frais fruité</b>	
Tarte clafoutis mangue coco	



## 1.3. Animations



### 1.3.1 L'Odyssee du goût

Menu de mai 19 : Le kuduro africain

L'Afrique vue à travers ses recettes et ses musiques lors d'une animation dédiée au kuduro. Le principe ? Reproduire à plusieurs et de manière synchronisée des pas simples au rythme d'une musique joyeuse et pleine de soleil.



<b>Angola</b>
<b>Salade Limao</b> (Salade Verte, fenouil, sauce citronnée)
<b>Pain de poisson sauce tomate</b>

 <b>Riz</b>
<b>Fromage blanc + sucre</b>
<b>Banane sauce chocolat</b>



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !



Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires...  
C'est la fête à la cantine !

Pour l'occasion, des supports colorés permettent de mettre une ambiance festive propice à la bonne humeur (ballon, affiche, mobile et accessoire pour le personnel de service).

- Septembre 18 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée scolaire**, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains. Le plus ! Les plus grands parrainent les plus petits pour ce 1er jour !
- Décembre 18 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 19 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 19 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 19 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Mai 19 : un menu convivial pour la fête des voisins
- Autre temps fort de l'année célébré en février 19, un menu spécial « Tournoi des 6 nations » dédié au rugby et aux valeurs véhiculées par ce sport collectif.



### menu SPECIAL RENTREE

**Apéritif de rentrée et melon**

\*\*\*

**Bolognaise de bœuf**

\*\*\*



**Coquillettes**

\*\*\*

**Camembert**

\*\*\*

**Mousse au chocolat**

\*\*\*

**Septembre 2018**

**"C'est la rentrée !"**



Vendredi



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !



Photos de l'animation "Repas de fin d'année" du 21 décembre 2018

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



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !



Animation 'Tournoi des 6 nations' en février 19



<p><i>Menu</i> <b>Tournoi des 6 nations</b></p>
<p><b>Salade verte et oignons frits vinaigrette</b></p>

<p><b>Hot Dog saucisse de volaille</b></p>
<p><b>Cheddar</b></p>

<p><b>Milk Shake vanille</b></p>



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !



Avril 2018  
« Repas de printemps »

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



## 1.3. Animations

### 1.3.2 C'est la fête !



#### Animation 'Fête des voisins' en juin 19



### " Fête des voisins "

*Rillettes au thon et vache qui rit*

*Wings de poulet sauce barbecue*



*Carottes bâtonnets*



*Yaourt nature et sucre*

*Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly)*



## 1.3. Animations

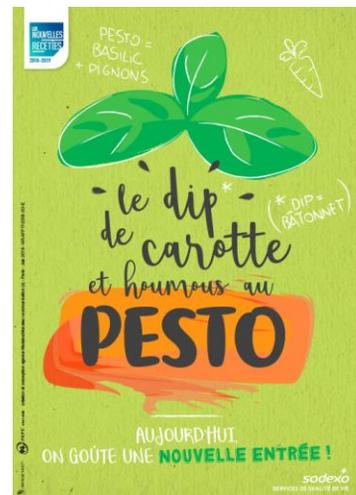
### 1.3.3 Les nouvelles recettes



20 recettes à découvrir pour plus de variété !

Surprendre les papilles et nourrir la curiosité des palais : encourageons les enfants à goûter les nouvelles recettes ! Un chevalet disposé au niveau du self a mis en avant de façon ludique la nouveauté pour inciter à goûter.

L'éventail des nouveautés a été large : entrée, plat ou dessert, à chaque recette la découverte portait sur un petit rien qui change tout : une nouvelle épice, un mélange de saveurs sucré-salées, le mariage de deux fruits...



## 1.3. Animations

### 1.3.4 A l'écoute de ma planète



3 journées de sensibilisation sur les produits de saison, les espèces menacées et les produits locaux

Les enfants sont aussi des citoyens engagés et les sujets liés à la planète sont des thématiques importantes. Durant ces journées, des affiches leur permettent de comprendre facilement les enjeux autour de la consommation de produits de saison, locaux et de la protection des espèces animales menacées.



Des dépliants ludiques invitent les enfants à participer, notamment lors de l'animation sur les produits de saison où un atelier de jardinage à faire en famille est proposé pour observer la nature prendre son temps. Ou lors de l'animation sur les abeilles en danger - chacun peut participer à leur protection en ramenant un dessin dans leur cantine.



## 1.3. Animations



### 1.3.5 Mission anti-gaspi

3 journées de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Du 19 au 23 novembre, à l'occasion de la Semaine Européenne de la réduction des déchets, l'animation « Mission anti-gaspi » a invité les enfants à s'interroger sur le lien entre l'appétit ressenti et les quantités de nourriture choisies. Seront-elles finalement entièrement consommées ? Ne vaut-il mieux pas se servir une première fois et compléter par la suite ? Telle est la morale de l'histoire du Grand Méchant glouton, personnage de conte spécialement imaginé pour les enfants, qui a les yeux bien plus gros que le ventre.



### Menu Mission anti-gaspi

 **Betteraves vinaigrette**

**Filet de colin meunière et citron**

**Farfalles et emmental râpé**

 **Fruit de saison**

## Les animations Fontaine chocolat

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



Chaque année une animation sur le thème du gaspillage est réalisée sur une école.

## Animation "Halte au gaspillage" du 06 au 10 mai 2019 « école Herriot primaire »



## 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 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 :

**144** analyses bactériologiques des produits et prélèvements de surface.

Analyses sur les offices de Neuilly-Plaisance:

Sur la période 2018-2019, **23** audits d'hygiène, **77** analyses microbiologique, **44** prélèvements de surface ont été effectués.

# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

Résultats des analyses bactériologiques :



**Microbiologie Ouest**

*Rapport d'analyse*

**Votre contact service client:**  
 serviceclientbiosciences@eurofins.com  
 Ligne tél. directe: 02.51.83.79.92

**SOD VICTOR HUGO PRIMAIRE ET OFFICE -**  
**FR000310**  
 24 AVENUE DE CHANZY  
 93360 NEUILLY PLAISANCE

**N° de rapport:** AP-18-LN-050813-01

Code client : LL27274  
 Analyse réalisée sur le site de Nantes  
**Prélevé le 30/11/2018 à 11:00:00 par P8NI : Daniela Bomiche**  
**Reçu au laboratoire le 01/12/2018 07:39 à 1.6°C**  
**Analysé le 01/12/2018**

**Echantillon N° 854-2018-17030818 : P8NI-334-L0002 - SALADE VERTE SAUCE GUACAMOLE**

**Conditionnement :** Ravier  
**Etat au prélèvement:** Réfrigéré  
**Lieu de prélèvement :** 05 - Self chaud / Froid  
**Date de préparation :** 30/11/2018  
**Type d'analyse :** A réception  
**Type d'intervention :** 01 - PASSAGE RÉGULIER PLANIFIÉ

**Acheminement :** Envoi colis : frais du laboratoire  
**Cuisson :** Cru  
**Code famille :** Entrée froide  
**Préparation :** Préparé sur place  
**Température du produit (°C) :** 5.5

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
<b>Indicateurs de sécurité sanitaire</b>			Reg 2073/2005 modifié	
(a) <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	AES 1063-0900	Absence	Absence	

**Déclaration de conformité :**  
**Qualité satisfaisante selon les critères de sécurité du Règlement CE N°2073/2005 modifié.**  
 Déclaration de conformité couverte par l'accréditation  
 La déclaration de conformité prend seulement en compte les résultats des paramètres pour lesquels un critère est édité. Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Nantes, le 01/12/2018  
 Karine Guichet  
 Responsable service validation

**NOTE EXPLICATIVE**  
 Seules les prestations reprises par le symbole (a) sont effectuées sous le couvert de l'accréditation.

**Eurofins Microbiologie Ouest**  
 11 rue Pierre Adolphe Boberie  
 CS 12325  
 F-44300 Nantes

Tél : 02 51 83 79 92  
 Fax : 02 51 83 79 90  
 SODET 492 441 001 00002 903 Nantes  
 SAS au capital de 300 000 Euros - APE 7120  
 B

# Compte-rendu Qualité / Développement Durable

## 2.2. Résultats des audits hygiène

eurofins		DISTRIBUTIONS		Rapport d'audit		Version 1		1	
						Méthode de c		2019/01	
CLIENT	SOD JOFFRE FROISSLO	Adresse	35 AVENUE MARCELIN JOFFRE 92000 NEUILLY PLAISANCE	Adresse	ELLE Laulou ADOUR	Personne responsable	Nicolas FICHBAU - Responsable	Le	06/09/2019
Code interne	UL27209								
<b>Audit Hygiène Complet - Office livré</b>									
Date	28/09/2017	11/12/2017	03/04/2018	25/01/2019	06/06/2019	06/09/2019			
Heure de début	08:00	08:25	14:15	08:30	09:30	10:15			
Heure de fin	08:30	08:50	14:45	21:40	07:00	13:30			
Barème	V-3	V-4	V-3	V-2	V-1	V			
<b>1. BILAN</b>									
<b>1.1. Items d'alerte</b>									
A1	Absence d'agrément ou de courriel de déclaration de dispense en cas de repas livrés	0	0	0	0	0	0	0	0
A2	Non respect des températures (T°C)	0	0	0	0	0	0	0	0
A3	Non respect de la traçabilité	0	0	0	0	0	0	0	0
A4	Non respect de l'hygiène du personnel	0	0	0	0	0	0	0	0
A5	Non respect des procédures de nettoyage/désinfection	0	0	0	0	0	0	0	0
A6	Non respect des méthodes de fabrication	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>1.2 Note de l'audit (%)</b>									
Total audit approfondi		85	85	85	100	100	100		
<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									
<b>2. HYGIENE DU PERSONNEL</b>									
2.1	Lave-mains conformes, approvisionnés et accessibles	76	0	0	0	0	0	0	0
2.2	Respect du lavage des mains	76	0	0	0	0	0	0	0
2.3	Propreté de la tenue	76	0	0	0	0	0	0	0
2.4	Conformité de la tenue (charlotte, masque, gants, tablier, absence de bijoux...)	76	0	0	0	0	0	0	0
2.5	Présence des tenues visiteurs	30	0	0	0	0	0	0	0
2.6	Protection satisfaisante des plaies ou des infections	30	0	0	0	0	0	0	0
2.7	Hygiène des manipulations et respect des interdits (manger, fumer...)	30	0	0	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	0	0
<b>3. ENTRETIEN DES LOCAUX/MATERIEL</b>									
<b>3.1. Propreté et entretien</b>									
3.1.1	Propreté des abords du site	30	0	0	0	0	0	0	0
3.1.2	Propreté des locaux de fabrication	0	0	0	0	0	0	0	0
3.1.2	Nombre de points impactant sur la note globale	0	0	0	0	0	0	0	0
3.1.2.a	Nombre de Zones d'Activité avec 1 ou 2 surfaces sales	0	0	0	0	0	0	0	0
3.1.2.ab	Nombre de Zones d'Activité avec surfaces sales n=3	0	0	0	0	0	0	0	0
3.1.2.a	Nombre de surfaces concernées	0	0	0	0	0	0	0	0
3.1.3	Propreté du matériel de fabrication	0	0	0	0	0	0	0	0

## 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 2018-2019 pour les agents d'offices :

Date	Thème	Personnes formées	Formateur
Mois de juin 2019: Le 05/06 et 12/06	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 David BELTRAND

## 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 : <b>Velouté carottes, curry et orange, Salade verte oignons frits et vinaigrette au citron jaune...</b>).</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
Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une charte « achats responsables » est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect de critères sociétaux et environnementaux.</li> </ul>
Produits locaux, saisonniers ou issus de l'agriculture responsable	<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 jour.</b></li> </ul>
Produits de la mer issus de filières durables	<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>
Equipements et fournitures issus de filières durables	<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
<b>Empreinte carbone et consommation d'eau</b>	<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 une fois par semaine 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>

# Compte-rendu technique

# SOMMAIRE

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Liste des contrats   | p. 49 |
| 2. Les travaux de maintenance<br>et de renouvellement effectués | p. 50 |

## 1. Liste des contrats

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

# Compte-rendu technique

## Travaux de maintenance effectués sur les offices

Fournisseurs	Fonction	Montant
3C COMPETENCES CUISINES	Installation et Maintenance	51 876
GLOBEEC	Entretien Matériel d'exploitation	1 128
AUTRES		1 341
<b>TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION</b>		<b>54 345</b>

# Compte-rendu technique

## Renouvellements effectués sur les offices

Désignation	Date de mise en service	Montant HT
<i>Four école Bel Air primaire</i>	09/2018	4765,35
Four école Joffre	09/2018	5527,20
Four école Victor Hugo maternelle	09/2018	5527,20
Lave-linge crèche Abbé Pierre	10/2018	2646,51
Enregistreur de températures crèche Abbé Pierre	01/2019	340,00
Four école Paul Letombe	03/2019	4368,90
Lave-vaisselle école Cahouettes	03/2019	4592,60
Lave-linge crèche Pirouettes Cahouettes	03/2019	2235,95
Sèche-linge crèche Abbé Pierre	06/2019	2571,25
Lave-vaisselle office Rolland Garros	08/2019	3729,49
<b>TOTAL COUTS DE RENOUVELLEMENT</b>		<b>36304,45</b>

# Compte-rendu Financier

# SOMMAIRE

1. Fréquentation	p. 54
1.1. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	
1.2. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 55
2. Compte de résultat	p. 56
2.1. Chiffre d'affaires	p. 57
2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire	p. 58
2.3. Effectifs et frais de personnel	p. 59
2.4. Achats non stockés	p. 60
2.7. Impôts et taxes	p. 61
2.9. Conclusion	p. 62
3. Tarification et encaissements	p. 63
3.1. Prix de vente contractuels	
3.2. Fonctionnement de la facturation	p. 64
3.3. Encaissements	p. 65
3.4. Etat des impayés	p. 66

# Compte-rendu Financier

## 1. Fréquentation

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

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas Crèches 4/6 Mois	Repas Crèches 6/15 Mois	Repas crèches 15 Mois/3,5 ans	TOTAL
juillet-18	-	-	-	76	440	464	1 579	1 689	612	45	156	883	5 944
août-18	-	-	-	119	740	776	1 191	2 004	600	34	104	521	6 089
septembre-18	8 863	16 519	1 121	163	684	773	972	1 185	278	206	330	1 362	32 456
octobre-18	6 906	12 530	855	168	698	957	2 142	2 386	708	395	274	1 619	29 638
novembre-18	9 278	16 531	1 136	135	674	833	1 031	1 085	289	425	286	1 450	33 153
décembre-18	6 966	12 427	886	118	681	752	911	944	284	330	219	1 148	25 666
janvier-19	8 468	15 083	1 007	146	747	895	1 261	1 255	409	416	388	1 677	31 752
février-19	7 494	13 240	906	156	699	764	1 331	1 405	428	312	324	1 455	28 514
mars-19	6 996	12 341	807	175	823	832	1 570	1 479	474	361	293	1 631	27 782
avril-19	6 768	12 118	806	193	809	830	1 614	1 465	478	304	333	1 645	27 363
mai-19	8 378	14 341	888	142	796	802	1 096	987	301	248	307	1 608	29 894
juin-19	8 405	14 435	1 038	170	736	724	1 083	1 033	319	194	234	1 761	30 132
1er juillet - 15 juillet 19	1 942	3 023	268	79	409	420	1 143	1 533	433	69	179	979	10 477
16 juillet - 31 juillet 19	-	-	-	75	458	433	1 349	1 928	579	55	156	825	5 858
août-19	-	-	-	121	852	740	1 201	2 050	542	32	114	367	6 019
<b>TOTAL</b>	<b>80 464</b>	<b>142 588</b>	<b>9 718</b>	<b>2 036</b>	<b>10 246</b>	<b>10 995</b>	<b>19 474</b>	<b>22 428</b>	<b>6 734</b>	<b>3 426</b>	<b>3 697</b>	<b>18 931</b>	<b>330 737</b>

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

Comparatif par rapport au nombre de repas de référence			
	Référence contrat*	Effectifs N	Ecart en masse
<b>TOTAL</b>	327 000	330 737	3 737
* l'effectif de référence tient compte des repas crèches			
	Effectifs N	Effectifs N-1	Evolution en masse
Repas Maternelle	80 464		80 464
Repas Primaire	142 588		142 588
Repas Adultes	9 718		9 718
Repas personnel communal portage	2 036		2 036
Repas personnes âgées portage	10 246		10 246
Repas personnes âgées en résidence	10 995		10 995
CL Maternelle	19 474		19 474
CL primaire	22 428		22 428
CL adultes	6 734		6 734
Repas crèches	26 054		26 054
<b>TOTAL</b>	<b>330 737</b>	<b>0</b>	<b>330 737</b>

# Compte-rendu Financier

## 2. Compte de résultat

Compte de résultat global détaillé

COMPTE DE RESULTAT				
	16 juillet 2018 - 31 août 2019			
	Exercice N	Exercice N-1	Impact au repas	% CA
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	330 737			
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 137 844		3,440	95,29%
Autres prestations	56 232		0,170	4,71%
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 194 076</b>	<b>0</b>	<b>3,610</b>	<b>100,00%</b>
Consommation denrées	-661 589		-2,000	-55,41%
Consommation jetables et produits d'entretien	-51 518			
Personnel de production	-225 234		-0,681	-18,86%
Personnel gestion et services	-110 217		-0,333	-9,23%
Amortissement et leasing	-9 154		-0,028	-0,77%
Maintenance	-54 345			
Impôts et taxes	-23 259		-0,070	-1,95%
Gestion et fonctionnement	-230 688		-0,697	-19,32%
Facturation	-30 054		-0,091	-2,52%
Provisions créances	-8 001		-0,024	-0,67%
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>-1 404 058</b>	<b>0</b>	<b>-4,245</b>	<b>-117,59%</b>
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	<b>-209 982</b>	<b>0</b>	<b>-0,635</b>	<b>-17,59%</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.1. Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	Repas Personnes âgées résidence	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Repas Crèches 3/6 Mois	Repas Crèches 6/15 Mois	Repas crèches 15 Mois/3,5 ans	TOTAL
juillet-18	0	0	0	317	2 025	2 014	4 975	5 827	2 580	127	470	2 782	21 117
août-18	0	0	0	496	3 405	3 368	3 753	6 914	2 530	96	313	1 642	22 517
septembre-18	27 927	56 991	4 726	680	3 148	3 355	3 063	4 088	1 172	581	994	4 292	111 016
octobre-18	21 761	43 229	3 605	701	3 212	4 153	6 749	8 232	2 985	1 115	825	5 101	101 667
novembre-18	29 235	57 032	4 789	563	3 102	3 615	3 249	3 743	1 218	1 199	861	4 569	113 176
décembre-18	21 950	42 873	3 735	492	3 134	3 264	2 871	3 257	1 197	931	659	3 617	87 981
janvier-19	26 683	52 036	4 246	609	3 438	3 884	3 973	4 330	1 724	1 174	1 168	5 284	108 549
février-19	23 614	45 678	3 820	651	3 217	3 316	4 194	4 847	1 804	880	976	4 585	97 581
mars-19	22 044	42 576	3 402	730	3 787	3 611	4 947	5 103	1 998	1 019	882	5 139	95 239
avril-19	21 326	41 807	3 398	805	3 723	3 602	5 086	5 054	2 015	858	1 003	5 183	93 860
mai-19	26 399	49 476	3 744	592	3 663	3 481	3 453	3 405	1 269	700	924	5 067	102 174
juin-19	26 484	49 801	4 376	709	3 387	3 142	3 413	3 564	1 345	547	705	5 549	103 021
1er juillet – 15 juillet 19	6 119	10 429	1 130	329	1 882	1 823	3 602	5 289	1 826	195	539	3 085	36 247
16 juillet – 31 juillet 19	0	0	0	316	2 130	1 899	4 296	6 722	2 467	157	475	2 627	21 090
août-19	0	0	0	510	3 963	3 246	3 825	7 148	2 309	91	347	1 169	22 607
<b>TOTAL</b>	<b>253 542</b>	<b>491 929</b>	<b>40 971</b>	<b>8 499</b>	<b>47 216</b>	<b>47 773</b>	<b>61 448</b>	<b>77 523</b>	<b>28 441</b>	<b>9 671</b>	<b>11 140</b>	<b>59 692</b>	<b>1 137 844</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.1.1 Autre chiffre d'affaire

Chiffre d'affaires Autres	
	Montant
Prestations annexes	7 060
Denrées	12 868
Matériel	36 304
<b>TOTAL CA AUTRES</b>	<b>56 232</b>

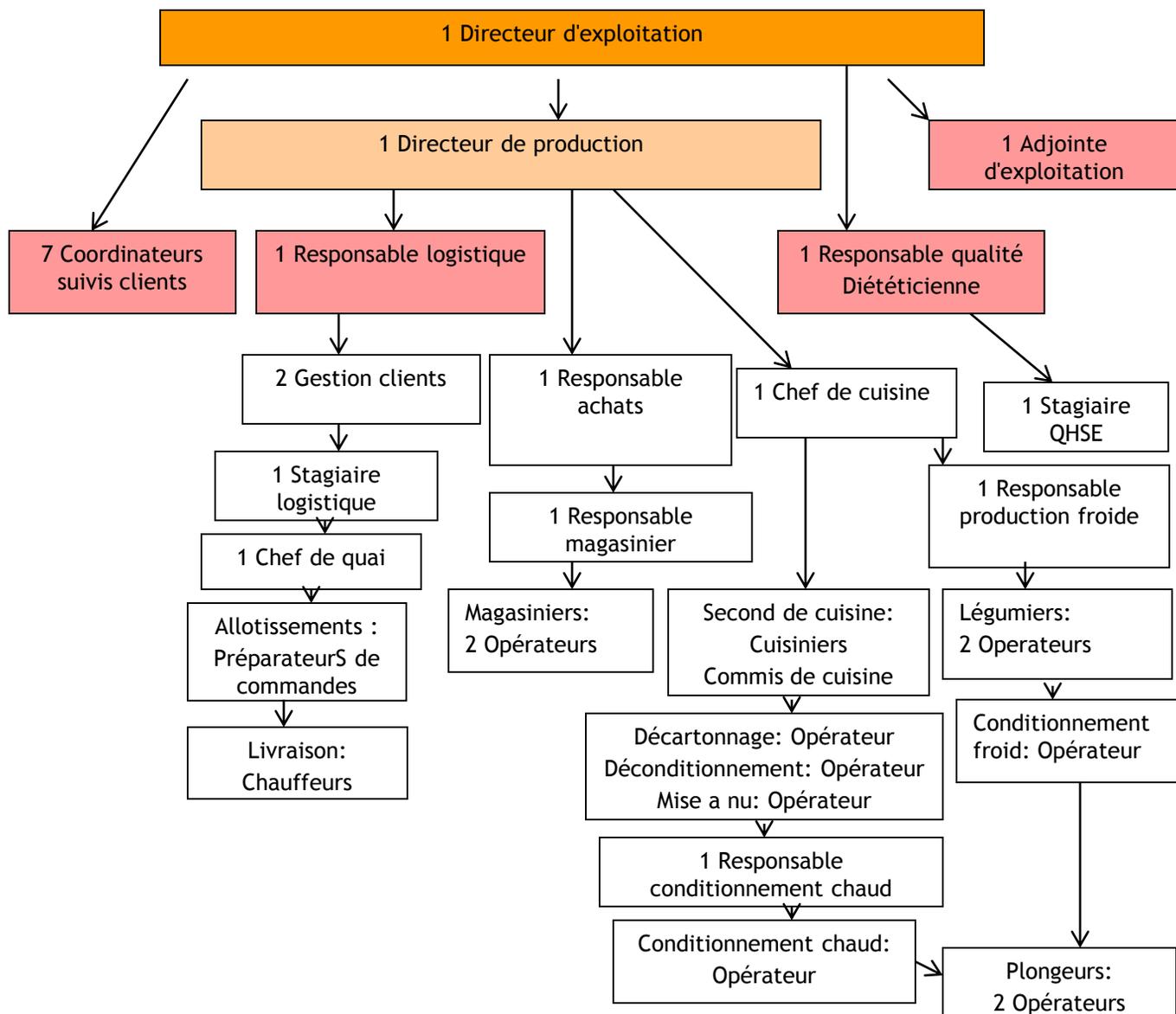
## 2.2. Coût d'approvisionnement alimentaire

Achats stockés MP		
	Exercice N	Exercice N-1
<b>Consommation</b>	661 589	
<b>Nombre de repas</b>	330 737	
<b>Part Alimentaire</b>	2,000	

# Compte-rendu Financier

## 2.3. Effectifs et frais de personnel

### Organigramme de la cuisine centrale



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

Effectifs personnel SODEXO			
Nom	Prénom	Fonction occupée	Horaire
ALCARAZ	Corinne	Secrétaire de facturation	30 heures
GUILBERT	Marc	Responsable d'exploitation	35 heures

## 2.4. Achats non stockés

	Exercice N	Exercice N-1
Location matériel d'exploitation + matériel de transport	1 886	
Publicité, cadeaux et dons	12 850	
Analyse bactériologique	2 618	
Animation	3 383	
Blanchissage	19 360	
Petit matériel d'exploitation	3 843	
Déplacements, missions et carburant	1 641	
Autres frais d'exploitation	-3 022	
Cession cuisine centrale	166 345	
Sous-traitance	21 782	
<b>Total Gestion et fonctionnement</b>	<b>230 688</b>	<b>0</b>

# Compte-rendu Financier

## 2.7. Impôts et taxes

	Exercice N	Exercice N-1
Contribution solidarité	2 005	
Taxes formation	2 443	
CFE/CVEA	15 769	
Assurances	2 377	
Taxe effort construction	346	
Autres taxes	319	
<b>TOTAL</b>	<b>23 259</b>	<b>0</b>

## 2.9. Conclusion

Le compte rendu d'activité 2018-2019 est le début du nouveau marché, il n'y a donc pas d'éléments de comparaison par rapport à l'année N-1;

## 3. Tarification et encaissements 3.1. Prix de vente contractuels



### Nouveaux tarifs appliqués

Numéro compte client : 0270002311

16 juillet 2019

Nom du site : NEUILLY PLAISANCE MAIRIE

Code site : FR000310

#### Frais variables

	Prix d'Origine HT	Prix d'Origine TTC	Taux (%)	Nouveau Prix HT	Nouveau Prix TTC
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner maternelles	3,151	3,324	1,065	3,185	3,360
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner élémentaires	3,450	3,640	1,065	3,487	3,679
Scolaires - accueils de loisirs Déjeuner adultes encadrants	4,216	4,448	1,065	4,261	4,495
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques maternelles	3,151	3,324	1,065	3,185	3,360
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques élémentaires	3,450	3,640	1,065	3,487	3,679
Scolaires - accueils de loisirs Pique-niques adultes	4,216	4,448	1,065	4,261	4,495
Scolaires - accueils de loisirs Gouters	0,680	0,717	1,065	0,687	0,725
Petite enfance Déjeuner petite enfance Petits	2,822	2,977	1,065	2,852	3,009
Petite enfance Déjeuner petite enfance Moyens	3,011	3,177	1,065	3,043	3,210
Petite enfance Déjeuner petite enfance Grands	3,151	3,324	1,065	3,185	3,360
Petite enfance Gouters	0,510	0,538	1,065	0,515	0,543
Seniors Restaurant municipal	4,170	4,399	1,065	4,214	4,446
Seniors Portage à domicile	4,602	4,855	1,065	4,651	4,907
Seniors Résidence personnes âgées	4,340	4,579	1,065	4,386	4,627

## **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 relevés par notre service de facturation sur l'année : 7908,84 euros

	<i>États des impayés mois par mois</i>
Septembre 2018	274,34
Octobre 2018	495,52
Novembre 2018	651,60
Décembre 2018	642,18
Janvier 2019	978,06
Février 2019	722,52
Mars 2019	585,08
Avril 2019	748,64
Mai 2019	1103,35
Juin 2019	1672,58
Juillet 2019	34,97

# Annexes

# SOMMAIRE

Annexe 1 : Liste du matériel	p. 71
Annexe 2 : Compensation tarifaire	p. 76

## 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	ADOUCCISSEUR	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	ADOUCCISSEUR	CTA
CUISINE	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBBHER
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	
CUISINE	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	
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	ADOUCCISEUR	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
	ADOUCCISEUR	
	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	ADOUCCISSEUR	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
	ADOUCCISSEUR	
	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
	FRIGO TOP LIEBHERR	LIEBHERR
	LAVE LINGE	MIELE
	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA
	SECHE LINGE	ELECTROLUX

## 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

### VILLE DE NEUILLY - PLAISANCE

#### REGULARISATION DE LA COMPENSATION - Service restauration

(Données en EURO Hors Taxes)

		Du 01/09/2018 au 15/07/2019		Du 16/07/2018 au 31/08/2019		Du 01/09/2018 au 31/08/2019
C.A. / DSP	Prix HT	<b>TOTAL</b>	Prix HT	<b>TOTAL</b>		<b>TOTAL</b>
mater scol	effectifs	<b>80 464</b>	effectifs	-		<b>80 464,00</b>
mater CA	3,151	<b>253 542,06</b>	3,185	-		<b>253 542,06</b>
prim scol	effectifs	<b>142 588</b>	effectifs	-		<b>142 588,00</b>
Prim CA	3,450	<b>491 928,60</b>	3,487	-		<b>491 928,60</b>
adultes scol	effectifs	<b>9 718</b>	effectifs	-		<b>9 718,00</b>
adultes CA	4,216	<b>40 971,09</b>	4,261	-		<b>40 971,09</b>
perso mairie	effectifs	<b>1 645</b>	effectifs	<b>196,00</b>		<b>1 841,00</b>
perso mairie CA	4,170	<b>6 859,65</b>	4,214	-		<b>6 859,65</b>
PAD	effectifs	<b>7 756</b>	effectifs	<b>1 310,00</b>		<b>9 066,00</b>
PAD CA	4,602	<b>35 693,11</b>	4,651	<b>6 092,81</b>		<b>41 785,92</b>
residence	effectifs	<b>8 582</b>	effectifs	<b>1 173,00</b>		<b>9 755,00</b>
Residence CA	4,340	<b>37 245,88</b>	4,386	<b>5 144,78</b>		<b>42 390,66</b>
total consommé ville		<b>250 753</b>		<b>2 679,00</b>		<b>253 432,00</b>
<b>Total CA ville</b>		<b>866 240,39</b>		<b>11 237,59</b>		<b>877 477,98</b>

Facturation Usagers	Tarif usager 01/09/18	<b>TOTAL</b>	Tarif usager 16/07/19	<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>
Mater	2,750	<b>203 262,80</b>	2,750	-	<b>203 262,80</b>
Mater demi	1,380	<b>3 759,36</b>	1,380	-	<b>3 759,36</b>
Mater 10%	2,480	<b>1 013,16</b>	2,480	-	<b>1 013,16</b>
Mater 20%	2,200	<b>1 728,72</b>	2,200	-	<b>1 728,72</b>
Mater 30%	1,930	<b>1 147,02</b>	1,930	-	<b>1 147,02</b>
Mater 40%	1,650	-	1,650	-	-
Mater 50%	1,370	<b>307,76</b>	1,370	-	<b>307,76</b>
Primaire	3,140	<b>402 354,54</b>	3,140	-	<b>402 354,54</b>
Primaire demi	1,550	<b>8 343,55</b>	1,550	-	<b>8 343,55</b>
Primaire 10%	2,820	<b>1 921,88</b>	2,820	-	<b>1 921,88</b>
Primaire 20%	2,510	<b>3 195,19</b>	2,510	-	<b>3 195,19</b>
Primaire 30%	2,190	<b>3 294,34</b>	2,190	-	<b>3 294,34</b>
Primaire 40%	1,880	-	1,880	-	-
Primaire 50%	1,570	<b>669,67</b>	1,570	-	<b>669,67</b>
Enseignants	3,600	<b>5 009,29</b>	3,600	-	<b>5 009,29</b>
P.A	3,600	<b>57 443,03</b>	3,600	<b>5 309,57</b>	<b>62 752,61</b>
Perso mairie	2,690	<b>4 273,40</b>	2,690	<b>290,67</b>	<b>4 564,08</b>
<b>Total</b>		<b>- 697 723,72</b>		<b>- 5 600,25</b>	<b>- 703 323,96</b>

Prise en charge CCAS	-	<b>- 4 459,71</b>	-	-	<b>- 4 459,71</b>
----------------------	---	-------------------	---	---	-------------------

Acomptes ville Euro ht		<b>- 160 867,83</b>		-	<b>- 160 867,83</b>
------------------------	--	---------------------	--	---	---------------------

Vente de tickets	4,210	-	<b>7 657,81</b>	4,210	-	<b>7 657,81</b>
------------------	-------	---	-----------------	-------	---	-----------------

<b>Régularisation de la Compensation Tarifaire</b>		<b>-4 468,67</b>		<b>5 637,34</b>		<b>1 168,67</b>
--	--	------------------	--	-----------------	--	-----------------

## Annexe 2 : Compensation tarifaire CME

VILLE DE NEUILLY PLAISANCE						
REGULARISATION DE LA COMPENSATION - CME						
(Données en EURO Hors Taxes )			Du 01/09/2018 au 15/07/2019		Du 16/07/2019 au 31/08/2019	Du 01/09/2018 au 31/08/2019
			TOTAL		TOTAL	TOTAL
Nb. repas commandés / facturés						
	Mater		14 154,00		2 550,00	16 704,00
	Prim		14 757,00		3 978,00	18 735,00
	Adultes		4 401,00		1 121,00	5 522,00
	Total		33 312		7 649	40 961
C.A. / DSP (hors incidence Effet/seuil)			au 1er sept 2018		au 16/07/2019	
	Mater	3,151	44 599,25	3,185	8 035,05	52 634,30
	Prim	3,450	50 911,65	3,487	13 724,10	64 635,75
	Adultes	4,216	18 554,62	4,261	4 726,14	23 280,75
	Total		114 065,52		26 485,29	140 550,81
Acomptes ville						
	Fact. Acomptes provisionnels		-144 346,25		0,00	-144 346,25
	Total ht		-144 346,25		0,00	-144 346,25
Régularisation de la Compensation Tarifaire			-30 280,73		26 485,29	-3 795,44

