



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville de Gonesse

Année 2019 - 2020



Sommaire

P-06 1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

- 1.1. L'évolution de la fréquentation
- 1.2. L'activité économique
- 1.3. Les flux financiers avec la ville
- 1.4. L'activité pour les tiers

P-32 2. LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

- 2.1. La qualité et la sécurité des Repas
- 2.2. La satisfaction des Convives
- 2.3. L'engagement de nos Équipes
- 2.4. Nos engagements en matière de Développement Durable

P-81 3. LES ELEMENTS TECHNIQUES

- 3.1. Le programme d'investissement et de renouvellement du matériel
- 3.2. La maintenance
- 3.3. Les engagements pluri- annuels
- 3.4. Les fluides

P-94 4. ELIOR A VOTRE ECOUTE : NOTRE PROPOSITION DE PROJET

- 4.1. Projet d'investissements : cuisine centrale
- 4.2. Projet d'investissements : Offices de restauration
- 4.3. projet d'amélioration de la prestation et du service

P-104 5. LES ANNEXES

- 5.1. Le Compte d'Exploitation : Note méthodologique
- 5.2. Le Calcul de la compensation 2019-2020
- 5.3 Calcul détaillé de l'indemnité frais fixes suivant article 15.5.3 du contrat.
- 5.4 Compléments compte d'exploitation: Tableaux de répartition Structures et Extractions comptables (CDPF 6270)



—0—

INTRODUCTION

elior 

INTRODUCTION



Notre passion,
à votre service.

Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la **ville de GONESSE pour l'année 2019-2020**.

La présentation de ce document répond aux exigences du Code de la commande publique.

Les articles L3131-5 et R3131-2 à- 4 du code de la commande publique rappellent que le concessionnaire produit chaque année avant le 1^{er} juin à l'autorité concédante un rapport comportant les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service. Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Par ailleurs , ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux conformément à l'article L1411-3 du Code général des collectivités territoriales.

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et nous vous prions de croire notre engagement permanent pour que la qualité du service de restauration de votre ville soit à la hauteur de la confiance que vous nous accordez.



INTRODUCTION

Nous cherchons chaque jour à mériter
davantage votre confiance.

Nous avons ainsi mis en place la démarche Elior
Proximity,
gage de notre engagement quotidien à vos côtés.

Elior Proximity, c'est :

- un projet d'accompagnement entièrement dédié,
l'intégration de vos particularités et de vos besoins, analysés et partagés ensemble,
des rituels de rencontres et d'échanges tout au long de notre collaboration.

Notre engagement :

- maintenir une qualité de relation contractuelle optimale,
et être toujours plus proactif dans notre rôle d'accompagnement et de conseil.

La notion de proximité s'inscrit dans notre vision de marque globale,
axée sur le professionnalisme, l'écoute, et l'action.

–1–

LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS

1.1 L'EVOLUTION DE LA FREQUENTATION

1.2 L'ACTIVITE ECONOMIQUE

1.3 LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE

1.4 L'ACTIVITE POUR LES TIERS

elior 

1.1. L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION



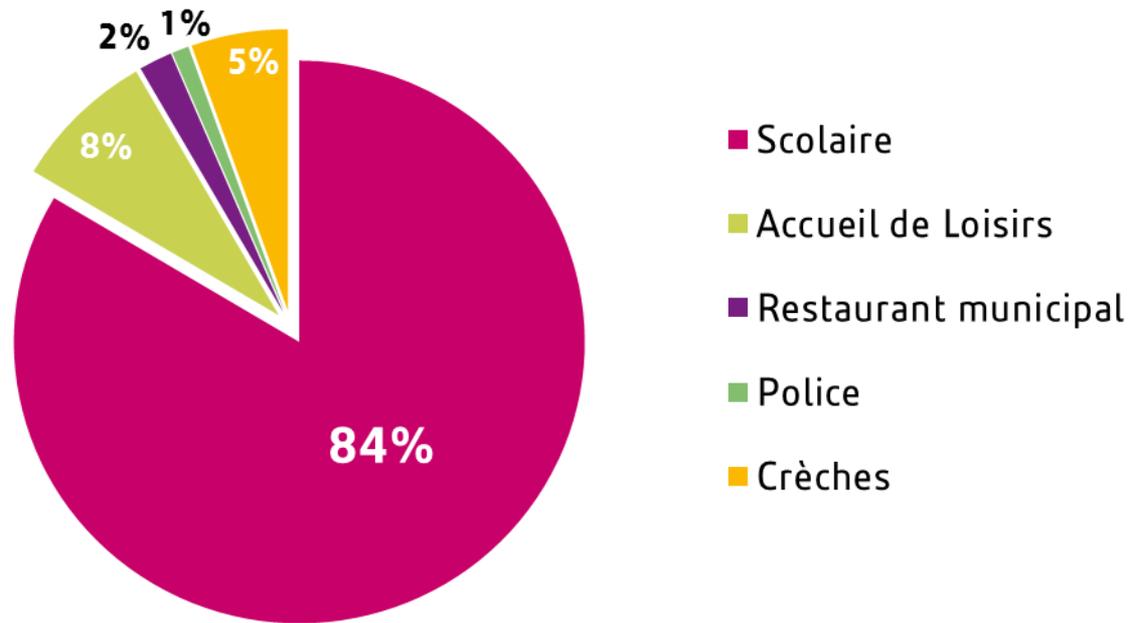
REPAS SERVIS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

	Base Contractuelle	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Evolution		vs BC %	
				Valeur	vs A-1 %		
Scolaire	256 360	255 345	183 256	-72 089	-28,2%	-21,6%	
Accueil de Loisirs		18 973	17 814	-1 159	-6,1%		
Restaurant municipal		5 670	4 153	-1 559	-27,3%		
Police		1 930	2 036	76	3,7%		
Crèches		11 040	13 736	12 012	-1 724		-12,6%
Goûters			119 675	94 582	-25 093		-21,0%
Total Repas	275 000	295 802	219 347	-76 455	-25,8%	-20,2%	

→ La crise sanitaire, et en particulier la fermeture des établissements scolaires du 16 mars au 11 mai 2020, a eu un impact très lourd sur la fréquentation globale annuelle, en retrait de **25,8%** par rapport à l'année précédente.



LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES



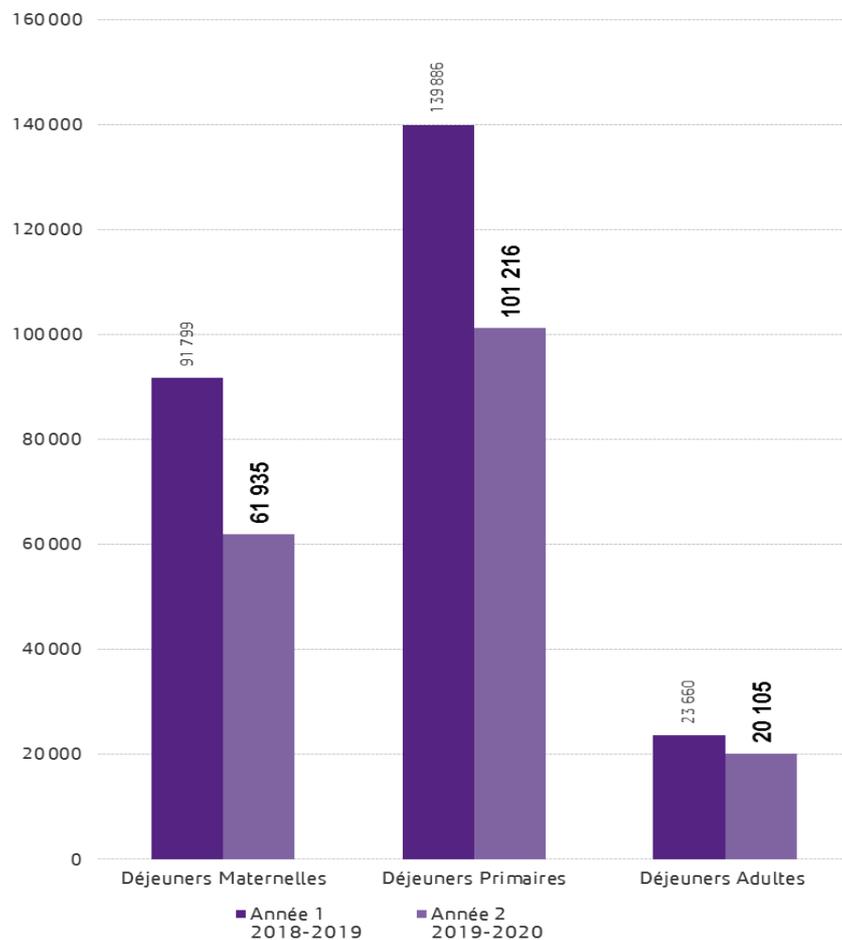
REPAS SERVIS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATION

L'activité au cours de l'exercice 2019-2020, a été lourdement impactée par la crise de la Covid-19:

- Une chute de **-25,8%** par rapport à l'an passé, soit **-76 455 repas** en moins, tous convives confondus.
- Un écart de **-55 653 repas**, soit **-20,2%** par rapport à la base contractuelle de référence qui s'établit à 275 000 repas par an.
- L'activité scolaire est la plus touchée avec un impact de **-72 089 repas** par rapport à l'année précédente (**- 28%**)
- A fin février 2020 (avant la crise sanitaire) l'activité était à un niveau comparable à l'année précédente (-0,7%).
- Le nombre de gouters (scolaires + CDL) s'établit à **94 582**, soit un recul de **-22%** versus A-1.



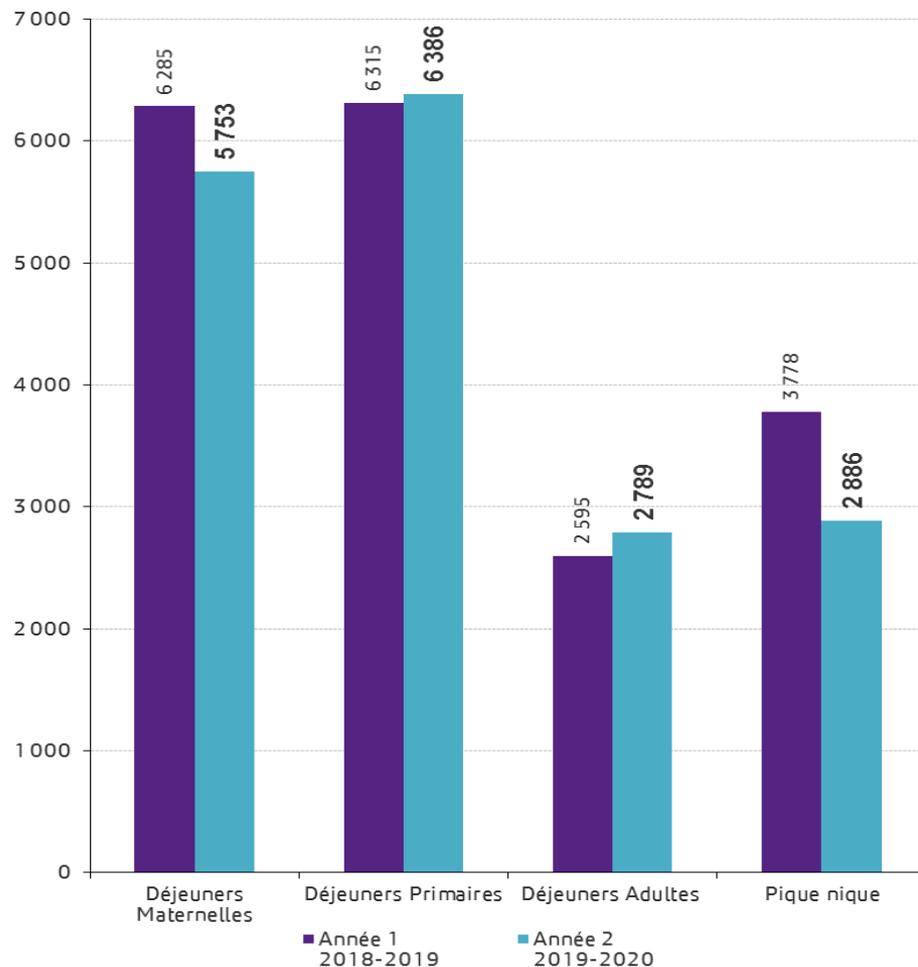
L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION SCOLAIRE



**Une baisse de 28,2 %
par rapport à l'an passé,
dû à la crise sanitaire**



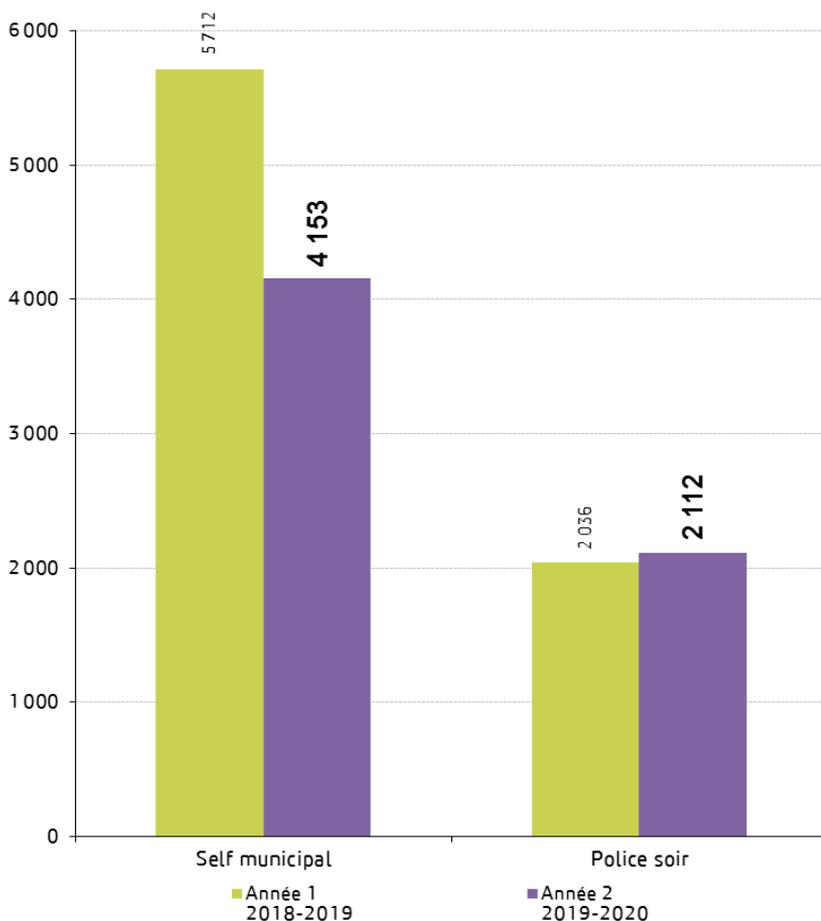
L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN ACCUEIL DE LOISIRS



Une baisse de 6,1 % par rapport à l'an passé, l'activité estivale ayant été moins impactée par la crise sanitaire



L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION AU RESTAURANT MUNICIPAL

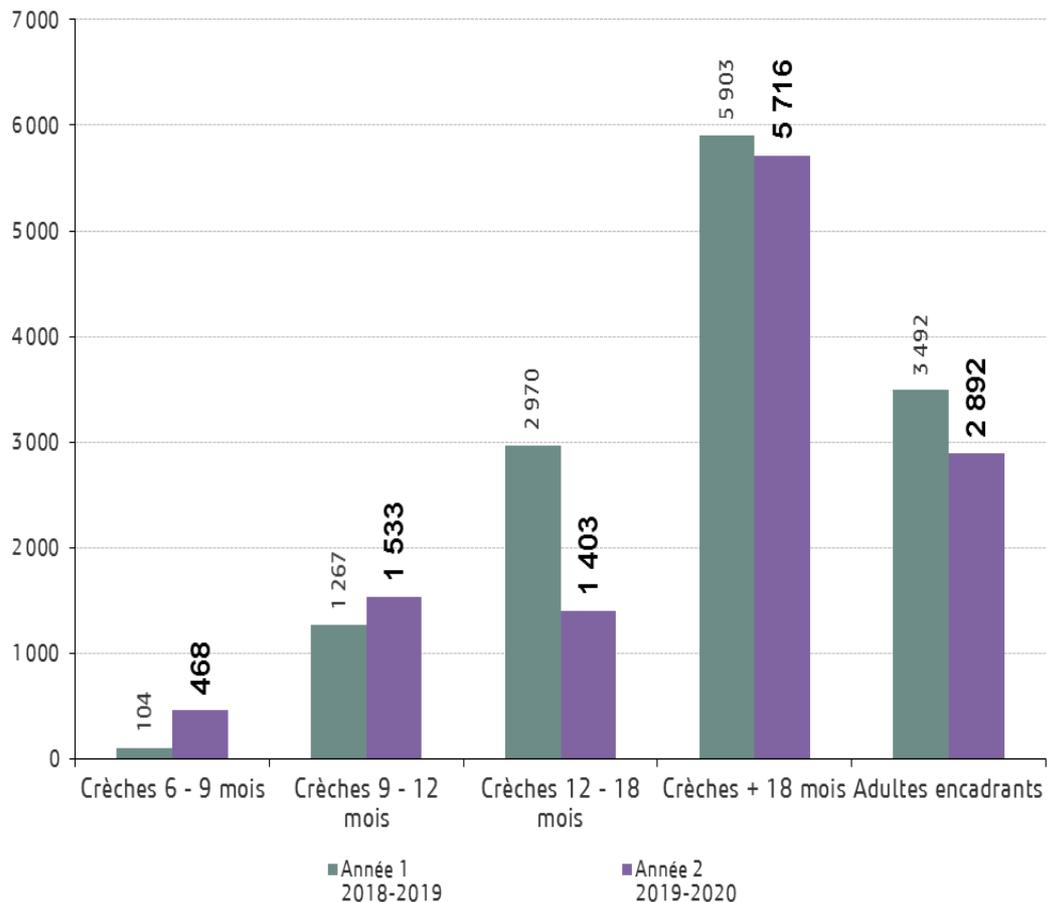


La fréquentation du self (repas à table) a chuté de 27,3% du fait de la crise sanitaire.

La fréquentation de la police a légèrement progressé



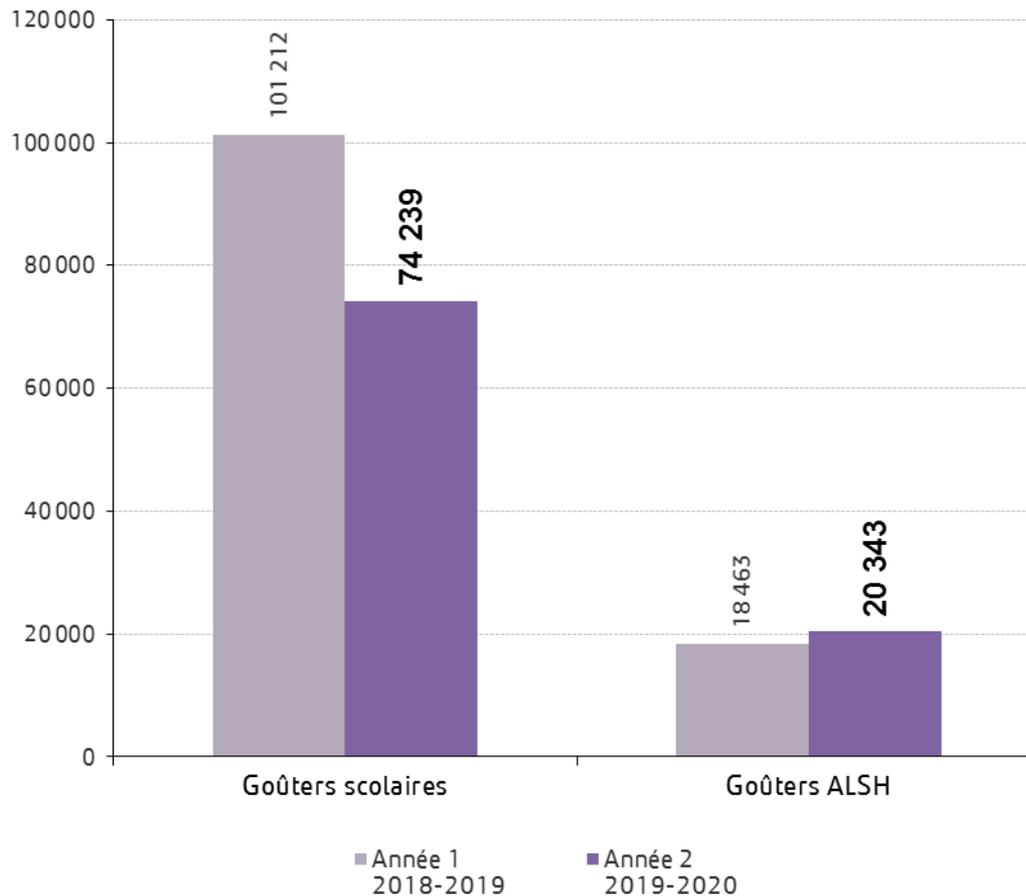
L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN CRÈCHES EN CRÈCHES



Les crèches ont également subi l'impact de la crise sanitaire: -12,6%



L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION POUR LES AUTRES PRESTATIONS



**Forte baisse des
goûters servis en
période scolaire :
- 21%**

**Le nombre de goûters
ALSH est stable.**



1.2. L'ACTIVITE ECONOMIQUE



PRIX DE VENTE APPLICABLE AU 01/09/2019 PAR TYPE DE PRESTATIONS

Catégories de convives	Prix en € HT	
	Prix applicable au 1er septembre 2018	Prix applicable au 1er septembre 2019
Repas & Collation Crèches		
Repas & collation 6-9 mois	4,731	4,859
Repas & collation 9-12 mois	4,811	4,941
Repas & collation 12-18 mois	4,940	5,073
Repas & collation +18 mois	4,936	5,070
Repas adultes encadrants	5,555	5,705
Restauration scolaire		
Maternelles	5,752	5,907
Primaires	6,112	6,277
Adultes Encadrants	6,914	7,101
Centres de loisirs		
Maternelles	5,752	5,907
Primaires	6,112	6,277
Adultes Encadrants	6,914	7,101
PQN Maternelles	5,752	5,907
PQN Primaires	6,112	6,277
Adultes		
Restaurant municipal	6,272	6,442
Police municipale	6,075	6,239
Goûters		
Maternelles	0,650	0,668
Primaires	0,650	0,668

**Taux de révision des
prix au 1^{er} septembre
2019 :**

2,71%

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE (1)

POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020*	Ecart A-1	Commentaires
NB. COUVERTS PRINCIPAUX	295 802	219 347	-76 455	Rappel base contractuelle : 275 000 couverts
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 858 969	1 421 486	-437 482	
/CVT	6,28	6,48		
MATIERES PREMIERES	-600 456	-462 837	137 620	
/CVT	-2,03	-2,11		
%MP nette	-32,3%	-32,6%		
MAIN D'OEUVRE	-529 801	-423 227	106 574	Correctif sur CE 2018-2019 : les coûts de MO de septembre à décembre 2018 n'étaient pas valorisés dans le CE (anomalie). Montant correctif : -198 760€
/CVT	-1,79	-1,93		
%MO	-28,5%	-29,8%		
FRAIS GENERAUX	-411 138	-360 265	50 873	
/CVT	-1,39	-1,64		
%FG	-22,1%	-25,3%		
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	-176 727	Correctif sur CE 2018-2019 : Concerne un exercice antérieur. Ligne mise à 0, puisque qu'il s'agit d'un contrat renouvelé. Montant correctif : + 8 654€
/CVT	-1,01	-2,16		
%DIV	-16,0%	-33,4%		
FRAIS DE STRUCTURE	-174 213	-137 190	37 023	
/CVT	-0,59	-0,63		
%F_STR	-9,4%	-9,7%		
RESULTAT D'EXPLOITATION	-154 540	-436 660	-282 120	
/CVT	-0,52	-1,99		
%RES	-8,3%	-30,7%		

* Ajustement en cours : La facturation des frais fixes 2019-2020 apparaîtra sur le compte d'exploitation de l'exercice 2020-2021
Ce compte d'exploitation ne tient pas compte de l'impôt sur les sociétés et de la participation des salariés aux fruits de l'expansion.

(1) Voir en référence la note méthodologique présentée en annexe du rapport

COMPTE D'EXPLOITATION

DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX

POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	Evolution versus A-1	Commentaires
ELECTRICITE	-8 916	-10 251	15%	A NOTER : Fluides, décalage comptable (mois d'imputation)
EAU	-2 458	-2 741	12%	
GAZ / MAZOUT	-2 842	-8 228	189%	AN: (GAZ) Imputation à 100% sur contrat DSP
CARBURANTS*	-6 142	-5 853	-5%	Coûts dédiés contrat (impact crise sanitaire)
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE*	-25 473	-23 076	-9%	Coûts dédiés contrat (impact crise sanitaire)
PRODUITS ENTRETIEN LESSIVIELS*	-24 481	-21 846	-11%	Consommation liée à l'activité (impact crise sanitaire)
VERRERIE VAISSELLE*	-3 070	-5 761	88%	Augmentation du réajustement de stock vaisselle
CONSO. A USAGE UNIQUE*	-89 778	-67 763	-25%	Consommation liée à l'activité (impact crise sanitaire)
LINGE ET UNIFORMES*	-23 096	-19 350	-16%	Suspension location linge ELIS
SOUS TRAITANCE ET LABO	-3 325	-2 015	-39%	Suspension prestation AB (arrêt de la production)
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION*	-6 938	-5 965	-14%	Voir détail en annexe
COUTS LIES A LA FORMATION	-158	-63	-60%	
COUTS LOCAUX*	-5 117	-14 369	-20%	Entretien des locaux + Maintenance du matériel (Cuisine centrale/Offices) + Vérifications périodiques.
COUTS MATERIELS*	-103 118	-72 099		
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPPEMENT*	-69	-53	-23%	
ANIMATION COMMERCIALE	-5 766	-3 170	-45%	Impact crise sanitaire
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS*	-982	0	-100%	
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	-1 222	-1 288	5%	Facturation "Baromètre Convives", novembre 2019
AUTRES HONORAIRES*	-9 926	-10 512	6%	Voir détail en annexe
COUTS ENCAISSEMENTS*	-40 879	-37 864	-7%	Facturation Bon App (abonnement)
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION*	-4 250	-2 675	-37%	Impact crise sanitaire
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER*	-5 269	-4 869	-8%	
TEL / FAX*	-5 417	-4 961	-8%	
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-815	-1 009	24%	Affranchissement (La Poste)
ASSURANCES	-2 090	-1 600	-23%	
SYSTÈME INFORMATION*	-10 515	-17 457	66%	Coût réseau, location, maintenance parc informatique
CVAE	-13 639	-10 262	-25%	Taxe liée à l'activité : Cotisation sur la valeur ajoutée
ORGANIC	-2 910	-2 189	-25%	Taxe liée à l'activité : Cotisation sociale de solidarité des sociétés
AUTRES IMPOTS ET TAXES*	-78	-575	637%	
CFE	-2 400	-2 400	0%	Taxe non liée à l'activité : Cotisation foncière des entreprises
FRAIS GENERAUX	-411 138	-360 265	-12%	

* POSTES DE DEPENSES BENEFICIANT D'UNE DEMANDE EXTRACTION SAP EN ANNEXE

COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS DIVERS ET FRAIS DE STRUCTURE

POSTES	2018 / 2019	2019 / 2020	Evolution versus A-1	Commentaires
REDEVANCES AFFERMAGE*	-158 335	-154 044	-3%	Redevance utilisation de l'outil de production (Provision)
REDEVANCES DE CONCESSION*	-6 700	-20 000	199%	Redevance de contrôle (Provision)
AMORTISSEMENTS*	-21 241	-21 986	4%	
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE*	-20 522	-25 711	25%	
PROVISIONS DE RENOUELEMENT*	46 825	-49 955	-207%	
AMORTISSEMENTS FIN DE CONCESSI_CO0017	3 751	3 752	0%	
CREANCES DOUTEUSES*	-137 412	-154 157	12%	Provisions impayés familles / pertes sur créances familles non recouvrées
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL	0	-29 702		
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELS*	-4 125	-900	-78%	
PDTS ET CHARGES / EX. ANTERIEURS	0	-22 360		Correctif sur CE 2018-2019 : Concerne un exercice antérieur
REGUL. FREQUENTATION EX. ANTER_APO006	0	598		Ligne mise à 0, puisque qu'il sagit d'un <u>contrat renouvelé</u> .
PENALITES S/CHG. S/EXERCICES A	-141	-164	16%	Montant correctif : + 8 654€
CHARGES DIVERSES	-297 900	-474 627	59%	
	/CVT -1,01	-2,16		
	%DIV -16,0%	-33,4%		
FRAIS DE STRUCTURE*	-174 213	-137 190	-21%	Frais de siège (services fonctionnels). Prorata CA.ht contrat versus CAglobal société
	/CVT -0,59	-0,63		
	%F_STR -9,4%	-9,7%		

* POSTES DE DEPENSES BENEFICIANT D'UNE DEMANDE EXTRATION SAP EN ANNEXE

COMPTE D'EXPLOITATION – IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE

La suspension des prestations scolaires, extra-scolaires et de la petite enfance du 16 mars au 11 mai 2020, par décision gouvernementale dans le cadre de lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, a affecté l'exécution du contrat et déséquilibré son équilibre financier.

En application de l'article 15.4 du contrat, de l'article L.6.3 du code de la commande publique et de l'article 6.6 de l'ordonnance n° 2020-319 du 25 mars 2020, Elior a engagé une demande d'indemnisation auprès de la ville concernant une quote-part des frais fixes des postes de dépenses de catégorie A et C définis au BPU, affectés par la baisse d'activité.

Elior s'est engagé à fournir à la ville le calcul détaillé de cette indemnité, intégrant les mesures d'économies mises en œuvre pendant la crise (recours au dispositif exceptionnel chômage partiel, négociation avec ses fournisseurs, réorganisation des ressources ayant conduit à la fermeture partielle de la cuisine de GONESSE, ...).

Le montant de cette indemnité est évaluée à **72 694€.ht** (réunion du 04 novembre 2020)

Le détail des mesures d'optimisation économiques et le calcul du montant de l'indemnité frais fixes est présentée en annexe du présent Rapport d'Activité du Délégué,

Le calcul détaillé de la demande d'indemnité fera donc l'objet d'une présentation distincte du présent CE.



1.3. LES FLUX FINANCIERS AVEC LA VILLE



NOMBRE DE REPAS SERVIS AVEC ENCAISSEMENT AUPRÈS DES USAGERS

Catégories de convives	Année 1 : 2018-2019			Année 2 : 2019-2020		
	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %	Nombre de repas servis	Repas facturés aux familles par Cantines.Com	Part des repas encaissés en %
Maternelles	99 638	108 320	108,7%	68 742	73 421	106,8%
Primaires	147 872	148 913	100,7%	108 978	106 646	97,9%
Adultes payants	100	70	70,0%	0	30	
Adultes	26 708	0	0,0%	23 350	0	0,0%
Self municipal	5 712	5 037	88,2%	4 153	3 558	85,7%
Police	2 036	0	0,0%	2 112	0	0,0%
Crèches	13 736	0	0,0%	12 012	0	0,0%
Total Repas	295 802	262 340	88,7%	219 347	183 655	83,7%



FOCUS : Ecart repas servis/repas facturés:

Convive maternel : Le taux d'encaissement est supérieur à 100% dû au nombre important de repas non décommandés, mais facturables à 5 jours.

Convive primaire : le taux d'encaissement est inférieur à 100% en raison de la gratuité des repas par décision de la ville pendant la fermeture des établissements scolaires due à la crise sanitaire.

Convives Adultes, Police et Crèches : ne sont pas soumis à la facturation Bon'App

Self municipal : les stagiaires de la ville ne sont pas soumis à la facturation Bon'App..



LA COMPENSATION DES TARIFS SOCIAUX

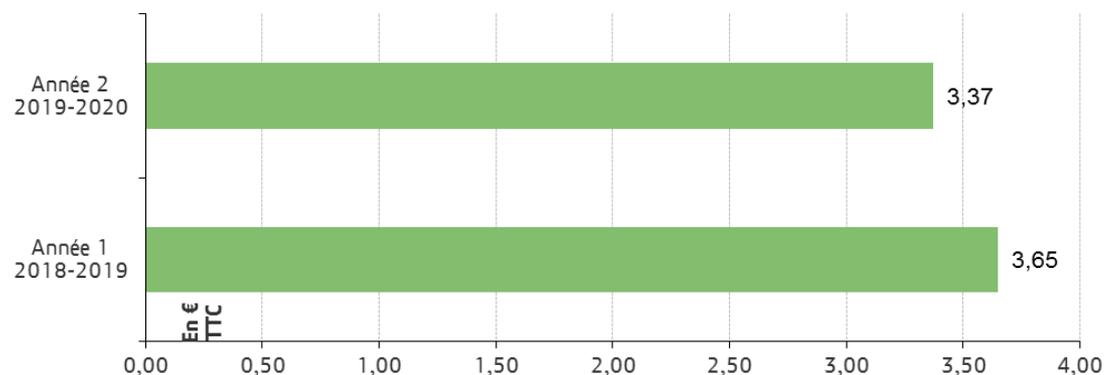
	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020
Total des repas compensables	295 802	219 347
Facturation auprès des familles en € TTC*	1 079 888	739 689
Facturation auprès de la ville en € TTC**	883 098	761 183
Part usager : Prix payé par les familles en € TTC	3,65	3,37
Part ville : Prix payé par la ville en € TTC	2,99	3,47

**Part ville 2019-2020 :
3,47€.ttc/repas**

En augmentation de 16%, du fait de la non-facturation des repas pendant la fermeture des écoles (mars-mai) et de la révision annuelle des prix.

* Montant des repas consommés par les usagers au tarif défini par la collectivité

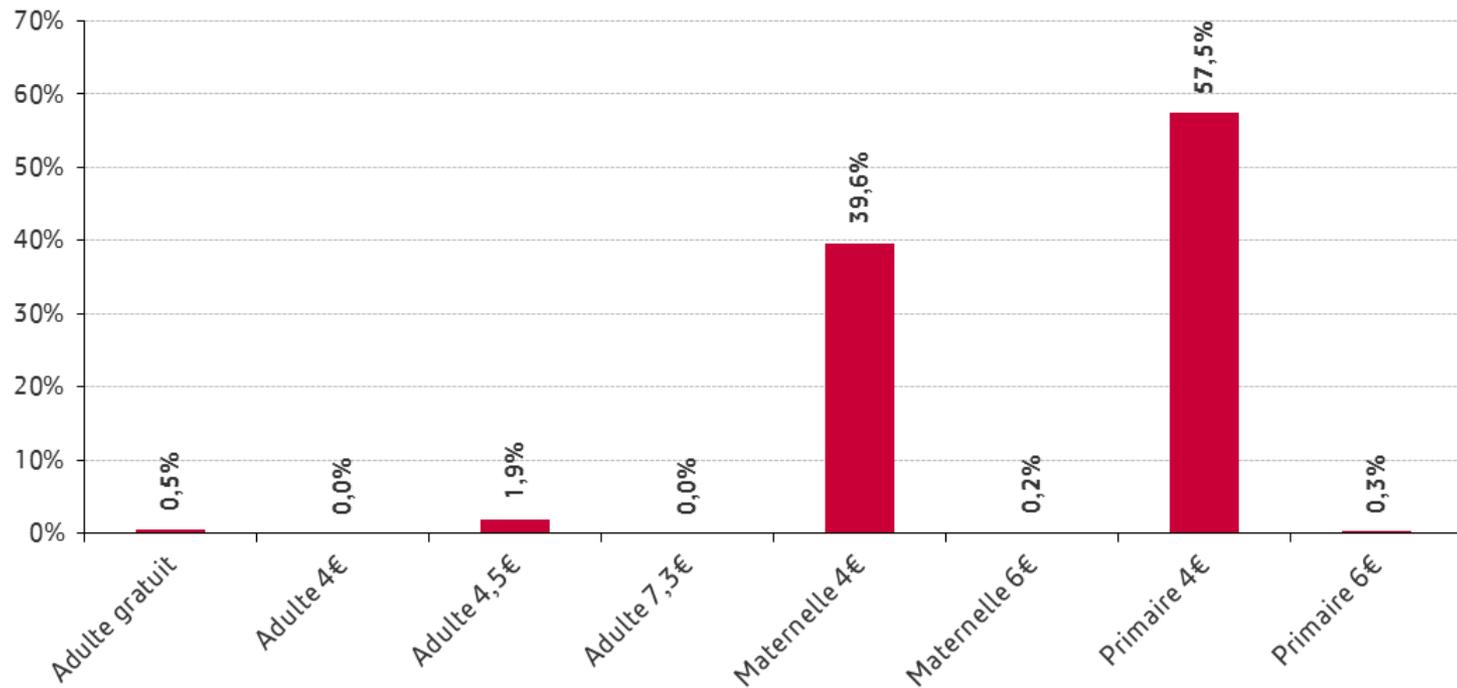
** Ecart entre le tarif contractuel et les tarifs usagers définis par la ville, et les repas non identifiés (usagers non identifiés ou excédents de commande)



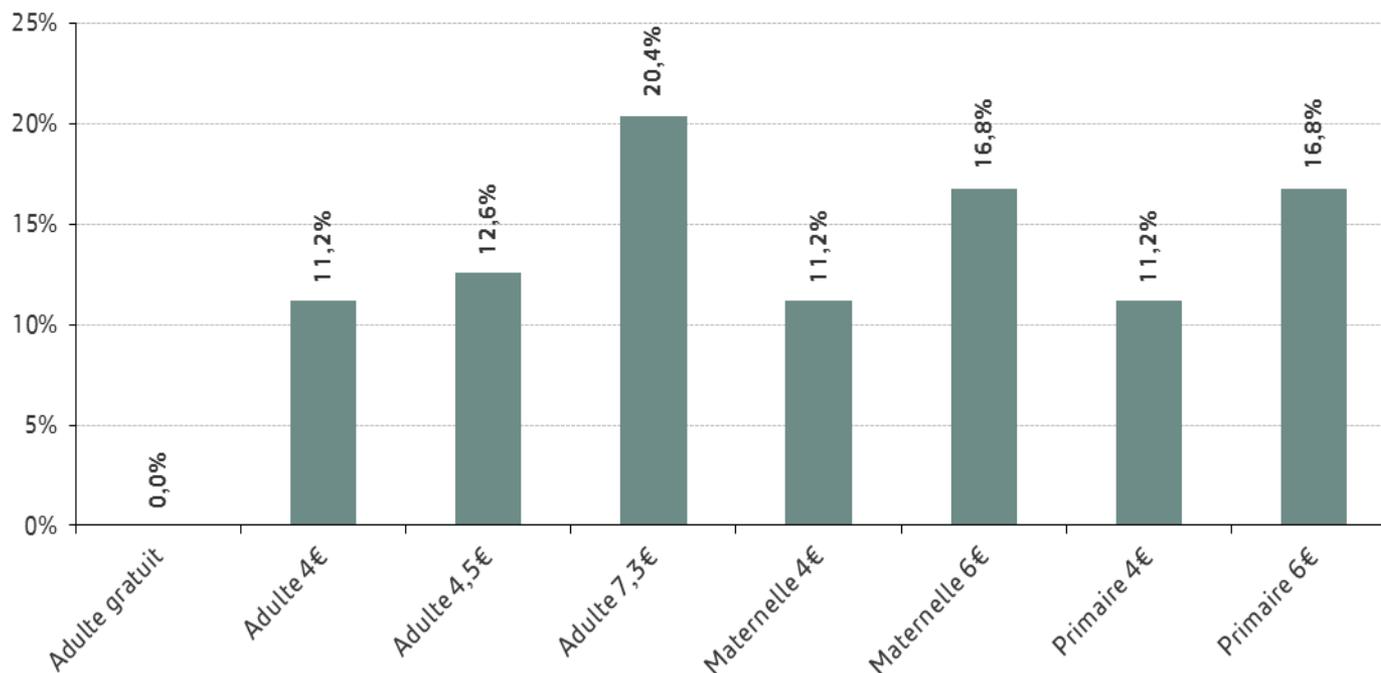
**Le prix unitaire moyen pour les familles a baissé :
-0,28€.ttc/repas
Par rapport à A-1**



LA PART DES REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE

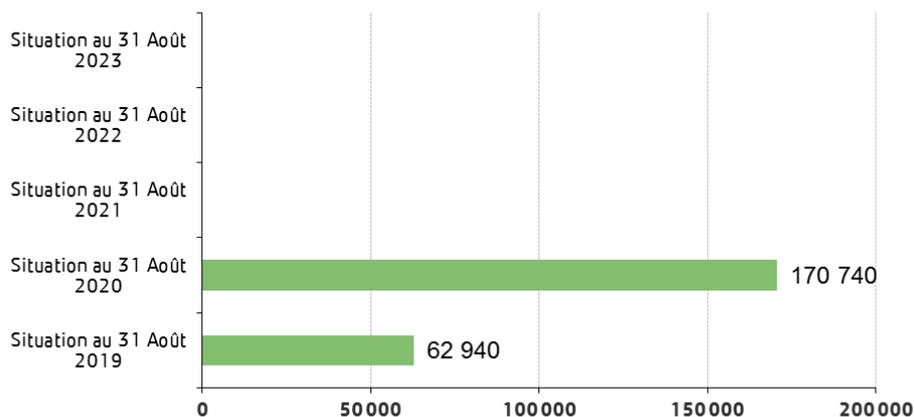


LA PART DES RECETTES FAMILLES PAR CATÉGORIE



EVOLUTION DES FACTURES IMPAYÉES PAR LES FAMILLES

Evolution des montants en € TTC



A noter.

Détail des aides financières
attribuée aux familles
par le CCAS
pour l'année 2019-2020:

Sept-Déc 2019 = 42697€
Janv-Mars 2020 = 23722€
Avril- Juillet 2020 = 1072€

Soit un total de **67490€**



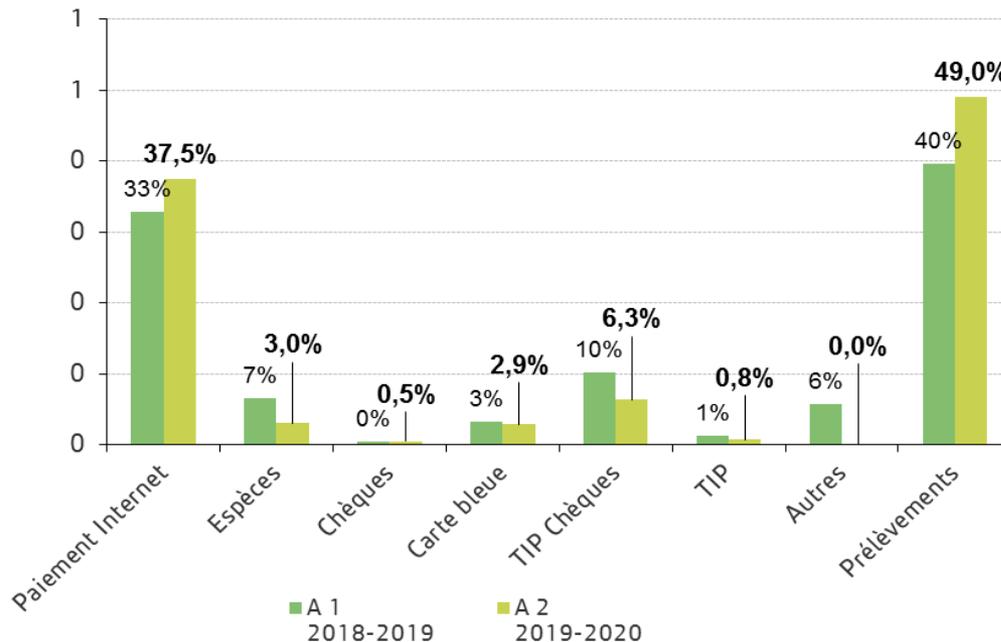
→ Le montant cumulé des impayés au 31 août 2020 est **170 740€**,

Soit une augmentation de **107 800€ (+171%)** versus A-1

→ Le montant des Impayés pour l'année représente **14,6%** du montant annuel de la facturation famille, et **9,4%** de la facturation cumulée depuis le début de la DSP



LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT



Le prélèvement automatique et les règlements via internet représentent plus de 8 règlements sur 10.

Les espèces ne représentent que 3% des règlements

- En 1ère place : Le prélèvement automatique, représente quasiment la moitié des règlements.
- En 2nde place : Le télépaiement, en progression également depuis 2 ans.
- Les autres modes de paiement continuent leur constante érosion.



1.4. L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS



DETAIL DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

CONTRATS (REPAS TIERS)		ANNEE 2019-2020
Ville de Goussainville	Repas Maternels	72 288
	Repas Primaires	130 948
	Repas Adultes	20 622
	Piques-Niques	202
	Repas Portages	13 272
	Repas Adultes RPA	14 010
	Repas Adultes CMS	371
	TOTAL	251 713
Ville de Deuil La Barre	Repas Maternels	64 150
	Repas Primaires	103 002
	Repas Adultes	15 552
	Repas Crèches	8 444
	Repas Adultes RPA	12 322
	TOTAL	203 470
Ville de Fontenay en Parisis	Repas Maternels	5 846
	Repas Primaires	11 689
	Repas Adultes	1 538
	Repas Portage	407
	TOTAL	19 480
CCAS Garges les Gonesse	TOTAL	8 354
CCAS Tremblay en France	TOTAL	11 470
CCAS d'Arnouville les Gonesse	TOTAL	3 750
CCAS de Sarcelles	TOTAL	11 879
Ecole Ste Croix de Varak	TOTAL	5 456
Société AUBRY	TOTAL	1 600
TOTAL ANNUEL		517 172

TYPOLOGIE DES CONVIVES (%)	
Convives scolaires et Centres de loisirs	82%
Convives Seniors (Portages et foyers de personnes âgées)	15%
Convives autres secteurs sociaux	0,1%
Convives scolaires (restauration privée)	1%
Convives de l'Entreprise	0,3%
Crèche	1,6%

Nombre de repas tiers pour
l'année 2019-2020:
517 172

En recul de 35% versus A-1
(- 282660 repas en moins)

En raison de l'arrêt total de la
production du 17 mars au 31 août,
conséquence de la crise sanitaire
liée à la COVID-19

CALCUL DE LA REDEVANCE POUR LES REPAS TIERS



	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Evolution en %
Part fixe forfaitaire <i>Montant contractuel révisable : 150 000€.ht*</i>	150 000 €	134 788 €	-10%
Part variable <i>Indice contractuel révisable : 0,10€/ht/repas*</i>	79 983 €	53 111 €	-34%
TOTAL DES REDEVANCES (€.ht)	229 983 €	187 900 €	-18%

* Suivant article 15,7 du contrat de DSP

Le calcul de la redevance au titre des repas tiers a pris en compte l'impact exceptionnel de la crise sanitaire, ayant conduit à l'arrêt de la production des repas sur la cuisine centrale de Gonesse:

- Une minoration de 50% de la part fixe a été appliquée pour la période du 1^{er} avril au 31 août, sur sa base mensuelle.
- Le calcul de la part variable a été appliqué sur les repas produits du 1^{er} septembre 2019 au 16 mars 2020 uniquement.



–2–

LA QUALITÉ DE NOTRE SERVICE

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS

2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES

2.3. L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

2.4. NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

elior 

2.1. LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS



LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS

Nos menus sont composés par le pôle offre alimentaire :

- > **Nos diététiciennes** veillent au respect de l'équilibre et de la variété alimentaires.
- > **Le Responsable Innovation et un comité de chefs experts** créent de nouvelles recettes à intégrer aux menus.

Nos menus suivent strictement les règles fixées par les pouvoirs publics:

- > **le décret du 30 septembre 2011** relatif à l'équilibre nutritionnel
- > **le Programme National Nutrition Santé**
- > **la Circulaire interministérielle** du 25/06/2001
- > **la recommandation du GEMRCN** de juillet 2015

**Elior France
Enseignement participe
à la prévention du
surpoids et de l'obésité**



FOCUS SUR LES OBJECTIFS DU DÉCRET DU 30 SEPTEMBRE 2011

Garantir les apports en fibres et vitamines	<ul style="list-style-type: none">▪ Favoriser la consommation de fruits et légumes à tous les repas▪ Proposer des féculents un repas sur deux
Diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation des acides gras	<ul style="list-style-type: none">▪ Réduire la consommation de charcuteries, produits frits et pré-frits, entrées pâtisseries▪ Favoriser la consommation de filets de poisson▪ Favoriser les pâtisseries simples à base de fruits, faites maison
Diminuer la consommation de glucides simples	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des desserts à base de fruits frais ou cuits▪ Proposer des pâtisseries et desserts lactés maison
Augmenter les apports en fer et en oligoéléments	<ul style="list-style-type: none">▪ Proposer des viandes entières de boucheries (bœuf, agneau et veau) au moins une fois pas semaine
Garantir les apports en calcium	<ul style="list-style-type: none">▪ Préférer des fromages et des laitages riches en calcium

**Améliorer les pratiques
et les apports
nutritionnels pour lutter
contre l'obésité**



LA POLITIQUE NUTRITIONNELLE D'ELIOR

Nourrir les enfants et les jeunes est un enjeu d'avenir essentiel

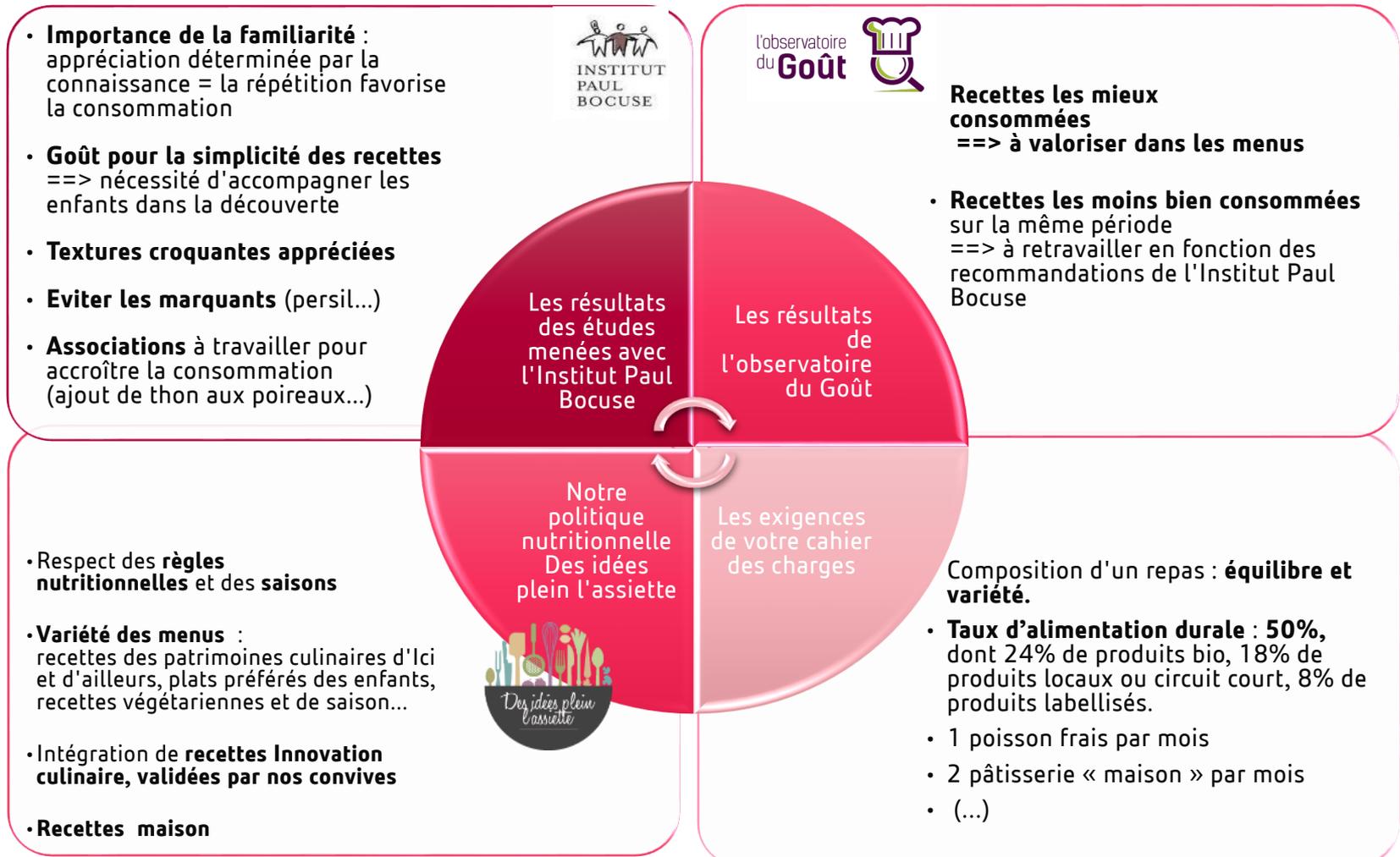
Nos 4 engagements pour mettre en œuvre cette politique à vos côtés :

- > Etablir des plans alimentaires respectueux du **décret du 30 septembre 2011** et **prévenir l'obésité**
- > **Favoriser l'innovation culinaire** et **éduquer aux goûts**
- > Sélectionner des **produits de qualité**
- > Répondre aux **attentes liées à l'âge** et aux **spécificités de nos convives**

**Les 4 engagements de
la politique
nutritionnelle d'Elior**



FOCUS SUR LES AXES DE CONCEPTION DES MENUS



QUALITE DES PRODUITS

Sélectionner des produits de qualité et maîtriser les approvisionnements

INDICATEURS	MESURE	Eléments contractuels	Septembre Octobre	Novembre Décembre	Janvier Février	Mars Avril	Mai Juin	Juillet Aout	TOTAL
Produits "frais" et "maison"	Fréquence d'apparition poissons "frais"	Poisson frais 100% issus de la Pêche Durable	100%	67%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		1 service/ 3 semaines minimum							
	Fréquence d'apparition des préparations "maison"	Purée 100% maison	100%	0%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Potage 100% maison	N/A	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Vinaigrette 100% maison	100%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Salade composée 80% maison	100%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Sandwich fabrication 100% "maison"	N/A	0%	0%	N/A	N/A	N/A	N/A
	Objectif: 1/mois minimum & suivant saison								
	Fréquence d'apparition pâtisseries "maison"	2 pâtisseries fraîches /15 jours dont 1 pâtisserie "maison"	100%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100%							
Critères qualitatifs	Respect des critères qualitatifs viandes, oeuf & poisson	Bœuf et Veau RAV	100%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche, Steak haché RAV, hors plat "agro")							
		Viande de porc VPF Jambon de paris Label rouge	0%	100%	50%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche)							
		Viande de volaille label rouge	100%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100% (gamme: viande fraîche)							
		Agneau français RAV	N/A	0%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100%							
		Œuf dur et omelette BIO	83%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100%							
Pain	Pourcentage de pain fourni par un boulanger "Local"	Pain fourni par un artisan boulanger local 1 pain spécial tous les 15 jours	100%	100%	100%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 100%							

N/A : non applicable

Source: Menus validés en commission, tableau suivant Annexe 18 du contrat

CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE: Le tableau de gouvernance n'a pu être réalisé de mars à août 2020



TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

Calcul par fréquence d'apparition

INDICATEURS	MESURE	Eléments contractuels	Septembre Octobre	Novembre Décembre	Janvier Février	Mars Avril	Mai Juin	Juillet Aout	TOTAL
 Produits biologiques	Fréquence d'apparition	% de produits issus de l'agriculture biologique	23%	25%	28%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 24%							
 Approvisionnement local	Fréquence d'apparition	% de produits en approvisionnement local	15%	11%	11%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 18%							
 Produits labellisés	Fréquence d'apparition	% de produits porteur des labels MSC AOP AOP IGP Label rouge	10%	10%	9%	N/A	N/A	N/A	N/A
		Objectif 8%							
Alimentation durable	% de produits "alimentation durable" dans les menus Objectif 50%		48%	46%	48%	N/A	N/A	N/A	N/A

Source: Menus validés en commission, tableau suivant Annexe 18 du contrat

CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE : Le tableau de gouvernance n'a pu être réalisé de mars à août 2020



TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

Calcul suivant Loi EGALIM



MAJ 24/08/2020

Glossaire des Critères Responsables - Requête E110 & SA602

L'ensemble de la démarche de qualification & d'évaluation a été audité par un tiers indépendant



Critères Responsables	Ex. de labels ou démarches
BIO	
BBC "Bleu Blanc Cœur"	
Signes Qualités	IGP - Label Rouge - AOC - AOP 
Egalim	CE 2 - HVE - Verger EcoResp. - Région ultra-périphérique 
Pêche responsable	
Equitable	
Autre Potentiel Egalim	Potentiel Egalim - Produits Sélection Elior - Plein Air 
Autre Durable	Agriculture raisonnée - CQC - Agriconfiance® - Nouvelle Agriculture®... 

Local
<p><u>Fruits & Légumes</u> : Origine France + récoltés dans un rayon de 150km en région (200km IdF)</p> <p><u>Produits bruts</u> : nés élevés abattus en France, découpés dans un rayon de 150km en région (200km IdF)</p> <p><u>Produits élaborés</u> : dernière étape de transformation dans un rayon de 150km en région (200km IdF)</p>

La famille "Autres" correspond à la famille SAP 35-ACHATS MARCHANDISE

- Lecture du tableau FAMILLES / CRITERES :
- en ligne = ventilation des appros de chaque famille par critère Responsable = somme de ligne 100%
 - en colonne = ventilation par famille des appros du critère responsable

Périmètre de la requête : commandes exclusivement passées via EDI

NOUVEAUTE :

A partir de la prochaine rentrée scolaire, le Taux d'Alimentation Durable sera également calculé sur la valeur(€) des achats réalisés pour la ville, conformément aux critères définis dans la loi AGRICULTURE ET ALIMENTATION du 30 octobre 2018.



FOCUS SUR LA DÉMARCHE D'INNOVATION CULINAIRE

Elior France Enseignement a mis en place, depuis plusieurs années, une démarche d'Innovation Culinaire afin de renouveler régulièrement le plaisir dans l'assiette.

En partenariat avec ses chefs, le Responsable Innovation culinaire sélectionne de nouveaux produits et imagine des recettes savoureuses, innovantes et simples à réaliser.

Animer cette démarche dynamique implique de :

- Rechercher ou créer des **produits en lien avec les fournisseurs**
- **Créer de recettes avec des partenaires reconnus** : Comités des experts Elior , Michel Sarran, Ducasse Conseil...
- **Travailler sur les plats les moins appréciés** par nos convives pour accroître leur consommation
- **Tester toutes les nouvelles recettes** auprès des convives pour s'assurer qu'elles correspondent à leurs goûts.

**Innover en adéquation
avec les goûts
des convives :
une démarche structurée
et participative**



NOTRE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

> Basée sur la prévention et la maîtrise des risques sanitaires, **notre politique Hygiène et Sécurité Alimentaire a largement anticipé les nouvelles réglementations** en matière d'hygiène dans les établissements de restauration collective

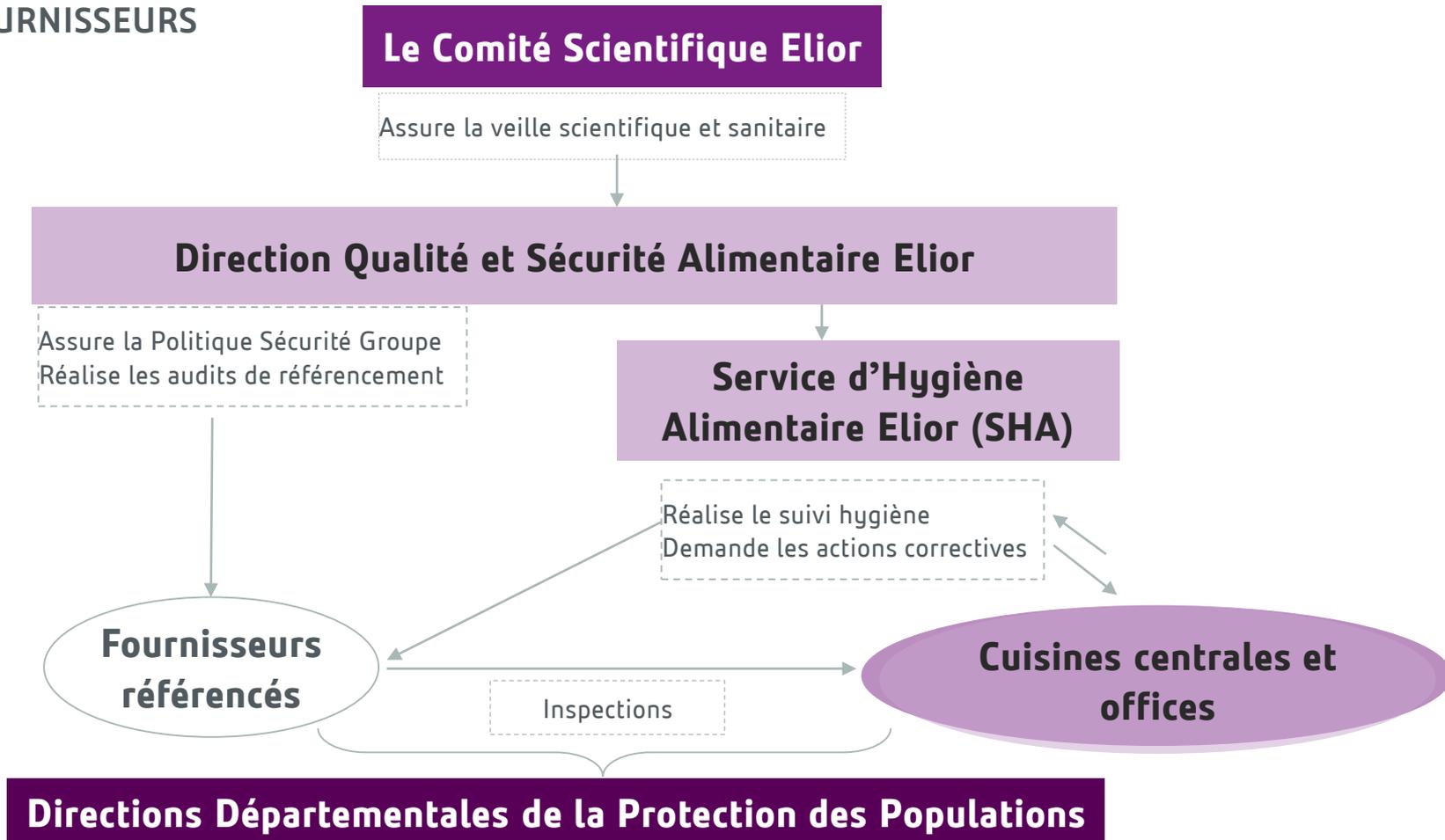
> **Par la méthode HACCP**, « Hazard Analysis and Critical Control Points», qui définit des procédures systématisées de prévention des risques alimentaires pour les convives, **nous prouvons notre maîtrise de chaque risque**, tout au long de la chaîne culinaire

**La politique
Hygiène et Sécurité
Alimentaire**



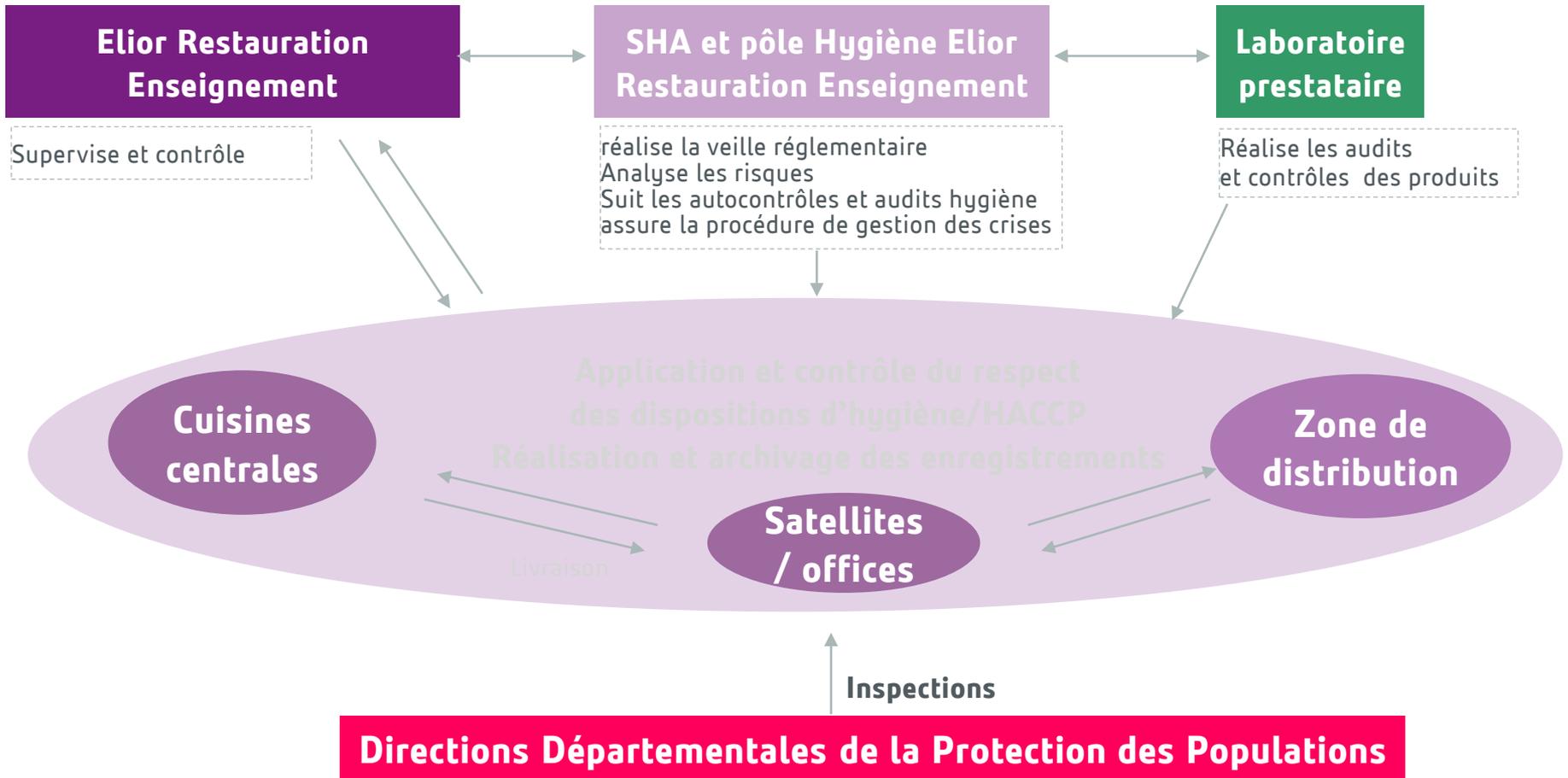
LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les FOURNISSEURS



LES ACTEURS DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les RESTAURANTS



LES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux textes réglementaires et à notre manuel HACCP, nous faisons réaliser régulièrement des **analyses microbiologiques des plats et des surfaces**, par un laboratoire indépendant (Cf. schéma précédent).

La réglementation classe la qualité microbiologique d'un produit alimentaire ou d'une surface dans une des catégories suivantes

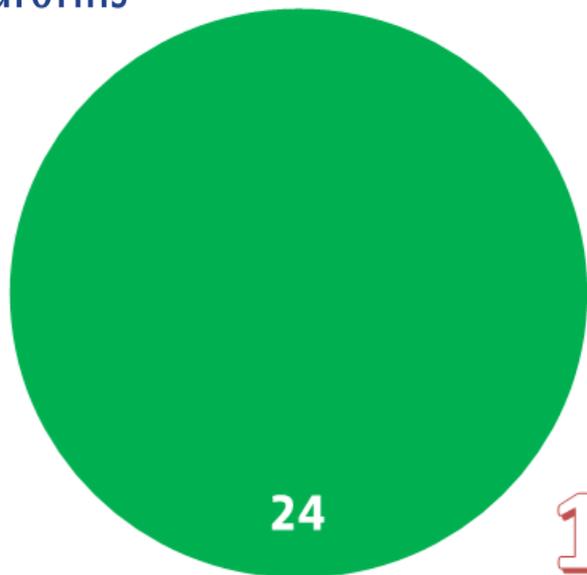
- **Satisfaisant et Acceptable**
- **Non satisfaisant**, à noter que ce niveau n'implique pas nécessairement un danger pour la santé du consommateur

Les analyses microbiologiques



RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES SURFACES

Résultats des autocontrôles surfaces



- Résultats Satisfaisants
- Résultats Non-satisfaisants

100%

Résultats Satisfaisants



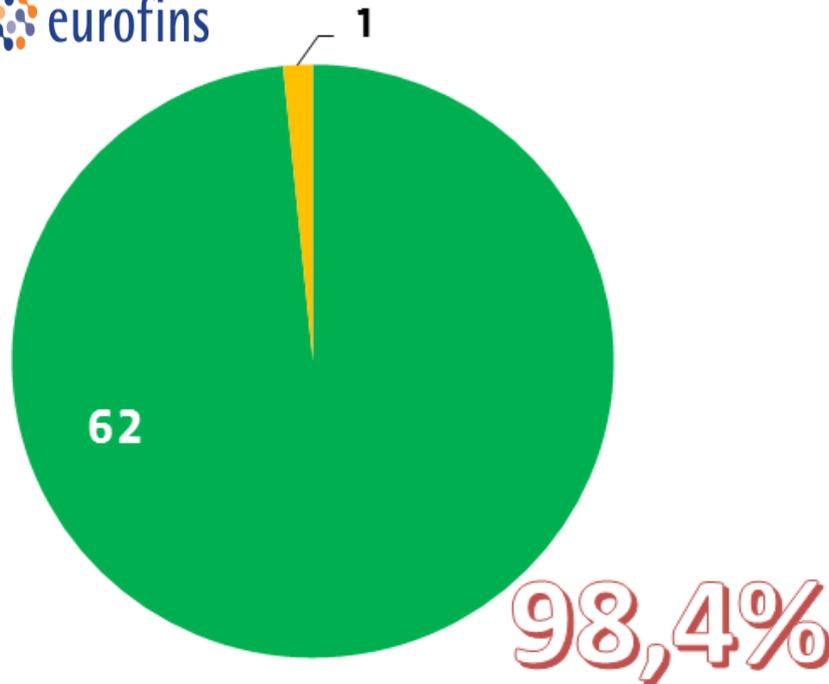
CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE

Les Analyses Bactériologiques ont été suspendues pendant l'arrêt de la production du 17 mars au 31 août 2020



RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES - LES PLATS

Résultats des autocontrôles Plats
eurofins



98,4%

Résultats
Satisfaisants

■ Résultats Satisfaisants
■ Résultats Non-satisfaisants



1 Résultat non-satisfaisant:

➤ le 08/10/2019

CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL

(Fiche de non-conformité page suivante)



RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES – PLAN D'ACTION

ANALYSE PRODUIT FINI NON SATISFAISANTE DU 08 OCTOBRE 2019.

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

A conserver 3 ANS avec l'analyse

Type d'analyse :	Produit_fini	Nom du produit / de la surface :	CHOUX FLEUR SAUCE COCKTAIL
Date de prélèvement :	08/10/2019	CDPF et nom du site :	006267 - CC GONESSE

Cette fiche est à compléter à chaque fois qu'une non conformité sur une analyse est constatée

Sélectionnez d'abord le type d'analyse (case grise ci-dessus), puis le ou les germes non conformes. Les cases grisées correspondent à des menus déroulants

NON CONFORMITE RELEVÉE	ANALYSE DES CAUSES	ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE	Délai/Date de mise en place	VISA (initiales)	Validation qualité
Germe(s) mis en cause					
Germe 1 :	- Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel (lavage des mains)	Réunion d'équipe pour rappel Bonnes Pratiques Hygiène : lavage des mains et sensibilisation : - pass / cuisson / condi chaud / PF	18-oct	1.F.GOLFIER 2.D.FONTAINE	
Escherichia coli	- Contamination croisée : défaut de séparation produits finis / matières lères	- Vérification temps de décongélation choux fleurs = pas de décongélation - Rappel de consigne aux magasiniers et opérateurs déconditionnement	18-oct	1.F.GOLFIER 2.D.FONTAINE	
	- Défaut de nettoyage / désinfection du matériel et / ou des surfaces	- Vérification des T° + quantité lessiviel + fonctionnement plonge = problème de T° 50°C en début de poste - Demande intervention pour diagnostic technique - Rappel de consigne et sensibilisation auprès du plongeur	17-oct	D.FONTAINE	
Résultat : 130	- Défaut de décontamination des fruits, légumes et herbes bruts	Non concerné	-	-	
	- Défaut de la chaîne du chaud : cuisson, refroidissement, remise en température et/ou distribution non conforme(s)	- Vérification de la T° cœur début conditionnement = 85° - Vérification Temps de refroidissement = 30 min	17-oct	D.FONTAINE	
Critère : 10	- Défaut de respect de la chaîne du froid	Vérification des températures : - T° fin de conditionnement PF = 6° - T° stockage chambre froide = RAS	17-oct	D.FONTAINE	

Tout résultat insatisfaisant fait l'objet d'une fiche de non-conformité, avec analyse des causes et actions correctives, soumis à validation du Service Hygiène Alimentaire (SHA).

LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE

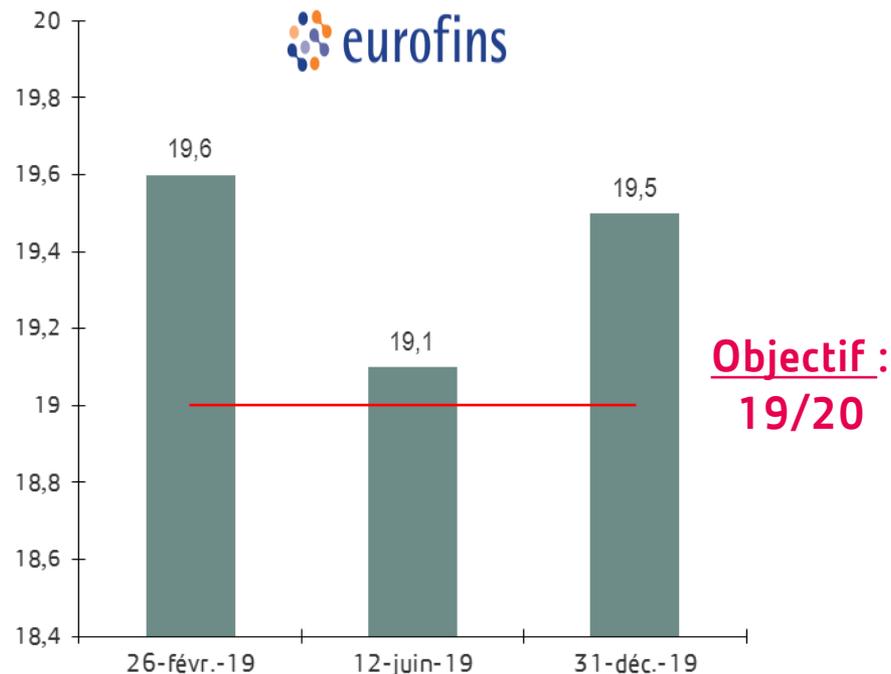


CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE

Au cours de l'année scolaire 2019-2020, 1 seul audit a pu être réalisé sur la cuisine centrale de GONESSE par le laboratoire AGRO ANALYSES

- **Le 31 Décembre 2019**

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)



2.2. LA SATISFACTION DES CONVIVES



ETRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ET NOS CONVIVES

Afin de savoir ce qui est apprécié dans notre prestation ou ce qui nécessiterait d'être amélioré, nous donnons à nos clients partenaires ainsi qu'à nos convives des opportunités d'expression de leur satisfaction.

Qu'il s'agisse d'évaluer notre offre alimentaire ou plus largement l'ensemble de notre prestation, nous avons mis en place, en complément des Commissions Restauration, trois outils de mesure et de suivi de votre satisfaction et de celle de nos convives

- le Baromètre Convives
- L'Observatoire Du Goût
- L'Enquête Partenaires *(non réalisé en 2019)*

**3 outils de mesure
et de suivi de la
satisfaction**



LE BAROMÈTRE CONVIVES

Dans votre ville

Dates d'enquête	Du 12 au 29 novembre 2019
Restaurants interrogés	Roger Salengro/La Fauconnière/Benjamin Rabier/Charles Péguy/Malvitte Self Municipal
Convives interrogés	Enfants Élémentaire du CP au CM2 Adultes
Nombre total de convives interrogés	381

Ton avis nous intéresse !
Donne-nous ton avis pour que ton repas soit encore meilleur la prochaine fois !
Cacher d'une croix X le cas de la réponse choisie.

En général, aimes-tu venir manger dans ton restaurant scolaire ?

Quelle note sur 5, attribuerais-tu à ton restaurant scolaire ?

Pourquoi de la note ? Écris nous ce que tu penses de ton restaurant scolaire.

Que penses-tu... ?

elior

Trouves-tu que...

Les menus changent assez souvent

Le plat est assez chaud quand on le sert

Tu as assez mangé, sans être trop rassasié

Tu découvres parfois de nouveaux plats dans ton restaurant

La salle à manger est propre

Les assiettes, verres, fourchettes, couteaux sont propres

Quand il y a des animations (Danse, Pâques...), les repas sont bons

Quand il y a des animations (Danse, Pâques...), les décorations sont bien

Tu es bien accueilli dans ton restaurant.

Enfin, pour mieux te connaître :

Tu es : un garçon une fille

Tu es en : CP CE1 CE2 CM1 CM2

Combien fois au moins, tu manges dans ton restaurant scolaire :
 tous les jours ou presque
 au moins une fois par semaine
 moins souvent

MERCI POUR TES RÉPONSES
Tu peux déposer ton questionnaire rempli dans l'urne à la sortie du restaurant !
Bonne fin de journée !

Le Baromètre convives

Périodicité: 1 fois par an (Novembre)

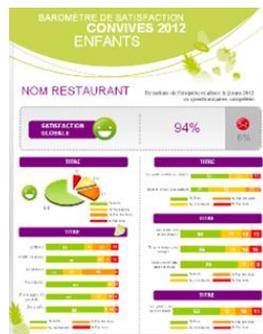
Périmètre : Les Restaurants Élémentaires

Méthodologie : Questionnaire d'évaluation globale et spécifique de la restauration portant sur la prestation et le service.

RÉSULTATS DU BAROMETRE CONVIVES

Dans votre ville

RESTAURANT	Pourcentage de satisfaction globale	Note donnée par les enfants à leur restaurant
LA FAUCONNIERE	78%	7,5/10
MALVITTE	92%	8,0/10
RABIER	73%	7,4/10
MOYENNE SCO	81%	7,6



Le Baromètre convives 2019

Seulement 3 restaurants scolaires ont participé cette année contre 5 l'année précédente

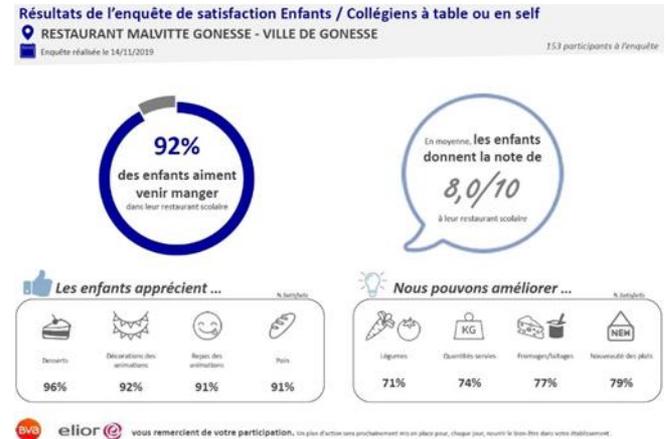
EVOLUTION DU BAROMETRE CONVIVES

Dans votre ville

RESTAURANT	Pourcentage de satisfaction globale	Note donnée par les enfants à leur restaurant
Moyenne 2018	77,6%	7,0
Moyenne 2019	81%	7,6
Evolution	+ 3,4%	+0,6 point

Le Baromètre convives 2019

Le restaurant MALVITTE, une progression de 6% en 1 an avec une appréciation favorable à 92% des repas



L'OBSERVATOIRE DU GOÛT DANS VOTRE VILLE



L'observatoire du Goût est l'analyse de la **consommation des repas** par les enfants.

Chaque jour, le ou la responsable d'office indique sur une **grille d'évaluation** si les enfants ont très bien, plutôt bien, plutôt pas ou pas du tout consommé leur entrée, leur plat et accompagnement, leur laitage et leur dessert.

**Écoles qui
participent à la
démarche**

Non réalisé en 2019-2020



PRÉSENTATION DES COMMISSIONS RESTAURATION

Les Commissions Restauration sont **des moments privilégiés partagés avec** vous et les représentants des parents d'élèves.

La Commission Restauration doit être une source de progrès pour tous

- le client
- l'équipe de cuisine
- l'équipe éducative
- le personnel de service
- les enfants

Au cours de ces rendez-vous, en plus d'une analyse des futurs menus, nous en profitons pour **vous informer** sur des sujets d'actualités comme les allergies alimentaires, le PNNS 3, le Bio, la nouvelle réglementation, etc.





SUIVI DES COMMISSIONS RESTAURATION



	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Nombre total
Scolaire	26/09		21/11		30/01								3
Centres de loisirs													0

Pendant la crise sanitaire, les commissions ont été suspendues

Participent à la commission de restauration :

- L' élu chargé de la restauration
- Les représentants du service scolaire
- Les responsables et agents de restaurants
- Les parents d'élèves élus
- Les représentants d'ELIOR

Les points abordés sont les suivants :

- Bilan de la prestation de la période écoulée
- Bilan des animations réalisées
- Présentation des résultats de l'Observatoire du Goût
- Validation des menus de la période à venir
- Présentation des animations à venir

SUIVI DES COMMISSIONS RESTAURATION



INDICATEURS	MESURE	Eléments contractuels Objectif	Septembre - Octobre	Novembre - Décembre	Janvier - Février	Mars - Avril	Mai - Juin	Juillet - Aout
		Période du cycle	Du 02 septembre au 03 novembre	Du 04 novembre au 05 janvier	Du 06 janvier au 28 février	Du 02 mars au 01 mai		
Menus	Validation des menus	Validation des menus par une diététicienne Objectif = 100%	100%	100%	100%	100%		
	Fréquence recommandée par le GEMRCN	100% des projets de menus conformes aux fréquences du GEMRCN	100%	100%	100%	100%		
	Date de transmission des projets de menus	2 mois avant le début du cycle Par mail	Transmis le 14/05/2019 par mail	Transmis le 11/09/2019 par mail	Transmis le 08/11/2019	Transmis le 16/01/2020	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center; color: white;"> Pendant la crise sanitaire, les commissions ont été suspendues </div>	
	Date de transmission du compte rendu de la commission	1 semaine après la commission des menus Par mail	Commission le 21/05 CR transmis le 28/05	Commission le 26/09/2019	Commission le 21/11/2019	Commission le 30/01/2020		
	Présence de pictogrammes sur les menus	Présence des pictogrammes sur les menus (BIO, poisson MSC, produits locaux, labels, signe officiels de qualité et d'origine)	100%	100%	100%	100%		
Le + d'ELIOR Dégustation de produits				Dégustation de nouvelles recettes végétariennes et gaourt nature local	Dégustation de produits végétariens			

LES ANIMATIONS

Notre programme d'animations, renouvelé chaque année, pimente l'année. Il permet de sensibiliser nos convives au développement durable et de promouvoir la découverte alimentaire.

Notre programme s'articule autour des thématiques suivantes :



Animations Saveurs et Découvertes



Animations Nutritionnelles



Animations Développement Durable



Animations Calendaires



LES ANIMATIONS DANS VOTRE VILLE



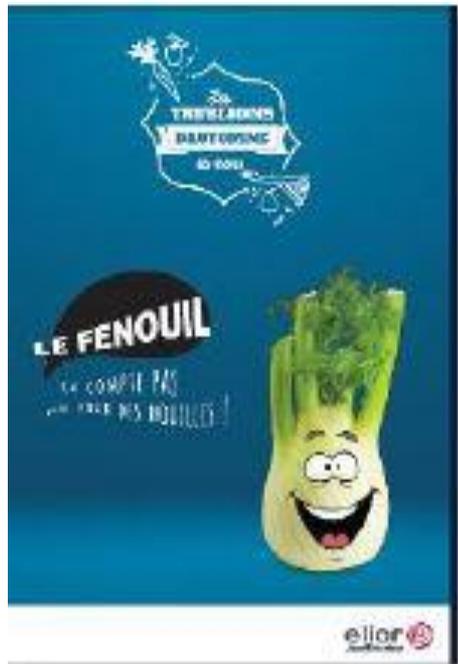
Convives	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février
Enfants scolaire	Repas de rentrée	Semaine Tous fou du goût Worgamic (Malvitte) Drôle de science (Malvitte)	Les trublions d'automne Frutti et Veggi (Peguy)	Les fous du goût Repas de Noël	La galette des rois Nouvel an chinois Produits laitiers (Claret) Vélo Smoothie (Fauconnière)	La Chandeleur
Enfants centres de loisirs			Jeux d'équilibre (Victor Hugo) Animation Petit Déjeuner (Victor Hugo)		Tous Fous du goût (Poulbots)	Régaler plutôt que gaspiller (Gavroches) Animation Petit Déjeuner (Salengro et Louise Michel) Tous Fous du goût (Poulbots)





LES TRUBLIONS D'AUTOMNE

Le 28 novembre 2019



**Cake salé au
potiron**

**Bœuf sauté sauce
marengo
D'avé de poisson
mariné au thym**

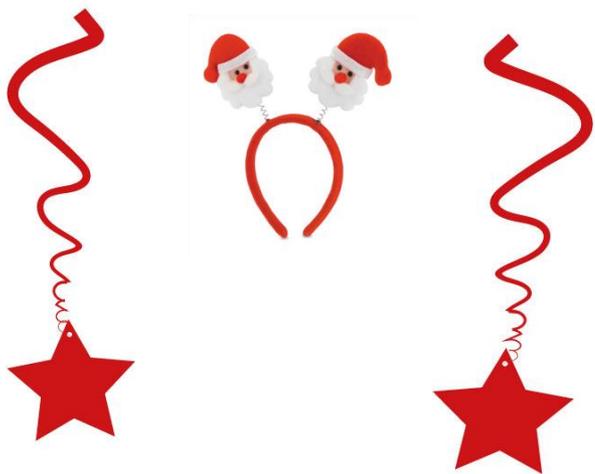
**Fenouil et carottes
rondelles**

Kaki



LES REPAS DE FÊTE CALENDRAIRE

Le 19 décembre 2019



Rillettes de saumon au citron

Sauté de chapon sauce Noël

Filet de limande sauce homardine

Pommes smiles

Bûche de Noël, chocolat et clémentine



elior
100% fruits de saison



elior@



Animations Calendaires



LES REPAS DE FÊTE CALENDRAIRE

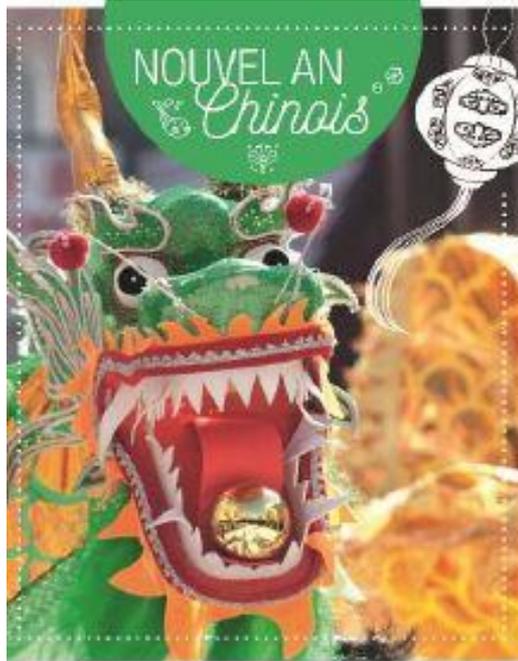


Nem aux légumes

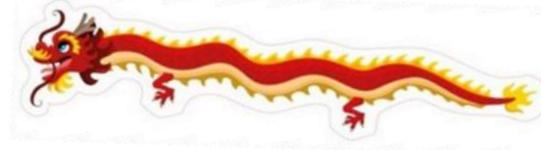
**Escalope de porc
sauce caramel
Omelette**

Riz cantonnais

**Fromage blanc,
ananas, sirop de
fraise et coco râpé
et cigarette russe**



Le 30 Janvier 2020





Animations Nutritionnelles

PETIT-DÉJEUNONS ENSEMBLE

Un atelier pour **apprendre aux enfants à composer eux-mêmes un petit-déjeuner équilibré.**

Ateliers réalisés :

- **Le 31/10 à Victor Hugo**
- **Le 18/02 à Salengro**
- **Le 19/02 à Louise Michel**

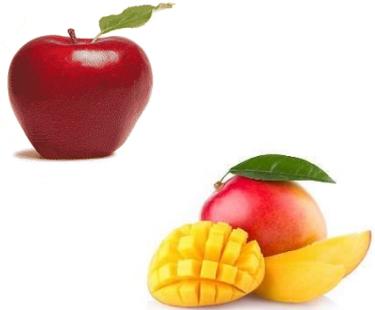
Principe

Cet atelier découverte est un buffet varié, coloré, parfois inattendu, toujours savoureux, au cours duquel les enfants apprennent à composer eux-mêmes un petit-déjeuner idéal avec l'aide de l'enseignant et d'une diététicienne Elior.





ANIMATION LES FOUS DU GOÛT



**02/01: Réalisation de verrines pomme –
mangue aux Poulbots**

**20/02: Réalisation de cakes poire-carambar
aux Poulbots**





Animations Nutritionnelles

ANIMATION JEU D'EQUILIBRE

J'apprends à connaître les aliments pour bien me nourrir.

Réalisée le 20
Novembre sur le
centre de loisirs
Victor Hugo.



En les faisant participer, réagir et en leur donnant des astuces, la Diététicienne Elior suscite l'intérêt des élèves de façon ludique afin que la notion d'équilibre rejoigne naturellement celle du plaisir.



Epinards



2.3 L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES



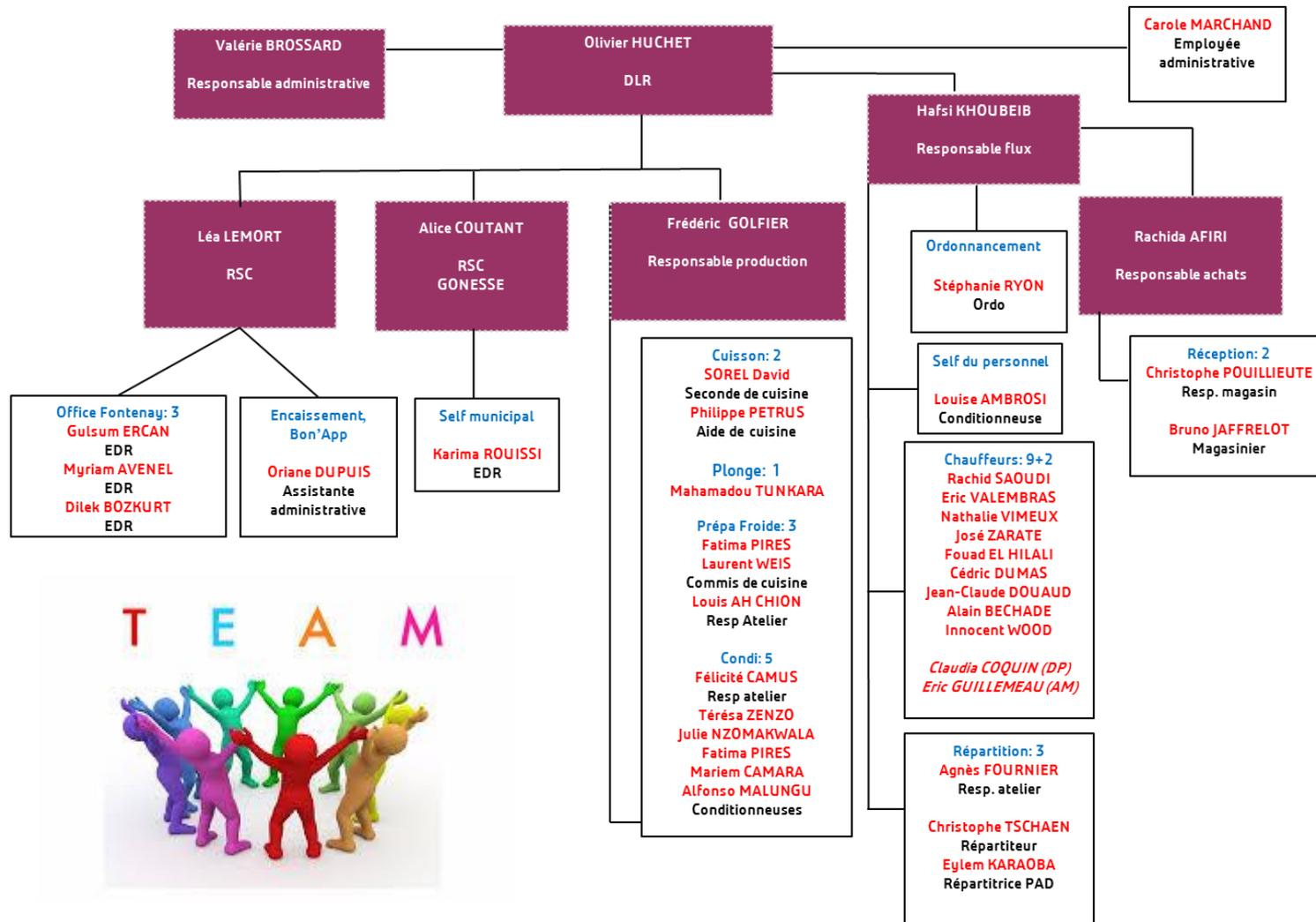
DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS

- Elior France Enseignement s'est développé grâce aux talents et aux compétences de ses collaborateurs
- Notre première force, ce sont les hommes et les femmes qui composent notre entreprise. Ils exercent un métier noble, puisqu'ils travaillent quotidiennement au service des enfants
- Notre politique de ressources humaines, axée sur la formation et la promotion interne, contribue à valoriser et renforcer les compétences de chacun
- Signataire de la Charte de la Diversité et de la Charte pour l'Égalité des Chances dans l'Éducation, nous nous engageons à refléter la diversité de la société dans laquelle nous sommes implantés

**Nos collaborateurs sont
nos meilleurs
ambassadeurs**



ORGANIGRAMME DE LA CUISINE CENTRALE



Mise à jour au 01/06/2020

LISTE DES SALARIES (1/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
BOURJALUT Julien	Cadre	Directeur de la Restauration	Direction	CDI (Départ au 30/03/2020)	5	35
HUCHET Olivier	Cadre	Directeur de la Restauration	Direction	CDI (Arrivée au 01/04/2020)	5	35
FONTAINE Didier	Cadre	Responsable des Flux	Flux	CDI (Départ au 30/03/2020)	5	35
HAFSI Koubeib	Cadre	Responsable des Flux	Flux	CDI (Arrivée au 02/05/2020)	5	35
RAYNAUD Delphine	Cadre	Directrice Service Clients	Ville de GONESSE	CDI (Départ au 30/09/2019)	5	35
AZEMARD Jennifer	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI (Départ au 30/09/2019)	5	35
TATY François	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI (Départ au 31/10/2019)	5	35
LEMORT Léa	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI (Arrivée au 01/10/2019)	5	35
COUTANT Alice	Agent de maîtrise	Responsable Service Clients	Repas Tiers	CDI (Arrivée au 01/02/2020)	5	35
GOLFIER Frédéric	Agent de maîtrise	Chef de Production	Production	CDI	5	35
BROSSARD Valérie	Agent de maîtrise	Responsable administrative	Administratif	CDI	5	35
AFIRI Rachida	Agent de maîtrise	Responsable Achats	Flux	CDI	5	35
RYON Stéphanie	Employé	Responsable Ordonnancement	Flux	CDI	5	35
DUPUIS Oriane	Employé	Assistante Administrative	Administratif	CDI	5	35
SOREL David	Employé	Second de cuisine	Production	CDI	5	35
PETRUS Philippe	Employé	Commis	Production	CDI	5	35
TUNKARA Mahamadou	Employé	Plongeur	Production	CDI	5	35
PIRES Fatima	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI	5	35
WEIS Laurent	Employé	Commis	Prépas-froides	CDI	5	35
AH CHION Louis	Employé	Responsable d'atelier	Prépas-froides	CDI	5	35
CAMUS Félicité	Employé	Responsable d'atelier	Atelier chaud	CDI	5	35
ZENZO Thérèse	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI	5	35
NZOMAKWALA Julie	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI	5	35
CAMARA Marieme	Employé	Conditionneuse	Atelier chaud	CDI intermittent 900h	5	35
MALUNGU Alphonso	Employé	Commis	Atelier chaud	CDI intermittent 900h	5	35

A NOTER: Les Managers statut cadre et l'équipe Service Client ont été **renouvelés à 100%** pendant cette année scolaire

Les effectifs sont globalement stables



LISTE DES SALARIES (2/2)

Nom & Prénom	Statut	Fonction	Affectation	Type de Contrat	N° jours Semaine	Horaire hebdomadaire
ROUISSI Karima	Employé	Employée de restauration	Self municipal	CDI	5	35
AMBROSI Louise	Employé	Employée de restauration	Self du personnel	CDI	5	35
FOURNIER Agnès	Employé	Responsable d'atelier	Atelier Réparttion	CDI	5	35
TSCHAEN Christophe	Employé	Répartiteur	Atelier Réparttion	CDI	5	35
KARAOBA Eylem	Employé	Répartitrice	Atelier Réparttion	CDI	5	35
POUILLIEUTE Christophe	Employé	Responsable d'atelier	Magasin	CDI	5	35
JAFFRELOT Bruno	Employé	Magasinier	Magasin	CDI	5	35
MARCHAND Carole	Employé	Assistante Administrative	Administratif	CDI	5	35
SAOUIDI Rachid	Employé	Chauffeur Livreur PAD	Logistique	CDI	5	35
VALEMBRAS Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
VIMEUX Nathalie	Employé	Chauffeur Livreur PAD	Logistique	CDI	5	35
ZARATE José	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
EL HILALI Fouad	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
DUMAS Cédric	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
DOUAUD Jean Claude	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI Détaché	5	35
BECHADE Alain	Employé	Chauffeur Livreur PAD	Logistique	CDI Détaché	5	35
WOOD Innocent	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
GUILLEMAU Eric	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
COQUIN Claudia	Employé	Chauffeur Livreur	Logistique	CDI	5	35
AVENEL Myriam	Employé	Employée de restauration	Office de FONTENAY	CDI	5	30
BOZKURT Dilek	Employé	Employée de restauration	Office de FONTENAY	CDI intermittent 800h	4	24
ERCAN Gulsun	Employé	Employée de restauration	Office de FONTENAY	CDI intermittent 800h	4	24

	Répartition par statut et affectation							
	Direction	Service Client	Administratif	Production	Flux	Logistique	Self	Sites Livrés
Cadre	1				1			
Agent de maîtrise		2	1	1	1			
Employé			2	11	6	11	2	3



NOTRE POLITIQUE DE FORMATION

Trois axes majeurs

- > L'emploi et la gestion de carrières
- > Le développement des compétences
- > Le management de la diversité

- Le premier objectif de cette démarche est d'agir en employeur responsable en anticipant les besoins de compétences et en ciblant les talents correspondants
- Fondée sur une offre personnalisée, la formation est mise en œuvre sous forme de parcours structurés.

**Promouvoir le
parcours et les
compétences de chacun
de ses collaborateurs**



CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE:

Toutes les Sessions de formation ont été annulées ou reportées depuis le 16 mars 2020



TABLEAU DE SYNTHÈSE DES FORMATIONS DE NOS ÉQUIPES



FORMATIONS RÉALISÉES

Mode d'organisation	Stage/Domaine	Durée (heure)	Durée (jour)	Stagiaire
3. Externe	S.T.A.R : Sécurité au travail et analyse des risques	14	2	BOURJAULT Julien
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Employé	7	1	CAMARA Marieme
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Employé	7	1	AHCHION Louis
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Employé	7	1	AMBROSI Louise
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Emdcadrement	14	2	COUTANT ALICE
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Emdcadrement	14	2	AFIRI Rachida
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Emdcadrement	14	2	LEMORT Léa
1. Interne	Proximity Reflex : La relation clients	14	2	LEMORT Léa
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) sites livrés Employé	7	1	BOZKURT Dilek
1. Interne	Elixir perfectionnement : Des approvisionnements à la fin de mois	7	1	FONTAINE Didier
3. Externe	Sensibilisation à la gestion de projet	7	1	FONTAINE Didier
1. Interne	La chasse aux risques : Hygiène alimentaire et sécurité au travail	7	1	ROUISSI Karima
1. Interne	Le travail en équipe au quotidien : Les attitudes gagnantes	7	1	JAFFRELOT Bruno
3. Externe	Le travail en équipe au quotidien : Les attitudes gagnantes	7	1	POUILLEUTE Christophe
1. Interne	Comprendre et analyser ses résultats pour mieux gérer	7	1	AZEMARD Jennifer
3. Externe	Chauffeurs livreurs, perfectionnons notre conduite au quotidien	7	1	VIMIEUX Nathalie
1. Interne	Veille sociale: Le chauffeur, premier maillon de la chaîne d'alerte	7	1	INNOCENT Wood
1. Interne	Veille sociale: Le chauffeur, premier maillon de la chaîne d'alerte	7	1	SAOUDI Rachid
		161	23	

Entre le 1^{er} septembre 2019 et le 28 février 2020





PREVISION DES FORMATIONS DE NOS EQUIPES



FORMATIONS REPORTEES EN RAISON DE LA CRISE SANITAIRE (Dates en attente de confirmation)

Mode d'organisation	Stage/Domaine	Durée (heure)	Durée (jour)	Stagiaire
3. Externe	S.T.A.R : Sécurité au travail et analyse des risques	14	2	HUCHET Olivier
3. Externe	Sauveteur Secouriste du Travail	14	2	HUCHET Olivier
3. Externe	Les meilleures pratiques culinaires (cuisine centrale)	7	1	GOLFIER Frédéric
1. Interne	Aniler le point 5' dans son atelier (cuisine centrale)	7	1	GOLFIER Frédéric
1. Interne	Plongeur : Un métier complet	7	1	TUNKARA Mahamadou
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Employé	7	1	WEIS Laurent
1. Interne	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) cuisine centrale Emcadrement	14	2	HAFSI Khoubuib
3. Externe	S.T.A.R : Sécurité au travail et analyse des risques	14	2	HAFSI Khoubuib
3. Externe	Découvrir les bases du management	7	1	AFIRI Rachida
1. Interne	Etre acteur de ma Sécurité au travail (cuisine centrale)	7	1	PIRES DE SOUSA Fatima
1. Interne	Etre acteur de ma Sécurité au travail (cuisine centrale)	7	1	KARAOBA Eylem
1. Interne	Chauffeurs livreurs : Missions et relationnel clients	7	1	ZARATE José
1. Interne	Magasiniers : Réception, contrôle et stockage des	7	1	JAFFRELOT Bruno
		119	17	

CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE:

Les inscriptions au titre de l'année 2020-2021 n'ont pu être confirmées à date



2.4 NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



RESTAURATEUR DURABLE PAR NATURE

Nous développons des innovations et des initiatives qui visent trois principaux objectifs en matière de responsabilité sociétale et environnementale:

- > Réduire et maîtriser notre empreinte écologique
- > Éduquer les jeunes générations au Développement Durable
- > Créer du lien social et privilégier la diversité

Dans votre ville

Des Table de Tri et Débarrassage sont utilisées sur les restaurants :

- SALENGRO
- CLARET
- LA FAUCONNIERE
- CHARLES PEGUY
- ROLAND MALVITTE



Nos équipes se surpassent pour veiller au respect de l'environnement



Restaurateur
durable par nature

SEMER

- > Apprendre à ne pas gaspiller, manger des fruits et légumes de saison, savoir équilibrer ses repas...
- > En accompagnant les enfants dans l'apprentissage d'une alimentation saine, nous semons, dès le plus jeune âge, les graines de comportements respectueux de l'environnement.

Dans votre ville

Des animations « Chasse au gaspi », des sensibilisations à l'équilibre alimentaire au travers des ateliers « Petit Déjeunons Ensemble » sont réalisées sur demande

Transmettre aux plus jeunes les clés d'une consommation responsable



RECOLTER

- > Concevoir des offres responsables, c'est s'approvisionner en réduisant notre impact sur l'environnement
- > Privilégier les fournisseurs locaux et bio, sélectionner des produits de saison...
- > Qu'il s'agisse ou non de denrées alimentaires, notre politique d'achat est fondée sur des approvisionnements responsables.

Dans votre ville

17% des produits servis au déjeuner sont des produits locaux.

26% des produits servis au déjeuner sont issus de l'agriculture biologique

100% du pain servi est produit par un artisan boulanger de la ville.

**Faire la part belle au bio,
privilégier la qualité du
terroir local font partie
de nos engagements**



—3—

LES ELEMENTS TECHNIQUES

**3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET
DE RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL**

3.2. LA MAINTENANCE

3.3. LES ENGAGEMENTS PLURI- ANNUELS

3.4. LES FLUIDES

elior 

3.1. LE PROGRAMME D'INVESTISSEMENT ET DE RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL



VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements et travaux réalisés sur la cuisine centrale au cours de l'exercice

SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE

Date	Désignation	Nature	Fournisseur	Montant en € HT
Mars 2020	COUPE LEGUMES TR300 + Accessoires	Renouvellement	ELECTROLUX	12 679€
Juin 2020	MARMITE 250L	Renouvellement	ROSINOX	REPORT
Total				12 679€ HT

SUIVANT PLAN DES TRAVAUX DE SECOND OEUVRE

Date	Désignation	Nature	Fournisseur	Montant en € HT
Mars 2020	SYSTÈME DE RELEVAGE (Réfection plomberie)	Second œuvre	EAV	8 949€
Juillet-Août 2020	REFECTION DES SOLS RESINES ET PANNEAU DE LA CC	Second œuvre	4M / ISODOOR	REPORT
Total				8 949€ HT

CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE: Tous les investissements projetés pour le second semestre de l'année scolaire ont été ajournés, notamment le projet de réfection de la cuisine centrale.

VALORISATION DES MATERIELS

Renouvellements réalisés sur les restaurants au cours de l'exercice

SUIVANT PLAN RENOUVELLEMENT PREVISIONNEL DES EQUIPEMENTS DES OFFICES

Nom du restaurant	Date	Type de matériel	Fournisseur	Montant en € HT
RABIER	12/2019	Lave vaisselle à capot	Hobart	4 545€
Crèche Victor HUGO	12/2019	Adoucisseur	Hobart	1 739€
Self Municipal	08/2020	Vitrine réfrigérée	3C	13 732€
Multi sites	Mars 2020	Table/Etuve/Armoire	TOURNUS	REPORT
SALENGRO	Mars 2020	Lave-vaisselle	QUIETALIS	REPORT
RABIER	Mars 2020	2 Meubles concept LRDP	MULTIPLES	REPORT
TOTAL				20 016€ HT

Les renouvellements réalisés sur les offices de restaurants au cours de l'exercice 2019 - 2020 représentent **20 016 € HT**.

CONSEQUENCES DE LA CRISE SANITAIRE: Tous les investissements projetés pour le second semestre de l'année scolaire ont été ajournés.

VALORISATION DES MATERIELS

Suivi des plans de renouvellement contractuels
de la cuisine centrale et des offices de restauration

SUIVI DES ELEMENTS CONTRACTUELS

CATEGORIES INVEST.		CONTRAT	REEL	ECART
Investissements initiaux au contrat	CC	0	0	0
N° DADI initial : DA18000196	Satellites	36 703	32 193	4 510
	TOTAL	36 703	32 193	4 510
	Investissements de renouvellement	CC	101 667	29 060
	Satellites	107 000	32 257	74 743
	TOTAL	208 667	61 317	147 350
Investissements complémentaires	CC	180 000	44 750	135 250
	Satellites	0	0	0
	TOTAL	180 000	44 750	135 250
TOTAL INVESTISSEMENTS		425 370	138 260	287 110

Récapitulatif des investissements réalisés au cours de l'année 2019-2020.

- Renouvellement des matériels de la Cuisine centrale : **12 679 € .ht**
- Travaux de second Œuvre de la Cuisine centrale : **8 949 € .ht**
- Renouvellement sur les offices : **20 016 € .ht**.
- Le montant cumulé des investissements réalisés sur 2019-2020 est de **41 644 € .ht**.

3.2. LA MAINTENANCE



L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS CUISINE CENTRALE



Les contrats de Maintenance

CONTRATS DE MAINTENANCE (Forfait annuel)		
Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
Entretien Préventif matériel et installations froid	3C	3 450
Entretien Curatif matériel et installations froid 	3C	5 000
Dératisation/Désinsectisation 	ECOLAB	2 700
Pompage bac, Curage réseau assainissement 	VEOLIA	9 410
Plateforme élévatrice 	ACI ELEVATION	575
Matériel de conditionnement atelier chaud 	RESCASET	6 300
Matériel de conditionnement atelier froid 	GECAM	4 700
Portes sectionnelles 	ISOLVAR	465
Roof top (Traitement d'air) 	IDF THERMIC	2 160
Climatisation, réseau d'air 	TECHNIVAP	4 700
Compresseur 	ULTRA SERVICE	715
Entretien des Espaces verts 	LNI	3 600
Compacteur à carton 	VEOLIA	1 825
Disconnecteur 	VEOLIA	325
Sécurité incendie 	SCUTUM/BOSQUET	2 550
Vérification Electricité / Gaz 	BUREAU VERITAS	700
Surveillance Installations froides 	OCEASOFT	1 800
Alarme intrusion 	SONALARME	220
Total		51 195

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS OFFICES DE RESTAURATION



Prestataire: 3C	
Contrat de maintenance annuel	Montant en € HT
FORFAIT PREVENTIF	3 370
FORFAIT CURATIF	5 054
Total	8 424

Coûts de maintenance hors forfait	
Nom du restaurant	Montant en € HT
Rabier	558
Madeleine	206
Salengro	583
Malvitte	619
Peguy	283
Fauconnière	30
Louise Michel	165
Lucie Aubrac	408
Genevoix	30
Claret	199
Restaurant municipal	30
Victor Hugo	103
Coulanges	47
Bloch	110
Total	3 371

Coût total des prestations de maintenance chaud-froid-laverie: **11 795€**

3.3. LES ENGAGEMENTS PLURIANNUELS



LES CONTRATS SOUSCRITS PAR ELIOR

Les contrats de prestation de service



Liste des biens loués :	Nom du prestataire :
Camions	PETIT FORESTIER (contrat cadre)
Matériel de traitement des déchets (compacteur)	VEOLIA
Matériel administratif (fax, standard téléphonique, informatique, ...)	Ricoh, Paritel (téléphonie), la Poste
Contrats de prestations :	Nom du prestataire :
Fluides	
Eau	VEOLIA
Gaz	ENGIE/EDF
Electricité	EDF Entreprises
Maintenance	
Contrôles réglementaires	Apave, Bureau Veritas, Sfint (étalonnage), Bosquet
Matériel (Cuisine centrale)	3C, Trad Chor, Hobart, Brunet, Ultra service, Gecam, Rescaset, ACI, Oceansoft, ISOLVAR, Ultra Service
Matériel (Offices)	3C, Trad Chor, Hobart, Matik, Odic, Technys'im
Sous-traitance recouvrement	
Recouvrement Encaissements	Saint Louis Recouvrement
Linge (Cuisine centrale & Offices)	ELIS (contrat cadre)
Produits d'entretien	Ecolab, Mr Net, Oxy'Pharm
Entretien des locaux	L.N.I, CIG (EAV), Koala, Veolia
Sécurité, télésurveillance	Bosquet, Desautel, SonAlarme, Scutum

3.4. LES FLUIDES



LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE



1 ELECTRICITE



Fournisseur: EDF
Puissance souscrite 228 KW

Période de référence	Consommation en KWH	Montant facture
septembre-19	17 682	2 829,12 €
octobre-19	29 940	2 764,30 €
novembre-19	24 223	2 629,70 €
décembre-19	77 910	6 402,24 €
janvier-20	12 312	5 264,00 €
février-20	38 483	1 375,16 €
mars-20	33 540	5 518,67 €
avril-20	25 094	3 732,10 €
mai-20	18 434	1 943,62 €
juin-20	18 700	1 975,45 €
juillet-20	16 833	1 784,89 €
août-20	16 109	1 734,54 €
Cumul annuel	329 260	37 953,79 €



2 GAZ



Fournisseur : EDF
(ex: Engie)

Période de référence	Consommation en KWH	Montant facture
septembre-19		873,12 €
octobre-19		631,05 €
novembre-19		586,43 €
décembre-19		585,29 €
janvier-20		569,51 €
février-20	75 676	793,89 €
mars-20	40 374	388,89 €
avril-20		354,57 €
mai-20		342,19 €
juin-20		316,18 €
juillet-20	122 204	324,56 €
août-20		469,65 €
Cumul annuel	238 254	6 235,33 €

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE



3 EAU



Fournisseur : VEOLIA

Période de référence	consommation en m ³	Montant facture	
2ème Semestre 2019	1 197	4 552,91 €	<i>Relevé</i>
1er Semestre 2020	1 197	3 351,27 €	<i>Estimé</i>
Cumul annuel	0	7 904,18 €	

Fluides	EVOLUTION ANNUELLE (Conso €)			
	Année 1	Année 2	Ecart	%
ELECTRICITE	43 959 €	37 954 €	- 6 005 €	-14%
GAZ	5 518 €	6 235 €	717 €	13%
EAU	10 142 €	7 904 €	- 2 238 €	-22%
Cumul	59 619 €	52 093 €	- 7 526 €	-13%

Le coût des Fluides pour l'année 2019-2020 est en recul de **13%**, en raison principalement de la crise sanitaire et de l'arrêt de la production sur site du 16 mars au 31 août 2020.

—4—

ELIOR A VOTRE ECOUTE, NOTRE PROPOSITION DE PROJET

4.1. PROJET D'INVESTISSEMENT : CUISINE CENTRALE

4.2. PROJET D'INVESTISSEMENT : OFFICES DE RESTAURATION

4.3. PROJET D'AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ET DU SERVICE

elior 

4.1. PROJET D'INVESTISSEMENT : CUISINE CENTRALE



NOTRE PROPOSITION DE PROJET PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS SUR LA CUISINE CENTRALE (1)



RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS:

1. Une Marmite 250L:

Objectif : Maintien de la capacité de production et de la sécurité du personnel

Échéance : **Mars 2021**

Coût estimé : 13 000€ (*Report 2019-2020*)

2. Installations frigorifiques:

Objectif : Renouvellement de 2 compresseurs / 2 évaporateurs double flux

Échéance : **Décembre 2020**

Coût estimé : 12 500€

3. Un Four mixte GN 2/1 20 nov.:

Objectif : Maintien de la capacité de production

Échéance : **Avril 2021**

Coût estimé : 15 000€

4. Thermoscelleuse automatique : Remplacement des matrices

Objectif : Maintenir la capacité de production et déployer les barquettes biodégradables

Échéance : **Mai 2021**

Coût estimé : 9 000€

NOTRE PROPOSITION DE PROJET PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS SUR LA CUISINE CENTRALE (2)



TRAVAUX DE SECOND OEUVRE:

Réfection des sols résine.

Réfection des cloisons (Panneaux Dagard)

Réfection de la vitrerie (Serrurerie alu des fenêtres)

Reprise des peintures (Locaux sociaux, Self municipal)

Objectif : Maintien des locaux en état de fonctionnement. Amélioration du niveau de maîtrise sanitaire (Niveau « acceptable » à « Satisfaisant »).

Echéance: **été 2021 (Report été 2020 en raison de la crise sanitaire)**

Durée estimée : 6 semaines

Enveloppe d'investissement contractuel: 137 070€

Estimation Elior (chiffrage préliminaire, non définitif) : 120 000€ < >220 000€

4.2. PROJET D'INVESTISSEMENT : OFFICES DE RESTAURATION



NOTRE PROPOSITION DE PROJET PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS SUR LES OFFICES(1)



1. Projet d'ouverture de la Nouvelle Ecole (Rentrée 2021):

- Réaliser le plan d'implantation des matériels et équipements de l'office de restauration.
- Proposer le concept « La Récré Des Papilles »



Proposition d'avenant
Echéance: janvier 2021



Coût estimé : En cours de chiffrage

NOTRE PROPOSITION DE PROJET PRINCIPAUX INVESTISSEMENTS SUR LES OFFICES(2)



1. Renouvellement des équipements

- Multi sites. *Report 2020 en raison de la crise sanitaire*

1 Armoire produits (V.Hugo)/1 Etuve chaude (Salengro)/ 1 Table inox (Claret)

Échéance: Octobre 2020

Coût estimé : 4 801€

- Office Rabier. *Report 2020 en raison de la crise sanitaire*

2 Meubles complémentaires « La Récré des papilles »

Échéance: Octobre 2020

Coût estimé : 2 167€

- Office Salengro. *Report 2020 en raison de la crise sanitaire*

1 Lave-vaisselle à capot avec avancement automatique

Échéance: Octobre 2020

Coût estimé : 22 115€ (actuellement en LOA)

PRESENTATION NON EXHAUSTIVE :

Etude en cours des besoins en terme de renouvellement des offices, sur la base du dernier rapport d'entretien préventif des matériels par le prestataire 3C

4.3. PROJET D'AMÉLIORATION DE LA PRESTATION ET DU SERVICE



NOTRE PROPOSITION DE PROJET

AMÉLIORATION DE LA PRESTATION

Améliorer notre taux d'alimentation durable



- ✓ Améliorer le taux d'approvisionnement en produits locaux et à haute Valeur Environnementale (passer de 8 à 16%, hors pain)
- ✓ Introduire le Pain issu de l'Agriculture Biologique et du territoire.
- ✓ Améliorer la qualité perçue et le score EGALIM des menus

Mettre en place les repas 4 composantes



- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- ✓ Revaloriser la prestation à prix constant pour la ville.



NOTRE PROPOSITION DE PROJET AMÉLIORATION DU SERVICE



Déployer le projet de « Taux de prise » par écoles.

- ✓ Personnaliser le taux de prise (% entre les 2 plats proposés) en fonction des habitudes de consommation propre à chaque restaurant scolaire, pour les convives élémentaires uniquement
- ✓ Sites pilotes : Claret/ Salengro /Péguy

Création et déploiement d'une application mobile dédiée pour évaluer les habitudes de consommation des enfants par école



Nouveauté



Planning de déploiement
(retardé du fait 2nd confinement)

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Claret	Mesures	convives	→			
Salengro	Mesures	convives	→			
Péguy	Mesures	convives	→			
Malvitte			Mesures	convives	→	
Fauconnière			Mesures	convives	→	
Rabier				Mesures	convives	→

Démarrage effectif : Janvier 2021

—5—

ANNEXES

5.1. LE COMPTE D'EXPLOITATION : NOTE MÉTHODOLOGIQUE

5.2. CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE 2018-2019

5.3. CE : EXTRACTIONS COMPTABLES SAP

elior 

5.1. LE COMPTE D'EXPLOITATION : NOTE MÉTHODOLOGIQUE



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE DE SERVICE PUBLIC NOTE MÉTHODOLOGIQUE

1. Le cadre contractuel

« Le service public est une activité reconnue d'intérêt général dont l'organisation est assumée par une personne publique. La gestion de cette activité peut être déléguée par la personne publique et sous son autorité à une personne privée » (Art L 1411 1 du Code général des Collectivités Territoriales).

Une délégation de service public représente pour la collectivité un transfert d'activité et de compétence à une entité extérieure. Par contre, cette délégation n'exclut pas le contrôle de l'activité.

Les formes contractuelles de la délégation de service public sont : la concession, l'affermage, la convention d'occupation du domaine public, le bail emphytéotique.

2. Les textes contractuels

Le format du rapport est défini dans le décret du 14 mars 2005 et a fait l'objet d'une analyse des obligations et du contenu menée conjointement par des experts publics et les partenaires privés.

L'article 2 du décret N° 2005 – 236 précise, en particulier, que ce rapport comprend les données comptables suivantes :

- un compte annuel de résultat relatif à l'exploitation de la délégation avec les données de l'année en cours et de l'année précédente, l'imputation des charges directes et des charges indirectes à travers une clé de répartition dont les modalités de calcul sont explicitées ;

- Un état des biens mis en place au cours de l'exercice avec une présentation de la méthode de calcul de la charge économique imputé au compte de résultat.

La méthode de calcul, relative à la charge économique des investissements réalisés imputée au compte d'exploitation et aux charges indirectes ayant fait l'objet d'un retraitement comptable à partir de clés de répartition, est précisée plus bas.

RAPPORT ANNUEL

DU DÉLÉGATAIRE DE SERVICE PUBLIC

NOTE MÉTHODOLOGIQUE

3. Le compte d'exploitation

La période de référence : année civile ou scolaire conformément au contrat sachant qu'Elior Restauration opère une clôture comptable mensuelle permettant un rattachement des charges et des produits au mois le mois en fonction de l'activité mensuelle. Cependant, l'exercice social d'Elior Restauration se clôturant au 30 septembre, certaines provisions sont ajustées à cette date (Cut Off).

La présentation : compte d'exploitation selon un format analytique détaillant pour la période écoulée, chiffre d'affaires, matière première, main d'œuvre, frais généraux, charges diverses (amortissements, crédit bail, loyers, redevances) et éléments exceptionnels hors exploitation. Un comparatif des éléments de l'exercice en cours est réalisé avec ceux de l'exercice précédent.

4. La méthode d'élaboration

Chaque contrat est « rattaché » à une cuisine centrale qui assure la production et la livraison des repas pour ce contrat.

• **Matières Premières (MP)** : raisonnement sur la base « d'un prix de repas livrés », cf. bordereau de prix contractuel par catégorie de convives intégrant la matière première, le conditionnement, les frais de main d'œuvre de production et livraison ainsi que une quote-part pour l'entretien de la cuisine, les fluides et la location des camions. Le montant global étant déterminé en fonction de l'activité de l'exercice écoulé.

Pour les rares prestations non inscrites au bordereau des prix (prestations annexes, ingrédients, collations, etc...) : est pris en compte soit le coût unitaire budgétisé associée à la prestation, soit un ratio au prorata du chiffre d'affaires généré (de 70 à 95%).

• **Main d'œuvre directe (MO)** : coûts de la main d'œuvre directe de distribution des repas dans les écoles, de supervision par le responsable services clients et du personnel chargé du suivi des encaissements.

RAPPORT ANNUEL

DU DÉLÉGATAIRE DE SERVICE PUBLIC

NOTE MÉTHODOLOGIQUE

4. La méthode d'élaboration (suite)

- Frais Généraux directs (FG) : coûts directs du linge du personnel, des produits d'entretien, de la maintenance et de l'entretien courant des équipements et/ou des locaux en cohérence avec les obligations contractuelles, des taxes diverses et autres frais.

- Charges diverses : coûts de la redevance d'affermage (si existante), de la redevance de concession, du crédit-bail, des loyers et des investissements initiaux et/ou de renouvellement réalisés dans le cadre du contrat.

5. Explications sur le calcul économique du coût des investissements

La politique de financement des biens : Elior Restauration privilégie le financement en fonds propres plus souple, d'autant plus, que les durées des nouveaux contrats sont plus courtes et les montants à investir sont plus limités. Nous amortissons les biens de façon linéaire sur la base de la durée de vie comptable sans imputer de coûts complémentaires relatifs aux loyers de l'argent.

Pour tenir compte de la date de fin de contrat, nous sur-amortissons les biens à travers des provisions pour charges de caducité afin de faire coïncider les charges à la durée contractuelle.

Compte tenu de l'étalement des mises en place de matériel qui génère une montée en puissance des amortissements, nous comptabilisons une provision de renouvellement pour ne pas générer d'écart entre la quote-part de notre bordereau de prix relative aux biens mis en place et les charges d'investissements.

5.2. CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE 2019-2020



CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE DES TARIFS SOCIAUX

1. CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL TTC DE LA CONCESSION

CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL HT =	1 421 486,27 €
TVA 5,5 % =	76 710,30 €
TVA 10% =	2 675,36 €
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL TTC =	1 500 871,93 €

2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS

TOTAL HT DE LA FACTURATION AUPRES DES CLIENTS (détail ci-joint) =	700 506,48 €
TVA 5,5% =	37 727,53 €
TVA 10% =	1 455,14 €
CHIFFRES D'AFFAIRES TOTAL TTC =	739 689,15 €

3. MONTANT DE LA FACTURATION AUPRES DE LA VILLE

1 factures de 66753,11€.TTC =	66 753,11 €
11 factures de 67956,18€.TTC =	747 517,98 €
Montant de la facturation directe pour les crèches € TTC =	65 879,44 €
Montant de la facturation directe pour la police € TTC=	13 901,49 €
Montant de la facturation directe pour la Mairie € TTC=	8,32 €

RECAPITULATIF

1. CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL TTC DE LA CONCESSION	1 500 871,93 €
2. MONTANT DE LA FACTURATION DIRECTE AUPRES DES CLIENTS	-739 689,15 €
3. MONTANT DE LA FACTURATION AUPRES DE LA VILLE	-894 060,34 €
SOLDE TTC A COMPENSER =	-132 877,56 €

CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE DES TARIFS SOCIAUX

DÉTAIL DE L'ACTIVITÉ (1/2)

MOIS	SCOLAIRE (Repas Chaud)				SCOLAIRE (PNS, BBQ & RF)				C.M.L. (Repas Chaud)				C.M.L. (PNS, BBQ & RF)				REST. MUNICIPAL	POLICE SOIR	POMPIERS	CRECHES					TOTAL VILLE DE GONESSE
	MAT.	PRIM.	ADL	ADL PAY	MAT.	PRIM.	ADL	ADL PAY	MAT.	PRIM.	ADL	ADL PAY	MAT.	PRIM.	ADL	ADL PAY	ADL	ADL	ADL	6-9 MOIS	9-12 MOIS	12-18 MOIS	plus de 18 mois	ADL	
Septembre 2019	10 742	17 642	2 891	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	661	0	0	105	210	241	604	334	33 430
Octobre 2019	7 303	12 203	1 910	0	0	0	0	0	1 177	1 233	424	0	99	231	51	0	565	203	0	115	230	239	647	336	26 966
Novembre 2019	10 449	16 915	2 695	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	497	222	0	90	180	163	531	307	32 049
Décembre 2019	6 743	10 533	1 836	0	82	749	115	0	484	547	224	0	0	50	6	0	468	210	0	51	166	139	700	303	23 406
Janvier 2020	10 210	16 688	2 897	0	0	0	0	0	169	155	64	0	0	50	6	0	498	222	0	43	223	138	800	373	32 536
Février 2020	5 437	8 699	1 472	0	0	0	0	0	1 152	1 392	451	0	132	107	34	0	379	171	0	40	200	132	834	342	20 974
Mars 2020	5 900	9 331	1 492	0	0	194	480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	350	228	0	24	188	112	680	191	19 170
Avril 2020	0	534	315	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	126	0	0	0	0	0	0	975
Mai 2020	0	652	165	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	160	185	0	0	0	0	0	0	1 162
Juin 2020	3 184	4 492	2 340	0	1 009	1 410	1 017	0	0	0	0	0	0	0	0	0	168	223	0	0	61	60	313	320	14 597
Juillet 2020	876	1 174	480	0	0	0	0	0	1 625	1 760	867	0	467	490	194	0	267	202	0	0	67	165	565	280	9 479
Août 2020	0	0	0	0	0	0	0	0	1 146	1 299	759	0	356	448	165	0	140	120	0	0	8	14	42	106	4 603
TOTAL	60 844	98 863	18 493	0	1 091	2 353	1 612	0	5 753	6 386	2 789	0	1 054	1 376	456	0	4 153	2 112	0	468	1 533	1 403	5 716	2 892	219 347
	178 200				5 056				14 928				2 886				12 012								

CALCUL DE LA COMPENSATION ANNUELLE DES TARIFS SOCIAUX

DÉTAIL DE L'ACTIVITÉ (2/2)

MOIS	GOÛTERS			LAIT LITRE		LAIT 20 cl	
	SCOLAIRE	CML	CRECHE	SCOLAIRE	T.A.P.	SCOLAIRE	T.A.P.
Septembre 2019	12 952	0					
Octobre 2019	8 470	2 931					
Novembre 2019	11 420	0					
Décembre 2019	8 580	1 209					
Janvier 2020	12 187	410					
Février 2020	6 160	3 489					
Mars 2020	6 510	482					
Avril 2020	534	0					
Mai 2020	652	0					
Juin 2020	5 686	0					
Juillet 2020	1 088	7 173					
Août 2020	0	4 649					
TOTAL	74 239	20 343	0	0	0	0	0

5.3. CALCUL DETAILLE DE L'INDEMNITE FRAIS FIXES SUIVANT ARTICLE 15.5.3 DU CONTRAT.



CALCUL DETAILLE DE L'INDEMNITE FRAIS FIXES

(RAPPEL DU CONTEXTE)

La suspension des prestations scolaires, extra-scolaires et de la petite enfance du 16 mars au 11 mai 2020, par décision gouvernementale dans le cadre de lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, s'est traduit par une baisse de l'activité annuelle de 20,2% (versus base contractuelle), affectant l'exécution et l'équilibre financier du contrat.

	Base Contractuelle	Année 1 2018-2019	Année 2 2019-2020	Evolution vs A-1		vs BC %
				Valeur	%	
Scolaire	256 360	255 345	183 256	-72 089	-28,2%	-21,6%
Accueil de Loisirs		18 973	17 814	-1 159	-6,1%	
Restaurant municipal	5 670	5 712	4 153	-1 559	-27,3%	-26,8%
Police	1 930	2 036	2 112	76	3,7%	9,4%
Crèches	11 040	13 736	12 012	-1 724	-12,6%	8,8%
Goûters		119 675	94 582	-25 093	-21,0%	
Total Repas	275 000	295 802	219 347	-76 455	-25,8%	-20,2%

Suite à la réunion du 07 juillet 2020, Elior a souhaité faire valoir auprès de la ville son droit à indemnité sur une partie des frais fixes impactés par la baisse d'activité dues à la fermeture des écoles.

Cette demande étant fondée par les articles L.6,3 du code de la demande publique et 6,6 de l'Ordonnance n 2020-319 du 25 mars 2020, et, sur la base de l'article 15.5.3 du contrat de DSP.

Le 04 novembre 2020, Elior a transmis une proposition d'indemnité FF prenant en compte le bénéfice des mesures d'optimisation économique dont Elior a pu bénéficier pendant la période de fermeture des écoles.

Le détail de ces mesures d'optimisation devait être présenté au plus tard le 30 novembre, mais ce chiffrage détaillé n'a pu être finalisé que début janvier.

Documents en référence:

Courrier Elior du 05 aout 2020 suivant réunion du 07 juillet 2020.

Synthèse réunion du 04 novembre 2020

CR Lexfis réunion du 04 et du 19 novembre 2020

Courrier M.GOURDON du 05 janvier 2021

CALCUL DETAILLE DE L'INDEMNITE FRAIS FIXES

(PROPOSITION DU 04 NOVEMBRE 2020)

SYNTHESE - FACTURATION FRAIS FIXES

Base contractuelle :	275 000	
Couverts réalisés :	219 347	CTRL
QP FF BPU :	2,708	0,00
Sous-activité :	150 708	

Equivalence CE		QP FF		QP BPU 275 000 REPAS	Frais Fixes contrat	Frais fixes spécifiques période
1	V	0%	Coût des denrées	2,261	0	0
2	M	60%	Coût de production	1,244	41 552	41 552
3	M	60%	Frais d'exploitation et de livraison	0,928	30 994	30 994
4	M	60%	Frais de structure	0,144	4 801	4 801
5	V	0%	Rémunération	0,068	0	0
6	F	100%	Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	0,076	4 224	4 224
6	F	100%	Renouvellement des équipements des offices	0,080	4 446	4 446
7	F	100%	Maintenance des équipements de la cuisine centrale	0,105	5 830	5 830
8	F	100%	Maintenance des équipements des offices	0,044	2 445	2 445
6	F	100%	Programme d'investissement sur les offices	0,040	2 229	2 229
9	F	100%	Redevance de mise à disposition de la cuisine centrale	0,635	35 331	35 331
10	F	100%	Redevance des repas livrés A l'extérieur	0,000	0	0
11	F	60%	Facturation/encaissement/ impayés	0,565	18 874	0
			Economie optimisation			-59157
					150 726	72 694

Le montant éligible à indemnité suivant l'article 15,5,3 du contrat est revu à **150 708€**.ht

Le montant des économies résultant de l'optimisation des coûts, incluant es mesures gouvernementales d'aide aux entreprises, est évalué à 59 157€

La proposition Elior de calcul de l'indemnité des charges fixes est de **72 694€**.ht

(à noter: les coûts de facturation et d'encaissements ont été retraités pour la période de référence, compte-tenu de la suspension de la facturation aux familles)

CALCUL DETAILLE DE L'INDEMNITE FRAIS FIXES

(DÉTAIL CHIFFRÉ DE L'OPTIMISATION ÉCONOMIQUE)

BPU 2019: Prix applicables au 1er sept.2019 (Décomposition HT des prix unitaires)						Calcul impact FF Covid-19				Détail optimisation économique							
						Catégorie de poste	Pondéré	Quote part en % (Article 15.5.1 du contrat)		Valorisation Frais fixes	Couverts réalisés	Ecart vs Base contractuelle	Valorisation Frais fixes		MO: Dispositif chômage partiel	FG: Suspension Loc. linge	FG: Suspension Ct Maintenance
Base contractuelle :	275 000		Part fixe	Part variable	Valorisation Frais fixes	219 347	-55 653	Frais fixes contrat	FF avec Optimisation								
Coût des denrées	B	2,261		100%													
Coût de production	C	1,244	60%	40%	205 260			41 539	12 064	27 667	1 808						29 475
Frais d'exploitation et de livraison	C	0,928	60%	40%	153 120			30 988	17 877	6 506	1 638		1 694		3 273		13 111
Frais de structure	C	0,144	60%	40%	23 760			4 808	-3 705	4 730	3 783						8 513
Rémunération	C	0,068	60%	40%	11 220			2 271	0						2 271		2 271
Renouvellement des équipements de la cuisine centrale	A	0,076	100%		20 900			4 230	4 230								0
Renouvellement des équipements des offices	A	0,080	100%		22 000			4 452	4 452								0
Maintenance des équipements de la cuisine centrale	A	0,105	100%		28 875			5 844	-834			3 428		3 250			6 678
Maintenance des équipements des offices	A	0,044	100%		12 100			2 449	1 045			1 404					1 404
Programme d'investissement sur les offices	A	0,040	100%		11 000			2 226	2 226								0
Redevance de mise à disposition de la cuisine centrale	A	0,635	100%		174 625			35 340	35 340								0
Redevance des repas livrés A l'extérieur	A	0,000															
Facturation/vcaissement/ impayés	C	0,565	60%	40%	93 225			18 866	0							18 866	18 866
Total hors-taxes		6,190			756 085			153 012	72 694	38 903	7 229	4 832	1 694	3 250	3 273	21 137	80 318
TVA (5,5 %)		0,340							3 998								
Total TTC		6,531							76 693								

Détail de la valorisation des mesures d'optimisation:

- Dispositif exceptionnel du chômage partiel **38 903€** soit 40% du montant sur structures (CC) et 100% sur Service)Client DSP
- Frais généraux sur Offices : **5 187€** (Maintenance, location linge)
- Frais généraux CC : **15 091€** (Maintenance, location linge, location véhicule de livraison, AB,...)
- Autres économie par décision du Directeur Régional : **21 137€** (Rémunération Elior, Facturation Bon'App)

Total des mesures d'optimisation économique : **80 318€.ht**
Montant de l'indemnité F.F proposée par Elior : **76 693€.ttc (72 694€.ht)**

5.4. COMPLÉMENTS COMPTE D'EXPLOITATION : TABLEAUX DE REPARTITION STRUCTURES ET EXTRACTIONS COMPTABLES SAP (CDPF 6270)



COMPLÉMENTS COMPTE D'EXPLOITATION

RÉPONSES SUIVANT NOTE LEXFIS DU 11 DÉCEMBRE.

Les principales demandes relatives à la mise en forme du RAD ont été prises en compte dans le RAD 2019-2020 V02 transmis le 28 décembre 2020.

Les éléments restant en attente de réponses concernaient:

- Le chiffrage de l'impact de la crise sanitaire
- Les extractions comptables 2018-2019 et 2019-2020.
- Les explications sur l'augmentation des charges diverses et des éléments exceptionnels liés au personnel.

Le chiffrage de l'impact de la crise sanitaire a été présenté en page 6 du présent document et pourra être annexé au RAD 2019-2020.

Concernant la demande de transmission des extractions comptables SAP, suivant note du cabinet Lexfis du 23 novembre 2020, la Direction Juridique Elios a déterminé que seules pouvaient être transmises à la ville les extractions SAP étant identiques aux chiffres portés sur le rapport d'activité, et excluant ainsi les données retraitées.

Cette directive est fondée sur les articles L3131-5 et suivants du code de la commande publique. Si la ville le souhaite, une note explicative détaillée pourra être rédigée par la DJ pour justifier la position du groupe.

Conformément à cette directive, Elios transmettra en annexe du RAD 18-18 V03 et du RAD 19-20 V02 les extractions SAP du compte d'exploitation (identifié sous le n° 006270) dédié à la DSP, mais ne sera pas en mesure d'extraire les données SAP des comptes d'exploitation (ou CDPF) dits de « Structures » dont les charges sont affectés par clé de répartition entre la ville et les repas tiers.

Afin de cependant faciliter l'analyse du CE présenté, vous trouverez en page 13 et 14 un tableau détaillant la répartition par CDPF et clé associées pour respectivement les RAD 18-19 et 19-20.

COMPLÉMENTS COMPTE D'EXPLOITATION

RÉPONSES SUIVANT NOTE LEXFIS DU 11 DÉCEMBRE(SUITE)

Explication sur l'augmentation des charges diverses.

Les charges diverses ont augmentés de -177k€ versus A-1 sur l'exercice 19-20, soit 59%. Les postes en écart sont détaillés ci-dessous:

- Redevances (UOP & contrôle) = -9k€ : Redevance de contrôle en année pleine sur 19-20.
- Cumul Amortissements = -6k€ : Investissements réalisés en 18-19
- Provisions de renouvellement = -97k€ : Les provisions de l'ancienne DSP ont été réintégrées au 30/09/2018 (fin d'exercice comptable Elior). Provisions 19-20 conformes.
- Créances douteuses = -17k€ : Provision sur risque impayés ou pertes sur créances non recouvrées.
- Eléments exceptionnel liés au personnel : Voir ci-dessous
- Charges exercice antérieur = -22k€ : Retraitement en charges antérieures (exercice 18-19) d'achats MP (9,9k€), de factures d'entretien (6,1k€) et d'honoraires St Louis (cabinet de recouvrement : 2,7k€) et d'achats divers.

Explication sur les éléments exceptionnels liés au personnel.

Ecart de -30k€ versus 18-19.

- Correspond à une provision pour indemnité de licenciement d'un salarié du site, constituée le 30 septembre 2019.

COMPLÉMENTS COMPTE D'EXPLOITATION

EXTRACTIONS COMPTABLES CDPF (6270) DEDIE A LA VILLE

Fichier en format PDF de 75 pages, transmis le 31 janvier 2021
en pièce jointe à la présente version 03 du rapport d'activité du délégataire.

VILLE DE GONESSE - CDPF 6270											
EXTRACTIONS COMPTABLES SAP											
ANNEE 2019-2020											
Année/Mois	N° pièce	Cpte gén.	CtrPr	DomA	Type	pc TV	Texte	Date cpt.	Date pièce	Mtant en DI	Dev.I
2020/11	4900189584	602200	6270	A627	DS	VO	FAR réf Produit entretien/202011	31/08/2020	31/08/2020	2 673,00	EUR
2020/04	4900186216	602200	6270	A600	DS	VO	FAR réf Produit entretien/202004	31/01/2020	31/01/2020	2 392,91	EUR
2020/05	5000186593	602200	6270	A600	ES	VO	FAR réf Produit entretien/202004	01/02/2020	31/01/2020	-2 392,91	EUR
2020/05	4900186657	602200	6270	A600	DS	VO	FAR réf Produit entretien/202005	29/02/2020	29/02/2020	1 108,94	EUR
2020/06	5000187034	602200	6270	A600	ES	VO	FAR réf Produit entretien/202005	01/03/2020	29/02/2020	-1 108,94	EUR
2020/03	4900185624	602200	6270	A600	DS	VO	FAR réf Produit entretien/202003	31/12/2019	31/12/2019	1 283,97	EUR
2020/04	5000185998	602200	6270	A600	ES	VO	FAR réf Produit entretien/202003	01/01/2020	31/12/2019	-1 283,97	EUR
2020/04	4900186216	602210	6270	A600	DS	VO	FAR réf frais condition./202004	31/01/2020	31/01/2020	2 940,53	EUR
2020/05	5000186593	602210	6270	A600	ES	VO	FAR réf frais condition./202004	01/02/2020	31/01/2020	-2 940,53	EUR
2020/11	4900189584	602210	6270	A627	DS	VO	FAR réf frais condition./202011	31/08/2020	31/08/2020	3 217,00	EUR
2020/03	4900185624	602210	6270	A600	DS	VO	FAR réf frais condition./202003	31/12/2019	31/12/2019	1 605,07	EUR
2020/04	5000185998	602210	6270	A600	ES	VO	FAR réf frais condition./202003	01/01/2020	31/12/2019	-1 605,07	EUR
2020/11	4900189604	602210	6270	A627	DS		stock cond vaisselle	31/08/2020	31/08/2020	-1 257,60	EUR
2020/02	4900185134	603222	6270	A600	DS		stock prod entretien	30/11/2019	30/11/2019	-3 500,00	EUR
2020/03	5000185503	603222	6270	A600	ES		stock prod entretien	01/12/2019	30/11/2019	3 500,00	EUR
2020/04	4900186226	603222	6270	A600	DS		stock prod entretien	31/01/2020	31/01/2020	-2 500,00	EUR
2020/05	5000186603	603222	6270	A600	ES		stock prod entretien	01/02/2020	31/01/2020	2 500,00	EUR
2020/05	4900186773	603222	6270	A600	DS		stock prod entretien	29/02/2020	29/02/2020	-1 500,00	EUR
2020/06	5000187149	603222	6270	A600	ES		stock prod entretien	01/03/2020	29/02/2020	1 500,00	EUR
2020/07	4900187800	603222	6270	A600	DS		STOCK PROD ENT	30/04/2020	30/04/2020	-1 000,00	EUR
2020/08	5000188174	603222	6270	A600	ES		STOCK PROD ENT	01/05/2020	30/04/2020	1 000,00	EUR

(Extrait pour illustration)

MERCI DE VOTRE ATTENTION

