

RAPPORT D'ACTIVITE

de Septembre 2023
à Décembre 2023

DSP
CHEVAL BLANC

Accusé de réception - Ministère de l'Intérieur

084-218400380-20240701-MA-DEL-20240705-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 02/07/2024

Publication : 02/07/2024

Pour l'autorité compétente par délégation



SOMMAIRES

1. COMPTE RENDU FINANCIER

- 1.1 Un état récapitulatif de la consommation par catégorie de prestation
- 1.2 Compte de résultat
- 1.3 Analyse de résultat
- 1.4 Un Etat des variations du Patrimoine Immobilier
- 1.5 Un état des autres dépenses réalisées
- 1.6 Une qualité des ouvrages ou des services exploités

2. LE DÉTAIL DU CALCUL ET DU MONTANT DES DEUX PARTS DE LA REDEVANCE ANNUELLE

- 2.1 Un compte rendu de la situation des biens et immobilisations nécessaires à l'exploitation
- 2.2 Un suivi du programme contractuel d'investissement et du renouvellement des biens et immobilisations
- 2.3 Un inventaire des biens désignés au contrat
- 2.4 Les engagements à incidences financières
- 2.5 Une annexe comprenant le compte rendu technique

3. COMPTE RENDU TECHNIQUE

- 3.1 Le nombre total de repas commandés et de repas consommés par catégorie et par prestation sur chaque site de distribution et leur évolution par rapport aux exercices antérieurs.
- 3.2 La quantité de denrées achetées exprimée en volume d'achats au cours de l'exercice écoulé.
- 3.3 La liste des fournisseurs utilisés en rapport avec les engagements pris.
- 3.4 Un bilan des offres de services proposées.
- 3.5 L'hygiène alimentaire liée au processus de la fabrication des repas et de service.
- 3.6 L'effectif du service, la qualification des agents, les procédures qualité ainsi que la politique de formation mise en place pour le personnel.
- 3.7 Les éventuelles modifications de l'organisation du service
- 3.8 Une analyse de l'évolution générale des ouvrages et du gros matériel.
- 3.9 L'ensemble des adaptations ou travaux à envisager.
- 3.10 Le détail des sommes engagées pour l'investissement.
- 3.11 L'actualisation des contrats de maintenance en cours.
- 3.12 L'actualisation du plan de renouvellement des équipements.
- 3.13 Le tableau des indicateurs de qualité.
- 3.14 L'inventaire de la vaisselle et les éventuelles modifications de l'état des lieux.
- 3.15 La liste des actions de sensibilisation proposées.
- 3.16 Un tableau synthétique résumant le respect d'approvisionnement à fortiori en respectant la loi EGAlim.
- 3.17 Le résultat des questionnaires qualitatifs proposés auprès des familles et des enfants.

4. DOCUMENTS ADMINISTRATIFS

ANNEXES



- 1 -

COMPTE RENDU FINANCIER

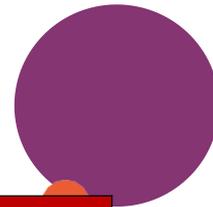
- 1.1 -

**UN ÉTAT
RÉCAPITULATIF DE
LA CONSOMMATION
PAR CATÉGORIE DE
PRESTATION**



UN ÉTAT RÉCAPITULATIF

DE LA CONSOMMATION PAR CATÉGORIE DE PRESTATION DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



ECOLES	sept.-23	oct.-23	nov-23	déc-23	janv-24	févr-24	mars-24	avr-24	mai-24	juin-24	juil-24	TOTAL nombre de repas	Prix unitaire déjeuner € H.T.	TOTAL nombre de repas PAR ECOLE	TOTAL COUTS RESTAURATION € H.T.
ELEMENTAIRES															
MARIUS ANDRE	2 378	1 876	2 206	1 958								8 418 0	7,970	8 418	67 091,46
HORS COMMUNE MARIUS ANDRE	19	4	8	10								41 0	7,830	41	321,03
ROQUETTE	261	192	270	223								946 0	7,970	946	7 539,62
HORS COMMUNE ROQUETTE	0	0	0	0								0 0	7,830	0	0,00
ALSH	87	173	106	56								422 0	7,970	422	3 363,34
TOTAL ELEMENTAIRES	2 745	2 245	2 590	2 247	0	9 827			78 315,45						
MATERNELLES															
MARIUS ANDRE	1 324	999	1 191	1 039								4 553 0	7,580	4 553	34 511,74
HORS COMMUNE MARIUS ANDRE	14	12	9	5								40 0	7,830	40	313,20
ROQUETTE	100	65	99	74								338 0	7,580	338	2 562,04
HORS COMMUNE ROQUETTE	0	0	0	0								0 0	7,830	0	0,00
ALSH	78	200	121	51								450 0	7,580	450	3 411,00
TOTAL MATERNELLES	1 516	1 276	1 420	1 169	0	5 381			40 797,98						
ADULTES															
ADULTES INSTITUTEURS	0	0	0	0								0	8,090	0	0,00
ADULTES ALSH	20	51	32	15								118	8,080	118	953,44
ADULTES FOYER	239	272	276	232								1 019	9,400	1 019	9 578,60
ADULTE MAIRIE	1	0	0	29								30	8,080	30	242,40
PIQUE NIQUE ALSH	0	52	0	0								52	8,090	52	420,68
TOTAL ADULTES	260	375	308	276	0	1 219			11 195,12						
TOTAL GENERAL	4 521	3 896	4 318	3 692	0	16 427			130 308,55						

UN ÉTAT RÉCAPITULATIF

DE LA CONSOMMATION AU TITRE DU CONTRAT DES ECOLES DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023

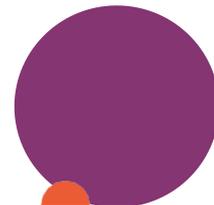
MOIS	NOMBRE DE REPAS MATERNELLE	PRIX UNITAIRE HT	CA MATERNELLE	NOMBRE DE REPAS PRIMAIRE	PRIX UNITAIRE HT	CA PRIMAIRE	NOMBRE DE REPAS MATERNELLE ET PRIMAIRE HORS COMMUNE	PRIX UNITAIRE HT	CA MATERNELLE ET PRIMAIRE HORS COMMUNE	NOMBRE DE REPAS ADULTE INSTITUTEUR	PRIX UNITAIRE HT	CA ADULTE INSTITUTEUR	TOTAL REPAS	TOTAL CA	NOMBRE DE REPAS FACTURE DIRECTEMENT AUX CONVIVÉS A 3,6492891 € HT	COMPENSATION (participation des familles à 3,6492891 € HT)	NOMBRE DE REPAS FACTURE DIRECTEMENT AUX CONVIVÉS A 7,82938389 € HT	COMPENSATION (participation des familles hors commune à 7,82938389 € HT)	ACOMPTE 12ème HT	ENCAISSEMENT DIRECT INSTITUTEUR 8,09 HT	TOTAL CUMUL ENCAISSE VIA BON APP + ACOMPTE 1/12 eme HT	SOLDE COMPENSATION HT
SEPTEMBRE	1 424	7,580	10 793,920	2 639	7,970	21 032,830	33	7,830	258,390	0	8,09	0,00	4 096	32 085,14	4 056	14 801,52 €	33	258,37 €	12 357,35 €	- €	27 417,24 €	4 667,90 €
OCTOBRE	1 064	7,580	8 065,120	2 068	7,970	16 481,960	16	7,830	125,280	0	8,09	0,00	3 148	24 672,36	3 130	11 422,27 €	16	125,27 €	12 357,35 €	- €	23 904,90 €	767,46 €
NOVEMBRE	1 290	7,580	9 778,200	2 476	7,970	19 733,720	17	7,830	133,110	0	8,09	0,00	3 783	29 645,03	3 763	13 732,27 €	17	133,10 €	12 357,35 €	- €	26 222,72 €	3 422,31 €
DÉCEMBRE	1 113	7,580	8 436,540	2 181	7,970	17 382,570	15	7,830	117,450	0	8,09	0,00	3 309	25 936,56	3 279	11 966,02 €	15	117,44 €	12 357,35 €	- €	24 440,81 €	1 495,75 €
JANVIER		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
FÉVRIER		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
MARS		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
AVRIL		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
MAI		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
JUIN		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
JUILLET		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
AOÛT		7,580	0,000		7,970	0,000		7,830	0,000		8,09	0,00	0	0,00	0	- €	0	- €		- €	- €	- €
TOTAL REPAS	4 891			9 364			81			0			14 336		14 228		81					
TOTAL HT			37 073,780			74 631,080			634,230			0,000		112 339,090		51 922,09		634,18	49 429,40	0,00	101 985,67	10 353,42
TOTAL CA						112 339,090																

REPAS TOTAL ECOLE		14 336
TOTAL CA		112 339,09
SOLDE COMPENSATION		10 353,42

facturation convives	52 556,27
Compensation due par la ville (CA - facturation familles)	59 782,82
Acomptes facturés 2023	49 429,40
Reste à percevoir dernier acompte	10 353,42

UN ÉTAT RÉCAPITULATIF

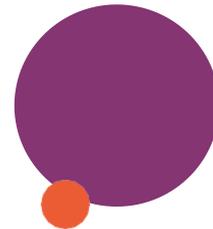
DE LA CONSOMMATION AU TITRE DU CONTRAT ALSH FOYER ADULTES DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023 EN FACTURATION DIRECTE



MOIS	NOMBRE DE REPAS ALSH	PRIX UNITAIRE HT	CA MATERNELLE ALSH	NOMBRE DE REPAS PRIMAIRE ALSH	PRIX UNITAIRE HT	CA PRIMAIRE ALSH	NOMBRE DE REPAS ADULTE ALSH	PRIX UNITAIRE HT	CA ADULTE ALSH	NOMBRE DE REPAS PIQUÉ	PRIX UNITAIRE HT	CA PIQUÉ	NOMBRE DE REPAS ADULTE FOYER	PRIX UNITAIRE HT	CA FOYER	NOMBRE DE REPAS ADULTE MAIRIE	PRIX UNITAIRE HT	CA ADULTE MAIRIE	TOTAL REPAS	TOTAL CA	NOMBRE DE REPAS FACTURE DIRECTEMENT MAIRIE	ENCAISSEMENT FACTURE MAIRIE
SEPTEMBRE	78	7,580	591,240	87	7,970	693,390	20	8,080	161,600	0	8,09	0,00	239	9,40	2 246,60	1	8,08	8,08 €	425	3 700,91 €	425	3 700,91 €
OCTOBRE	200	7,580	1 516,000	173	7,970	1 378,810	51	8,080	412,080	52	8,09	420,68	272	9,40	2 556,80	0	8,08	- €	748	6 284,37 €	748	6 284,37 €
NOVEMBRE	121	7,580	917,180	106	7,970	844,820	32	8,080	258,560	0	8,09	0,00	276	9,40	2 594,40	0	8,08	- €	535	4 614,96 €	535	4 614,96 €
DÉCEMBRE	51	7,580	386,580	56	7,970	446,320	15	8,080	121,200	0	8,09	0,00	232	9,40	2 180,80	29	8,08	234,32 €	383	3 369,22 €	383	3 369,22 €
JANVIER		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
FÉVRIER		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
MARS		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
AVRIL		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
MAI		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
JUIN		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
JUILLET		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
AOÛT		7,580	0,000		7,970	0,000		8,080	0,000		8,09	0,00		9,40	0,00		8,08	- €	0	- €	0	- €
TOTAL REPAS	450			422			118			52		420,68	1 019		9 578,60	30		242,40	2 091		2 091	
TOTAL HT			3 411,000			3 363,340			953,440			420,680								17 969,460		17 969,46
TOTAL CA						17 969,460																

REPAS TOTAL ALSH ET FOYER		2 091
TOTAL CA ALSH ET FOYER		17 969,46 €

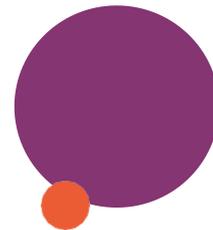
UN ETAT RECAPITULATIF DE LA CONSOMMATION AU TITRE DU CONTRAT



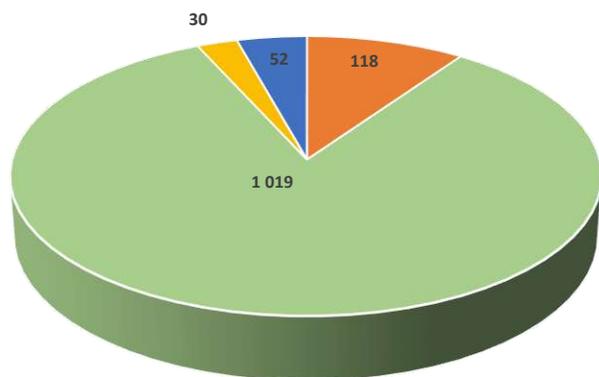
Du 01/09/2023 au 31/12/2023	TOTAL REPAS ECOLES	TOTAL REPAS ALSH ET FOYER ET ADULTES	TOTAL GENERAL
NOMBRE TOTAL REPAS	14336	2091	16 427
TOTAL CA	112 339,09 €	17 969,46 €	130 308,55 €

UN ÉTAT RÉCAPITULATIF

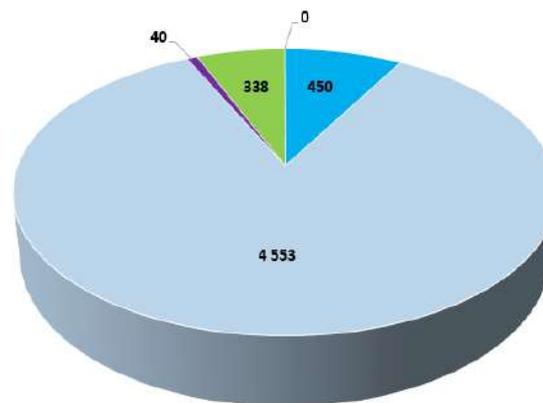
DE LA CONSOMMATION PAR CATÉGORIE DE PRESTATION DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



NOMBRE DE REPAS ADULTES



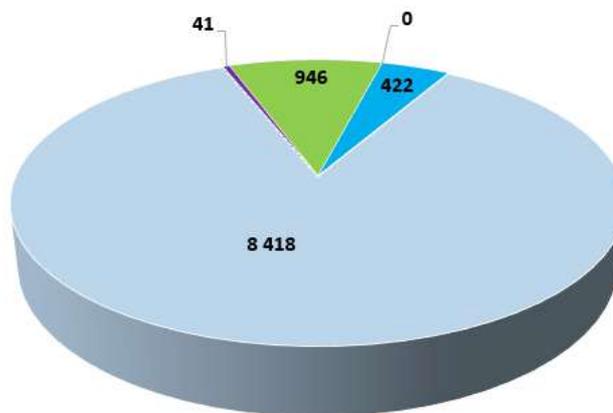
NOMBRE DE REPAS MATERNELLES



- ADULTES INSTITUTEURS
- ADULTES ALSH
- ADULTES FOYER
- ADULTE MAIRIE
- PIQUE NIQUE ALSH

- MARIUS ANDRE
- HORS COMMUNE MARIUS ANDRE
- ROQUETTE
- HORS COMMUNE ROQUETTE
- ALSH

NOMBRE DE REPAS ELEMENTAIRES



- MARIUS ANDRE
- HORS COMMUNE MARIUS ANDRE
- ROQUETTE
- HORS COMMUNE ROQUETTE
- ALSH

- 1.2 -

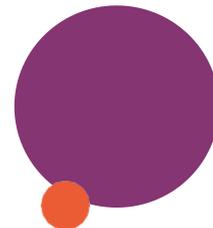
COMPTE DE RÉSULTAT

SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



COMPTE DE RÉSULTAT

DSP CHEVAL BLANC DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



	Septembre 2023	Octobre 2023	Novembre 2023	Décembre 2023	Total de septembre à décembre 2023
CHIFFRE D'AFFAIRES	35 786	30 957	34 260	29 306	130 309
MATIERE PREMIERE	-11 126	-9 046	-10 573	-8 570	-39 315
COMM. ET RISTOURNES ALIM.	2 673	2 379	1 946	1 497	8 494
MAIN DOEUVRE	-14 251	-11 314	-14 330	-14 187	-54 082
RETROCESSIONS MO	1 163	143	-170	474	1 610
FRAIS GENERAUX	-8 686	-27 637	-5 248	-6 331	-47 902
COMM. ET RISTOURNES NON ALIM.	755	470	69	194	1 487
COUTS D'OCCUPATION	-1 489	639	-1 276	-710	-2 835
AUTRES PRODUITS & CHARGES	0	0	0	0	0
TOTAL DES CHARGES	-30 962	-44 367	-29 582	-27 634	-132 544
CONTRIBUTION NETTE	4 824	-13 410	4 678	1 672	-2 236
% CN SUR CA	13,5%	-43,3%	13,7%	5,7%	-1,7%

- 1.3 -

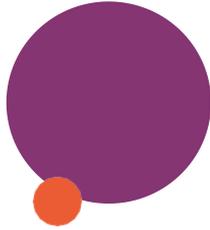
ANALYSE DE RÉSULTAT

SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



ANALYSE DE RÉSULTAT

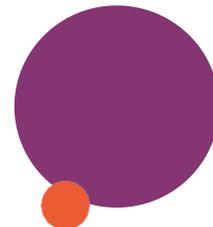
DSP CHEVAL BLANC DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



	Septembr 2023	Octobre 2023	Novembr 20223	Décembr 2023	Total de septembre à décembre 2023
CHIFFRE D'AFFAIRES	35786,06	30956,73	34259,99	29305,78	130308,56
MATIERE PREMIERE	-11126,39	-9045,57	-10572,83	-8570,43	-39315,22
COMM. ET RISTOURNES ALIM.	2672,82	2378,57	1946,10	1496,98	8494,47
MAIN DOEUVRE	-14250,69	-11314,28	-14329,92	-14187,39	-54082,28
BRUT ELTS PERM.	-10074,77	-7276,85	-9464,16	-8490,91	-35306,69
CHARGES ELTS PERM.	-5496,04	-4017,07	-5231,22	-4672,53	-19416,86
FRAIS ANN. PERS.	-317,86	-250,10	-287,00	-229,60	-1084,56
MO EXTERNE	1393,44	0,00	0,00	-348,36	1045,08
ALLEGEMENTS FILLON	732,48	996,89	1119,61	21,16	2870,14
ELEMENTS VARIABLES	-487,94	-767,15	-467,15	-467,15	-2189,39
RETROCESSIONS MO	1162,90	143,09	-170,08	473,78	1609,69
REPARTITION RDC	1407,45	143,09	-170,08	410,98	1791,44
REMISES INTERIM	-244,55	0,00	0,00	62,80	-181,75

ANALYSE DE RÉSULTAT

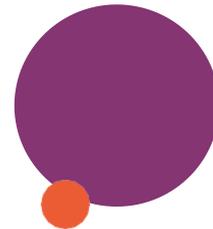
DSP CHEVAL BLANC DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



FRAIS GENERAUX	-8 686	-27 637	-5 248	-6 331	-47 902
FLUIDE	-2 679	-2 306	-6 156	-8 998	-20 140
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-429	-438	-448	-438	-1 754
CARBURANTS	-83	83	0	-42	-42
PRODUITS LESSIVIELS	-190	-570	-348	-563	-1 671
VERRERIE-VAISSELLE	0	-938	-1 245	0	-2 183
CONSO USAGE UNIQUE	-540	-373	-360	-104	-1 377
LINGES ET UNIFORMES	0	-251	-502	-251	-1 005
HONORAIRES FRAIS DE LABO	-538	-18	0	-280	-836
LOC POUR PREST ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	0	-2 800	2 800	0	0
DEPLACEMENT/MISSIONS/RECEPTION	0	-118	-723	-392	-1 233
ENTRETIEN /MAINTENANCE IMMOBILIER	-167	-9 768	9 290	140	-505
ENTRETIEN LOCAUX	-21	-7 244	-473	5 767	-1 971
FOURNITURES EXPLOITATION	-853	0	-3 009	668	-3 194
LOCATION MATERIEL EXPLOITATION	-8	-8	-2 758	2 742	-32
ENTRETIEN /MAINTENANCE MOBILIER	185	-26	-230	-2 240	-2 311
ENTRETIEN / MAINTENANCE MATERIEL EXPLOITATION	-757	-2 198	808	-1 320	-3 467
HONORAIRES CONSEIL /DEV	-885	0	872	0	-13
ANIMATION COMMERCIALE	-20	-29	-29	-29	-105
AUTRE HONORAIRES	0	-64	-1 353	0	-1 417
COUTS ENCAISSEMENTS	0	0	10	0	10
FOURNITURES DE BUREAU	-96	0	0	0	-96
LOCATION MAT BUREAU	0	0	-643	0	-643
TEL / FAX	-40	-86	-47	-46	-219
ASSURANCES	-47	-18	0	0	-65
LOC SYSTÈME INFO	-1 181	-186	-93	-378	-1 838
HONORAIRES SYSTÈME INFO	-11	0	0	0	-11
CVAE	-268	-232	-257	-220	-977
ORGANIC	-57	-50	-55	-47	-208
DIVERS	0	0	-300	-300	-600
COMM. ET RISTOURNES NON ALIM.	755	470	69	194	1 487

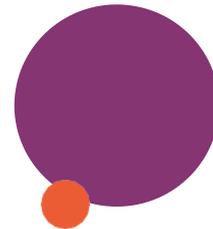
ANALYSE DE RÉSULTAT

DSP CHEVAL BLANC DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



COUTS D'OCCUPATION	-1 489	639	-1 276	-710	-2 835
REDEVANCES	-864	698	-83	-83	-333
AMORTISSEMENTS	-625	-58	-1 192	-626	-2 502
AUTRES PRODUITS & CHARGES	0	0	0	0	0
TOTAL DES CHARGES	-30 962	-44 367	-29 582	-27 634	-132 544
CONTRIBUTION NETTE	4 824	-13 410	4 678	1 672	-2 236
% CN SUR CA	13,5%	-43,3%	13,7%	5,7%	-1,7%

COMPTE D'EXPLOITATION PRÉVISIONNEL VS CE CRFI ANNEE 2023 (4 MOIS)

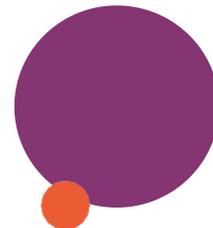


COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL (CEP) commune de Cheval Blanc							
		CEP ELIOR	RATIOS	CE CRFI REEL ANNEE 2023 (4 mois)	RATIOS	ECART	RATIOS
PRODUIT	APPEL DE LA PARTICIPATION DES FAMILLES POUR LE SCOLAIRE (pas de TVA)	48 714,00 €		52 556,27 €		3 842,27 €	
	COMPENSATION DE LA COMMUNE POUR TARIFS SOCIAUX SCOLAIRE (HT)	56 205,00 €		59 782,82 €		3 577,82 €	
	RECETTE DES REPAS SENIOR	9 400,00 €		9 578,60 €		178,60 €	
	RECETTE DU CENTRE AERE + ADULTES			8 390,86 €		8 390,86 €	
	AUTRES RECETTES RRO			11 591,16 €		11 591,16 €	
	TOTAL PRODUITS	114 319,00 €		141 899,71 €		27 580,71 €	24,13%

COMPTE D'EXPLOITATION PRÉVISIONNEL VS CE CRFI ANNEE 2023 (4 MOIS)

	ACHATS	46 310,00 €	40,51%	68 540,00 €	48,30%	22 230,00 €	48,00%
CHARGES	FOURNITURES ADMINISTRATIVES	900,00 €		96,00 €			
	MATERIELS EXPLOITATIONS	600,00 €		218,00 €			
	PETITS EQUIPEMENTS DIVERS	567,00 €		1 005,00 €			
	LOGICIEL DE FACTURATION/RESERVATION	1 967,00 €		2 711,00 €			
	FLUIDES CUISINE CENTRALE	10 178,00 €	8,90%	20 140,00 €	14,19%	9 962,00 €	97,88%
	CARBURANT	573,00 €		42,00 €			
	ACHATS ALIMENTAIRES	28 093,00 €	24,57%	39 115,00 €	27,57%	11 022,00 €	39,23%
	PRODUITS ENTRETIEN	872,00 €		1 671,00 €			
	VETEMENTS DE TRAVAIL	1 033,00 €		- €			
	CONSOMMABLES	895,00 €		1 377,00 €			
	ANIMATIONS	633,00 €		- €			
	SERVICES EXTERIEURS ET AUTRES SERVICES EXTERIEURS	11 685,00 €	10,22%	16 871,00 €	11,89%	5 186,00 €	44,38%
	LOACATIONS MOBILIERES	- €		1 754,00 €			
	PRIMES D'ASSURANCES	24,00 €		65,00 €			
	FRAIS POSTAUX ET DE TELECOMMUNICATION	120,00 €		- €			
	SEVICES BANCAIRES	- €		- €			
	DEPLACEMENTS MISSIONS ET RECEPTIONS	- €		1 233,00 €			
	HONORAIRES	220,00 €		1 535,00 €			
	CONTRATS DE MAINTENANCE ET DE SECURITE	6 315,00 €		5 670,00 €			
	AUDITS REGLEMENTAIRES	973,00 €		836,00 €			
	SOUS TRAITANCE	- €		- €			
	PERSONNEL INTERIMAIRE	- €		- €			
	ENTRETIEN ET REPARATION	4 033,00 €		5 778,00 €			
	REDEVANCE ANNUELLE	333,00 €		333,00 €			
	IMPOTS ET TAXES	1 216,00 €		1 185,00 €			
	CHARGES DE PERSONNEL	47 014,00 €	41,13%	54 080,00 €	38,11%	7 066,00 €	15,03%
	SALAIRES BRUTS	31 249,00 €		35 306,00 €		4 057,00 €	
	CHARGES SOCIALES	15 625,00 €		19 416,00 €			
	AUTRES CHARGES DE PERSONNEL (medecine dutravail et formation)	140,00 €		2 228,00 €			
	ALLEGEMENTS DES COTISATIONS SOCIALES	- €		2 870,00 €			
	FRAIS DE STRUCTURE	3 720,00 €	3,25%	600,00 €	0,42%		
	FRAIS DE GROUPE (à détailler)	3 720,00 €		- €			
AUTRES FRAIS DE STRUCTURES (à détailler)			600,00 €				
SOUS TOTAL CHARGES EXPLOITATIONS	110 279,00 €		141 609,00 €		31 330,00 €	28,41%	
DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET PROVISIONS	2 273,00 €		2 502,00 €				
TOTAL DES CHARGES	112 553,00 €	98,46%	144 111,00 €	101,56%	31 558,00 €	28,04%	

COMPTE D'EXPLOITATION PRÉVISIONNEL VS CE CRFI ANNEE 2023 (4 MOIS)



EXCEDENT BRUT D' EXPLOITATION (A-B)	4 040,00 €		291,00 €	
RESULTAT D'EXPLOITATION (1-2)	1 766,00 €	1,54%	- 2 211,00 €	-1,56%
TOTAL PRODUITS	114 319,00 €			
TOTAL DES CHARGES	112 553,00 €			
			Ecart MO dû au passage du REX	
			CE CRFI REEL ANNEE 2023 (4 mois)	RESULTAT NET CEP VS CE CRFI ANNEE 2023 (4 mois)
RESULTAT NET (benefice ou Perte)	1 766,00 €		- 2 211,00 € -	3 977,00 €

- 1.4 -

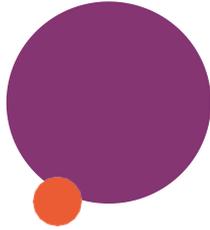
**UN ÉTAT DES
VARIATIONS
DU PATRIMOINE
IMMOBILIER**

SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



VARIATIONS DU PATRIMOINE IMMOBILIER

INTERVENU DANS LE CADRE DU CONTRAT



MATERIELS	SUR LA 1ER ANNEE 2023-2024 PREVU CONTRACTUELLEMENT	ETAT DES DEPENSES DE RENOUVELLEMENT 01/09/2023 AU
TABLETTE KOOKIZ		
TOTAL	1 000,00 €	1 000,00 €

A NOTER :

Nous avons prévu l'installation du Bain Marie au mois de janvier 2024 sur l'école de La Roquette



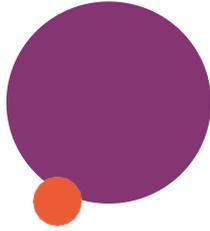
- 1.5 -

**UN ÉTAT DES
AUTRES DÉPENSES
RÉALISÉES**

SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023

ÉTAT DES AUTRES DÉPENSES

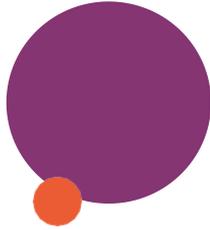
INVESTISSEMENT SUR LA PÉRIODE DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2023 AU 31 DÉCEMBRE 2023



	SOCIETE	DATE	LIEU	PRIX HT	TOTAL HT
DESINSECTISEUR	CFP	déc-23	DSP MARIUS	120,00 €	120,00 €
DESINSECTISEUR	CFP	déc-23	DSP MARIUS	120,00 €	120,00 €
PETITS MATERIELS	CHOMETTE	sept-23	DSP MARIUS	541,80 €	541,80 €
				TOTAL	781,80 €

INVESTISSEMENT MATÉRIEL

ACHAT DE 2 DESINSECTISEURS POUR CUISINE CENTRALE



CFP 84
CUISINES PROFESSIONNELLES
350 Chemin du Tartay
84140 MONTFAVET
Tel : 04.90.500.600

Email : contact@cfpro84.fr
SARL au capital de 1 000 € - Siret 849 972 377 00014
APE 4322B
TVA Intracommunautaire : FR58 849 972 377

FACTURE N° FA230620
Montfavet, le 13/12/2023

ELIOR RESTAURATION France
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Objet: CDPF048460

Désignation	Qté	PU H.T	Total
-------------	-----	--------	-------

Livraison et installation le 12/12/2023, suivant notre devis n° DE230916 et le bon de livraison n° 615/23

DESINSECTISEUR CAPTURE 30INS, de marque BRC	2	120,00	240,00
---	---	--------	--------

Paiement Comptant
En cas de non-paiement d'un quelconque défaut de paiement en tout ou partie au terme convenu entraînera d'office une majoration de 15% sur toutes sommes dues (avec un minimum de 500,00€ HT).
Le défaut de paiement d'une facture à l'échéance entraînera de plein droit et sans mise en demeure quel que soit le mode de règlement : l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restantes dues et un intérêt de 1,5 fois le taux d'intérêt légal fixé par décret au 1er janvier de chaque année, les pénalités ne pouvant être

Identité Bancaire : Crédit Agricole Pro Salon -
IBAN : FR76 1130 6000 4048 1349 2778 259 BIC : AGRIFRPP813

TOTAL HT	240,00 €
TVA 20 %	48,00 €
TOTAL T.T.C.	288,00 €
ACOMPTE	0,00 €
SOLDE DÙ	288,00 €

INVESTISSEMENT MATÉRIEL

INVESTISSEMENT VAISSELLE ET PETIT MATÉRIEL EN DÉBUT DE CONTRAT



1 et 3 rue René Clair
Z.A.C des Radars
91350 GRIGNY
S.A.S. au capital de 2 018 988 Euros
Code TVA FR 47 424 460 889
N° SIREN 424 460 889. APE 4669C
RCS EVRY 424 460 889

CUISINE CENTRALE ANDRE MARIUS
195 RUE DES ECOLES
CHEVAL BLANC
84460 CHEVAL BLANC

REFERENCES A RAPPELER					
NATURE	N°	PAGE	DATE	CLIENT	
AR DE COMMANDE	2618440 000	1/2	16/08/2023	1425166	
DIRECTION COMMERCIALE	COLL SUD EST	COMM. : PERROT	592		
SECRET. VENTES	SERVICE CLIENTS	TEL 0825024023	FAX	0825003670	
SCE LIVRAISONS		TEL	FAX		
COMPTES CLIENT	SERVICE CLIENTS	TEL 0825024023	FAX	0825003670	

CUISINE CENTRALE ANDRE MARIUS
ELRES 048460
195 RUE DES ECOLES
CHEVAL BLANC
84460 CHEVAL BLANC
FRANCE

VOTRE REF:MR KUSZELEWSKI

TEL : 0490768343

CODE	QTE	DESIGNATION	PU HT	TOT. LIGNE	TVA
275087	1	ECUMOIRE INOX D12CM	9,41	9,41	03
164054	6	MOULE CAKE ANTI-ADH 28X10X7,5CM	10,20	61,20	03
177320	5	BAC PP TRSL GN1/3 P 15CM 5,3L REF: 36 PP 190	6,65	33,25	03
365507	5	COUV PP TRSL HERMETIQ P/BAC GN1/3	3,88	19,40	03
209173	2	BAC PP TRSL GN1/1 P 20CM 25,6L	18,74	37,48	03
142959	2	COUV PP TRSL HERMETIQ P/BAC GN1/1	7,37	14,74	03
216064	60	RAMEQUIN VERRE 8,5CM LYON	0,92	55,20	03
452700	1	BRAISIERE S/COUV. PRIM APPETY Ø36CM (dont manquant 1)	99,95	99,95	03
423689	1	FAJTOUT IX SS COUV.Ø36 PRIM APPETY HT18 (dont manquant 1)	92,36	92,36	03
422660	2	COUVERCLE PRIM APPETY D.36CM (dont manquant 2)	21,81	43,62	03
385525	1	THERMO INFRAROUGE -50+380°C	60,68	60,68	03
999114	1	ECO-PARTICIPATION SUR REF 385525 SOIT : 00.02 EUR	0,02	0,02	03
385519	6	THERMO FROID MECANIQUE -50°+50°	2,57	15,42	03
999114	6	ECO-PARTICIPATION SUR REF 385519 SOIT : 00.02 EUR	0,02	0,12	03
497978	1	THERM CUIS STYL DIGIT -50+300° IP65	32,64	32,64	03
999114	1	ECO-PARTICIPATION SUR REF 497978 SOIT : 00.02 EUR	0,02	0,02	03
002438	5	BAC PLAT PEHD 35X23,5X7CM 3L BLC	5,30	26,50	03

MONTANT TOTAL NET HT 602,01 EUR

REMISE GLOBALE : 10 % 60,20 EUR

650.17 EUR VIREMENT 60 JOURS NETS le 15/10/2023

ACHATS
FOURNITURES
RESTAURANT
avant la rentrée
scolaire

- 1.6 -

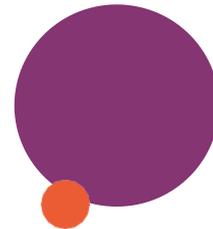
**UNE QUALITÉ DES
OUVRAGES OU DES
SERVICES EXPLOITÉS**

SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



QUALITÉ DES OUVRAGES

DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



CONCERNANT LA PÉRIODE DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023
AUCUN OUVRAGE N'A ÉTÉ ENTREPRIS À LA CHARGE D' ELIOR

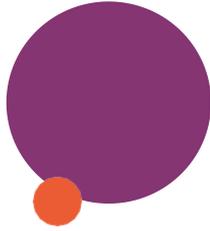


- 2 -

**LE DÉTAIL DU
CALCUL ET DU
MONTANT DES
DEUX PARTS DE
LA REDEVANCE
ANNUELLE**

IMPÔTS, TAXES ET REDEVANCE

DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



IMPOTS ET TAXES					
	sept-23	oct-23	nov-23	Dec- 23	
CVAE	-268	-232	-257	-220	-977
ORGANIC	-57,00 €	-50	-55,00 €	-47	-209
TOTAL					-1186

Redevance de 83,33 € /mensuelle soit 1000 € à l'année

- Septembre 83,33€
- Octobre 83,33€
- Novembre 83,33€
- Décembre 83,33€

Soit pour la période 333,32€

Aucune prestation pour un tiers n'a été réalisée durant cette période.

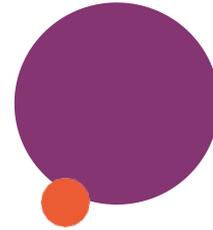
- 2.1 -

**UN COMPTE RENDU
DE LA SITUATION
DES BIENS ET
IMMOBILISATIONS
NÉCESSAIRES A
L'EXPLOITATION**



PLAN PRÉVISIONNEL

DES MATÉRIELS DE BASE SUR LES 5 ANNÉES SCOLAIRES DU MANDAT

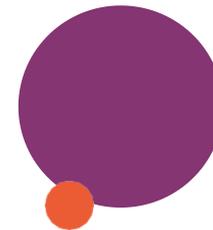


	An 1	An 2	An 3	An 4	An 5	Total
Matériel	Provision €HT	Provision €HT	Provision €HT	Provision €HT	Provision €HT	
BAIN MARIE 3 BACS GN1/1 (Roquette)	4 000,00 €	- €	- €	- €	- €	4 000,00 €
ARMOIRE MAINTIEN TEMPERATURE CHAUDE 10NIV GN1/1	- €	- €	3 400,00 €	- €	- €	3 400,00 €
TABLE DE TRI ECOLE LA ROQUETTE	1 600,00 €	- €	- €	- €	- €	1 600,00 €
ARMOIRE FROIDE 1 PORTE POSITIVE (foyer)	2 300,00 €	- €	- €	- €	- €	2 300,00 €
TABLETTE KOOKIZ	1 000,00 €	- €	- €	- €	- €	1 000,00 €
FOUR MIXTEE 10 NIV GN1/1 (CC)	- €	12 000,00 €	- €	- €	- €	12 000,00 €
MIXEUR PLONGEANT (CC)	- €	- €	800,00 €	- €	- €	800,00 €
TRANCHEUR (CC)	4 000,00 €	- €	- €	- €	- €	4 000,00 €
EVAPORATEUR (CC)	- €	- €	- €	3 000,00 €	- €	3 000,00 €
DIVERS MATERIEL INOX	1 000,00 €	- €	- €	- €	1 000,00 €	2 000,00 €
Sous totaux	13 900,00 €	12 000,00 €	4 200,00 €	3 000,00 €	1 000,00 €	34 100,00 €

A noter que le compte d'exploitation prévisionnel est basé sur une année civile.
Explication dans la partie 2.2.

CE PRÉVISIONNEL

DES MATÉRIELS DE BASE SUR LES 5 ANNÉES SCOLAIRES DU MANDAT



	EXPLOITATION						TOTAL
	Année (4 mois)	Année	Année	Année 2026	Année	Année (8mois)	
DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS ET PROVISIONS	2 273€	6 820€	6 820€	6 820€	6 820€	4 547€	34 100€
AMORTISSEMENTS INVESTISSEMENTS	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
PROVISIONS RENOUVELLEMENT	2 273€	6820€	6 820€	6 820€	6 820€	4 547€	34 100€
PROVISIONS AUTRES (À DÉTAILLER)	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €

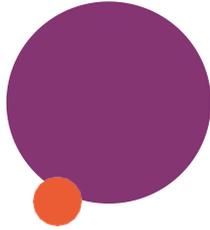
A group of children lying on their backs on grass, smiling and covering their eyes with their hands. The children are wearing various colorful clothing, including a red bandana, a blue shirt, and a striped shirt. The background is a soft-focus green lawn.

- 2.2 -

**UN ÉTAT DU SUIVI DU
PROGRAMME
CONTRACTUEL
D'INVESTISSEMENT
ET DU
RENOUVELLEMENT
DES BIENS ET
IMMOBILISATIONS**

ETAT DU SUIVI DU PROGRAMME CONTRACTUEL

DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



MATERIELS	SUR LA 1ER ANNEE 2023-2024 MONTANT PREVU CONTRACTUELLEMENT	INVESTISSEMENTS PAR ELIOR DU 01/09 AU 31/12/23
BAIN MARIE		-
ARMOIRE MAINTIEN TEMPERATURE		-
TABLE DE TRI SUR LA ROQUETTE		-
ARMOIRE POISTIVE SUR LE FOYER		-
TABLETTE KOOKIZ		1 000,00
FOUR 10 NIVEAUX		-
MIXER PLONGEANT		-
TRANCHEUR		-
EVAPORATEUR		-
DIVERS MATERIEL INOX		602,10
TOTAL	13 900,00 €	1 602,10 €

La facture du bain marie date du 27/12/2023 sera rentrée dans les comptes début d'année 2024.



- 2.3 -

**INVENTAIRE DES
BIENS DÉSIGNÉS AU
CONTRAT COMME
BIENS DE RETOUR ET
DE REPRISE DU
SERVICE**

DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023

INVENTAIRE DES BIENS

DE RETOUR DES MATÉRIELS RÉALISÉS PAR LA VILLE EN DATE DU 01/09/2023



FROID CUISINE INDUSTRIE
260, avenue de la Meneaudière
CS 50204 - ENTRIGUES
94275 - VEDENE Cedex
Tél 04 90 83 67 67
Fax : 04 90 83 67 68
accueil@fci84.fr

UNE ÉQUIPE
TECHNIQUE
À VOTRE SERVICE

15. Annexes :

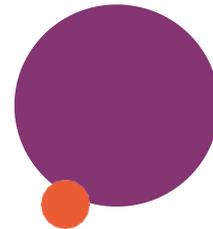
15.1 Liste du matériel inclus dans le contrat.

Cuisine centrale

Désignation	Marque	Référence
Matériel de production de froid :		
<i>Préparation Froide :</i>		
Armoire froide traversante 2 portes	FRANSTAL	
Tour Réfrigéré 3P	FAGOR	
<i>Préparation Froide</i>		
Chambre Froide BOF		
Chambre Froide Fruits & Légumes		
<i>SAS Positif</i>		
Chambre Froide Négative		
<i>Local Déchets</i>		
<i>Self :</i>		
Vitrine self		
Vitrine self		
<i>Cuisson :</i>		
Armoire Négative 1P	ELECTROLUX	RE471FF - 727294
Cellule Refroidissement Rapide	FRIGINOX	MX30-15EC
Armoire Positive 1P	ELECTROLUX	RE471FN - 727335 19
<i>Salle de Restaurant :</i>		
Fontaine à eau	EDAFIM	
Fontaine à eau	EDAFIM	
Matériel de cuisson :		
Four Electrique 10 niveaux	ELECTROLUX	RE471FF - 727294 19
Four Electrique 10 niveaux	UNOX	XEVC 1011 EPRM
Sauteuse électrique motorisée	FRANSTAL	
Sauteuse électrique motorisée	FRANSTAL	
Piano 2 Feux + PCF	FRANSTAL	
Friteuse électrique relevage automatique	FRANSTAL	
Friteuse électrique relevage automatique	FRANSTAL	
Bac de salage	FRANSTAL	
Matériel de préparation :		
<i>Préparation Froide :</i>		
Armoire à couteaux	FRANSTAL	IBRAMSOA
Coupe légumes	ROBOT COUPE	CL 50E 2V
Trancheur	FURNOTEL	GPR 350

INVENTAIRE DES BIENS

DE RETOUR DES MATÉRIELS RÉALISÉS PAR LA VILLE EN DATE DU 01/09/2023
(SUITE)



FROID CUISINE INDUSTRIE
260, avenue de la Mousaunière
CS 50204 - ENTRAIGUES
84275 - VEDÈNE Cedex
Tél. 04 90 83 67 67
Fax : 04 90 83 67 68
accueil@fci84.fr

UNE ÉQUIPE
TECHNIQUE
À VOTRE SERVICE

Désignation	Marque	Référence
Matériel de préparation (suite) :		
<i>Salle de Déboitage :</i>		
Eplucheuse	FRANSTAL	
Ouvre boîte manuel	LE TELLIER	
Balance	B3C	
Désinsectiseur	FRANSTAL	
<i>Self :</i>		
Chariot niveau constant		
Chariot niveau constant		
Self Vitrocéramique	FRANSTAL	
Self Bain Marie à Eau	FRANSTAL	
Coupe pains	ROBOT COUPE	TP180
Chariot chauffe assiettes	BLANCO	
Chariot chauffe assiettes	BLANCO	
<i>Cuisson :</i>		
Cutter	ROBOT COUPE	R3
Mixer plongeur	DYNAMIC	
Armoire à couteaux	FRANSTAL	
Batteur mélangeur	ELECTROLUX	XBM 20 - 60023802
Balance	DHAUS	
Autres petits matériels :		
Adoucisseur	CTA	RONDEO1 - F.C. Type 5600
Adoucisseur à cartouche	BRITA	600 PURITY STEAM
Matériel de laverie :		
Lave-vaisselle à avancement	COMENDA	ACR11

Vous trouverez le détail des inventaires réalisé par ELIOR en **ANNEXE 1**

- 2.4 -

**LES ENGAGEMENTS
À INCIDENCES
FINANCIÈRES, Y
COMPRIS EN
MATIÈRE DE
PERSONNEL, LIÉS À
LA CONCESSION ET
NÉCESSAIRES À LA
CONTINUITÉ DU
SERVICE PUBLIC**

DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023



ENGAGEMENTS À INCIDENCES FINANCIÈRES

Y COMPRIS EN MATIÈRE DE PERSONNEL, LIÉS À LA CONCESSION
ET NÉCESSAIRES À LA CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC
DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023



AUCUN INCIDENT

n'a été noté au cours
de la période allant du
1 septembre 2023 au 31 décembre
2023



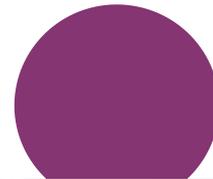
- 2.5 -

**UNE ANNEXE
COMPRENANT UN
COMPTE RENDU
TECHNIQUE ET
FINANCIER
COMPORTANT LES
INFORMATIONS
UTILLES RELATIVES
À L'EXÉCUTION DU
SERVICE**

DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023

REPORTING CURATIF ET PRÉVENTIF + CFP

Vous trouverez le détail des inventaires réalisé par ELIOR en **ANNEXE 2**





- 3 -

**COMPTE
RENDU
TECHNIQUE**

- 3.1 -

**LE NOMBRE TOTAL
DE REPAS
COMMANDÉS ET DE
REPAS CONSOMMÉS
PAR CATÉGORIE ET
PAR PRESTATION
SUR CHAQUE SITE
DE DISTRIBUTION
ET LEUR ÉVOLUTION
PAR RAPPORT AUX
EXERCICES
ANTÉRIEURS**



ANALYSE

NOMBRE TOTAL DE REPAS COMMANDÉS ET DE REPAS CONSOMMÉS PAR CATÉGORIE ET PAR PRESTATION ET PAR SITE DE DISTRIBUTION

ECOLE	Comman és sur septembr 2023	Consom és sur septemb 2023	Comma és sur octobre 2023	Consom és sur octobre 2023	Comma és sur novemb 2023	Consom és sur novemb 2023	Comma és sur decembr 2023	Consom és sur decembr 2023	TOTAL DE REPAS COMMANDES SUR LE SITE BON APP PERIODE DU 1 SEPTEMBRE AU 31 2023	TOTALE DE REPAS CONSOMMES SUR LE LIEU RESTARATION ET POINTES SUR BON APP DU 1 SEPTEMBRE AU 31 2023
PRIMAIRE SUR LA ROQUETTE	201	261	167	192	236	270	218	223	822	946
MATERNELLE SUR LA ROQUETTE	92	100	72	65	113	99	86	74	363	338
ADULTE ET PROFESSEUR SUR LA ROQUETTE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PRIMAIRE SUR ANDRE MARIUS	1933	2397	1863	1880	2191	2214	1963	1968	7950	8459
MATERNELLE SUR MARIUS	1113	1338	968	1011	1236	1200	1167	1044	4484	4593
ADULTE ET PROFESSEUR SUR ANDRE MARIUS	0	1	0	0	0	0	0	29	0	30
									Total des PRIMAIRES 2 sites	9405
									Total des les 2 sites	4931
									Total des ADULTES sur sites	30
									TOTAL GENERAL	14366

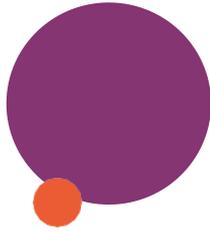
- 3.2 -

LA QUANTITÉ DE
DENRÉES ACHETÉES
EXPRIMÉE EN
VOLUME D'ACHATS
AU COURS DE
L'EXERCICE ÉCOULÉ



LA QUANTITÉ DE DENRÉES ACHETÉES

Exprimée en volume d'achats au cours de l'exercice écoulé du 1^{er} septembre au 31 décembre via PARTNERO



Focus sur l'article 24



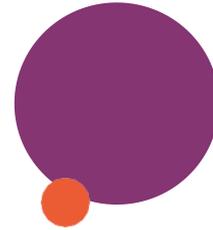
L'article 24 de la loi EGALIM impose à la restauration collective publique⁽²⁾ d'offrir, à compter de 2022, au moins **50% de produits durables** OU **sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits BIO** y compris en conversion.

Certains labels et démarches sont **officiellement reconnus** (Bio & Bio en conversion, AOP, AOC, IGP, STG, Label Rouge, « produits fermiers », Région ultrapériphérique, Pêche Durable, Certifications environnementales niveau 2 et niveau 3 (ou HVE), produits du commerce équitables, produits performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs), d'autres sont « **laissés à l'appréciation des acheteurs en collectivité** » sous réserve que les produits :

- soient issus de filières dont les impacts environnementaux sont intégrés et mieux maîtrisés (Art 24-1)
- OU satisfassent de manière équivalente, aux exigences définies par les signes, mentions ou certificats officiellement éligibles (Art 24-8)



LOI EGALIM



VISION GLOBALE DES ACHATS POUR LA DSP DE CHEVAL BLANC (hors boissons)

Vision globale de vos achats*

* Données alimentaires hors boissons

Gamme

Tout

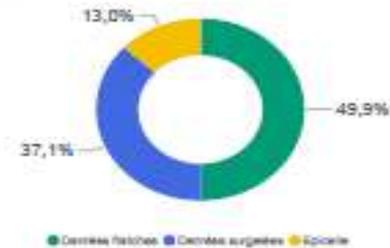
Part d'achats responsables

46,6%
(4)

EGalim

37,4%
(4)

Répartition des achats totaux par gamme



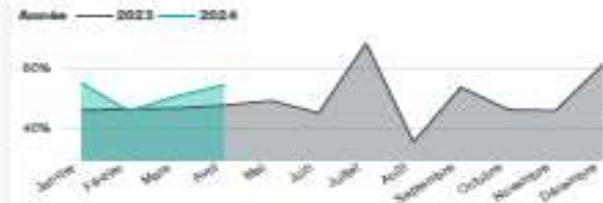
Vos achats dans le temps

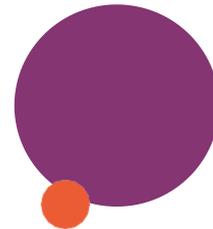
* Données alimentaires hors boissons

Évolution des achats responsables



Évolution des achats frais



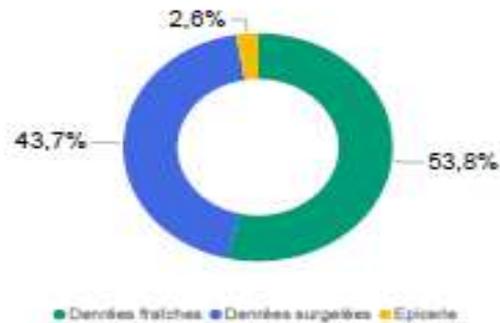


Zoom sur vos achats responsables

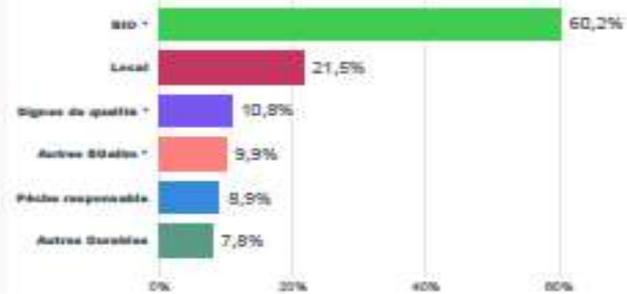
* Données alimentaires hors boissons

Entre 01/01/2023 et 31/12/2023

Répartition des achats responsables par gamme

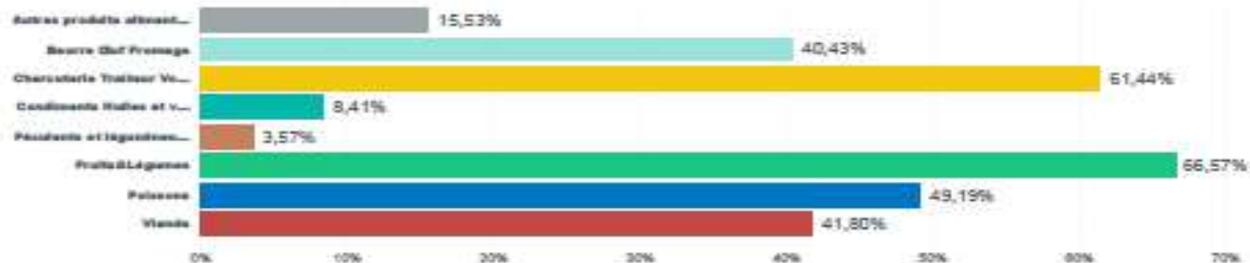


Répartition des achats responsables par critère qualité



* Les autres = ISO = + signe de qualité + et + Autres ISOs = soit directement les A la V Pêche

Répartition des achats responsables par famille





PLATS DU JOUR



PLATS VÉGÉTARIENS



GRILLADES



CUISINE DU MONDE

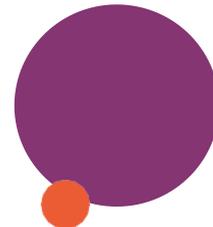
- 3.3 -

**LA LISTE DES
FOURNISSEURS
UTILISÉS EN RAPPORT
AVEC LES
ENGAGEMENTS PRIS**

DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023

NOS FOURNISSEURS

EN RAPPORT AVEC LES ENGAGEMENTS PRIS



FOURNISSEURS ALIMENTAIRE	DESIGNATION		
ALLAZARD VIANDE	VIANDE	FRAIS	
BODIN	VIANDE	SURGELE	BIO
BODIN	VOLAILE	VOLAILE	BIO
BOULANGERIE COURTOIS	PAIN EN T 80	FRAIS	ARTISANAL ET BIO
BOULANGERIE LINI	PAIN EN T 80	FRAIS	ARTISANAL
CAFE RICHARD	CAFE	CAFE	
FRANCE BOISSON	BOISSON ET VIN	VIN	
LDC VOLAILE	VOLAILE	FRAIS	
NATURDIS	LEGUME ET SEC	FRAIS	BIO
NATURDIS	LEGUME	SURGELE	BIO
POMONA BOF	BEURRE ŒUF FROMAGE	FRAIS	
EPISAVEUR	ECONOMAT	SEC	NORMAL ET BIO
POMONA SURGELE	VIANDE POISSON LEGUME	SURGELE	NORMAL ET BIO
POMONA CTV	CHARCUTERIE VIANDE	FRAIS	NORMAL ET BIO
PRO NATURA	LEGUME FRUIT	FRAIS	BIO
VIVALYA PROVENCE PRIMEUR	LEGUME FRUIT	FRAIS	NORMAL ET BIO
VIVALYA MAREE	POISSON	FRAIS	
LOCALIZZ	LEGUME FRUIT LAITAGE	FRAIS	LOCAL ET BIO
LOCALIZZ	ECONOMAT	SEC	LOCAL ET BIO
LOCALIZZ	VIANDE	CTV	LOCAL ET BIO
BIO SERVICE	ECONOMAT	SEC	BIO
BIO SERVICE	VIANDE	FRAIS	BIO
BRETAGNE DESSERT	ECONOMAT DESSERT	SEC	
UNILEVER	GLACE	SURGELE	
FOURNISSEUR NON ALIMENTAIRE	DESIGNATION		
DIVERSEY	LESSIVIEL		
MRNET	FOURNITURE USAGE UNIQUE		
ORANGE	TELEPHONIE		
BOUYGUES	TELEPHONIE		
CHOMETTE ET FAVOR	PETIT MATERIEL		
JPG	BUREAUTIQUE		

BOULANGERS LOCAUX

PÉRIODE DU 1^{ER} SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023



Boulangerie SARL COURTOIS: 967 Baguettes + 415 Baguettes BIO soit 1436,60 HT

Boulangerie SARL LINI: 835 Baguettes SOIT 834,62 HT

Sur la période de septembre 2023 à fin décembre 2023, Par semaine, chaque fournisseur fournit à tour de rôle selon un calendrier défini une production moyenne de 130 baguettes artisanales élaborées avec une farine T80 dont 30 baguettes Bio.





PLATS DU JOUR



PLATS VÉGÉTARIENS



GRILLADES



CUISINE DU MONDE

- 3.4 -

UN BILAN DES OFFRES DE SERVICES PROPOSÉS

DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023



BILAN DES OFFRES DE SERVICE

UN BILAN DES OFFRES DE SERVICES PROPOSÉS,
EXPRIMÉ SOUS FORME DE GRAPHIQUE DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE
2023

1 seule offre :
LE DEJEUNER DU MIDI,
qui s'adapte aux différents convives :
Enfants, Adultes

Maternelle : service à table

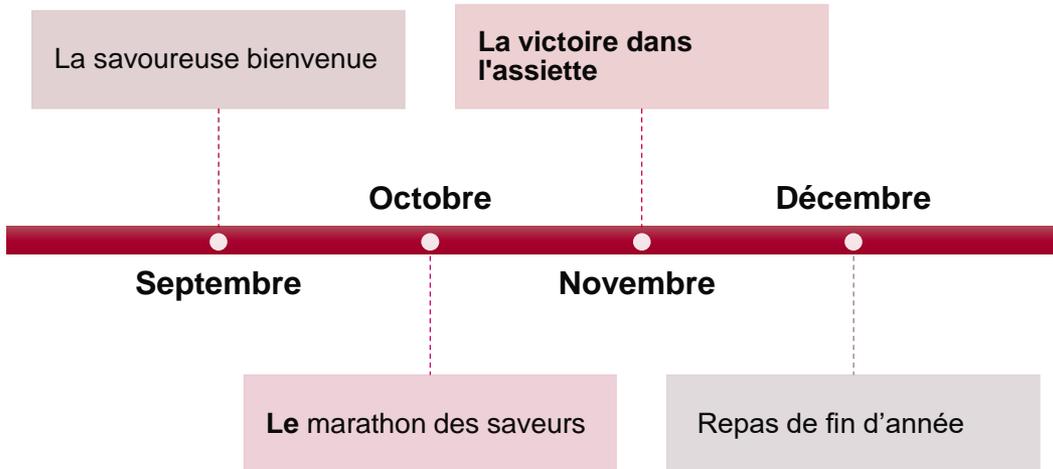
Primaire : Service au Self sur le Restaurant Scolaire

Foyer : Livré et service à table



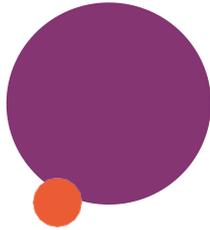
LES ANIMATIONS DE L'ANNÉE

LES ANIMATIONS SCOLAIRES DU 1 SEPTEMBRE 2023 AU 31 DÉCEMBRE 2023



LES ANIMATIONS DE L'ANNÉE

LES ANIMATIONS DU CHEF 2023



Douceur
d'automne

USA MEXIQUE

Octobre

Décembre

Septembre

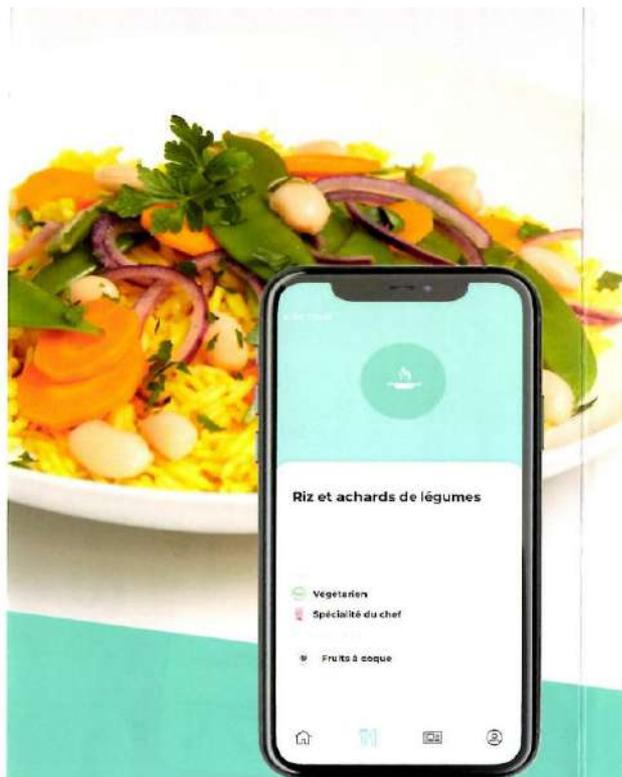
Novembre

Menu Méditerranéen et
HALLOWEEN

Repas de fin d'année



APPLICATION APP'TABLE



App'Table

L'APPLI QUI VOUS DIT TOUT SUR LA CANTINE



Retrouvez les menus de la cantine



Prenez connaissance de la présence des principaux allergènes



Soyez informé sur la qualité des produits



Bénéficiez des contenus du blog



Une question ? Un problème ?
Contactez-nous depuis l'application.

JE TÉLÉCHARGE
L'APPLICATION

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

apptable.elior.com



MON CODE D'ACTIVATION POUR
MA PREMIERE CONNEXION EST
DISPONIBLE SUR MA FACTURE.

Elior et App'Table vous accompagnent en toute transparence, de la crèche au collège !



Avec App'Table, je paie mes factures depuis mon mobile !

Je retrouve instantanément l'historique de mes factures.
Si mon contrat le permet, je valide à l'avance
et je gère les jours de présence de mon enfant.
Ma facture est ajustée automatiquement.

APPLICATION APP'TABLE

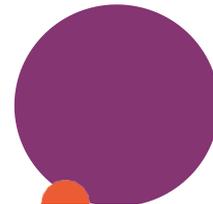
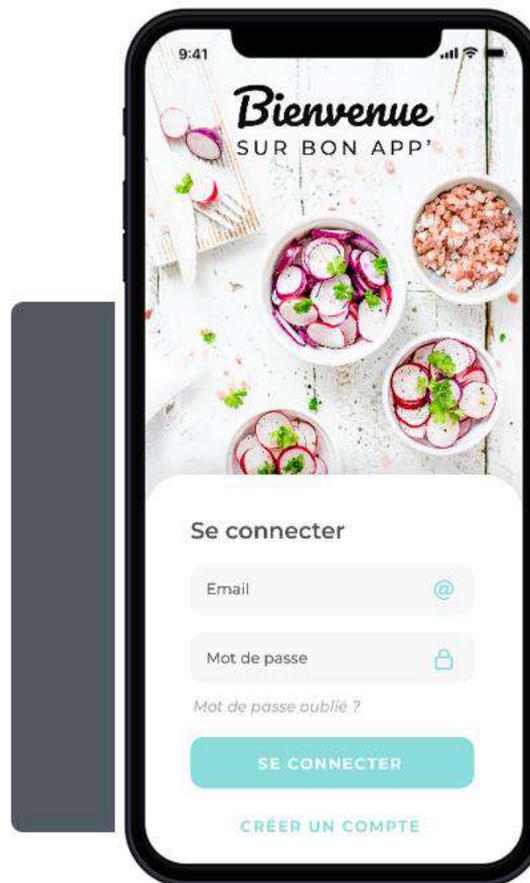
Le digital



Nous proposons des solutions qui facilitent la vie de tous : parents, convives ou encore collaborateurs, tout en apportant toujours plus de transparence à nos clients

Principaux outils déployés chez vous :

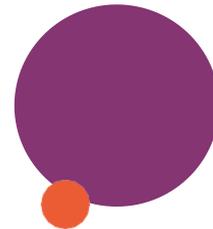
- > [App'Table](#) (familles connectées)
- > [Partnero](#) :
- > Ecrans digitaux (Tablette [Eezytrace](#))
- > Gestion des [dechets](#) (Les Alchimistes)



elior @

APPLICATION APP'TABLE

EXEMPLE DE COMPTE CLIENT SUR APP'TABLE



bon'App[®] Inscription > Titulaire 0165 Cheval Blanc 0 Sébastien KUSZELEWSKI v.2.2.3.2

Inscription Pointage Comptabilité Paramètres Etats / Hot line

Titulaire

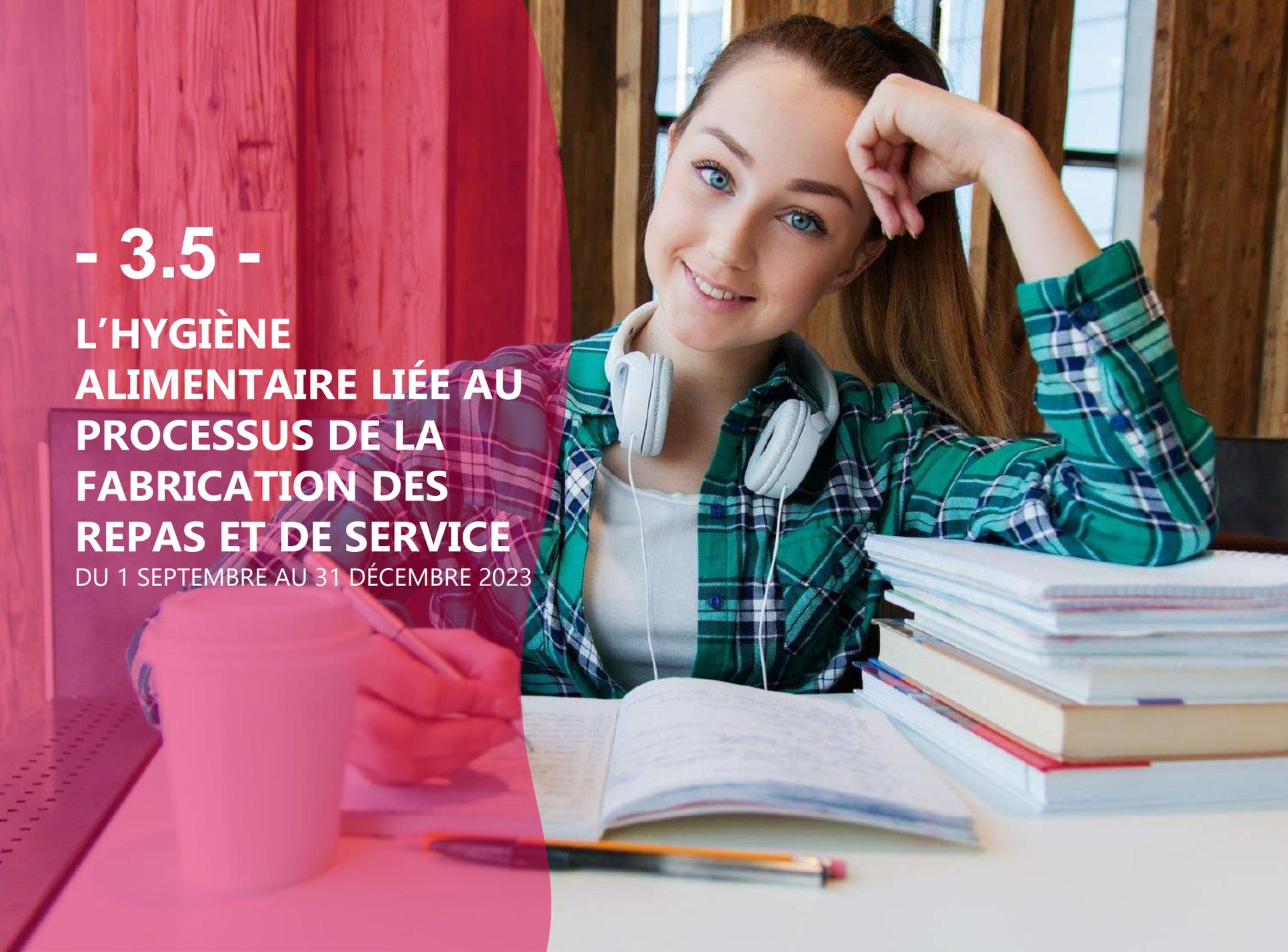
Critères de recherche 🔍 Remise à zéro 🔄

N° de compte	Nom	Prénom	<input type="checkbox"/> Inscription active
RIB	N° ville	<input type="checkbox"/> Rechercher dans l'historique	
<input type="checkbox"/> N'habite pas à l'adresse indiquée			<input type="button" value="RECHERCHER"/>

- 3.5 -

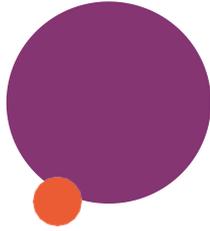
**L'HYGIÈNE
ALIMENTAIRE LIÉE AU
PROCESSUS DE LA
FABRICATION DES
REPAS ET DE SERVICE**

DU 1 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2023



L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

BILAN : DETAIL EN ANNEXE 2



ACCUEIL **MON TABLEAU DE BORD** MES DOCUMENTS MES CONTACTS **VILLE DE CHEVAL BLANC**

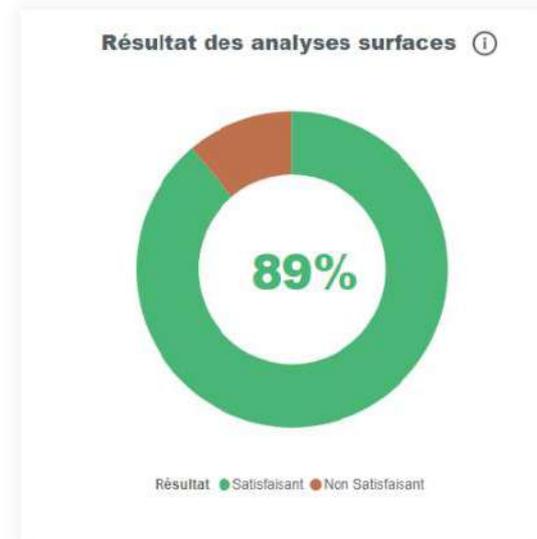
Synthèse Achats EGalim Achats Activité **Hygiène** Satisfaction La Croix Sécurité RSE [Imprimer](#)

2023 Plusieurs sélections DSP DE CHEVAL BLANC [Réinitialiser la recherche](#)

Dernier mois chargé : **Février 2024** et date de chargement du mois de : **Mars 2024 : 15/04/2024**

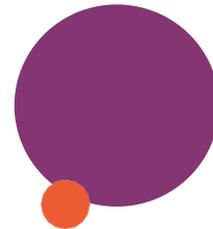
Résultats des analyses

Nombre d'analyses
Total
20
Produit fini
11
Surface
9



L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

BILAN



ACCUEIL **MON TABLEAU DE BORD** MES DOCUMENTS MES CONTACTS **VILLE DE CHEVAL BLANC**

Synthèse Achats EGalim Achats Activité **Hygiène** Satisfaction La Croix Sécurité RSE [Imprimer](#)

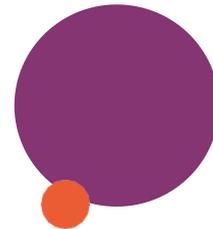


Résultats des audits

AUDITS HYGIENE ⓘ

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

BILAN



AUDITS HYGIENE ⓘ

Nombre d'audits

1

Note moyenne

19,8

Note moyenne des audits hygiène par trimestre



AUDITS STRUCTURE ⓘ

Nombre d'audits

(Vide)

Note moyenne des audits structure par trimestre



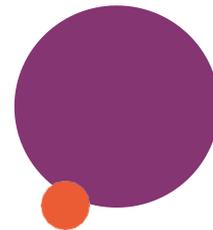
L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

BILAN

18/09/2023	Analyse Produit fini	PLATS CUISINES	Blanc de poulet au four	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse Produit fini	PÂTISSERIES, DESSERTS, FRUITS FRAIS	Abricot	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	Couteau	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse de surface Listeria	PRELEVEMENTS DE SURFACE	Couteau	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse Produit fini Listeria	PLATS CUISINES	paella fruits de mer chorizo	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse Produit fini	PLATS CUISINES	paella fruits de mer chorizo	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	Assiette de service	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	bac inox	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	écumoire	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant
18/09/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	Louche	048460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

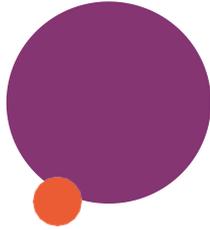
BILAN



16/10/2023	Analyse Produit fini	PLATS CUISINES	ratatouille	046460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant	-
16/10/2023	Analyse Produit fini	PÂTISSERIES, DESSERTS, FRUITS FRAIS	Pruneaux	046460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant	-
16/10/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	bac gastronomie	046460	DSP CHEVAL BLANC	Non satisfaisant	Niveau 1
18/09/2023	Analyse de surface	PRELEVEMENTS DE SURFACE	Planche à découper blanche	046460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant	-
18/09/2023	Analyse de surface Listeria	PRELEVEMENTS DE SURFACE	Planche à découper blanche	046460	DSP CHEVAL BLANC	Satisfaisant	-
18/09/2023	Hygiène	HYGIENE - Restaurants avec livraisons 2021-2024 75		046460	DSP CHEVAL BLANC		19,83

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

NOMBRE D'ANALYSES CONTRACTUELLES ANNUELLES VS NOMBRE D'ANALYSES RÉALISÉES DU 1 SEPTEMBRE 2023 AU 31 DÉCEMBRE 2023



SYNTHESE DU NOMBRE D ANALYSES		
	Nombre d'analyses contractuelles annuelles	Nombre d'analyses réalisées du 1/09/23 au 31/12/2023
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE CLASSIQUE PRODUIT (AB)	7	5
ANALYSE MICROBIOLOGIQUE CLASSIQUE PRODUIT (AB+ LIP)	1	3
ANALYSE (OXY)	2	-
ANALYSE SURFACE (FSL)	4	4
ANALYSE SURFACE (FSL BILAME)	4	4
ANALYSE D'EAU MICROBIOLOGIQUE (EA)	1	-
FD	4	-
AUDITE HYGIENE	2	1
Analyse Structure	1	-

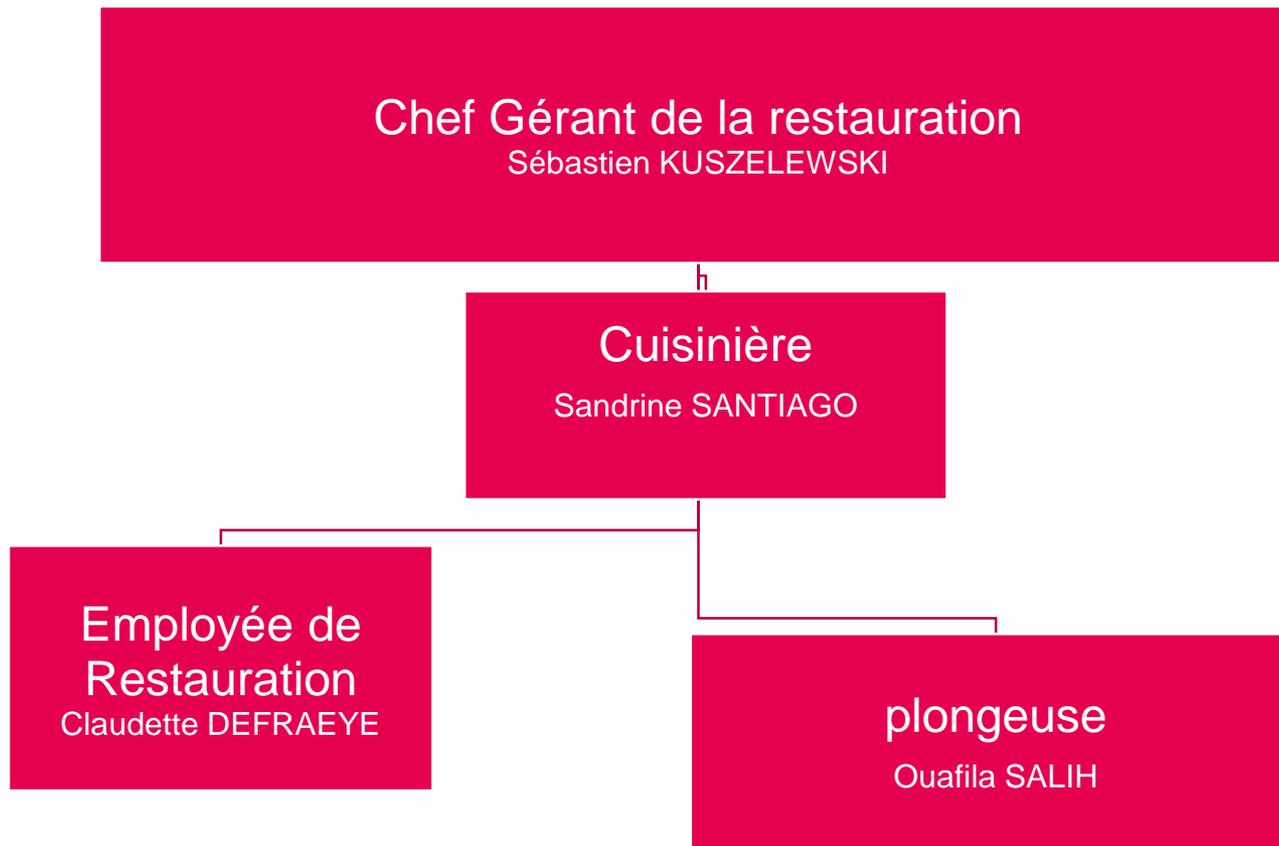
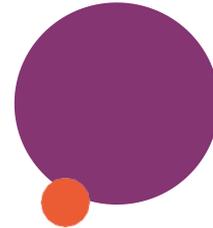


- 3.6 -

**L'FFECTIF DE SERVICE,
LA QUALIFICATION
DES AGENTS, LES
PROCÉDURES QUALITÉ
AINSI QUE LA
POLITIQUE DE
FORMATION MISE EN
PLACE**

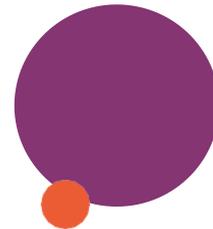
ORGANIGRAMME

ORGANIGRAMME ET QUALIFICATION DES AGENTS DE LA CUISINE CENTRALE DE CHEVAL BLANC DE SEPTEMBRE 2023 À DÉCEMBRE 2023



PERSONNEL ELIOR

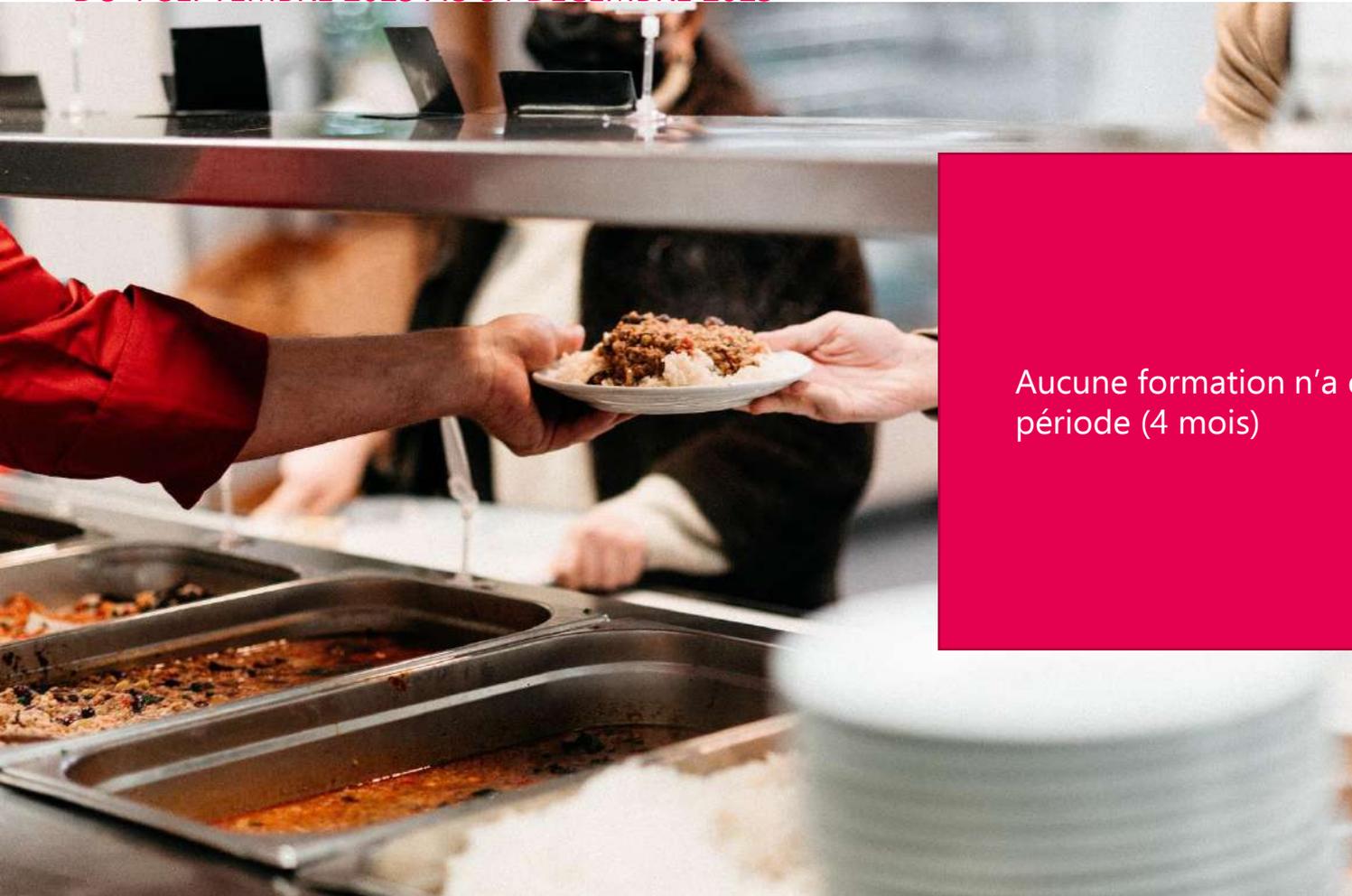
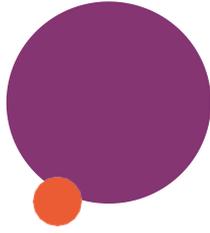
DES 2 DERNIÈRES ANNÉES



FONCTION	NOM	Ancienneté
Responsable unité	KUSZELEWSKI Sébastien	CDI depuis le 01/2013
Employée de	DEFRAYE Claudette (03/2015)	CDI depuis 03/2015
Plongeuse	SALIH Ouafila)	CDI depuis 01/2022
Cuisinière	2 personnes pour remplacement maladie SANTIAGO Sandrine	CDI depuis 06/2007

FORMATION

POLITIQUE DE FORMATION MISE EN PLACE PAR ELIOR CONCERNANT LA
PÉRIODE
DU 1 SEPTEMBRE 2023 AU 31 DÉCEMBRE 2023



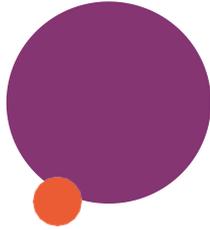
Aucune formation n'a été réalisée sur cette période (4 mois)



- 3.7 -

**LES ÉVENTUELLES
MODIFICATIONS DE
L'ORGANISATION DU
SERVICE**

ORGANISATION DU SERVICE



Aucune modification de l'organisation du service
n'a été faite sur la Cuisine Centrale ainsi que sur l'école
La Roquette sur la période allant du 1 septembre 2023 au 31 décembre 2023

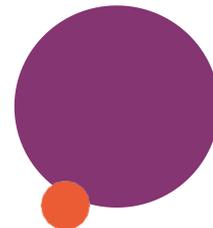
- 3.8 -

**UNE ANALYSE DE
L'ÉVOLUTION
GÉNÉRALE DES
OUVRAGES ET DU
GROS MATÉRIEL**



MAINTENANCE

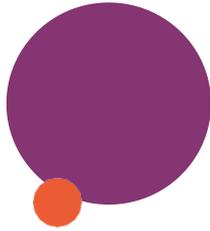
TABLEAU SYNTHÈSE DE LA MAINTENANCE CONCERNANT LA PÉRIODE ALLANT
DU 1 SEPTEMBRE 2023 AU 31 DÉCEMBRE 2023



PRESTATAIRE	FONCTION	DATE D'INTERVENTION	HT DU 01/09 AU 31/12/2023
ACTIS	MAINTENANCE ALARME		- €
BUREAU VERITAS	VERIFICATION INSTALLATION ELECTRICITE Q18 Q19	08/11/2023	- €
BUREAU VERITAS	VERIFICATION INSTALLATION GAZ	08/11/2023	- €
CLEAN CORPORATION	NETTOYAGE VITRES	30/09/2023 et 30/11/2023	280,00 €
DALKIA	ENTRETIEN CHAUFFERIE		- €
DESAUTEL	CONTRÔLE INCENDIE BAES EXTINCTEURS		- €
HYDRO SOLUTION	DEGRAISSAGE BAC A GRAISSE	12/10/2023	250,00 €
RENTOKILL	DERATISATION DESINSECTISATION	14/11/2023	63,75 €
SAS STD	DEGRAISSAGE DES HOTTES EXTRACTEURS		- €
CFP CONTRAT	MAINTENANCE MATERIEL		5 963,00 €
CFP	MAINTENANCE		
CFP	MAIN D ŒUVRE		
CFI	MAINTENANCE MATERIEL		185,00 €

RAPPORT PRÉVENTIF

VOIR ANNEXE 2



Lors de la période du 1 septembre au 31 décembre 2023, nous n'avons pas eu de fait marquant concernant l'évolution générale des ouvrages et du gros matériel hormis les réparations sur la chaufferie liées à des pièces défectueuses à cause d'une absence de maintenance antérieurement au contrat.

A young man with glasses and a young woman with curly hair are smiling. The man is on the left, wearing a red shirt and glasses. The woman is on the right, wearing a white shirt with a blue collar. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

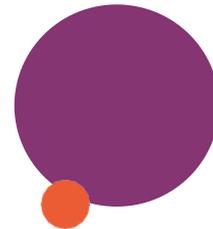
- 3.9 -

**L'ENSEMBLE DES
ADAPTATIONS OU
TRAVAUX À
ENVISAGER**

L'ENSEMBLE DES ADAPTATIONS

OU TRAVAUX À ENVISAGER

LOCAL	ETAT AU 01/09/2023	ETAT AU 31/12/2023	TRAVAUX A ENVISAGER
TGBT	BON ETAT	BON ETAT	
VESTIAIRE HOMME	BON ETAT probleme thermostat douche	BON ETAT probleme thermostat douche	voir a remplacer
VESTIAIRE FEMME	BON ETAT	BON ETAT	
SANITAIRE PERSONNEL	BON ETAT	BON ETAT	
PRODUCTION CHAUDE	BON ETAT	BON ETAT	
PRODUCTION FROIDE	BON ETAT	BON ETAT	
CHAMBRE BOF	BON ETAT	BON ETAT	
CHAMBRE CTV	BON ETAT	BON ETAT	
CHAMBRE LEGUME	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL DECHETS	BON ETAT manque grille extraction	BON ETAT	Mettre en place la grille
SALLE EXPORT	BON ETAT	BON ETAT	
CONDITIONNEMENT VAISSELLE	BON ETAT	BON ETAT	
DEBOITAGE	BON ETAT	BON ETAT	
ZONE SELF	BON ETAT	BON ETAT carreaux fendus	à remplacer
LOCAL PLONGE MANUELLE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL PLONGE AUTOMATIQUE	BON ETAT	BON ETAT	
SALLE SELF	BON ETAT	BON ETAT	prévoir peinture sur les murs « entrée convives »
SANITAIRE GARCON	BON ETAT petit probleme de chasse d'eau sur les urinoires	plafond a refaire suite a une fuite	Travaux plafond à effectuer sur vacances d'hiver
SANITAIRE FILLE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL MENAGE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL STOCKAGE PRODUITS ENTRETIENS	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL RESERVE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL CHAUFFERIE	pas de révisions faite avant septembre par la Ville , problème mise en route de la chaufferie	Maintenance faite durant la période par la société Dalkia pris en charge par la Ville	En attente d'Installation individuelle de coupure de commandes des circulateurs de chauffage
ZONE QUAI RECEPTION	BON ETAT	BON ETAT	



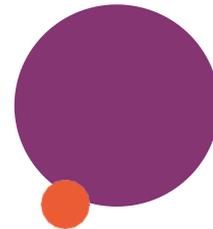


- 3.10 -

**LE DÉTAIL DES
SOMMES ENGAGÉES
POUR
L'INVESTISSEMENT**

LE DÉTAIL DES SOMMES ENGAGÉES

POUR L'INVESTISSEMENT



Le détail des sommes engagées pour l'investissement	SOCIETE	DATE	LIEU	PRIX HT	TOTAL HT
PETIT MATERIEL	CHOMETTE	sept-23	DSP MARIUS ANDRE	541,810	
Tablette KOOKIZ	EEZYTRACE	Sept-23	DSP ANDRE MAARIUS	1 000,000	
					1 541,810

A noter :

Nous avons prévu l'installation du Bain Marie le début du mois de janvier 2024 sur l'école de La Roquette



- 3.11 -

**L'ACTUALISATION
DES CONTRATS DE
MAINTENANCE EN
COURS**

L'ACTUALISATION DES CONTRATS

DE MAINTENANCE EN COURS Détail EN **ANNEXE 4**

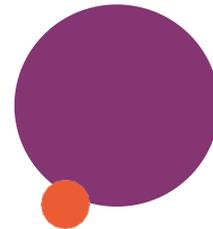


TABLEAU SYNTHÈSE DE LA MAINTENANCE CONCERNANT LA PÉRIODE ALLANT DU 1 SEPTEMBRE 2023 AU 31 DÉCEMBRE 2023

PRESTATAIRE	FONCTION	PERIODICITE	PRIX PAR PASSAGE	TOTAL ANNEE
ACTIS	MAINTENANCE ALARME	MENSUELLE	32,000 €	384,00 €
BUREAU VERITAS	VERIFICATION INSTALLATION ELECTRICITE Q18 Q19	ANNUELLE	400,000 €	400,00 €
BUREAU VERITAS	VERIFICATION INSTALLATION GAZ	ANNUELLE	400,000 €	400,00 €
CLEAN CORPORATION	NETTOYAGE VITRES	BI MENSUELLE	140,000 €	840,00 €
DALKIA	ENTRETIEN CHAUFFERIE	ANNUELLE	3 504,000 €	3 504,00 €
DESAUTEL	CONTRÔLE INCENDIE BAES EXTINCTEURS	ANNUELLE	305,000 €	305,00 €
HYDRO SOLUTION	DEGRAISSAGE BAC A GRAISSE	SEMESTRIELLE	250,000 €	500,00 €
SAS STD	DEGRAISSAGE DES HOTTES EXTRACTEURS	SEMESTRIELLE	590,000 €	1 080,00 €
CFP CONTRAT	MAINTENANCE MATERIEL	ANNUELLE	1 490,000 €	1 409,00 €
CFP	MAINTENANCE	DEPLACEMENT	65,000 €	
CFP	MAIN D ŒUVRE	MAIN D ŒUVRE	68,000 €	



- 3.12 -

**L'ACTUALISATION DU
PLAN DE
RENOUVELLEMENT
DES ÉQUIPEMENTS**

PLAN DE RENOUVELLEMENT DES ÉQUIPEMENTS

MATERIELS	SUR LA 1ER ANNEE 2023-2024 MONTANT PREVU CONTRACTUELLEMENT	DEPENSES DE RENOUVELLEMENT REALISEES DU 01/09/2023 AU 31/12/2023	ECART ENTRE LA DEPENSE PREVUE AU CONTRAT ANNEE 2023-2024 ET LA DEPENSE REELIE ALLANT DU 01/09 AU 31/12/23
BAIN MARIE	4 000,00 €	€	4 000,00 €
ARMOIRE MAINTIEN TEMPERATURE	€	€	0
TABLE DE TRI SUR LA ROQUETTE	1 600,00 €	€	1600
ARMOIRE POISTIVE SUR LE FOYER	2 300,00 €	€	2300
TABLETTE KOOKIZ	1 000,00 €	1 000,00 €	0
FOUR 10 NIVEAUX	€	€	0
MIXER PLONGEANT	€	€	0
TRANCHEUR	4 000,00 €	€	4000
EVAPORATEUR	€	€	0
DIVERS MATERIEL INOX	1 000,00 €	602,10 €	397,9
TOTAL	13 900,00 €	1 602,10 €	12 297,90 €



- 3.13 -

**LE TABLEAU DES
INDICATEURS DE
QUALITÉ**

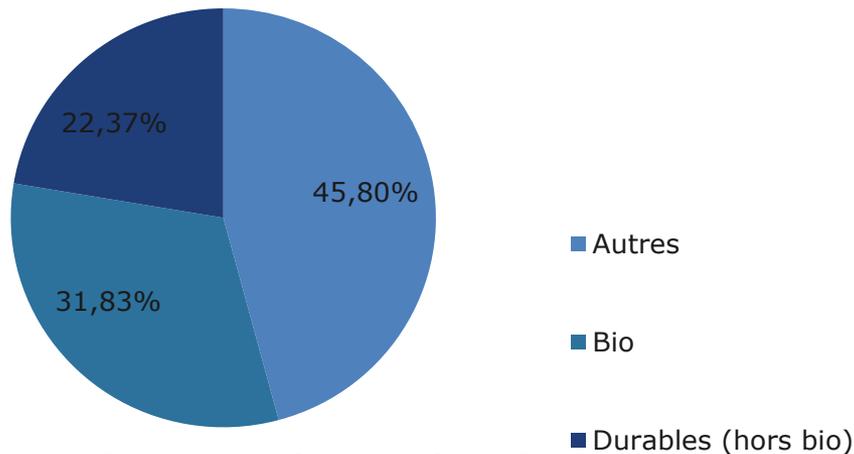
Tableau des indicateurs de qualité



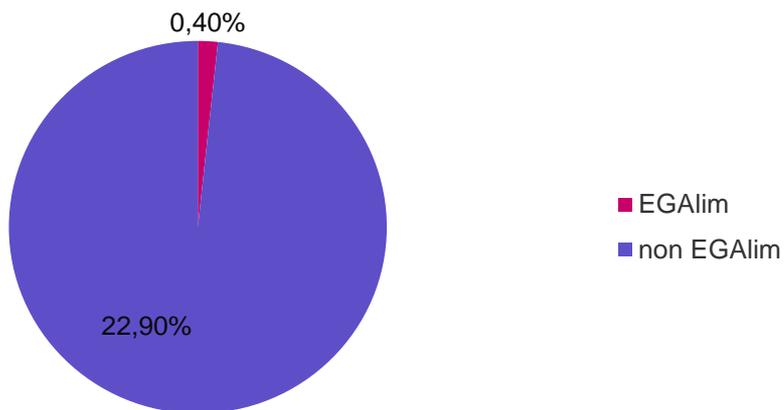
		BIO et en conversion		LABEL ROUGE		OP/AC/NG/PIST		ECOLABEL Pêche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP		Produits du commerce équitable		PRODUITS EQUIVALENTS AUX CATEGORIES PRECEDENTES		Certification environnementale de niveau 2 et de niveau 3 (HVE)		Produits acquis en prenant compte de cout des externalités environnementales		Produits acquis en prenant compte leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnement s directs		SANS LABEL NI DISTINCTION		VALEUR TOTALE EN MOIS I		
		NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL			
JANVIER	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
JANVIER	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
FEVRIER	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
FEVRIER	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
MARS	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
MARS	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
AVRIL	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
AVRIL	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
MAI	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
MAI	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
JUIN	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
JUIN	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
JUILLET	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
JUILLET	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
AOUT	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
AOUT	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
SEPTEMBRE	VALEUR I	11 747,591	0,001	1595,171	0,001	240,351	0,001	1408,841	0,001	202,701	146,251	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	1210,751	0,001	0,001	0,001	0,001	3 451,301	0,001	8 452,011	8 452,011	36 906,971		
SEPTEMBRE	POURCENTAGE	35,11%	0,00%	4,77%	0,00%	0,72%	0,00%	4,21%	0,00%	0,61%	0,44%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	4,21%	3,62%	0,61%	0,00%	0,00%	0,00%	10,32%	0,00%	25,26%	25,26%	36 906,971		
OCTOBRE	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
OCTOBRE	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
NOVEMBRE	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
NOVEMBRE	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
DECEMBRE	VALEUR I	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
DECEMBRE	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
TOTAL	VALEUR I	11 747,591	0,001	1595,171	0,001	240,351	0,001	1408,841	0,001	202,701	146,251	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	1210,751	0,001	0,001	0,001	0,001	3 451,301	0,001	8 452,011	8 452,011	36 906,971		
TOTAL	POURCENTAGE	31,83%	0,00%	4,32%	0,00%	0,65%	0,00%	3,82%	0,00%	0,55%	0,40%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	3,28%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	9,35%	0,00%	22,90%	22,90%	45,80%		
		BIO		LABEL ROUGE		OP/AC/NG/PIST		ECOLABEL Pêche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP		Produits du commerce équitable		PRODUITS EQUIVALENTS AUX CATEGORIES PRECEDENTES		Certification environnemental e de niveau 2 et de niveau 3 (HVE)		Produits acquis en prenant compte du cout des externalités environnemental		Produits acquis en prenant compte leurs performances		SANS LABEL NI DISTINCTION				
		EGALIM																				HORS EGALIM						
		20 002,95 €																				20 355,32 €						
		31,83%																								45,80%		

TABLEAU DES INDICATEURS DE QUALITE

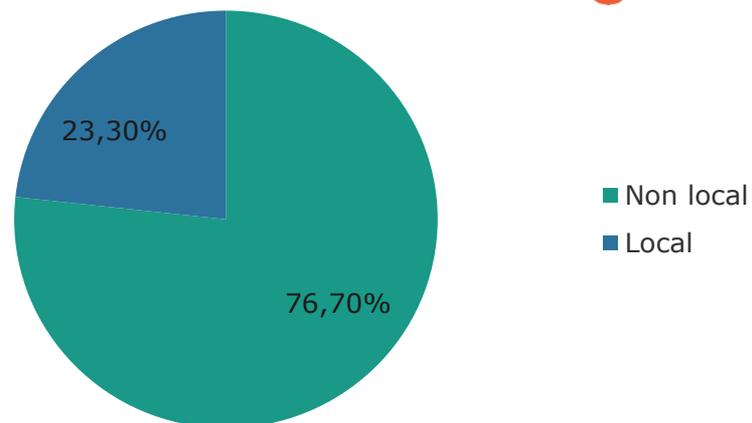
GRAPHIQUE EGALIM



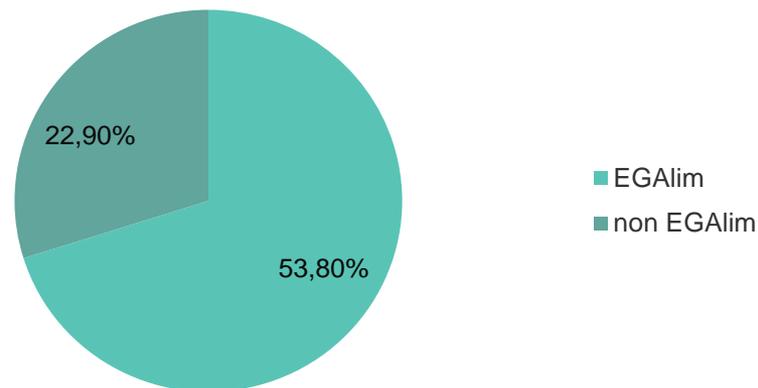
parts de produit egalim dans le local



LOCAL / NON LOCAL

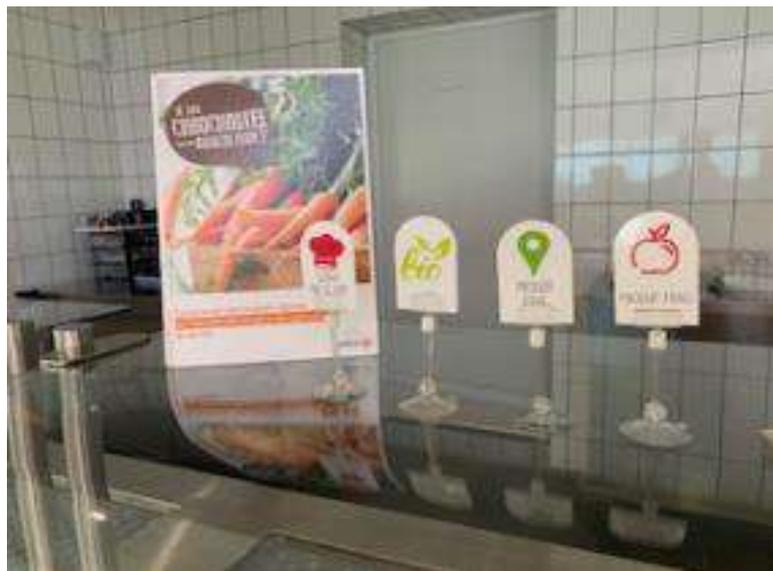
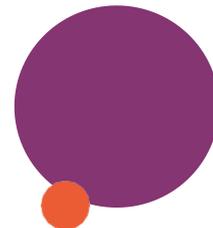


parts de produits dans le non local



PICTOS QUALITATIFS MIS EN PLACE SUR LA LIGNE DE SELF

SUR LA VITRINE DU SELF, DES PETITS PICTOS INDIQUENT LA PROVENANCE DES METS, (BIO, LOCAL, LABEL...)



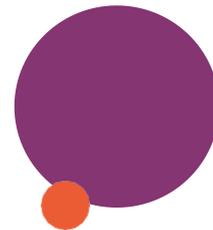


- 3.14 -

**L'INVENTAIRE DE LA
VAISSELLE ET
LES ÉVENTUELLES
MODIFICATIONS
DE L'ÉTAT DES LIEUX
AU COURS DU
CONTRAT**

INVENTAIRE

DE LA VAISSELLE ET PETIT MATÉRIEL AU 1^{ER} SEPTEMBRE 2023



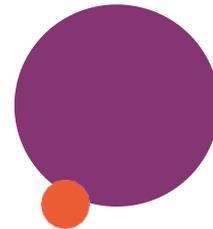
INVENTAIRE VAISSELLE ET MATERIEL SUR DSP EN SEPTEMBRE 2023	
INTITULE	NOMBRE
ANCIENNE ASSIETTE PRIMAIRE	57
ANCIENNE ASSIETTE MATERNELLE	97
ASSIETTE ENTRE FOYER	40
ASSIETTE ENTREE	160
ASSIETTE PLATE PRIMAIRE	158
ASSIETTE PRIMAIRE	75
BAC A COUVERTS PLASTIQUE	5
BAC GN1 PERFORE INOX 10 CM	3
BAC GN1 PERFORE INOX 15 CM	9
BAC GN1 PERFORE INOX 5 CM	5
BAC GN1/2 INOX	8
BAC GN1/2 INOX AVEC JOINT	3
BAC POLYPRO GN1/3	35
BAC POLYPRO FRUIT GRAND	12
BAC POLYPRO FRUIT PETIT	6
BAC POLYPRO LUMICENE GN1	8
BAC POLYPRO LUMICENE GN1/2	2
BACS GN1 INOX 10 CM	6
BACS GN1 INOX 15 CM	10
BACS GN1 INOX 20 CM	1
BACS GN1 INOX 5 CM	16
BOL A SOUPE MATERNELLE	129
BOL A SOUPE VERRE PRIMAIRE	210
BOL SALADE MATERNELLE	90
BRAISIERE 36CM	1
CASSEROLE INOX	4
CHINOIS ETAMINE	1
CHINOIS ETAMINE	1
COUPE ŒUF QUARTIER	1
COUPE ŒUF RONDELLE	1
COUPE POMME	1
COUTEAU A JAMBON	1
COUTEAU CHEF	5
COUTEAU CORNICHON	1
COUTEAUX	258
COUVERCLE FAITOUT 36 CM	1

INTITULE	NOMBRE
COUVERCLE GN1 INOX	10
COUVERCLE GN1 INOX AVEC JOINT	4
COUVERCLE GN1/2 INOX	6
COUVERCLE MARMITTE INOX	2
COUVERCLE POLYPRO GN1	7
COUVERCLE POLYPRO GN1/3	34
COUVERCLE POLYPRO LUMICENE GN1/2	3
CUILLERE A SOUPE	231
CUL DE POULE INOX	5
ECHELLE	4
ECONOME	5
ECUMOIR	10
ESSOREUSE MANELLE	1
FAITOUT 36 CM	0
FOUET	6
FOURCHETTES	268
FUSIL	2
GRILLE FOUR	10
LOUCHE	6
LOUCHE SERVICE	9
MARISE	6
MARMITTE INOX	2
MOULE A CAKE	10
OFFICES	3
OUVRE BOITE MANUEL	1
PASSOIRE ALLUMINIUM GRANDE	1
PASSOIRE ALLUMINIUM MOYENNE	1
PELE POMME	1
PELLE INOX CARREE PLATE	2
PETITES CUILLERES	207
PIC VITE	1
PICHET A EAU INOX	27
PICHET A EAU POLYPRO	3
PINCE DE SERVICE	10
PINCEAU	4
PLAQUE PATISSERIE	8
PLAT INOX OVALE	1
PLAT ROND INOX	1
PLATEAU PRIMAIRE	175
PLATEAUX ANCIENS PRIMAIRE	38
PLATEAUX MATERNELLE	101
PLATEAUX POUR ECHELLE CONDITIONNEMENT	108
POELE	2

INTITULE	NOMBRE
POUBELLE DE TABLE MATERNELLE	13
RAMEQUIN ENTREE ROND	487
RAMEQUIN RECTANGULAIRE	100
RAMEQUIN VERRE	160
RAVIER A DESSERT	147
RAVIER A FROMAGE	111
RAVIER POLYPRO HAUT DESSERT	71
SALADIER ROND VERRE	5
SOUS TASSE ASSIETTE ENTREE	140
SPATULE	4
SPATULE INOX PATISSERIE	2
SPATULE OMELETTE	1
TORPILLEUR INOX OVALE	45
VERRE MATERNELLE PICCOLO	160
VERRE PRIMAIRE LOLA	165

INVENTAIRE

DE LA VAISSELLE ET PETIT MATÉRIEL AU 31 DECEMBRE 2023



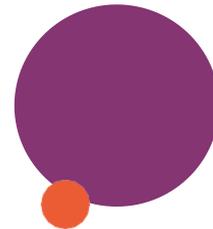
INVENTAIRE VAISSELLE ET MATERIEL SUR DSP au 31 decembre 2023	
INTITULE	NOMBRE
ANCIENNE ASSIETTE PRIMAIRE	57
ANCIENNE ASSIETTE MATERNELLE	97
ASSIETTE ENTRE FOYER	40
ASSIETTE ENTREE	225
ASSIETTE PLATE PRIMAIRE	202
ASSIETTE PRIMAIRE	90
BAC A COUVERTS PLASTIQUE	5
BAC GN1 PERFORE INOX 10 CM	3
BAC GN1 PERFORE INOX 15 CM	9
BAC GN1 PERFORE INOX 5 CM	5
BAC GN1/2 INOX	8
BAC GN1/2 INOX AVEC JOINT	3
BAC PLYPRO GN1/3	35
BAC POLYPRO FRUIT GRAND	12
BAC POLYPRO FRUIT PETIT	6
BAC POLYPRO LUMICENE GN1	8
BAC POLYPRO LUMICENE GN1/2	2
BACS GN1 INOX 10 CM	6
BACS GN1 INOX 15 CM	10
BACS GN1 INOX 20 CM	1
BACS GN1 INOX 5 CM	16
BOL A SOUPE MATERNELLE	129
BOL A SOUPE VERRE PRIMAIRE	210
BOL SALADE MATERNELLE	90
BRAISIERE 36CM	1
CASSEROLE INOX	4
CHINOIS ETAMINE	1
CHINOIS ETAMINE	1
COUPE ŒUF QUARTIER	1
COUPE ŒUF RONDELLE	1
COUPE POMME	1
COUTEAU A JAMBON	1
COUTEAU CHEF	5
COUTEAU CORNICHON	1
COUTEAUX	258
COUVERCLE FAITOUT 36 CM	1

INTITULE	NOMBRE
COUVERCLE GN1 INOX	12
COUVERCLE GN1 INOX AVEC JOINT	4
COUVERCLE GN1/2 INOX	8
COUVERCLE MARMITTE INOX	2
COUVERCLE POLYPRO GN1	7
COUVERCLE POLYPRO GN1/3	34
COUVERCLE POLYPRO LUMICENE GN1/2	3
CUILLERE A SOUPE	231
CUL DE POULE INOX	5
ECHELLE	4
ECONOME	5
ECUMOIR	10
ESSOREUSE MANELLE	1
FAITOUT 36 CM	1
FOUET	6
FOURCHETTES	268
FUSIL	3
GRILLE FOUR	10
LOUCHE	8
LOUCHE SERVICE	9
MARISE	8
MARMITTE INOX	2
MOULE A CAKE	20
OFFICES	5
OUVRE BOITE MANUEL	1
PASSOIRE ALLUMINIUM GRANDE	1
PASSOIRE ALLUMINIUM MOYENNE	1
PELE POMME	1
PELLE INOX CARREE PLATE	4
PETITES CUILLERES	207
PIC VITE	1
PICHET A EAU INOX	27
PICHET A EAU POLYPRO	3
PINCE DE SERVICE	10
PINCEAU	4
PLAQUE PATISSERIE	8
PLAT INOX OVALE	1

INTITULE	NOMBRE
POUBELLE DE TABLE MATERNELLE	13
RAMEQUIN ENTREE ROND	487
RAMEQUIN RECTANGULAIRE	142
RAMEQUIN VERRE	200
RAVIER A DESSERT	147
RAVIER A FROMAGE	111
RAVIER POLYPRO HAUT DESSERT	71
SALADIER ROND VERRE	5
SOUS TASSE ASSIETTE ENTREE	140
SPATULE	4
SPATULE INOX PATISSERIE	2
SPATULE OMELETTE	1
TORPILLEUR INOX OVALE	45
VERRE MATERNELLE PICCOLO	160
VERRE PRIMAIRE LOLA	298

ETAT DES LIEUX DES LOCAUX

DE AU 1^{ER} SEPTEMBRE 2023 ET AU 31 DÉCEMBRE 2023



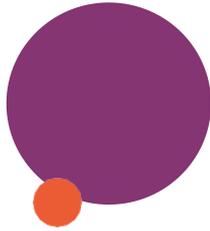
LOCAL	ETAT AU 01/09/2023	ETAT AU 31/12/2023	TRAVAUX A ENVISAGER
TGBT	BON ETAT	BON ETAT	
VESTIAIRE HOMME	BON ETAT probleme thermostat douche	BON ETAT probleme thermostat douche	voir a remplacer
VESTIAIRE FEMME	BON ETAT	BON ETAT	
SANITAIRE PERSONNEL	BON ETAT	BON ETAT	
PRODUCTION CHAUDE	BON ETAT	BON ETAT	
PRODUCTION FROIDE	BON ETAT	BON ETAT	
CHAMBRE BOF	BON ETAT	BON ETAT	
CHAMBRE CTV	BON ETAT	BON ETAT	
CHAMBRE LEGUME	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL DECHETS	BON ETAT manque grille extraction	BON ETAT	
SALLE EXPORT	BON ETAT	BON ETAT	
CONDITIONNEMENT VAISSELLE	BON ETAT	BON ETAT	
DEBOITAGE	BON ETAT	BON ETAT	
ZONE SELF	BON ETAT	BON ETAT carreaux fendus	à remplacer
LOCAL PLONGE MANUELLE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL PLONGE AUTOMATIQUE	BON ETAT	BON ETAT	
SALLE SELF	BON ETAT	BON ETAT	prévoir peinture sur les murs entrée convives
SANITAIRE GARCON	BON ETAT petit probleme de chasse d'eau sur les urinoires	plafond a refaire suite a une fuite	Travaux plafond à effectuer sur vacances d'hiver
SANITAIRE FILLE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL MENAGE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL STOCKAGE PRODUITS ENTRETIENS	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL RESERVE	BON ETAT	BON ETAT	
LOCAL CHAUFFERIE	pas de révion faite avant septembre par la Mairie , probleme mise en route de la chaufferie	Maintenance faite durant la période par la société Dalkia pris en charge par la Mairie	Installation individuelle de coupure de commandes des circulateurs de chauffage
ZONE QUAI RECEPTION	BON ETAT	BON ETAT	



- 3.15 -

**LA LISTE DES ACTIONS
DE SENSIBILISATION
PROPOSÉES**

ACTIONS DE SENSIBILISATION PROPOSÉES



REMARQUE	ACTION PROPOSEE
BEUCOUP DE GRAVIERS SONT TRANSPORTES DEVANT LA GRILLE DE SORTIE ET ENTREE DU RESTAURANT EXTERIEUR	DEMANDER AU SERVICE TECHNIQUE DE LA VILLE D'ENVISAGER UN BALAYAGE 1 / SEMAINE
PARKING DEVANT LE QUAI DE LIVRAISON ENVAHI PAR ENDROITS PAR DES HAUTES HERBES	DEMANDER AU SERVICE TECHNIQUE DE LA VILLE UN DEHERBAGE SI NESSECAIRE
LES ELEVES CM1 ET CM2 N'ONT PAS LA POSSIBILITE DE SE RESERVIR EN FIN DE SERVICE.	PERMUTER LE PASSAGE DES CM1 CM2 AVEC LES CE1 CE2 SUR LE DEUXIEME SERVICE
BEUCOUP DE BRUITS DURANT LE REPAS SUR LE REFECTOIRE	FAIRE UNE ETUDE ACOUSTIQUE POUR METTRE EN PLACE DES PANNEAUX AFIN DE REDUIRE LA NUISANCE SONORE
TEMPERATURE TRES ELEVEE LORS DE LA PERIODE ESTIVALE DANS LE REFECTOIRE	DEMANDER L'INSTALLATION DE LA CLIMATISATION DANS LE REFECTOIRE

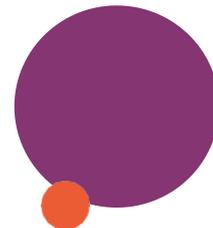
La mairie demande la possibilité de passer de 5 jours ouvrés à 3 jours ouvrés pour les réservations sur l'application Apptable



- 3.16 -

**UN TABLEAU
SYNTHÉTIQUE RÉSUMANT
LE RESPECT
D'APPROVISIONNEMENT
EN
RESPECTANT LA LOI
EGALIM**

QUANTITÉ DE DENRÉES ACHETÉES



Focus sur l'article 24



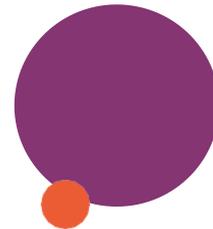
L'article 24 de la loi EGALIM impose à la restauration collective publique⁽²⁾ d'offrir, à compter de 2022, au moins **50% de produits durables OU sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20% de produits BIO** y compris en conversion.

Certains labels et démarches sont **officiellement reconnus** (Bio & Bio en conversion, AOP, AOC, IGP, STG, Label Rouge, « produits fermiers », Région ultrapériphérique, Pêche Durable, Certifications environnementales niveau 2 et niveau 3 (ou HVE), produits du commerce équitables, produits performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs), d'autres sont « **laissés à l'appréciation des acheteurs en collectivité** » sous réserve que les produits :

- soient issus de filières dont les impacts environnementaux sont intégrés et mieux maîtrisés (Art 24-1)
- OU satisfassent de manière équivalente, aux exigences définies par les signes, mentions ou certificats officiellement éligibles (Art 24-8)

NOS APPROVISIONNEMENTS

UN TABLEAU SYNTHÉTIQUE RÉSUMANT LE RESPECT D'APPROVISIONNEMENT EN RESPECTANT LA LOI EGALIM



PART D'ACHAT	Loi Egalim	Restaurant de la Ville de Cheval Blanc	Différence
Produits Durables et Labellisés	50%	54,20%	+4,20%
Dont Bio	20%	31,83%	+11,83%

Durant la période allant de novembre 2023 à décembre 2023, l'approvisionnement de fruits et légumes de saison est restreint.



- 3.17 -

**LE RÉSULTAT DES
QUESTIONNAIRES
QUALITATIFS
PROPOSÉS AUPRÈS
DES FAMILLES
ET DES ENFANTS**

QUESTIONNAIRE

Durant cette période, aucune enquête de satisfaction n'a été réalisée.
Une enquête est prévue courant janvier 2024.

La période étant réduite (4 mois), nous n'avons pas suffisamment de recul pour proposer à la ville un bilan et des solutions sur les difficultés rencontrées.



A young man with glasses and a young woman with curly hair are smiling. The man is on the left, wearing a red shirt and glasses. The woman is on the right, wearing a white shirt with a blue collar. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

DEVELOPPEMENT DURABLE

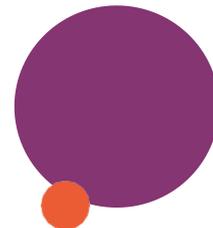
**La lutte anti-gaspi
Transformation en
Biodéchets**



ETUDE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
DU 13/11/2023 AU 17/11/2023

SYNTHÈSE DU GASPILLAGE

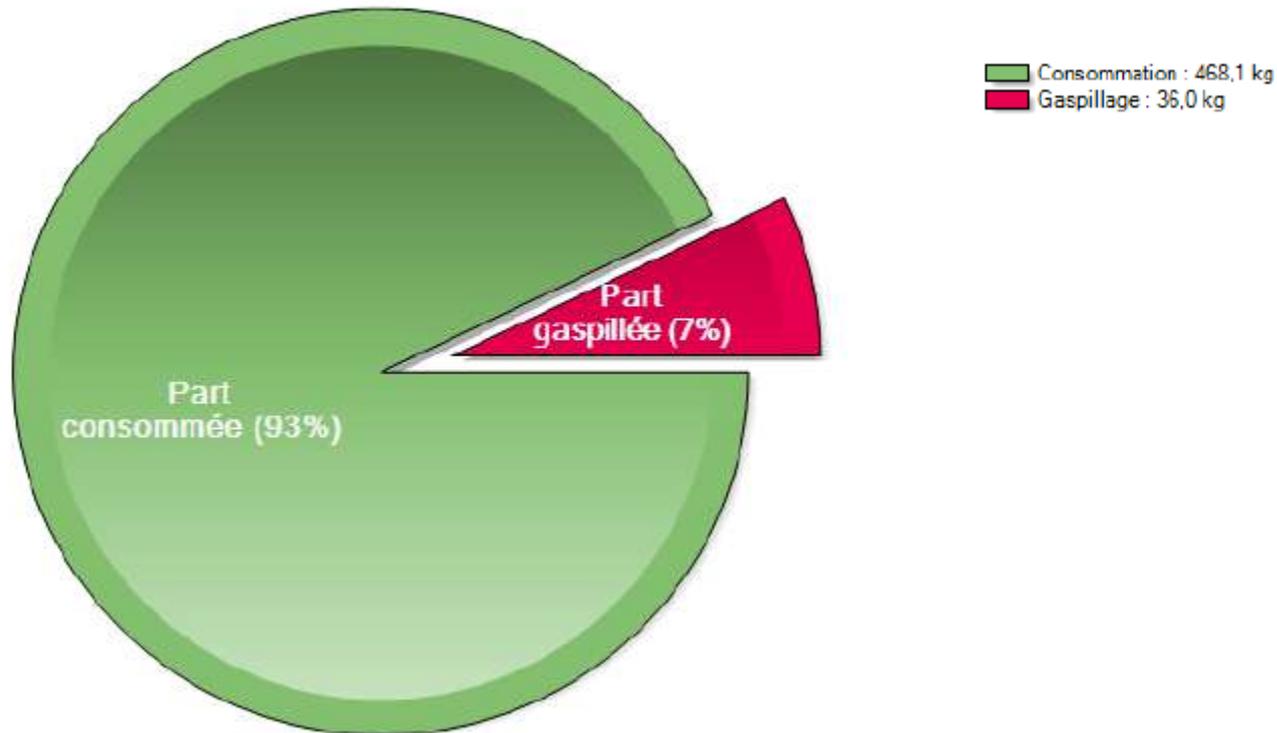
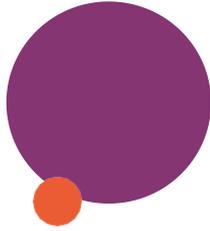
Menu du 13/11/2023 au 17/11/2023
DIPA NOV.DEC23SELF4C



	Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre	Total	Moyenne
Production totale (hors pain)	113,5 kg	101,0 kg	23,4 kg	124,6 kg	110,6 kg	473,1 kg	94,6 kg
Retour distribution	2,2 kg	1,6 kg	0,7 kg	kg	1,8 kg	6,3 kg	1,3 kg
Retour assiette	6,2 kg	4,8 kg	2,0 kg	7,2 kg	8,5 kg	28,7 kg	5,7 kg
Production pain	7,5 kg	7,5 kg	2,0 kg	6,5 kg	7,5 kg	31,0 kg	6,2 kg
Pain jeté	0,3 kg	0,2 kg	0,1 kg	0,4 kg	kg	1,0 kg	0,2 kg
Gaspillage total	8,7 kg	6,6 kg	2,8 kg	7,6 kg	10,3 kg	36,0 kg	7,2 kg
€ Dépense MP (hors pain)	1044,48 €	377,28 €	136,45 €	590,26 €	489,29 €	2637,75 €	527,55 €
€ Dépense Pain	27,00 €	27,00 €	7,20 €	23,40 €	27,00 €	111,60 €	22,32 €
€ Dépense gaspillée	78,39 €	24,63 €	16,12 €	35,54 €	45,56 €	198,75 €	39,75 €
Carbone total	661 k-e-co2	341 k-e-co2	102 k-e-co2	723 k-e-co2	191 k-e-co2	2019 k-e-co2	404 k-e-co2
Carbone gaspillé	49 k-e-co2	22 k-e-co2	12 k-e-co2	42 k-e-co2	18 k-e-co2	150 k-e-co2	30 k-e-co2
Couverts prévus	282	282	59	291	282	1196	239
Couverts réalisés	271	269	50	297	259	1146	229
Production gaspillée au couvert	32,1 g	24,5 g	56,0 g	25,6 g	39,8 g		31,4 g
€ Dépense gaspillée au couvert	0,29 €	0,09 €	0,32 €	0,12 €	0,18 €		0,17 €
Carbone gaspillé au couvert	181 g-e-co2	80 g-e-co2	237 g-e-co2	141 g-e-co2	69 g-e-co2		124 g-e-co2

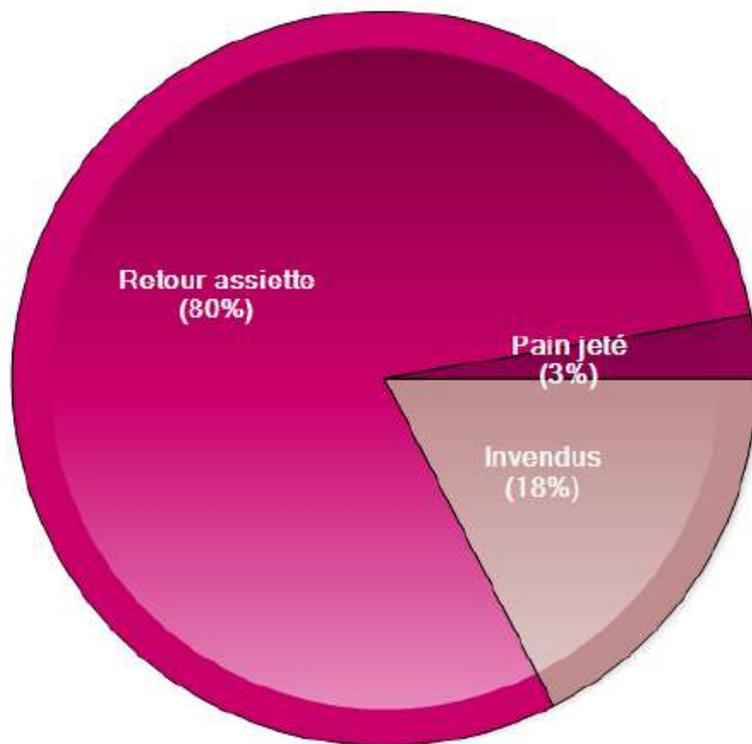
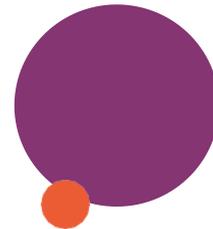
CONSOMMATION / GASPILLAGE

Production total = 504,1 kg



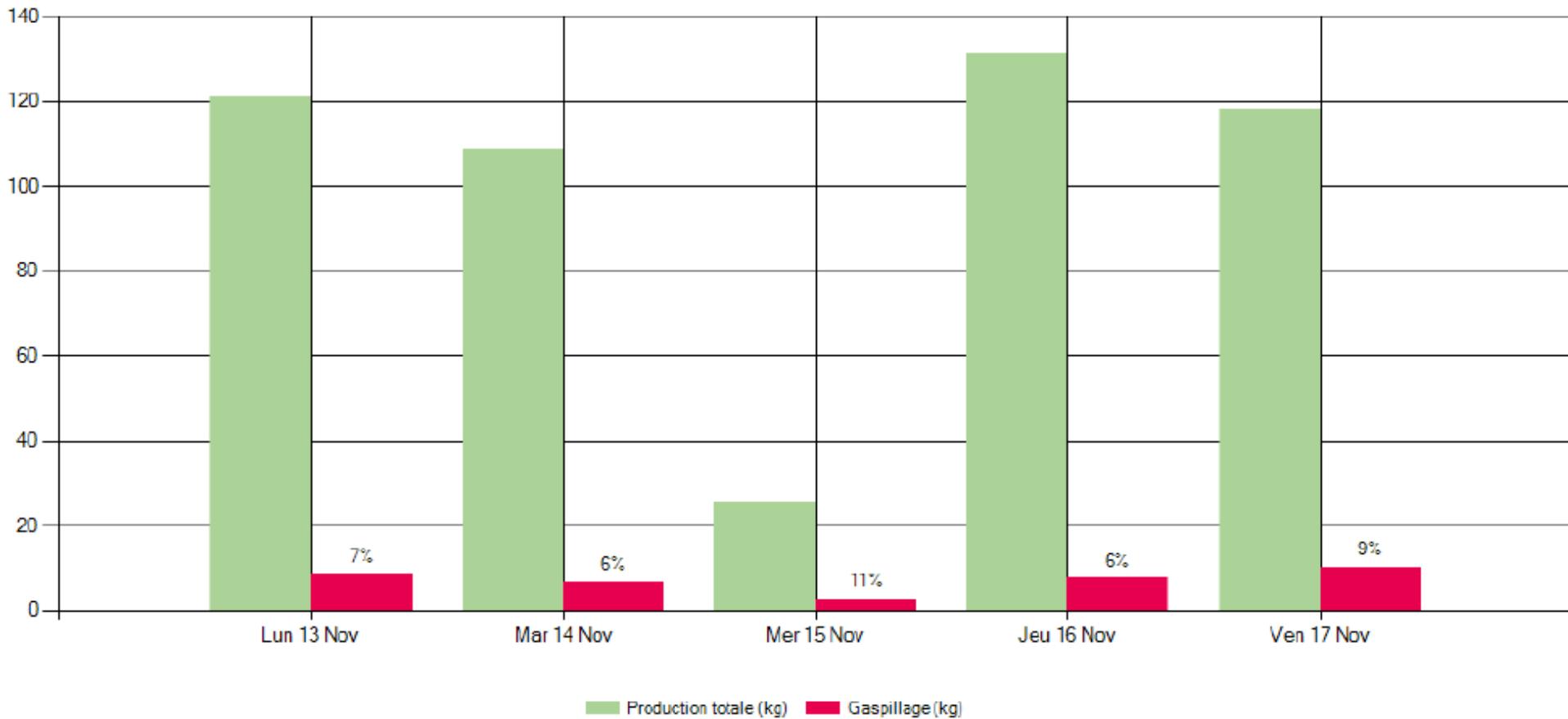
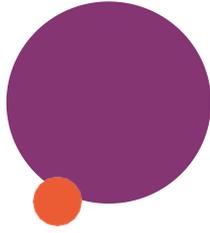
RÉPARTITION DU GASPILLAGE

Total du gaspillage : 36.0 kg

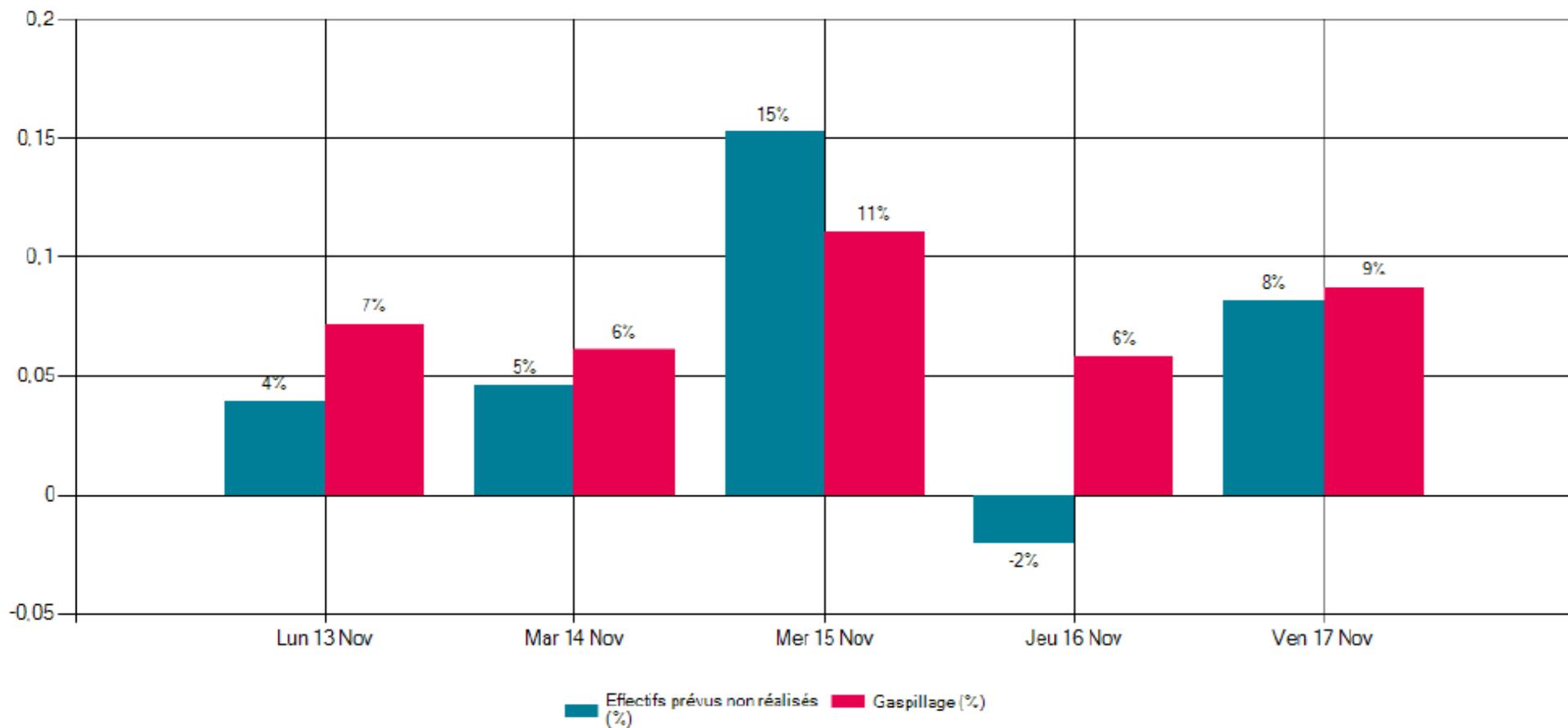
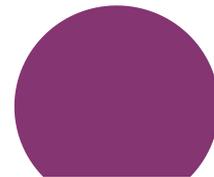


Invendus : 6,3 kg
Retour assiette : 28,7 kg
Pain jeté : 1,0 kg

PRODUCTION TOTALE VS GASPILLAGE

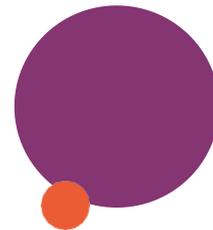


GASPILLAGE EN POURCENTAGE

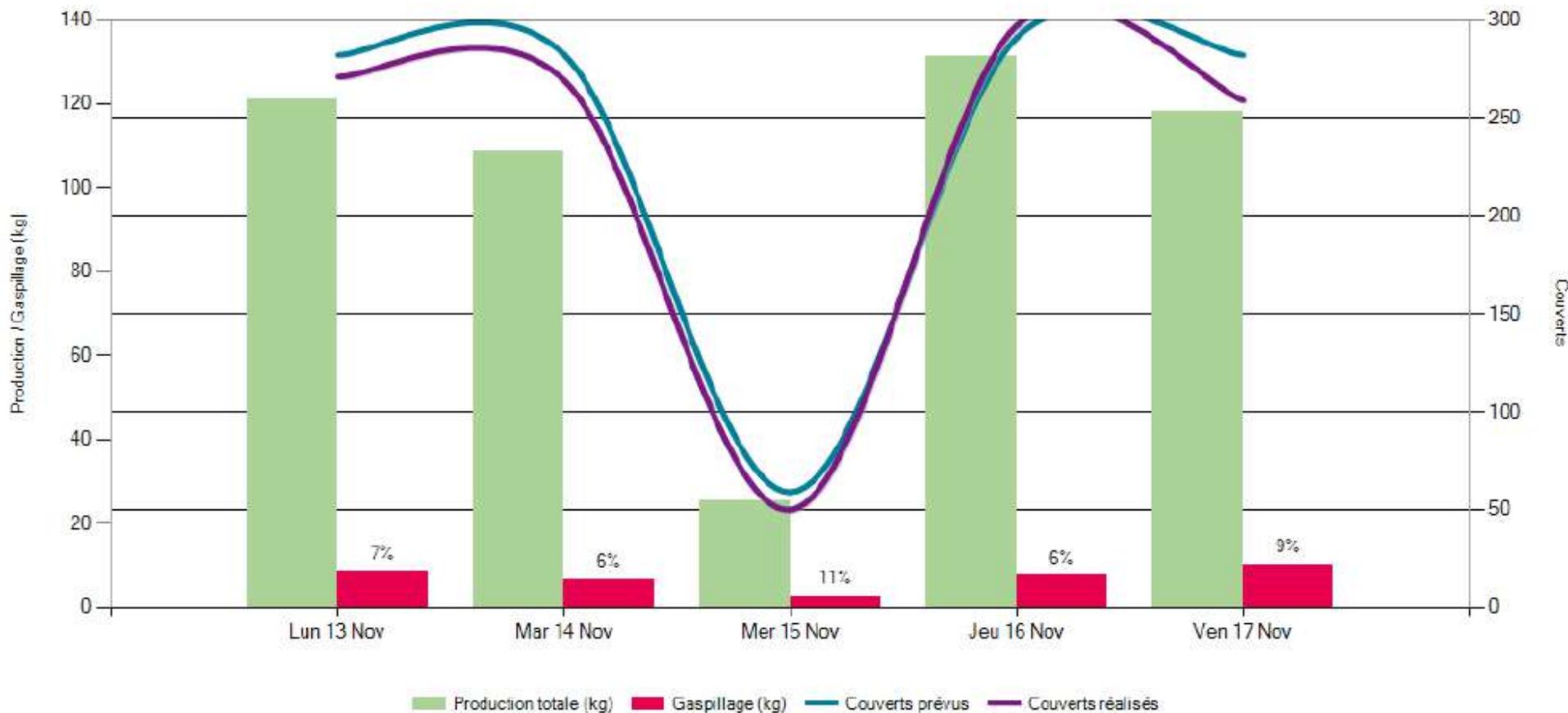


COMPARAISON

Gaspillage VS Prévisions de fréquentations

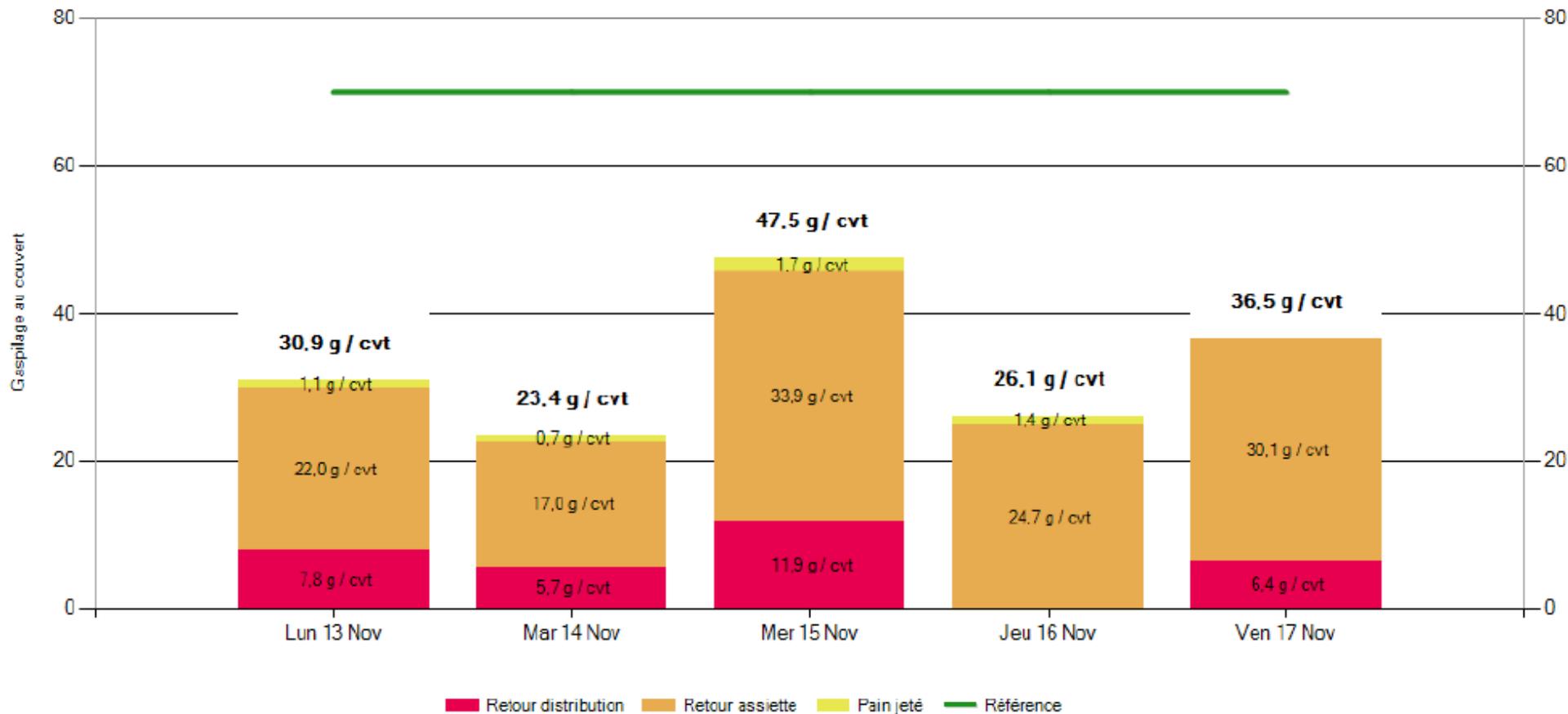
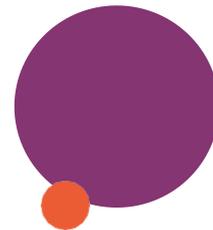


Comparaison gaspillage / prévisions de fréquentations

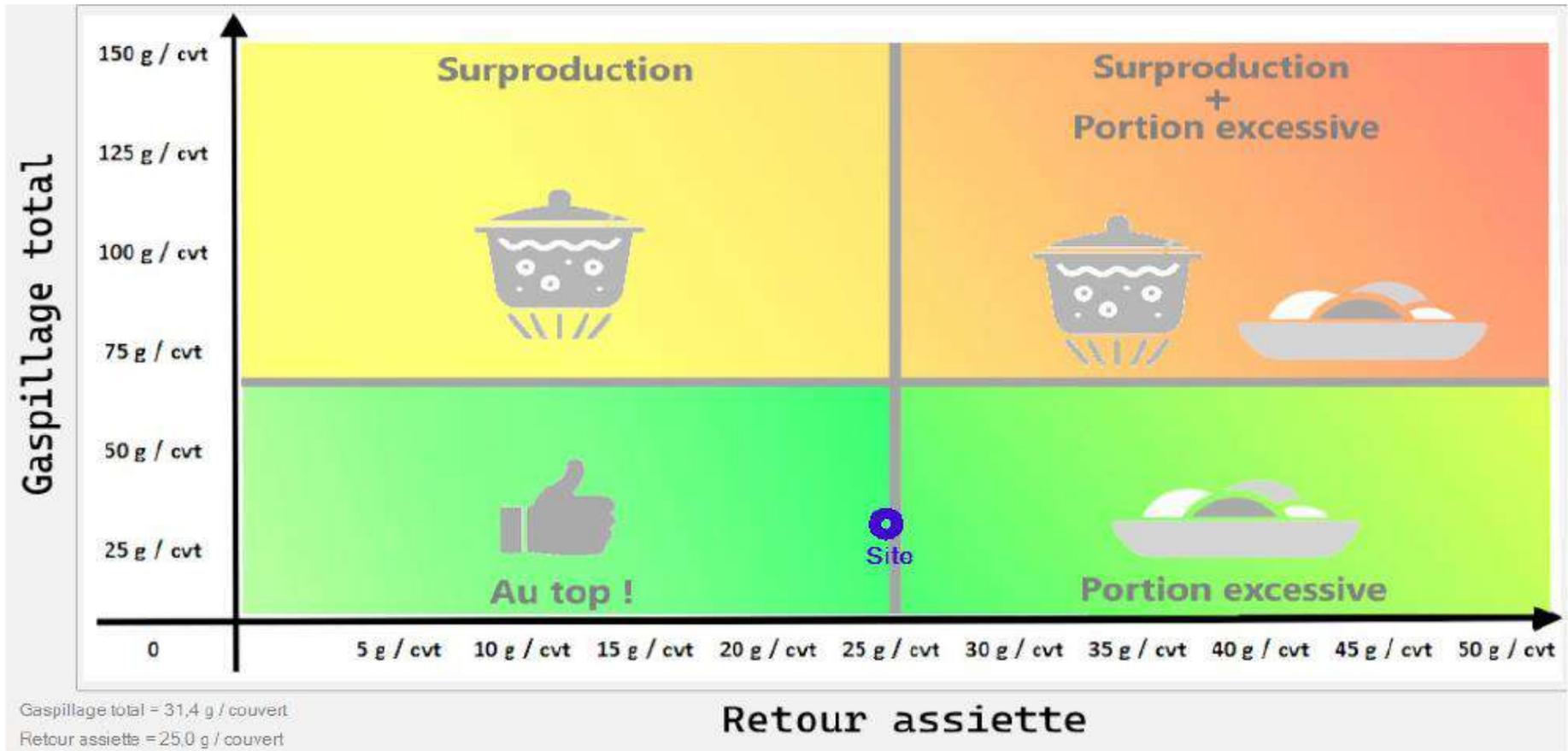
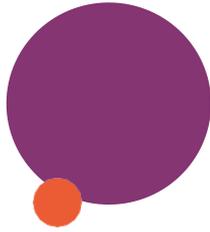


GASPILLAGE

Au couverts par jour / zone



MATRICE DES RÉSULTATS





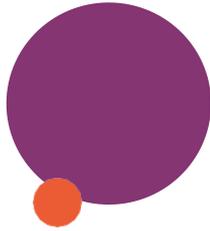
ETUDE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Partenariat mis en place en novembre 2023

VALORISATION DES DÉCHETS

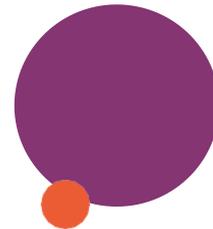
Action mise en place de fin novembre à fin décembre 2023



Beaucoup de données sont manquantes, les résultats de l'études peuvent être faussés.

VALORISATION DES BIODÉCHETS

Action mise en place en décembre 2023 grâce à notre partenariat av 



**471 KG
DE BIODÉCHETS
ONT ÉTÉ
COLLECTÉS ET
VALORISÉS**



**CELA REPRÉSENTE
3.8 HEURES
D'EMPLOIS
LOCAUX**



471,4 kilos
de biodéchets collectés
en décembre 2023

**85KG
DE COMPOST ONT AINSI ÉTÉ FABRIQUÉS
GRÂCE AUX BIODÉCHETS COLLECTÉS**

Cela a permis d'enrichir 47 m² de terrain, dans le cadre de projets de végétalisation ou d'agriculture.





**LES MENUS ET SES
RAPPORTS
TECHNIQUES**

EXEMPLE DE MENUS

MENUS PROPOSÉS AUX MATERNELLES ET PRIMAIRES

Au menu cette semaine

LUNDI 13 Nov	MARDI 14 Nov	MERCREDI 15 Nov	JEUDI 16 Nov	VENDREDI 17 Nov
Salade verte Bio aux croûtons <small>Salade verte Bio</small>	Cake emmental olives	Cœufs durs mayonnaise Bio <small>Plat Bio</small>	MENU À THÈME	LE JOUR DU VÉGÉTARIEN
_____	_____	_____	_____	_____
Pilon de poulet Bio <small>Plat Bio</small>	Palette de porc sauce diable	Filet de lieu à l'indienne 	Cheeseburger	Quiche végétale
_____	_____	_____	_____	_____
Penne semi complètes Bio	Carottes saveur du jardin	Riz créole aux petits légumes	Pommes frites	Epinards en branche à la muscade
_____	_____	_____	_____	_____
Fromage blanc Bio sauce fraise <small>Fromage blanc bio</small>	Banane	Ananas	Crumble aux pommes 	Salade de fruits
_____	_____	_____	_____	_____



 Pêche responsable  Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef KUSZELEWSKI SEBASTIEN et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com

Disponible sur l'App Store

Disponible sur Google Play

elior 

elior 

LISTE DES ALLERGENES CONCERNANT CE MENU

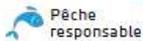
Liste des 14 allergènes principaux par recette																
Repas / Plat																
	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin		
Lundi 13 Novembre - Déjeuner																
 Salade verte Bio aux croûtons	X	X														
 Pilon de poulet Bio																
 Penne semi complètes Bio	X	X														
 Fromage blanc Bio sauce fraise	X															
Mardi 14 Novembre - Déjeuner																
 Cake emmental olives	X	X	X													
 Palette de porc sauce diable	X	X			X							X				
 Carottes saveur du jardin																
 Banane																
Mercredi 15 Novembre - Déjeuner																
 Œufs durs mayonnaise Bio			X										X			
 Filet de lieu à l'indienne				X	X											
 Riz créole aux petits légumes	X								X							
 Ananas																
Jeudi 16 Novembre - Déjeuner																
 Salade américaine			X		X											
 Cheeseburger	X	X	X							X		X	X			
 Pommes frites																
 Crumble aux pommes	X	X														
Vendredi 17 Novembre - Déjeuner																
 Salade de lentilles																
 Quiche végétale	X	X	X													
 Epinards en branche à la muscade	X															
 Salade de fruits																

EXEMPLE DE MENU

PROPOSE AUX PERSONNES DU FOYER

Au menu cette semaine

LUNDI 13 Nov	MARDI 14 Nov	MERCREDI 15 Nov	JEUDI 16 Nov	VENDREDI 17 Nov
Salade verte Bio aux croûtons <small>Salade verte BIO</small>	Cake emmental olives	Œufs durs mayonnaise Bio <small>Pât BIO</small>	Salade américaine	Salade de lentilles
Pilon de poulet Bio <small>Pât BIO</small>	Palette de porc sauce diable	Filet de lieu à l'indienne 	Travers de porc au caramel	Quiche végétale
Penne semi complètes Bio	Carottes saveur du jardin	Riz créole aux petits légumes	Pommes frites	Epinards en branche à la muscade
Fromage blanc Bio <small>Pât BIO</small>	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Saint-Paulin
Grillé aux pommes	Banane	Ananas	Crumble aux pommes 	Salade de fruits



Pêche responsable



Spécialité du chef

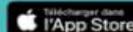


Ce menu est cuisiné par le chef **KUSZELEWSKI SEBASTIEN** et son équipe



Scannez et découvrez la nouvelle appli **App' Table**

apptable.elior.com



elior 

LISTE DES ALLERGENES CONCERNANT CE MENU



Liste des 14 allergènes principaux par recette

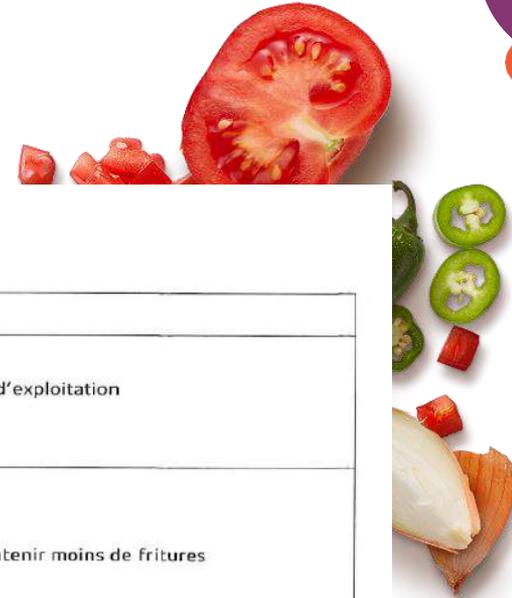
Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Lundi 20 Novembre - Déjeuner														
Potage de légumes					X				X					
Chili con carne														
Assortiment de fromages et laitages	X													
Pomme bicolore locale														
Mardi 21 Novembre - Déjeuner														
Carottes râpées														
Filet de colin meunière		X		X										
Boulgour pilaf		X	X						X					
Yaourt nature	X													
Fruits														
Mercredi 22 Novembre - Déjeuner														
Iceberg vinaigrette orientale					X									
Emince de dinde sauce forestière	X	X			X									
Jardinière de légumes saveur orientale					X							X		
Pois chiches au cumin et aux olives									X					
Assortiment de fromages et laitages	X													
Panna cotta au fromage blanc et caramel	X													
Judi 23 Novembre - Déjeuner														
Pain de potiron sauce aneih	X	X	X		X								X	
Rôti de veau														
Poêlée brocolis navets pommes de terre					X								X	
Assortiment de fromages et laitages	X													
Banane au four														
Vendredi 24 Novembre - Déjeuner														
Chou-fleur Bio vinaigrette					X								X	
Spaghetti à la bolognaise Bio	X	X												
Edam Bio	X													
Clémentine Bio														

LE RAPPORT SYNTHÉTIQUE

DES RÉUNIONS TECHNIQUES DE MENUS



COMPTE RENDU DE REUNION



Date : 18/10/2023 Ville CHEVAL BLANC	Compte rendu écrit par ELIOR
Participants client Christine FRANCHEVERE – Adjointe Affaires scolaires Marion MIEKISIAK – Responsable Affaires scolaires Clément CHARLIER – Parent d'élève CUGNET – Foyer logement - CCAS	Participants Elior Sébastien KUSZELEWSKI – Chef gérant Christophe KINGSLOVE – Responsable d'exploitation Patricia VENTO GOUPIL - Diététicienne
Point global prestation Les - : <ul style="list-style-type: none">- Monsieur CHARLIER fait la remarque que les menus de début septembre pourraient être mieux équilibrés et contenir moins de fritures- N'ayant pas connaissance de la composition des recettes les parents s'inquiètent de la présence des allergènes- La salade verte est peu consommée par les enfants Les + : RAS	
Informations diverses Par besoin d'efficacité au niveau des commandes les menus du 4 au 25/09 n'ont pu être présentés et validés en commission mais les remarques de Madame COLIN ont été prises en compte. Les menus à partir du 25/09 sont conformes au Plan Alimentaire validé dans l'Appel d'offre. Les fiches recette et les fiches produits sont à la disposition de la Commune pour toute information complémentaire aux parents . Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (liste ci-jointe) sont communiqués avec les menus en fonction des recettes qui sont proposées : Gluten , crustacés, œufs, arachides , poisson , soja , lait , fruits à coque , céleri , moutarde , sésame , sulfites > 10mg/kg , lupin , mollusques . Comme indiqué contractuellement , la cuisson basse température , qui apporte une vraie valeur ajoutée , est privilégiée (ex : rôtis) . Elle n'est pas réalisable pour les sautés dont la cuisson est très longue et le matériel n'est pas équipé pour une cuisson de nuit . Suite à la commission , il a été décidé : <ul style="list-style-type: none">- Quelques modifications , voir menus ci-joints Prochaine réunion : Prochaine commission le 21/11 à 14h00	

LE RAPPORT SYNTHÉTIQUE

DES RÉUNIONS TECHNIQUES DE MENUS



COMPTE RENDU DE REUNION

Date : 21/11/2023 Ville CHEVAL BLANC	Compte rendu écrit par ELIOR
Participants client Christine FRANCHEVERE – Adjointe Affaires scolaires Brigitte DUEZ – représentant la Commune Christelle ESTABLET – représentant la Commune Marion MIEKISIAK – Responsable Affaires scolaires Clément CHARLIER – Parent d'élève Julie DELAYE - Parent d'élève Marie-PIERRE CUGNET – Foyer logement	Participants Elior Sébastien KUSZELEWSKI – Chef gérant Patricia VENTO GOUPIL - Diététicienne
Point global prestation Les - : beaucoup de déchets Les + : RAS	
Informations diverses Pouvoir identifier le « fait maison » est très important pour tous les participants et pour les parents d'élèves . Cependant le logiciel ne permet pas d'identifier tous les plats « maison » . Sébastien KUSZELEWSKI reste en recherche d'une solution . Il est constaté beaucoup de déchets sur le restaurant de l'école Marius André alors que les enfants de La Roquette mangent beaucoup mieux et demanderaient même des rations plus importantes . Madame DUEZ souhaiterait que les menus se concentrent sur les plats appréciés des enfants comme les plats complets et les desserts « maison » . Les menus sont modifiés en ce sens .	

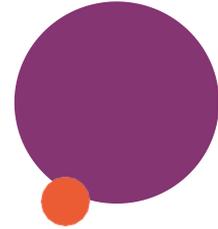


TABLEAU DE CORRECTION

REPONSE D' ELIOR SUR L' AUDIT FAITE PAR LA SOCIÉTÉ TERTIALYS

Tableau des corrections concernant l'audit réalisée le 07/11/2023 sur la Cuisine et Self du restaurant de Cheval Blanc par la société TERTYALYS		
<u>TERTYALYS</u> <u>POINTS</u> <u>REMARQUES A</u> <u>RECTIFIER</u>		<u>ACTIONS ELIOR</u>
Le menu de ce jour est un menu Bio à 4 composantes. Hormis le dessert dont les ingrédients n'ont pas été disponibles cela a été servi conformément aux engagements.		A l'avenir lorsqu'il y aura un changement de produit suite à des problèmes de livraison ou autres, le client sera averti en amont par mail.
Les Affichages tant sur place que l'application doivent être conformes à ce qui est présenté.		Vérification systématique de la conformité de l'affichage présenté.
Les identifications affichées de signes de qualité et de provenance doivent être respectées au risque de se trouver en situation de tromperie. Le concombre Bio est par exemple identifié sur l'application comme local; il provenait d'Espagne!		Respecter et vérifier la localité des produits, prévenir le fournisseur pour non respect de la commande ainsi que le Responsable des achats. Avertir le client du changement de localité du produit reçu en cas d'indisponibilité ou de non réception.
Les affichages à l'entrée du restaurant (engagements de provenance, animations,?) doivent être régulièrement mis à jour (des fournisseurs désormais non référencés apparaissent toujours).		Tableau informations sur les fournisseurs et animations à jour depuis les faits constatés.
Les affichages obligatoires doivent être visibles des convives et des parents.		Tableau des allergènes et traçabilité viande en vu des parents et convives à l'entrée du Restaurant principal, les logos pictos suivant le Menu sont disposés sur la ligne de self. Les informations et tableaux sont remis aussi chaque semaine au site de livraison (Ecole La Roquette) sous la responsabilité du personnel de la mairie et bénévoles pour affichage (à jour à compter du 9 novembre 2023).
Les produits éco labellisés indiqués dans les engagements du candidat doivent être effectivement en place.		Produits d'entretien éco labellisés sur une partie des produits, nous essayons au mieux de respecter avec le fournisseur cette demande pour préserver l'environnement. Nous allons nous rapprocher de ce dernier. Pour autant, il n'existe pas de produit désinfectant Eco labellisé, de ce fait, les produits D10 et le Suma chlore ainsi que le Divausan ETHA-plus (vaporisateur désinfectant sans ringage) ne pourront pas être remplacés.
Les mesures prises par le concessionnaire en matière de tri, de mesure et de réduction des déchets, de valorisation des déchets doivent être mis en place		Nous avons mis en place le tri ainsi que la valorisation des déchets alimentaires afin de réduire ces derniers par le biais de la société LES ALCHIMISTES à compter du 28/11/2023. Ces derniers ont pris le temps de former les personnels Mairie et Elior. Une présentation de cette société LES ALCHIMISTES ainsi qu'une formation ont été faites pour les primaires afin de gérer au mieux le tri.
Les personnels doivent intégrer les bonnes pratiques d'usage notamment de la cellule de refroidissement.		Réunion du personnel le 16.11.2023 pour rappel sur les bonnes pratiques d'usage concernant l'utilisation de la cellule de refroidissement avec un point particulier sur les enregistrements à tenir concernant l'HACCP.
<u>POINTS POSITIFS</u> <i>Le personnel est participatif et souriant. La prestation est de bonne Qualité</i>		Merci, nous allons continuer en ce sens !



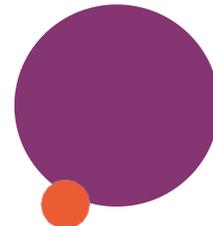
- 4 -

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS



XL Insurance



ATTESTATION D'ASSURANCE RESPONSABILITE CIVILE

XL Insurance Company SE, 61 rue Mstislav Rostropovitch 75017 Paris, France, enregistrée au RCS de Paris sous le numéro 419 408 927, succursale française de **XL Insurance Company SE**, une société européenne au capital de 259 156 875 euros, domiciliée Wolfe Tone House, Wolfe Tone Street, Dublin 1D01HP90, Irlande sous le numéro 641686, compagnie d'assurance autorisée et contrôlée par la Central Bank of Ireland (www.centralbank.ie), en sa qualité d'Apériteur ou de Société apéritrice, agissant tant pour son compte que pour celui des autres sociétés ayant la qualité d'Assureur du contrat d'assurance visé ci-dessous, atteste que la société suivante :

ELIOR RESTAURATION FRANCE

9-11 allée de l'Arche
92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX, France

bénéficie des garanties Responsabilité Civile du contrat N° FR00014720LI souscrit auprès de notre société par **ELIOR GROUP SOLIDARITES** et couvrant les conséquences pécuniaires de la Responsabilité Civile pouvant lui incomber en raison des dommages causés aux tiers dans le cadre des activités garanties au contrat.

MONTANTS DES GARANTIES :

L'engagement de l'assureur ne saurait excéder les montants ci-après.

Les montants ci-dessous sont exprimés Tous dommages confondus (corporels, matériels et immatériels consécutifs ou non y compris intoxication alimentaire).

Responsabilité Civile Exploitation

1 000 000,00 EUR par sinistre

Responsabilité Civile Après Livraison et/ou Responsabilité Civile Professionnelle

1 000 000,00 EUR par sinistre et par année d'assurance

Il est précisé que les montants de garanties :

- Forment la limite des engagements de l'Assureur pour l'ensemble des réclamations imputables au même fait dommageable et quel que soit le nombre d'Assurés au contrat,
- Constituent, lorsque la précision en est faite, l'engagement maximum de l'Assureur pour toutes les réclamations formulées au cours d'une même année d'assurance,
- S'entendent sans préjudice des autres sous-limitations telles que mentionnées au contrat.

La présente attestation est délivrée pour la période du 01/10/2023 au 30/09/2024 sous réserve des possibilités de suspension ou de résiliation de la garantie prévue au contrat.

Sa validité, qui ne peut engager l'Assureur au-delà des termes et limites du contrat auquel elle se réfère, cesse pour les risques situés à l'étranger dès lors que ces derniers doivent être obligatoirement souscrits auprès d'Assureurs agréés dans la nation considérée.

Fait sous le n° 2023/FR00014720LI/124799, pour valoir ce que de droit le 24/10/2023.



DOCUMENTS ADMINISTRATIFS



ATTESTATION D'ASSURANCE

Nous soussignés MMA IARD ASSURANCES MUTUELLES – 14 Boulevard Marie et Alexandre OYON, 72030 LE MANS CEDEX, certifions que la Société ELIOR sise Tour Egée – 9-11 Allée de l'Arche – 92032 PARIS CEDEX LA DEFENSE, agissant tant pour son compte que pour le compte de qui il appartiendra et notamment pour celui de :

ELIOR RESTAURATION FRANCE
9-11 allée de l'Arche
92032 PARIS LA DEFENSE CEDEX

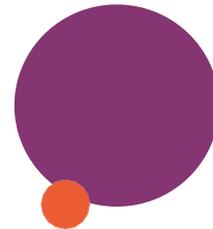
A souscrit par l'intermédiaire de **Willis Towers Watson France** – 33/34 Quai de Dion Bouton – 92800 PUTEAUX, un contrat TOUS DOMMAGES ET PERTES D'EXPLOITATION CONSECUTIVES numéro 127.113.527 couvrant l'ensemble des biens lui appartenant et/ou dont elle serait responsable.

Le présent contrat garantit l'assuré contre tous événements et pertes d'exploitation consécutives et particulièrement :

- Incendie / Explosions / Foudre
- Dégâts des eaux / Fluides
- Chutes d'aéronefs / Mur du son
- Choc de véhicules terrestres / Fumées
- Tempête / Grêle / Poids de la neige
- Attentats / Emeutes / Mouvements Populaires
- Vol
- Catastrophes naturelles
- Pertes de loyers

Cette attestation est établie sous réserve du paiement de la prime pour servir et valoir ce que de droit. Elle ne peut engager les assureurs au-delà des limites, clauses et exclusions du contrat précité. Elle est valable pour la période du 1^{er} Octobre 2023 au 30 Septembre 2024 sous réserve de modification et/ou suspension et résiliation des garanties.

Fait à Paris le 18 Octobre 2023



DOCUMENTS ADMINISTRATIFS



DIRECTION GENERALE DES FINANCES PUBLIQUES

ATTESTATION DE REGULARITE FISCALE

Numéro de délivrance : 15244806

La société désignée ci-dessous :

DENOMINATION DE LA SOCIETE :
SAS ELIOR RESTAURATION FRANCE

ADRESSE DU PRINCIPAL ETABLISSEMENT :
9 ALLEE DE L'ARCHE
92400 COURBEVOIE

N° SIREN : 662025196

est en règle au regard des obligations fiscales suivantes :

- Dépôt des déclarations de résultats et de TVA

Cette société est une société fille d'un groupe soumis au régime de l'intégration fiscale visée à l'article 223 A du code général des impôts (groupe IS) et d'un groupe de consolidation du paiement de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) visée à l'article 1693 ter du code général des impôts (groupe TVA).

L'impôt sur les sociétés dû sur le résultat d'ensemble du groupe IS est versé par la société mère dont les coordonnées figurent ci-dessous :

Dénomination de la société mère :
ELIOR GROUP

Adresse de la société mère :
9 ALLEE DE L'ARCHE
92400 COURBEVOIE

La TVA due sur le résultat d'ensemble du groupe TVA est versée par la société mère dont les coordonnées figurent ci-dessous :

Dénomination de la société mère :
ELIOR PARTICIPATIONS

Adresse de la société mère :
9 ALLEE DE L'ARCHE
92400 COURBEVOIE

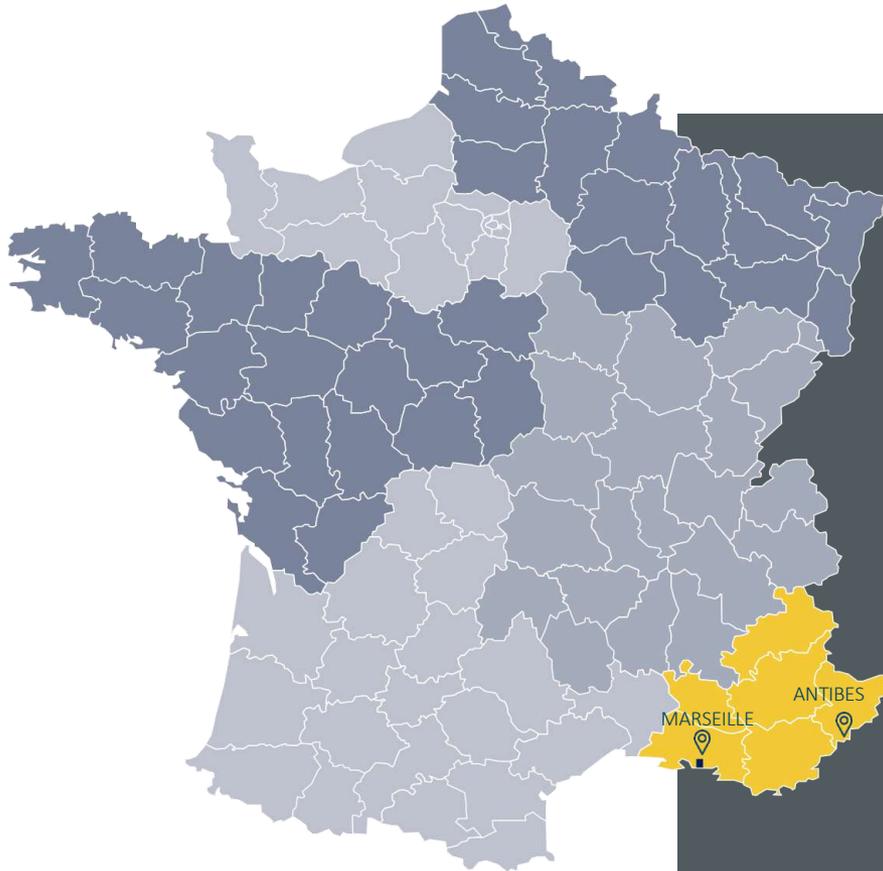
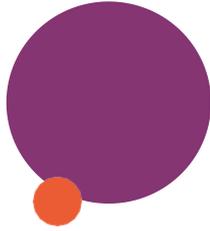
Dès lors, pour justifier de la régularité de sa situation fiscale, la société fille doit joindre à la présente attestation celle justifiant du paiement de l'impôt sur les sociétés et de la TVA augmenté des éventuelles pénalités y afférentes fournies par la (ou les) société(s) mère.

Date de délivrance : le 06/11/2023

Service gestionnaire :
DIRECTION DES GRANDES ENTREPRISES
EQUIPE IFU 1
8 RUE COURTOIS
93505 PANTIN CEDEX
LMMcJV 9h-18h
Tél. : 0149911310
IFU1-DGE@DGFiP.FINANCES.GOUV.FR

DIRECTION RÉGIONALE ELIOR

Une direction régionale à vos côtés



Nos chiffres-clés



47 300
Couverts /jour



144
restaurants



747
colaborateurs



76 M€
de chiffre
d'affaires

Direction Régionale PACA à Marseille

+ 1 Agence à Antibes

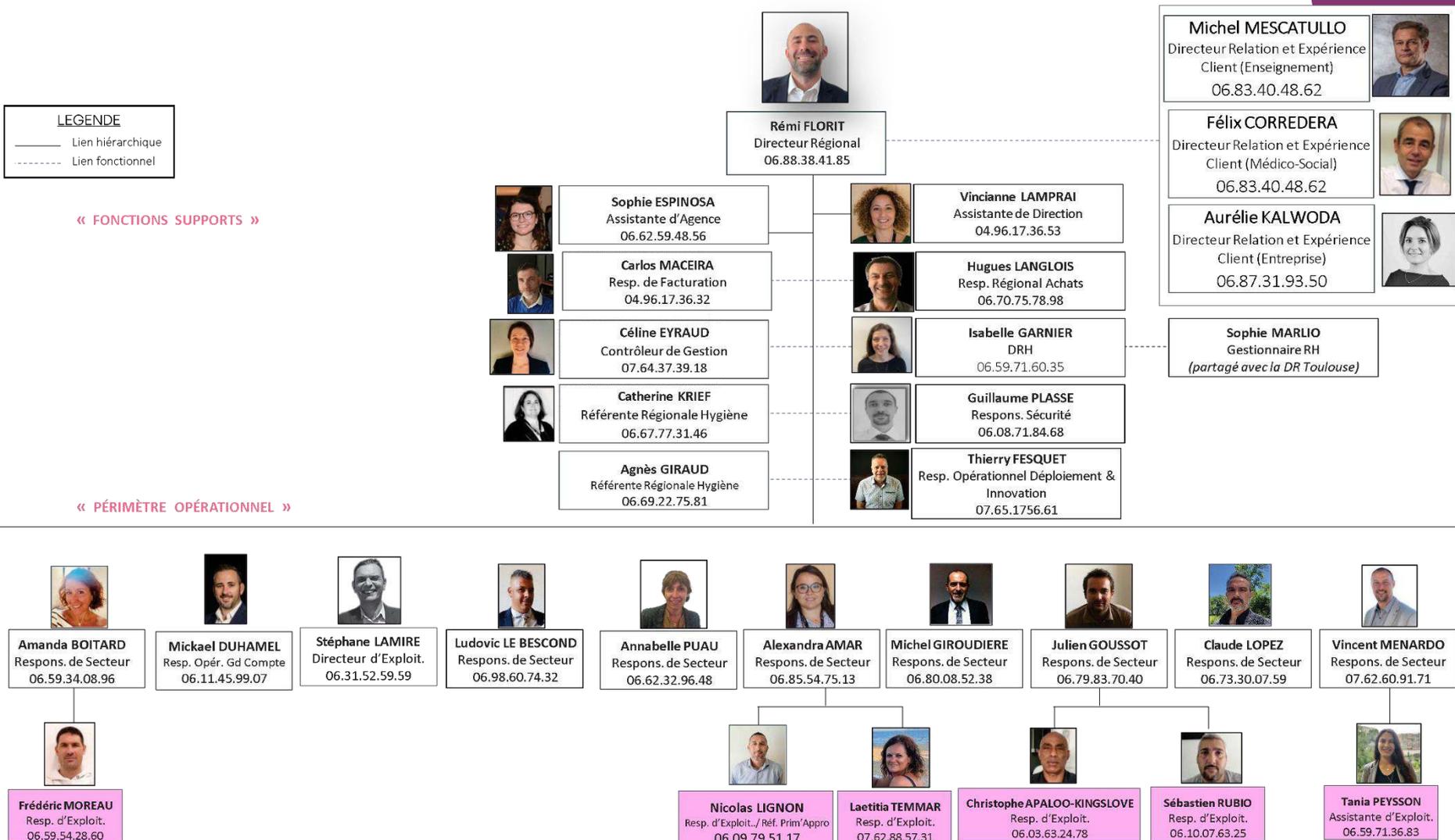
ORGANIGRAMME DE LA DIRECTION RÉGIONALE

LEGENDE

- Lien hiérarchique
- - - - Lien fonctionnel

« FONCTIONS SUPPORTS »

« PÉRIMÈTRE OPÉRATIONNEL »



Merci pour votre attention

Rémi FLORIT

Directeur Régional PACA

remi.florit@elior.fr

Julien GOUSSOT

Responsable de Secteur

julien.goussot@elior.fr

Christophe APALOO-KINGSLOVE

Responsable d'Exploitations

christophe.kingslove@elior.fr

Sébastien KUSZELEWSKI

Chef Gérant

sebastien.kuszelewski@elior.fr



elior 
L'appétit du mieux



**ANNEXES
RAPPORT D'ACTIVITE**

de Septembre 2023
à Décembre 2023

**DSP
CHEVAL BLANC**

SOMMAIRES

A group of children lying on their backs on grass, smiling and covering their eyes with their hands. The children are wearing colorful clothing: a green shirt, a white shirt with a red plaid shirt over it, a blue shirt, and a blue and yellow striped shirt. The background is a lush green lawn.

ANNEXE 1 :
FICHES INVENTAIRES ELIOR

ANNEXE 2 :
LES RAPPORTS PREVENTIFS ET CURATIFS DE LA MAINTENANCE

ANNEXE 3 :
RAPPORTS ANALYSES PRÉLÈVEMENTS PRODUITS FINIS

ANNEXE 4 :
CERTIFICAT DE PASSAGE DES CONTROLES REALISES

ANNEXE 1 :

FICHES INVENTAIRES

FICHE INVENTAIRE BIENS DE RETOURS

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 01/09/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR
production chaude	ARMOIRE NEGATIVE N°9673	RE71FF	ELECTROLUX	1	10/2021	EU	
production chaude	ARMOIRE POSITIVE N°9671	RE71FN	ELECTROLUX	1	10/2020	EU	
production chaude	CELLULE REFROIDISSEMENT N°9672	MX30-15 AEC	FRIGINOX	1	10/2018	EU	
production chaude	ARMOIRE MAINTIEN TEMPERATURE N°9664		TECHNOCHAUD	1	10/2016	EU	
production chaude	FOUR 10 NIVEAU N°9663	AOS101EKA1	ELECTROLUX	1	10/2021	EU	KIT AMPOULE A CHANGER
production chaude	ADOUCCISSEUR		BRITA	1	10/2016	EU	CARTOUCHE A CHANGER
production chaude	FOUR CHEF TOP 10 NIVEAU N°9662	XCVC-1011-EPRM	UNOX	1	10/2021	S	
production chaude	SAUTEUSE GAZ N°9660	1312AS1696	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	SAUTEUSE GAZ N°9661	1312AS1696	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	ELEMENT 2 FEUX + PLAQUE GAZ N°9659	PCF25G+2FND 107/PL	FRANSTAL	1	10/2021	S	
production chaude	ELEMENT BAC DE SALLAGE N°9666	BSAFVSC/PLF9	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	FRITEUSE N ° 9665	FR15EHPSSREVEL/PL	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	FRITEUSE N ° 9667	FR15EHPSSREVEL/PL	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	ROBOT COUPE R3 3000 N° 9670	R3D 3000	ROBOT COUPE	1	10/2021	S	
production chaude	ARMOIRE DE STERILISATION N° 9669		FRANSTAL SILVER	1	10/2021	S	
production chaude	ROBOT MELANGEUR XBM 20 N° 9674	XBM 205	ELECTROLUX	1	10/2021	S	
deboitage	ESSOREUSE FRANSTAL N °9679		FRANSTAL	1	10/2021	S	
stockage	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE N°9646		DREYER	1	10/2021	S	RESISTANCE EVAPORATEUR DEFECTUEUSE
stockage	CHAMBRE FROIDE POSITIVE SAS N°9647		DREYER	1	10/2021	S	
stockage	CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF N°9648		DREYER	1	10/2021	S	
stockage	CHAMBRE FROIDE POSITIVE FRUITS ET LEGUMES N°9659		DREYER	1	10/2021	S	

FICHE INVENTAIRE BIENS DE RETOURS

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 01/09/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR
production froide	LOCAL REFRIGERE N °9678		MAESTERCELLA	1	10/2021	S	
production froide	ARMOIRE FROIDE A CHARIOT 2 PORTE N° 9677			1	10/2021	S	
production froide	TRANCHEUR N °9675	GPR 350	FURNOTEL	1	10/2015	V	
production froide	1 CL 50 ROBOT COUPE N° 9676	CL50E2V	ROBOT COUPE	1	10/2021	S	
laverie	MACHINE A LAVER VAISSELLE a avancement N°9634	ACR11	COMENDA	1	10/2021	S	
laverie	ADOUSSISSEUR N° 9645	VC4600MECH	CTA	1	10/2021	S	
self	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE N °9642		574836 BLANCO	1	10/2021	S	
self	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE N °9643		574836 BLANCO	1	10/2021	S	
self	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE N °9644		574836 BLANCO	1	10/2021	NEUF	
self	MEUBLE BAIN MARIE 4 BACS N°9635	KFN83EGBP15PABLPPIA	FRANSTAL	1	10/2021	EU	
self	MEUBLE VITRO CERAMIQUE 1GN2/1 N°9636	KFN83EGVC9PASCOLPIA	FRANSTAL	1	10/2021	EU	
self	MEUBLE REF5RIGERE SUR BAIE LIBRE N°9637	KFN83EGPR15PASCOLB	FRANSTAL	1	10/2021	EU	
self	MEUBLE REF5RIGERE SUR BAIE LIBRE N°9638	KFN83EGPR15PASCOLB	FARNSTAL	1	10/2021	EU	
self	TRANCHEUR A PAIN N°9641	TP 180	ROBOT COUPE	1	10/2017	EU	CHANGER LAME USAGEE
self	FONTAINE A EAU N°9639	84AG121000	EDAFIM	1	10/2021	EU	THERMOSTA AGITATEUR CARTOUCHE DETARTRAGE DESINFECTION
self	FONTAINE A EAU N°9640	84AG121000	EDAFIM	1	10/2021	EU	CARTOUCHE DETARTRAGE DESINFECTION

FICHE INVENTAIRE BIENS DE RETOURS

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 01/09/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR
foyer	ARMOIRE POSITIVE			1	10/2016	V	PREVOIR REMPLACEMENT
roquette	BAIN MARIE ROULANT			1	10/2021		
foyer	MEUBLE BAIN MARIE 3 BACS GN1/1 A AEAU			1	10/2016	EU	
local dechets	CHAMBRE POSITIVE LOCAL POUBELLE N°9680		MASTERCELLA	1	10/2021	S	
local dechets	DESINCTISEUR N°9652	IBRFX 20 IN	FRANSTAL	1	10/2021	HS	HORS SERVICE a été remplacé
local dechets	DESINCTISEUR N°9652	CAPTEURE 30 INS	CAPTEURE	1	10/2021	S	
laverie	CENTRALE DE DESINFECTION N°9653		FRANSTAL	1	10/2021	S	
self	DESINCTISEUR N°9650	CAPTEURE 30 INS	CAPTEURE	1	10/2021	S	
self	DESINCTISEUR N°9651	CAPTEURE 30 INS	CAPTEURE	1	10/2021	S	
laverie conditionnement	CENTRALE DE DESINFECTION N°9654		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
reception	CENTRALE DE DESINFECTION N°9655		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
stockage	CENTRALE DE DESINFECTION N°9656		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
local dechets	CENTRALE DE DESINFECTION N°9657		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
production chaude	CENTRALE DE DESINFECTION N°9658		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
bureau	BOITIER ALARME NON RELIE AU TELEPHONE			1	10/2021	EU	EN ATTENTE DE CONTRAT
preparation froide	ROBOT KITCHENAID		KITCHEN	1	10/2015	EU	
deboitage	OUVRE BOITE MANUEL			1	10/2021	EU	
reception	BALANCE	B3C S 601	SERENITE	1	10/2021	EU	
production chaude	BALANCE DHAUS	C 11	DHAUS	1	10/2015	EU	
preparation chaude	MIXER		DYNAMIC	1	10/2015	V	
self	MICRO ONDES	P 1100 C	CODIGEL	1	10/2021	EU	
self	REFRIGERATEUR PAI		BEKO	1	10/2020	EU	

Signature

Pour la Ville de CHEVAL BLANC,

-
-
-
-
-
-

Signature

Pour le délégué Elior,

KUSZELEWSKI SEBASTIEN

BE - Bon Etat
S- Satisfaisant
EU - Etat d'Usage
D- Dégradé
V - Vétuste
HS- Hors service retiré

FICHE INVENTAIRE BIENS DE REPRISES

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 01/09/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR

Signature
 Pour la Ville de CHEVAL BLANC,

-
-
-
-
-
-

Signature
 Pour le délégué Elior,

 KUSZELEWSKI SEBASTIEN

BE - Bon Etat

S- Satisfaisant

EU - Etat
d'Usage

D- Dégradé

V - Vétuste

HS- Hors service retiré

Inventaire au 31/12/2023 des
biens désignés au contrat
comme biens de retour et de
reprise du service

FICHE INVENTAIRE BIENS DE RETOUR

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 31/12/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR
production chaude	ARMOIRE NEGATIVE N°9673	RE71FF	ELECTROLUX	1	10/2021	EU	
production chaude	ARMOIRE POSITIVE N°9671	RE71FN	ELECTROLUX	1	10/2020	EU	
production chaude	CELLULE REFROIDISSEMENT N°9672	MX30-15 AEC	FRIGINOX	1	10/2018	EU	
production chaude	ARMOIRE MAINTIEN TEMPERATURE N°9664		TECHNOCHAUD	1	10/2016	EU	
production chaude	FOUR 10 NIVEAU N°9663	AOS101EKA1	ELECTROLUX	1	10/2021	EU	KIT AMPOULE A CHANGER
production chaude	ADOUCCISSEUR		BRITA	1	10/2016	EU	CARTOUCHE A CHANGER
production chaude	FOUR CHEF TOP 10 NIVEAU N°9662	XCVC-1011-EPRM	UNOX	1	10/2021	S	
production chaude	SAUTEUSE GAZ N°9660	1312AS1696	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	SAUTEUSE GAZ N°9661	1312AS1696	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	ELEMENT 2 FEUX + PLAQUE GAZ N°9659	PCF25G+2FND 107/PL	FRANSTAL	1	10/2021	S	
production chaude	ELEMENT BAC DE SALLAGE N°9666	BSAFVSC/PLF9	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	FRITEUSE N ° 9665	FR15EHPSSREVEL/PL	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	FRITEUSE N ° 9667	FR15EHPSSREVEL/PL	ROSINOX	1	10/2021	S	
production chaude	ROBOT COUPE R3 3000 N° 9670	R3D 3000	ROBOT COUPE	1	10/2021	S	
production chaude	ARMOIRE DE STERILISATION N° 9669		FRANSTAL SILVER	1	10/2021	S	
production chaude	ROBOT MELANGEUR XBM 20 N° 9674	XBM 205	ELECTROLUX	1	10/2021	S	
deboitage	ESSOREUSE FRANSTAL N °9679		FRANSTAL	1	10/2021	S	
stockage	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE N°9646		DREYER	1	10/2021	S	RESISTANCE EVAPORATEUR DEFECTUEUSE
stockage	CHAMBRE FROIDE POSITIVE SAS N°9647		DREYER	1	10/2021	S	
stockage	CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF N°9648		DREYER	1	10/2021	S	
stockage	CHAMBRE FROIDE POSITIVE FRUITS ET LEGUMES N°9659		DREYER	1	10/2021	S	

FICHE INVENTAIRE BIENS DE RETOUR

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 31/12/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR
production froide	LOCAL REFRIGERE N °9678		MAESTERCELLA	1	10/2021	S	
production froide	ARMOIRE FROIDE A CHARIOT 2 PORTE N° 9677			1	10/2021	S	
production froide	TRANCHEUR N °9675	GPR 350	FURNOTEL	1	10/2015	V	
production froide	1 CL 50 ROBOT COUPE N° 9676	CL50E2V	ROBOT COUPE	1	10/2021	S	
laverie	MACHINE A LAVER VAISSELLE a avancement N°9634	ACR11	COMENDA	1	10/2021	S	
laverie	ADOUSCISSEUR N° 9645	VC4600MECH	CTA	1	10/2021	S	
self	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE N °9642	574836	BLANCO	1	10/2021	S	
self	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE N °9643	574836	BLANCO	1	10/2021	S	
self	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE N °9644	574836	BLANCO	1	10/2021	NEUF	
self	MEUBLE BAIN MARIE 4 BACS N°9635	KFN83EGBP15PABLPPIA	FRANSTAL	1	10/2021	EU	
self	MEUBLE VITRO CERAMIQUE 1GN2/1 N°9636	KFN83EGVC9PASCOLPIA	FRANSTAL	1	10/2021	EU	
self	MEUBLE REF5RIGERE SUR BAIE LIBRE N°9637	KFN83EGPR15PASCOLB	FRANSTAL	1	10/2021	EU	
self	MEUBLE REF5RIGERE SUR BAIE LIBRE N°9638	KFN83EGPR15PASCOLB	FARNSTAL	1	10/2021	EU	
self	TRANCHEUR A PAIN N°9641	TP 180	ROBOT COUPE	1	10/2017	EU	CHANGER LAME USAGEE
self	FONTAINE A EAU N°9639	84AG121000	EDAFIM	1	10/2021	EU	THERMOSTA AGITATEUR CARTOUCHE DETARTRAGE DESINFECTION
self	FONTAINE A EAU N°9640	84AG121000	EDAFIM	1	10/2021	EU	CARTOUCHE DETARTRAGE DESINFECTION

FICHE INVENTAIRE BIENS DE RETOUR

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 31/12/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR
foyer	ARMOIRE POSITIVE			1	10/2016	V	PREVOIR REMPLACEMENT
roquette	BAIN MARIE ROULANT			1	10/2021		
foyer	MEUBLE BAIN MARIE 3 BACS GN1/1 A AEAU			1	10/2016	EU	
local dechets	CHAMBRE POSITIVE LOCAL POUBELLE N°9680		MASTERCELLA	1	10/2021	S	
local dechets	DESINCTISEUR N°9652	IBRFX 20 IN	FRANSTAL	1	10/2021	HS	HORS SERVICE a été remplacé
local dechets	DESINCTISEUR N°9652	CAPTEURE 30 INS	CAPTEURE	1	10/2021	S	
laverie	CENTRALE DE DESINFECTION N°9653		FRANSTAL	1	10/2021	S	
self	DESINCTISEUR N°9650	CAPTEURE 30 INS	CAPTEURE	1	10/2021	S	
self	DESINCTISEUR N°9651	CAPTEURE 30 INS	CAPTEURE	1	10/2021	S	
laverie conditionnement	CENTRALE DE DESINFECTION N°9654		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
reception	CENTRALE DE DESINFECTION N°9655		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
stockage	CENTRALE DE DESINFECTION N°9656		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
local dechets	CENTRALE DE DESINFECTION N°9657		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
production chaude	CENTRALE DE DESINFECTION N°9658		FRANSTAL	1	10/2021	EU	
bureau	BOITIER ALARME NON RELIE AU TELEPHONE			1	10/2021	EU	EN ATTENTE DE CONTRAT
preparation froide	ROBOT KITCHENAID		KITCHEN	1	10/2015	EU	
deboitage	OUVRE BOITE MANUEL			1	10/2021	EU	
reception	BALANCE	B3C S 601	SERENITE	1	10/2021	EU	
production chaude	BALANCE DHAUS	C 11	DHAUS	1	10/2015	EU	
preparation chaude	MIXER		DYNAMIC	1	10/2015	V	
self	MICRO ONDES	P 1100 C	CODIGEL	1	10/2021	EU	
self	REFRIGERATEUR PAI		BEKO	1	10/2020	EU	

Signature

Pour la Ville de CHEVAL BLANC,

-
-
-
-
-
-

Signature

Pour le délégué Elior,

KUSZELEWSKI SEBASTIEN

BE - Bon Etat
S- Satisfaisant
EU - Etat d'Usage
D- Dégradé
V - Vétuste
HS- Hors service retiré

FICHE INVENTAIRE BIENS DE REPRISE

CUISINE CENTRALE

Date de réalisation : 31/12/2023

Date d'édition :

Zone	Equipement	Modèle	Marque	Qté	Date acquisition	Etat	Observation OU TRAVAUX A PREVOIR

Signature
 Pour la Ville de CHEVAL BLANC,

-
-
-
-
-
-

Signature
 Pour le délégué Elior,

 KUSZELEWSKI SEBASTIEN

BE - Bon Etat

S- Satisfaisant

EU - Etat
d'Usage

D- Dégradé

V - Vétuste

HS- Hors service retiré

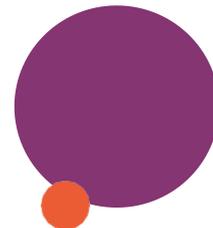
ANNEXE 2 :

LES RAPPORTS PRÉVENTIFS ET CURATIFS DE LA MAINTENANCE

TABLEAU CURATIF DU PRESTATATAIRE

DALKIA

CONCERNANT LA CHAUFFERIE PRISE EN CHARGE PAR LA VILLE



Descriptif d'action	Date du devis		N° DI OU DMD	Numero de devis	Montant Devis	N° commande CLIENT	Code R	Devis Vers	Date travaux	PVBE Envoyé le	Retour PVBE Signé	TERMINE
REPLACEMENT KIT ALLUMAGE	17/10/2023	CANTINE CENTRALE		C23172690- 1	194,98€		GX1245443B	KUSZELEWSKI	24/10/2023	09/02/2024	19/02/2024	OK
REPLACEMENT FILTRES CTA + NEUTRALISEUR DE CONDENSATS	19/10/2023	CANTINE CENTRALE		C23175176- 1	853,38€		GX1253369H	KUSZELEWSKI	24/10/2023	09/02/2024	19/02/2024	OK
Analyse régionale	20/11/2023	CANTINE CENTRALE		C23195268- 1	386,13€			KUSZELEWSKI				
REPLACEMENT CARTE CTA	20/12/2023	CANTINE CENTRALE		C23198223- 1	786,93€		GX1289769X	KUSZELEWSKI	09/02/2024	09/02/2024	19/02/2024	OK
REPLACEMENT CARTE ROUE	22/01/2024	CANTINE CENTRALE		C24014055- 1	725,82€		GX1297745K	KUSZELEWSKI	09/02/2024	09/02/2024	19/02/2024	OK

Chaufferie hors d'usage au 01/09/2023
Entretien non effectué avant AO

Analyse de l'évolution générale des ouvrages et du gros matériel



CONTRAT DE MOYEN

LA CHAUFFERIE

REPORTING SITE: CHEVAL BLANC - GROUPE SCOLAIRE M ANDRE - CANTINE CENTALE

Secteur: JM. FONT - XAVIER MOORES	Dépannage inclus: OUI Astreinte: NON	Code Di: D0176GA-00
Date de prise en charge: 15/11/2023	Délais d'intervention: 8H	Production: OUI Distribution: NON
État: Nouveau		

OBSERVATION GÉNÉRALE :

Prise En Charge et Analyse de Risque Sécurité



Date PEC	Observation PEC	Document PEC remis :	Etat PEC:
15/11/2023	<ul style="list-style-type: none"> - Fuite raccord ballon de stockage - Absence d'évacuation pour vidanger le ballon tampon 195 Litres - Absence d'armoie de commande des pompes - Câblage dangereux des pompes (câblages sur WAGO) - Câble nu sous tension au niveau de la pompe de circulation (risque pour les personnes et le matériel) - Fuite sur raccord CTA réflecteur - Servomoteur CTA réflecteur à remplacer. - Nombreuses fuites pas suite passage bureau de contrôle (Bureau Ventes) réalisé par Néotech récemment - Absence du schéma de principe en chaufferie - Défaut panne 98 sur chaudière N°2 - Thermomètres non adaptés sur CTA - Pas de COE (en attente de la petite dame de la mairie) - Pas d'analyse fonctionnelle de l'installation - Programmation des régulations CTA cuisine et salle non fonctionnelle (reprise priorité switch régulation pompes par Dalkia) - Disjoncteur pas aux normes, car installé trop près du sol (intérieur à 50cm) - Manque vanne d'arrêt et manomètre pression sur les 2 vases d'expansion 35 Litres. - Analyse légitime à réaliser. - Risque de heurt de tête en montant le saut de loup dans le local CTA. 		NOK

Date ARS:	Observation ARS:	Etat ARS
		TRAVAUX A PREVOIR

Liste détaillée des équipements



Matériel	Qté	Statut	Etat	Bâtiment	Local	Niveau	Photo signalétique	Photo équipement
----------	-----	--------	------	----------	-------	--------	--------------------	------------------

CHAUDIERE GAZ N°1	1	En service	BON	PRINCIPAL	CHAUFFERE	R+1		
PANOPLE POMPES CIRCULATION	5	En service	BON	PRINCIPAL	CHAUFFERE	R+1		
VASE d'expansion N°1	2	En service	BON	PRINCIPAL	CHAUFFERE	R+1		
BALLON TAMPON	1	En service	BON	PRINCIPAL	CHAUFFERE	R+1		
SEPARATEUR HYDRAULIQUE	1	En service	BON	PRINCIPAL	CHAUFFERE	R+1		

ARMOIRE COMMANDE	1	En service	BON					
Disjoncteur	1	En service	BON	PRINCIPAL	CHAUFFERIE	R+1		
CTA REFECTOIRE	1	En service	BON	PRINCIPAL		R+1		
VARIATEUR DE VITESSE MOTEUR CTA	1	En service	BON	PRINCIPAL		R+1		
ENSEMBLE BAES	26	En service	BON	PRINCIPAL		RDC et R+1		
ENSEMBLE ARMOIRE ELECTRIQUE (BOIS CONTROLE REGLEMENTAIRE)	1	En service	BON	PRINCIPAL	Local Electrique	RDC		

ADOUCEUR	1	En service	BON	PRINCIPAL		R+1		
CHAUDIERE GAZ N°2	1	En service	MALVAS	PRINCIPAL	CHAUFFERIE	R+1		
CTA CUISINE	1	En service	BON	PRINCIPAL		R+1		
VMC	1	En service	BON	PRINCIPAL		R+1		
TAB LEAU ELEC FORCES ET LUMIERE	1	En service						

Observation maintenabilité



Matériel	Local	Observation Sécurité	Photo sécu	Observation maintenabilité	Photo maint.	Observation Autre	Photo autre
----------	-------	----------------------	------------	----------------------------	--------------	-------------------	-------------

CHAUDIERE GAZ N°1	CHAUFFERIE						
PANOPLE POMPES CIRCULATION	CHAUFFERIE						
VASE d'expansion N°1	CHAUFFERIE					Pas de Mario pression et pas de vanne d'arrêt sur les 2 vases d'expansion de 35 Litres.	
BALLON TAMPON	CHAUFFERIE						
SEPARATEUR HYDRAULIQUE	CHAUFFERIE						
ARMOIRE COMMANDE							
Disconnecteur	CHAUFFERIE					Disconnecteur non conformes	
CTA REFLECTOIRE						Fuite au hydraulique circulation.	
VARIEUR DE VITESSE MOTEUR CTA							
ENSEMBLE BAES							

ENSEMBLE ARMOIRE ELECTRIQUE (HORS CONTRÔLE RÉGLEMENTAIRE)	Local Electrique						
ADOUCCISSEUR							
CHAUDIERE GAZ N°2	CHAUFFERIE					Alarme N°08 Emer Module d'extension 1	
CTA CUISINE							
VMC							
TABLEAU ELEC FORCE ET LUMIERE							

CONFORME



Rapport d'intervention préventif ELEC - Armoire/thermo

Site : CHEVAL BLANC - GROUPE SCOLAIRE M ANDRE - CANTINE CENTALE
Adresse postale : 195 RUE DES ECOLES GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE 84460
CHEVAL BLANC

Relevé de fonctionnement 

Date d'intervention : 06/11/2023
Nom du technicien : POULIQUEN Laurent

Opérations réalisées : (A) Contrôle armoire + thermographie

- Réaliser un contrôle visuel de l'état général du tableau
- Contrôler le fonctionnement
- Contrôler les signalisations et les reports d'alarmes
- Contrôler l'alimentation
- Réaliser une analyse thermographique
- Dépoussiérer et resserrer éventuellement les connexions

Réserve: NON

Commentaire Réserve:

Message du technicien : Voir rapport



Signatures 

Affaire suivie par **M. FONT**

DALKIA SA au capital de 220 047 504 €
37, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 59250 Saint-André-Lez-Lille
456 500 537 RCS Lille Métropole

CONFORME



Rapport d'intervention préventif CVC - RAMONAGE

Site : CHEVAL BLANC - GROUPE SCOLAIRE M ANDRE - CANTINE CENTALE
Adresse postale : 195 RUE DES ECOLES GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE 84460
CHEVAL BLANC

Relevé de fonctionnement

Date d'intervention : 24/10/2023
Nom du technicien : XAVIER MOORES

Opérations réalisées : (A) *Entretien ramonage (*Attestation réglementaire)
[x] Ramonage du conduit de fumées, du carneau et de la chaudière

Réserve: OUI

Commentaire Réserve: Les 2 pompes de charges primaire sont connecté oar des wagons. N c

Message du technicien : Changement kit d'allumage x2 .nettoyage foyer/échangeur
.contrôle vacuité et étanchéité gaz .ok.nettoyage ballon tampon ecs /changement de joint
..



Signatures

Affaire suivie par JM. FONT



DALKIA SA au capital de 220 047 504 €
37, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 59350 Saint-Amand-les-Lille
456 500 537 RCS Lille Métropole

Rapport d'intervention préventif CONTRÔLE BLOC DE SECOURS

Site : CHEVAL BLANC - GROUPE SCOLAIRE M ANDRE - CANTINE CENTALE
Adresse postale : 195 RUE DES ECOLES GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE 84460
CHEVAL BLANC

Relevé de fonctionnement

Date d'intervention : 16/10/2023
Nom du technicien : POULIQUEN Laurent
Opérations réalisées :

- Vérifier que le témoin de charge est allumé en présence de l'alimentation secteur
- Procéder à la coupure de l'alimentation secteur des blocs autonomes d'éclairage de sécurité (BAES)
- Vérifier l'allumage de toutes les lampes d'éclairage de sécurité
- Vérifier le fonctionnement de la télécommande en effectuant avec celle-ci une mise à l'état repos et une mise à l'état de fonctionnement
- Vérifier conformité du délai d'allumage après coupure
- Procéder au rétablissement de l'alimentation secteur des blocs autonomes d'éclairage de sécurité (BAES).
- Etablir un rapport de visite détaillé

Réserve: **NON** Nombre de NOK : 0

Message du technicien : Installation récente rien a signaler

Liste détaillée des équipements

N°	Emplacement	Modèle / Marque	Batterie suplh	Date de remplacement	ETAT FINAL	Observation	Photo
1	Local tgbt	LEGRAND	OUI		OK		
2	Couloir	LEGRAND	OUI		OK		
3	Couloir	LEGRAND	OUI		OK		
4	Chambre froide 1	LEGRAND	OUI		OK		
5	Déboitage	LEGRAND	OUI		OK		
6	Cuisine	LEGRAND	OUI		OK		
7	Laverie	LEGRAND	OUI		OK		
8	Laverie	LEGRAND	OUI		OK		

9	Vaisselle	LEGRAND	OUI		OK		
10	Cuisine	LEGRAND	OUI		OK		
11	Cuisine	LEGRAND	OUI		OK		
12	Sas export	LEGRAND	OUI		OK		
13	Couloir	LEGRAND	OUI		OK		
14	Couloir	LEGRAND	OUI		OK		
15	Couloir	LEGRAND	OUI		OK		
16	Sortie réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
17	Réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
18	Réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
19	Réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
20	Sortie réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
21	Ambiance réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
22	Ambiance réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
23	Ambiance réfectoire	LEGRAND	OUI		OK		
24	Couloir chaudière	LEGRAND	OUI		OK		
25	Local chaudière	LEGRAND	OUI		OK		
26	Combles	LEGRAND	OUI		OK		
0	Tgbt télécommande baes	SCHNEIDER	OUI		OK		
27	Combles	LEGRAND	OUI		OK		

Signatures

Affaire suivie par JM. FONT





DALKIA SA au capital de 220 047 504 €
37, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 59350 Saint-André-Lez-Lille
456 500 537 RCS Lille Métropole

TABLEAU DE VISITE PREVENTIVE PRVIVILEGE

ETABLISSEMENT		ELIOR ELRES CHEVAL BLANC			
CONTRAT N°:		114			
DATE DE VISITE: 15/03/24	TEST GAZ: 24mb/15mn	LEGENDE ÉTÂT DU MATERIEL: VETUSTE: V / USAGÉ: U / CORRECT: C / BON: B / TRÈS BON: TB			
MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
CUISINE					
ARMOIRE FROIDE NEGATIVE ELECTROLUX MOD: RE471FF NS: 90810004 R404	9673				
ARMOIRE FROIDE POSTIVE ELECTROLUX MOD: RE471FN NS: 85010007	9671				
CELLULE FRIGINOX 10 NIV MOD: MX30-15AEC NS: 72127-2130692001 R404	9672				
ARMOIRE DE MAINTIEN TECHNOCHAUD	9664				
FOUR ELECTROLUX 10 NIV ELECTRIQUE ELECTROLUX MOD: AOS101EKA1 SN: 45010001	9663	CARTOUCHE BRITA KIT AMPOULE DU HAUT			
ADOUCCISSEUR					

MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
FOUR UNOX CHEFTOP ELECTRIQUE 10 NIVEAUX MOD: XCVIC-1011-EPRM NS: 2021D0093107	9662				
SAUTEUSE ROSINOX GAZ MOD: 1312AS1696 SN: 43624-26079499001	9660				
SAUTEUSE ROSINOX GAZ MOD: 1312AS1696 SN: 43624-26079599001	9661				
ELEMENT 2 FEUX AVEC PLAQUE FRANSTAL ROSINOX MOD: PCF25G + 2FND 10-7/PL NS:89335-2679504001	9659				
ELEMENT BAC DE SALAGE ET MAINTIEN ROSINOX MOD: BSAFVSC/PLF9 NS: 49237-26795050001	9666				
FRITEUSE ROSINOX MOD: FR15EHPSREVEL/PL NS: 89335-2679502001	9665				
FRITEUSE ROSINOX MOD: FR15EHPSREVEL/PL NS: 89335-2679504001	9667				
ROBOT COUPE R3 3000 MOD: R3D 3000 SN: 04450114401	9670				

MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
ARMOIRE DE STERILISATION FRANSTAL MOD: IBRARM30A NS: 20254024	9668				
ARMOIRE DE STERILISATION	9669				
ROBOT MELANGEUR XBM 20 ELECTROLUX MOD: XBM20S NS:9FJU 60023802 71410001	9674				
ESSOREUSE FRANSTAL	9679				
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	9646	RESISTANCE EVAPORATEUR			
CHAMBRE FROIDE POSITIVE SAS	9647				
CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF	9648				
CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LEGUMES	9659				

MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
LOCAL REFRIGERE	9678				
ARMOIRE FROIDE A CHARIOT 2 PORTES	9677			GRUPE INACCESSIBLE	
TRANCHEUR FURNOTEL MOD: GPR 350 NS: 07020001	9675				
1 CL 50 ROBOT COUPE MOD: CL00E2V NS: 04310113011	9676				
1 MACHINE A LAYER A AVANCEMENT COMENDA MOD: ACR11 NS: KABO21340421	9634				
1 ADDUCISSEUR MOD: VC4600MECH SN: A1959-210208	9645				
CHARIOS CHAUFFE ASSIETTES BLANCO MOD:00374836 NS: 0100158078	9642				
CHARIOS CHAUFFE ASSIETTES BLANCO MOD:00374836 NS: 0100157828	9643				

MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
CHARIOS CHAUFFE ASSIETTES BLANCO MOD:00374836 NS: 0100158079	9644				
1 MEUBLE BAIN MARIE 4 BACS A EAU MOD: KFN83EGBP13PABLPIA NS: A210068300008	9635				
1 MEUBLE VITRO CERAMIQUE 1 GN2/1 MOD: KFN83EGVCS9PASC0BLPIA NS: A210068300010	9636				
MEUBLE REFRIGERE SUR SAIE LIBRE MOD: KFN83EGPR13PASC0BL NS: A210068300005	9637				
MEUBLE REFRIGERE SUR SAIE LIBRE MOD: KFN83EGPR13PASC0BL NS: A210068300004	9638				
1 TRANCHEUR A PAIN TP180 NS: W1420125901	9641	LAME			
FONTAINE A EAU EDAPIM MOD: 844G121000 R134	9639		THERMOSTAT AGITATEUR CARTOUCHE DETARTRAGE DESINFECTION		
FONTAINE A EAU EDAPIM MOD: 844O121000 NS:092101733142 R134	9640		CARTOUCHE DETARTRAGE DESINFECTION		

MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
1 MEUBLE BAIN MARIE 3 BACS GN1/1 A EAU					
1 LOCAL A POUBELLE	9680				
1 DESINSECTEUR FRANSTAL MOD: IBRFK 20 IN NS: 21119 122 MTEG	9652		LAMPE UV		
CENTRALE DE DESINFECTION	9653				
DESINSECTEUR MOD: CAPTEUR 30 INS NS: 2333009ML	9650				
DESINSECTEUR MOD: CAPTEUR 30 INS NS: 2333001ML	9651				
CENTRALE DE DESINFECTION	9654				
CENTRALE DE DESINFECTION	9655				

MATERIELS	NUMERO	TRAVAUX URGENTS A PREVOIR	TRAVAUX SECONDAIRES A PREVOIR	COMMENTAIRES	ETAT
CENTRALE DE DESINFECTION	9656				
CENTRALE DE DESINFECTION	9657				
CENTRALE DE DESINFECTION	9658				
1 BOITIER ALARME PAS SUR TELEPHONE					

ANNEXE 3 :

RAPPORTS ANALYSES

**PRÉLÈVEMENTS PRODUITS FINIS ET PLAN D ACTIONS
SUR LES NON-CONFORMITES MAJEURES**



N° de rapport: AR-23-RW-24316-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

E L R E S
GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310533 : F3LR-261-B0004 - RAISINS

Données fournies par le client

Conditionnement :	bol	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	12 - Réfrigérateur	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Réfrigéré
		Code Visite :	RW04149/C-202305
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁽¹⁾ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 18/09/2023 10:13:00 F3LR : Hiba Chargui 5

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
<u>Indicateurs d'hygiène des procédés</u>				
⁽⁴⁾ Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPURVAL 4th MFS (WC93774)	< 2 000	Règl 2073/2005 modifié	50 000
⁽⁴⁾ Levures et moisissures ufc/g	NF V08-059	800 NE		50 000
Levures ufc/g	Méthode interne - Numération - milieu non chromogène (Gélose GGC 25°C - 120h/-3h)	< 100		
Moisissures ufc/g	Méthode interne - Numération - milieu non chromogène (Gélose GGC 25°C - 120h/-3h)	800 NE		
^(a) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 15549-2	< 10		100
<u>Indicateurs de sécurité sanitaire</u>				
⁽⁴⁾ Salmonella /25 g	BNR 2307-10/11	Non détecté	Non détecté	

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-291981-01

 Code client : RWD4149 (A003270470ES)
 Analyse réalisée sur le site de Woippy
 Reçu au laboratoire le : 19/09/2023 10:44 à 3.3°C
 Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310531 : F3LR-261-B0002 - GASPACHO

Données fournies par le client

Conditionnement :	marmite	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	33 - Local préparations chaudes	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RWD4149/C-202305
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 10:13:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui
Température du produit (°C)		75.7

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client	
Indicateurs d'hygiène des procédés					
(M) Flore aérobie mésophile (30°C) ufc/g	XP V08-024	< 80 000 *	Regl 2073/2005 modifié	1 000 000	
(M) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPYRAL 4h MRS (W063774)	< 2 000			
(M) Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé			100
(p) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 19549-2	< 10			10
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6888-1/Conf	< 100			100
(p) Clostridium perfringens ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7327	< 10			30
(M) Salmonella /25 g	BAR 2307-10/11	Non détecté		Non détecté	

Ce rapport d'analyse concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 pages(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-201980-01

Code client : RW04149 (A003270470E5)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C.

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
**GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
 (048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC**
Echantillon N° 654-2023-00310530 : F3LR-261-B0001 - PAELLA FRUITS DE MER CHORIZO

Données fournies par le client

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	33 - Local préparations chaudes	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RW04149/C-202305
		Type intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁰¹ Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 10:13:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui
Température du produit (°C)		88.9

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés			Regl 2017/2005 modifié	
^[M] Flore aérobie mésophile (30°C) ufc/g	X ^P V08-024	< 20 000		1 000 000
^[M] Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPYRAL 4h MR12 (V060774)	12 000 ^{NE}		
^[M] Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(α) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 18549-2	< 10		10
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 5065-1:Conf.	< 100		100
(π) Bacillus cereus présomptifs (30°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(π) Clostridium perfringens ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
^[M] Salmonella /25 g	BAR 23.07-10/17	Non détecté		Non détecté

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-291982-01

 Code client : RW04149 (A003270470ES)
 Analyse réalisée sur le site de Woippy
 Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C
 Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310539 : F3LR-261-B0005 - PAELLA FRUITS DE MER CHORIZO

Données fournies par le client.

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	33 - Local préparations chaudes	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A reception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RW04149/E-202307
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 10:59:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui
Température du produit (°C)		88.9

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés			Regl 2073/2005 modifié	
[1] Flore aérobie mésophile (30°C) ufc/g	XP V08-024	< 80 000		1 000 000
[4] Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPIRAL 4th APIS (W063174)	< 2 000		
[6] Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
(a) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 15849-2	< 10		10
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 5885-1:2007	< 100		100
(p) Bacillus cereus présomptifs (30°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
(n) Clostridium perfringens ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7937	< 10		30
[4] Salmonella /25 g	BKR 2307-10/11	Non détecté		Non détecté

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-202760-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES

**GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
 (048460)**
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310540 : F3LR-261-L0002 - PAELLA FRUITS DE MER CHORIZO

Données fournies par le client

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	33 - Local préparations chaudes	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RW04149/E-202307
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁽¹⁾ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 18/09/2023 10:59:00 F3LR : Hiba Chargui 88.9

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs de sécurité sanitaire ⁽⁴⁾ Listeria monocytogenes 37°C /25 g	BNF 23/02-11/02	Non détecté	Règl 2017/2000 modifié Non détecté	

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. (il comporte 2 page(s)).

Page 1/2

Eurofins Agro-Analyses

40 route de Rombas

57140 Woippy

SAS au capital de 1.350.000€

RCS Metz TI 339 875 817

TVA FR 32 339 875 817





N° de rapport: AH-23-RW-202301-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310532 : F3LR-261-B0003 - FROMAGE COMTÉ

Données fournies par le client

Conditionnement :	assiette	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	12 - Réfrigérateur	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Réfrigéré
		Code Visite :	RW04149/C-202305
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁽¹⁾ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 18/09/2023 10:13:00 F3LR : Hiba Chargui 4.9

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
(*) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 18449-2	< 10	Reg 2017/2025 modifié	100
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6883-2	< 100		100
(H) Salmonella /25 g	SNR 23/07-10/11	Non détecté		Non détecté

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AN-23-RW-292703-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310534 : F3LR-261-L0001 - PAELLA FRUITS DE MER CHORIZO

Données fournies par le client.

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	33 - Local préparations chaudes	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RW04149/C-202305
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
(2) Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 18/09/2023 10:13:00 F3LR : Hiba Chargui 88.9

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs de sécurité sanitaire (1) Listeria monocytogenes 37°C /25 g	ENR 23102-11/02	Non détecté	Regl 2017/2005 modifié Non détecté	



N° de rapport: AR-23-REV-204317-01

Code client : RWD4149 (A003270470EB)
 Analyse réalisée sur le site de Woippy
Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C
Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310544 : F3LR-261-B0007 - ABRICOT

Données fournies par le client.

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	13 - Buffet	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Température ambiante
		Code Visite :	RW04149/E-202308
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁽⁰¹⁾ Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 11:26:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui
Température du produit (°C)		24

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
^(A) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPIRAL 48h MR2 (WGS3774) NF V05-059	< 2 000		50 000
^(A) Levures et moisissures ufc/g	Méthode interne - Numération - Milieu non chromogène (Gélose GGC 25°C - 120h(+3d))	900 ^{NE}		50 000
Levures ufc/g		600 ^{NE}		
Moisissures ufc/g	Méthode interne - Numération - Milieu non chromogène (Gélose GGC 25°C - 120h(+3d))	< 400 [*]		
^(B) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 18549-2	< 10		100
Indicateurs de sécurité sanitaire				
^(A) Salmonella /25 g	BNR 2307-101T	Non détecté	Non détecté	

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-291963-01

 Code client : RW04149 (A003270470ES)
 Analyse réalisée sur le site de Woippy
 Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C
 Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310543 : F3LR-261-B0006 - BLANC DE POULET AU FOUR

Données fournies par le client

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	18/09/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	AMT : armoire maintien température	Crèches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RW04149/E-202306
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 11:26:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui
Température du produit (°C)		75.3

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client	
Indicateurs d'hygiène des procédés					
[4] Flore aérobic mésophile (30°C) ufc/g	XP V08-034	< 20 000	Réglé 2017/3/2005 modifié	1 000 000	
[4] Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPHVAL 48h MRS (V063774)	< 2 000			
[4] Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé			100
(a) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 15849-2	< 10			10
(§) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6888-1:2007	< 100			100
(a) Clostridium perfringens ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7927	< 10			30
[4] Salmonella /25 g	BNF 2307-10/11	Non détecté		Non détecté	

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AP-23-RW-327593-01

Code client : RW04149 (A003270470E5)

Analyse réalisée sur le site de Wolppy

Reçu au laboratoire le 17/10/2023 09:06 à 1.2°C

Date de mise en analyse : 17/10/2023

E L R E S
GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00347220 : F3LR-289-B0005 - PRUNEAUX

Données fournies par le client

Conditionnement :	plateau	Fabriqué le :	16/10/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	05 - Self chaud / Froid	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Réfrigéré
		Code Visite :	RW04149E-202310
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁰¹ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 16/10/2023 12:10:00 F3LR : Hiba Chargui 11.7

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
^(H) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPIRAL 48h MRS (W03274) NF V05-052	< 2 000	Négl 2073/2005 modifié	50 000
^(H) Levures et moisissures ufc/g	Méthode interne / Numération - Milieu non chromogène (Gélose GGC 25°C - 120h(+3h)	< 400		50 000
Moisissures ufc/g	Méthode interne / Numération - Milieu non chromogène (Gélose GGC 25°C - 120h(+3h)	< 100		
^(a) Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 19549-2	< 400		
^(H) Salmonella /25 g	BIOR 23/07-10/11	< 10		
Indicateurs de sécurité sanitaire				
^(H) Salmonella /25 g	BIOR 23/07-10/11	Non détecté	Non détecté	

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-324025-01

Code client : RW04149 (A003270470E5)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 17/10/2023 09:06 à 1.2°C

Date de mise en analyse : 17/10/2023

E L R E S
GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00347219 : F3LR-289-B0004 - RATATOUILLE

Données fournies par le client

Conditionnement :	bac inox	Fabriqué le :	16/10/2023
Echantillon critique:	0	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Lieu de prélèvement :	06 - Meuble / Self chauffant	Crêches :	02 - Non
Type d'analyse :	A réception	Etat au prélèvement :	Chaud
		Code Visite :	RW04149/E-202310
		Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
<input type="checkbox"/> Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur Température du produit (°C)		Prélevé 16/10/2023 12:10:00 F3LR : Hiba Chargui 69.8

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
^(M) Flore aérobie mésophile (30°C) ufc/g	XP V05-024	< 20 000	Rég 2073/2005 modifié	1 000 000
^(M) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) ufc/g	Méthode interne / SPVRAL 48h MRS (WGS2774)	< 2 000		
^(M) Ratio Flore Totale/Flore Lactique	Calcul	Non calculé		100
<input type="checkbox"/> Escherichia coli β-glucuronidase positive ufc/g	Méthode interne adaptée de NF ISO 18549-2	< 10		10
<input type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive (37°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 6883-1/Coef	< 100		100
<input type="checkbox"/> Bacillus cereus présomptifs (30°C) ufc/g	Méthode interne adaptée de NF EN ISO 7932	< 100		500
^(M) Salmonella /25 g	SNR 2307-10/11	Non détecté		

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 02

Rapports Analyses prélèvements surfaces





N° de rapport: AR-23-RW-202563-01

Code client : RW04149 (A003270470E5)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES

GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310538 : F3LR-261-S0004 - LOUCHE

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire :	02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique :	0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 09:21:00
Code Visite :	RW04149/C:202305	Famille de surface :	petits matériels et contenants
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
		Zone :	cuisson / préparation chaude

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 10:20:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Coliformes totaux (37°C) ufc/10 cm ²	Bière péalisée	0	Règl 20732005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) ufc/10 cm ²	Bière péalisée	0		25

Déclaration de conformité : Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Woippy, le 21/09/2023
Frédéric Lopez
ASM

NOTE EXPLICATIVE

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: A9-23-RW-202302-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310537 : F3LR-261-S0003 - ÉCUMOIRE

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire :	02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique:	0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 09:21:00
Code Visite :	RW04149/C-202305	Famille de surface :	petits matériels et contenants
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
		Zone :	cuisson / préparation chaude

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 18/09/2023 10:20:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Coliformes totaux (37°C) ufc/10 cm²	Bière gelée	0	Regl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) ufc/10 cm²	Bière gelée	0		25

Déclaration de conformité :
Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Woippy, le 21/09/2023
 Frédéric Lopez
 ASM

NOTE EXPLICATIVE

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).



N° de rapport: AR-23-RV-202501-01

Code client : RW04149 (A003270470E5)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310536 : F3LR-261-S0002 - BAC INOX

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire : 02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique : 0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 09:21:00
Code Visite : RW04149/C-202305	Famille de surface :	petits matériels et contenants
Type Intervention : 01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
	Zone :	plonge

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 18/09/2023 10:20:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Coliformes totaux (37°C) ufc/10 cm ²	Bisme gelosée	0	Regl 2073/2005 modifié	0
Flore aérobie (37°C) ufc/10 cm ²	Bisme gelosée	0		25

Déclaration de conformité :
Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non ouverte par l'accréditation

Woippy, le 21/09/2023
Frédéric Lopez
ASM

NOTE EXPLICATIVE

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).



N° de rapport: AF-23-RW-20250-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)
Analyse réalisée sur le site de Woippy
Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C
Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310535 : F3LR-261-S0001 - ASSIETTE DE SERVICE

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire : 02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique : 0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 09:21:00
Code Visite : RW04149/C-202305	Famille de surface :	petits matériels et contenants
Type Intervention : 01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
	Zone :	alotissement

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
Q1 Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 18/09/2023 10:20:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Coliformes totaux (37°C) ufc/10 cm ²	Bière gélosée	0	Regl 2073/2005 modifié	0
Flora aérobie (37°C) ufc/10 cm ²	Bière gélosée	0		25

Déclaration de conformité :
Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Woippy, le 21/09/2023
Frédéric Lopez
ASM

NOTE EXPLICATIVE

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2



N° de rapport: AR-23-RW-200707-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)

195 RUE DES ECOLES

84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310542 : F3LR-261-S0006 - COUTEAU
Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire : 02 - Non

Echantillon critique: 0

Code Visite : RW04149/E-202307

Type intervention : 01 - Passage régulier planifié

Acheminement : Envoi colis : frais du laboratoire

Date et heure du dernier nettoyage : 18/09/2023 10:00:00

Famille de surface : petits matériels et contenants

Type de prélèvement de surface : Ecouvillon

Zone : préparation froide

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁰¹ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 18/09/2023 11:05:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés				
^(A) Listeria monocytogenes 37°C /Surface	BNR 23.02-11/02	Non détecté	Règl 20732005 modifié	Non détecté
^(H) Listeria spp 37°C /Surface	BNR 23.02-11/02	Non détecté		Non détecté

Déclaration de conformité :
Qualité satisfaisante.

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.

 Woippy, le 21/09/2023
 Lise Laugustin
 ASM



N° de rapport: AP-23-RW-202504-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES

GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-

(048460)

195 RUE DES ECOLES

84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310541 : F3LR-261-S0005 - COUTEAU

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire :	02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique:	0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 10:00:00
Code Visite :	RW04149/E-202307	Famille de surface :	petits matériels et contenants
Type intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
		Zone :	préparation froide

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement		Prélevé
Date et heure de prélèvement		18/09/2023 11:05:00
Préleveur		F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Colliformes totaux (37°C) ufc/10 cm ²	Bière gélosée	0	Rég 2073/2005 modifié	0
Flora aérobie (37°C) ufc/10 cm ²	Bière gélosée	0		25

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Woippy, le 21/09/2023
Frédéric Lopez
ASM

NOTE EXPLICATIVE

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 02



N° de rapport: AR-23-RW-230703-01

Code client : RW04149 (A003270470E5)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES

GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-

(048460)

195 RUE DES ECOLES

84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310546 : F3LR-261-S0008 - PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire :	02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique:	0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 11:00:00
Code Visite :	RW04149/E-202308	Famille de surface :	plan de travail
Type intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Ecouvillon
		Zone :	stockage

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
01 Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 18/09/2023 11:40:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Indicateurs d'hygiène des procédés			Rég 2073/2005 modifié	
(M) Listeria monocytogenes 37°C /Surface	BXR 23-02-11/02	Non détecté		Non détecté
(M) Listeria spp 37°C /Surface	BXR 23-02-11/02	Non détecté		Non détecté

Déclaration de conformité :

Qualité satisfaisante.

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.



Woippy, le 21/09/2023
Lisa Laugustin
ASM



N° de rapport: AR-23-10V-29355-01

Code client : RW04149 (A003270470EB)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 19/09/2023 10:44 à 3.3°C

Date de mise en analyse : 19/09/2023

ELRES
GRUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)
 195 RUE DES ECOLES
 84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00310545 : F3LR-261-S0007 - PLANCHE À DÉCOUPER BLANCHE

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire :	02 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique:	0	Date et heure du dernier nettoyage :	18/09/2023 11:00:00
Code Visite :	RW04149/E-202308	Famille de surface :	plan de travail
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
		Zone :	stockage

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
⁰¹ Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 18/09/2023 11:40:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
Coliformes totaux (37°C) ufc/10 cm ²	Sème gélosé	0	Reg 2073/2005 modifié	0
Flore aérobique (37°C) ufc/10 cm ²	Sème gélosé	0		25

Déclaration de conformité :

Résultat satisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation

Woippy, le 21/09/2023
 Frédéric Lopez
 ASM

NOTE EXPLICATIVE

Ce rapport d'essai ne concerne que l'échantillon soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte 2 page(s).

Page 1/2

Rapport audit hygiène du 19 Septembre 2023



A	AIU	1.822	12.349.000
B	EJK	3.680	238.681.000
C	FB	1.062	85.678.000
D	KEE	4.95	8.369.000
E	WKR	8.569	189.301.000
F	QOP	6.602	102.698.000
G	TIK	890	24.697.000
H	WNS	6.280	76.002.000
I	AHD	2.436	57.610.000



A

02

03

01

B

elior

COMPTE RENDU
AUDIT HYGIENE RESTAURANT LIVRAISONS

Client	GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE - (4736) - (048460)
	195 RUE DES ECOLES 84460 CHEVAL BLANC
Interlocuteur	Mr Kuszelewski
Date de l'audit	18/09/2023 - 08:30
Effectué par	F3LR: Hiba Chargui

LEGENDE DE LA GRILLE D'OBSERVATION :	Critère satisfaisant : S	Critère non évalué : NV
	Critère acceptable : A	Critère sans objet : SO
	Critère non satisfaisant : N	

Historique de la note finale



	2022-V5		HISTORIQUE			
	Résultat	Evol.	2022-V4	2022-V3	2022-V2	2022-V1
NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS	88	↗	83	88	85	84
NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS	1	↘	0	0	0	1
NOTE FINALE	19.8	↘	20.0	20.0	20.0	19.5

Label	Item	Historique				
		Résultat	V5 - 18/09/23	V4 - 09/06/23	V3 - 03/02/23	V2 - 13/09/22
AUDIT HYGIENE RESTAURANT LIVRAISONS						
	Numéro Visite	2022-V5	2022-V4	2022-V3	2022-V2	2022-V1
	Date visite	18/09/23	09/06/23	03/02/23	13/09/22	08/04/22
	Heure visite	08:30	08:35	09:30	08:00	08:00
	Heure fin	10:00	09:40	10:45	09:15	9:15
TA	Type d'audit (Standard ou Renforcé)	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
01	VESTIAIRES					
01.01	Propreté et rangement des vestiaires et sanitaires	2	S	S	S	S
01.02	Approvisionnement des lave-mains	2	S	S	S	S
01.03	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S
01.04	Tenue visiteur	1	S	S	S	S
02	RECEPTION DES MATIERES PREMIERES					
02.01	Propreté et rangement de la zone de réception	2	S	S	S	S
02.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S
02.03	Présence thermomètre sonde ou infrarouge à visée laser	5	S	S	S	S
02.04	Contrôles lors de la réception	5	S	S	S	S
02.05	Contrôles des DLC/DDM des matières premières à réception	5	S	S	S	S
02.06	Présence tableau de T°C à réception	1	S	S	S	S
02.07	Contrôle des températures des matières premières à réception	5	S	S	S	S
02.08	Délai d'attente prolongée des denrées à conserver à température dirigée	2	S	S	NV	S
02.09	Tenue de travail	1	S	S	S	S
03	STOCKAGE Produits (MATIERES PREMIERES, PRODUITS ENTAMES ET PRODUITS FINIS)					
03.01	Propreté des chambres froides et de l'économat	2	S	S	S	S
03.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S
03.03	Protection des denrées	2	S	S	S	S
03.04	Absence de produits à DLC dépassée	5	S	S	S	N
03.05	Absence de produits à DDM dépassée	2	N	S	S	S
03.06	Toutes les denrées sont identifiées	5	S	S	S	S
03.07	Contrôle des DLC des PCEA froides	5	S	S	S	S
03.08	Rangement dans les zones de stockage	2	S	S	S	S
03.09	Respect des conditions de décongélation	5	S	S	S	S
03.10	Contrôle des températures des enceintes réfrigérées positives (dont les distributeurs automatiques) et négatives	5	S	S	S	S
03.11	Vérification température de stockage MP	5	S	S	S	S
03.12	Stockage des produits lessiviels	2	S	S	S	S
03.13	Stockage des barquettes et articles de conditionnement	2	S	S	S	S
03.14	Congélation	2	S	S	S	S
04	DECARTONNAGE/ DECONDITIONNEMENT/ DEBOITAGE/ LEGUMERIE					
04.01	Propreté des zones de décartonnage / déconditionnement / déboitage / légumerie et du matériel	2	S	S	S	S
04.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S
04.03	Approvisionnement des lave-mains	2	S	S	S	S
04.04	Tenue de travail	2	S	S	S	S

Label	Item	Résultat	Historique				
			V5 - 18/09/23	V4 - 09/06/23	V3 - 03/02/23	V2 - 13/09/22	V1 - 08/04/22
04.05	Respect de la procédure de déconditionnement/déboitage	2	S	S	S	S	S
04.06	Séparation des opérations	1	S	S	S	S	S
04.07	Absence de conditionnements fournisseur en production	2	S	S	S	S	S
04.08	Bonnes pratiques d'hygiène	2	S	S	S	S	S
04.09	Eau de Javel	1	S	S	S	S	S
04.10	Désinfection des fruits et légumes	2	S	S	S	S	S
04.11	Conservation des étiquettes Matières Premières	5	S	S	S	S	S
04.12	Présence du registre de traçabilité viande bovine	2	S	S	S	S	S
05	PREPARATIONS FROIDES						
05.01	Propreté de la zone et du matériel et rangement de la zone	2	S	S	S	S	S
05.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S	S
05.03	Approvisionnement des lave-mains	2	S	S	S	S	S
05.04	Respect de la zone de préparation froide	1	S	S	S	S	S
05.05	Tenue de travail et hygiène du personnel	2	S	S	S	S	S
05.06	Bonnes pratiques d'hygiène en préparation froide	2	S	S	S	S	S
05.07	Présence des tableaux des durées de vie	2	S	S	S	S	S
05.08	Contrôle de température en fin de mixage à froid et actions correctives	5	SO	SO	SO	SO	SO
05.09	Contrôle de température en fin de conditionnement des PCEA froides	5	S	S	S	S	S
06	CUISSON/ REFROIDISSEMENT						
06.01	Propreté des locaux et des matériels dont les hottes	2	S	S	S	S	S
06.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S	S
06.03	Approvisionnement des lave-mains	2	S	S	S	S	S
06.04	Tenue de travail et hygiène du personnel	2	S	S	S	S	S
06.05	Bonnes pratiques en cuisson	2	S	S	S	S	S
06.06	Température de mixage à chaud et actions correctives	5	SO	SO	SO	SO	SO
06.07	Contrôle du refroidissement rapide	5	S	S	S	S	S
06.08	Contrôle de la surgélation	5	SO	SO	SO	S	S
06.09	Contrôle des DLC des PCEA issues de refroidissement	5	S	S	S	S	S
07	DISTRIBUTION/ SERVICE						
07.01	Propreté de la zone, des matériels de distribution et de la vaisselle	2	S	S	S	S	S
07.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	S	S	S	S
07.03	Approvisionnement des lave-mains	2	S	S	S	S	S
07.04	Tenue de travail	2	S	S	S	S	S
07.05	Contrôle et enregistrement des températures de distribution des denrées froides	5	S	S	S	S	S
07.06	Contrôle et enregistrement des températures de distribution des denrées chaudes	5	S	S	S	S	S
07.07	Contrôle des huiles de friture	1	S	S	S	S	S
07.08	Informations du consommateur Viande Bovine	2	S	S	S	S	S
07.09	Information du consommateur allergènes	2	S	S	S	S	S
07.10	Gestion des invendus	5	S	S	S	S	S
07.11	Conservation des plats témoins et choix des prélèvements	5	S	S	S	S	S

Label	Item		Résultat		Historique		
			V5 - 18/09/23	V4 - 09/06/23	V3 - 03/02/23	V2 - 13/09/22	V1 - 08/04/22
08	ALLOTISSEMENT/ MISE SUR PLATEAU						
08.01	Propreté de la zone d'allotissement et des matériels utilisés	2	S	SO	S	S	S
08.02	Plan de Nettoyage Désinfection	1	S	SO	S	S	S
08.03	Approvisionnement des lave-mains	2	S	SO	S	S	S
08.04	Tenue de travail	2	S	SO	S	S	S
08.05	Contrôle et enregistrement des températures produits froids en cours d'allotissement	5	S	SO	S	S	S
08.06	Contrôle et enregistrement des températures produits chauds en cours d'allotissement	5	S	SO	S	S	S
09	LIVRAISON						
09.01	Propreté et rangement du matériel de transport et des moyens de transport	2	S	S	S	SO	SO
09.02	Protection et séparation des denrées	2	S	S	S	SO	SO
09.03	Contrôle et enregistrement des températures des PCEA en liaison froide et actions correctives	5	S	S	S	SO	SO
09.04	Contrôle et enregistrement des températures des PCEA en liaison surgelée et actions correctives	5	S	S	S	SO	SO
09.05	Contrôle et enregistrement des températures des PCEA en liaison chaude et actions correctives	5	S	S	S	SO	SO
10	REMISE EN TEMPERATURE						
10.01	Propreté et rangement de la zone et du matériel	2	S	S	S	S	S
10.02	Bonnes pratiques de remise en température	2	S	S	S	S	S
10.03	Contrôle du couple temps/température de remise en température des PCEA	5	S	S	S	S	S
11	PLONGE BATTERIE/ PLONGE VAISSELLE						
11.01	Propreté de la zone et rangement des matériels nettoyés	2	S	S	S	S	S
11.02	Températures des eaux pré-lavage, lavage et rinçage	2	S	S	S	S	S
11.03	Gestion des déchets	2	S	S	S	S	S
11.04	Stockage du matériel de nettoyage	1	S	S	S	S	S
12	DECHETS						
12.01	Propreté du local déchets et des containers	2	S	S	S	S	S
12.02	Poubelles à commande non manuelle	2	S	S	S	S	S
12.03	Evacuation des sacs	2	S	S	S	S	S
13	ELEMENTS DE PREUVE DES AUTOCONTROLES ET TRAITEMENT CONTRE LES NUISIBLES						
13.01	Présence des analyses, des audits et des rapports de la DDPP	1	S	S	S	S	S
13.02	Présence des plans d'actions suite aux audits et analyses non conformes et aux contrôles de la DDPP	2	S	S	S	S	S
13.03	Traitement contre les nuisibles	2	S	S	S	S	S
	NOMBRE DE POINTS NON SATISFAISANTS		1	0	0	0	1
	NOMBRE DE POINTS SATISFAISANTS		88	83	88	85	84
TG	NOTE FINALE		19.83	20.00	20.00	20.00	19.54

PLAN D'ACTIONS SUR LES NON-CONFORMITES MAJEURES

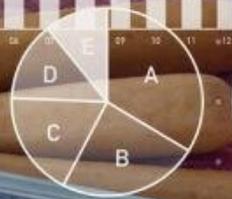
UNITE : GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE

QUALITICIEN : F3LR: Hiba Chargui

DATE : 18/09/2023

Date	Item			Plan d'Action		Mise en place		Vérification	
	Zone	n°Item	Libellé	Observation	Action Corrective	Date	Responsable	OUI/NON	Date
18/09/2023	STOCKAGE Produits (MATIERES PREMIERES, PRODUITS ENTAMES ET PRODUITS FINIS)	03.05	Absence de produits à DDM dépassée	Présence de 2 UVCI de pains d'épices de la marque vendelmolen à DDM dépassée: 07/2023.	<i>pains d'épices retirés et jetés Vérification du stock réserve</i>	<i>18/09/23</i>	<i>SL</i>	<i>oui</i>	<i>18/09/23</i>

Non-conformité prélèvement surface du 17 octobre 2023



A	AIU	1.822	12.349.000
B	EJK	3.680	238.681.000
C	FBV	1.062	85.678.000
D	KEE	4.495	8.369.000
E	WKR	8.569	189.301.000
	QOP	6.602	102.698.000
	TIK	890	24.697.000
	WNS	6.280	76.002.000
	AHD	2.436	57.610.000





N° de rapport: AR-23-RW-32298-01

Code client : RW04149 (A003270470ES)

Analyse réalisée sur le site de Woippy

Reçu au laboratoire le 17/10/2023 09:06 à 1.2°C

Date de mise en analyse : 17/10/2023

ELRES

**GROUPE SCOLAIRE MARIUS ANDRE(4736)-
(048460)**

195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Echantillon N° 654-2023-00347221 : F3LR-289-S0006 - BAC GASTRONORME

Données fournies par le client

Surface en contact alimentaire :	O2 - Non	Acheminement :	Envoi colis : frais du laboratoire
Echantillon critique:	0	Date et heure du dernier nettoyage :	16/10/2023 08:00:00
Code Visite :	RW04149/E-202310	Famille de surface :	petits matériels et contenants
Type Intervention :	01 - Passage régulier planifié	Type de prélèvement de surface :	Lame de surface
		Zone :	plonge

Données de prélèvement	Méthode	Valeurs
^{Q1} Mode de prélèvement Date et heure de prélèvement Préleveur		Prélevé 16/10/2023 12:09:00 F3LR : Hiba Chargui

Paramètres	Méthode	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques client
<u>Coliformes totaux (37°C) ufc/10 cm²</u>	Bilame gélosée	180	Reg 2073/2005 modifié	0
<u>Flore aérobie (37°C) ufc/10 cm²</u>	Bilame gélosée	> 1 000		25

Déclaration de conformité :
Résultat insatisfaisant.

Déclaration de conformité non couverte par l'accréditation


Woippy, le 18/10/2023
Nicolas Rainville
Responsable validation

FICHE DE SUIVI DES NON CONFORMITÉS Analyse Laboratoire

A conserver 3 ANS
avec l'analyse

Type d'analyse :	Surface	Nom du produit / de la surface :	Bac Gastronorme
Date de prélèvement	16/10/23	CDPF et nom du site :	DSP CHEVAL BLANC

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)
Germe 1 :				
Coliformes présumés (37°C)	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaises pratiques d'hygiène du personnel : lavage des mains, gants - Défaut de nettoyage / désinfection du matériel et / ou des surfaces - Matériel stocké non protégé 	Panne chaudière, pas d'eau chaude, intervention sur chaufferie et demande de révision des doseurs	IMMEDIAT	SK
Résultat :	180		IMMEDIAT	SK
Critère :	0			
Germe 2 :				
Flora aérobie (37°C)	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de nettoyage / désinfection du matériel et / ou des surfaces - Matériel stocké non protégé - Dosage des produits lessiviels non conforme au protocole - Protocole d'application des produits lessiviels non respecté - Matériel abîmé 	Commande de produit plonge désinfectant et rappel au personnel sur les mesures HACCP plonge	IMMEDIAT	SK
Résultat :	>1000			
Critère :	25			

Ex: Fiches Contrôle HACCP

Exemple de l'origine des viandes sur la semaine 45

ORIGINE DES VIANDES

Nous vous informons de l'origine des viandes servies

Semaine

Lundi 06 Novembre 2023

	NAISSANCE	ELEVAGE	ABATTAGE
Bœuf bourguignon	France 	France 	France 
Pilon de poulet Bio	France 	France 	France 
Rougail saucisses	France 	France 	France 

(en application du décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022)

elior 
L'appétit du mieux

Exemple de contrôle à réception

MARIUS ANDRE **CONTROLE A RECEPTION** Pour livraison le : 28/09/2023

CDPF : 048460 DSP CHEVAL BLANC 195 RUE DES ECOLES 84460 CHEVAL BLANC Interlocuteur : KUSZELEWSKI SEBASTIEN Tel : 0490056926 Fax : Mail : AV048460@ELIOR.COM	Fournisseur : 2305 POMONA SURGELES EDI AIX EN PROVENCE RUE DE LA FAMILLE LAURENS BP 36000 13791 AIX EN PROVENCE Tel : 0442378963 Fax : 0442378925	Dépot : DEPOT POMONA SURGELES AIX EN PROVEN RUE DE LA FAMILLE LAURENS BP 36000 13791 AIX EN PROVENCE Interlocuteur : PEYRE Tel : 0442378963 Fax : 0442378989 Mail :
---	---	---

Annule et remplace la commande n° 20230307 du 19/09/2023

Commande n° : 20230307 du 19/09/2023

Heures de livraison : De 7h00 à 11h00

Contrôles réalisés par :

N° de thermomètre utilisé :

Heure de livraison effective :

Code Elior	Produit	Qté en conditionnement	Marque / Origine	Quantité UF	Quantité livrée	Temp. (1)	Produit (Réf Etat) Emballage (2)	DLC (3)	En cas de NC (4)
010259	BLANC ENCORNET CRU 80/+	1 CRT 6X2KG	Inde	12,000 KG					
001258	CALAMARS ROMAINE PREFRIT	2 CRT 8x1KG	GELAZUR Espagne	16,000 KG					
001768	COTES DE BLETTES IMPORT	1 CRT 4 X 2.5 KG	VIRTO Espagne	10,000 KG	Cu	-15,2°C	Cu	19/09/23	
160549	HARICOTS BEURRE TRES FINS CUIT	2 CRT 4X2,5KG	BONDUELLE France	20,000 KG					
164563	LEGUMES COUSCOUS GREENS	1 CRT 3x4KG	D'ARTA Belgique	12,000 KG					
044724	MELANGE CHAMPIGNONS	1 CRT 3X1KG	CHAMPILAND France	3,000 KG					
044688	PLAQUE PATE FEUILLETEE 2,8MM	1 CRT 16 PCES	VANDEMOORTELE	16,000 PCE					

(1) : Inscrire en toutes lettres la température (ex : 3,5° C)

(2) : C = Conforme ; NC = Non Conforme

REMPILIR SI BESOIN UNE FICHE DE NON CONFORMITÉ

(3) : Inscrire en toutes lettres la DLC (ex : 03/11/2021) ; En cas de DLC multiples, noter la plus courte

Vérifier que la DLC est compatible avec le jour de consommation ou avec la durée de vie résiduelle spécifiée

(4) : En cas de NC, signature obligatoire du responsable désigné + noter le devenir immédiat du produit non conforme

Exemple de relevé température produits froids sur octobre 2023.

18 CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES PRODUITS PENDANT LE SERVICE PRODUITS FROIDS (hors VAE)

A conserver 6 mois après la dernière date notée

TOUS LES JOURS, prendre la température d'un produit au froid pendant le service sur tous les meubles de distribution froid

VALEUR MESURÉE	OBJET DE MAINTIEN	ZONE DE NON CONFORMITÉ*
	0°C < T° produit ≤ +3°C et ≤ +10°C pendant ≤ 2 heures (produits non réutilisables en inventus)	
CORRECTIONS ET ACTIONS CORRECTIVES	Si besoin, placer les produits en chambre froide ou en cellule de refroidissement	Correction sur le produit Produit mis au rebut
		Actions correctives sur le process <ul style="list-style-type: none"> ☐ Revoir réglage de la chambre froide de stockage ou de la vitrine ☐ Limiter sortie des produits des chambres froides ☐ Augmenter la rotation ☐ Maintenance corrective des systèmes de maintien au froid ☐ Former / sensibiliser le personnel

Equipement n°

DATE	NOM DU PLAT	HEURE	TEMPÉRATURE (°C)	O / NCA
21/10	Salade Choco	11h30	3,9	C
31/10	Salade Croton	11h30	3,1	C
4/10	Ananas	12h00	4,9	C
5/10	Salade de Betterave	11h30	3,1	C
6/10	Coleslaw	11h30	3,9	C
9/10	Salade Persilcher	11h30	3,4	C
12/10	Flan / Oignon	11h30	3,7	C
14/10	5 ^e Paul A	11h30	3,4	C
17/10	Camembert	11h30	3,1	C
18/10	Salade de Tomate	11h30	3,9	C
16/10	Ananas	11h30	4,9	C
17/10	Delon	11h30	4,1	C
18/10	Salade de Fruit	11h30	3,1	C
19/10	Concombre	11h30	4,5	C
20/10	Tomate	11h30	3,9	C
23/10	Salade du chef	12h00	4,1	C
24/10	Rouxin	12h00	3,9	C

* Pour toute non-conformité, reporter les corrections et actions correctives mises en place dans la fiche de suivi des non-conformités.

Exemple de relevé de températures chaudes sur septembre

Septembre 2023.

IV. DOCUMENTS DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATION, TRACABILITÉ ET GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

E
17

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES PRODUITS PENDANT LE SERVICE PRODUITS CHAUDS

A CONSERVER 6 MOIS

Mois :

APRÈS LA DERNIÈRE DATE NOTÉE

TOUS LES JOURS, prendre la température d'un produit au chaud pendant le service sur tous les meubles de distribution chaud

VALEUR	OBJECTIF DE MAÎTRISE	ZONE DE NON CONFORMITÉ	
	T° produit $\geq 63^{\circ}\text{C}$ (sauf exceptions culinaires : $+ 55^{\circ}\text{C}$)	T° produit comprise entre $+ 55^{\circ}\text{C}$ et 63°C	$\leq + 55^{\circ}\text{C}$
CORRECTIONS ET ACTIONS CORRECTIVES	/	Correction sur le produit Produit réchauffé et conservé	Correction sur le produit Produit mis au rebut
		Actions correctives sur le process <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limiter les ouvertures des meubles chauds et augmenter les rotations ▶ Revoir les réglages du matériel (T°C consigne) ▶ Maintenance préventive des meubles de distribution ▶ Former/sensibiliser le personnel 	

DATE	NOM DU PLAT	HEURE	TEMPÉRATURE (°C)	CANC
4/09	Bouillabaisse	11h30	80,3	C
5/09	Œuf Napoléon	11h30	79,9	C
6/09	Œuf de cocarde	11h30	79,1	C
7/09	Roquette de Bœuf	11h30	79,9	C
8/09	Poêlé Œuf Napoléon	11h30	78,4	C
11/09	Poêlé de laume	11h30	73,6	C
12/09	Œuf de cocarde	11h30	81,3	C
13/09	Œuf de Bœuf	12h00	82,5	C
14/09	Œuf Napoléon	11h30	86,3	C
15/09	Œuf Napoléon	11h30	88,9	C
18/09	Œuf Napoléon	11h30	87,3	C
19/09	Œuf Napoléon	11h30	72,7	C
20/09	Œuf Napoléon	11h30	77,1	C
21/09	Œuf Napoléon	11h30	79,9	C
22/09	Œuf Napoléon	11h30	78,1	C
25/09	Œuf Napoléon	11h30	77,1	C
26/09	Œuf Napoléon	11h30	79,9	C
27/09	Œuf Napoléon	12h00	78,5	C
28/09	Œuf Napoléon	11h30	77,3	C
29/09	Œuf Napoléon	11h30	76,1	C

*Pour toute non-conformité, reporter les corrections et actions correctives mises en place dans la fiche de suivi des non-conformités.

Exemple de relevé températures en liaison chaude

sommaire

IV DOCUMENTS DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATION, TRACABILITÉ ET GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

E
20

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES EN LIAISON CHAUDE

À CONSERVER
6 MOIS

APRÈS LA DERNIÈRE DATE NOTÉE

CONTRÔLE	TEMPÉRATURE À CŒUR DES PRODUITS	CORRECTION SUR LE PRODUIT	ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS
Au départ de la livraison	T°C ≥ +63°C <i>NB : livraison conforme entre +55°C et +63°C pour certaines spécialités culinaires**</i>	/	/
	+55°C ≤ T°C < +63°C sauf mixé : si T°C < +63°C, produits mis au rebut	Chauffer les produits pour revenir à une température conforme avant départ	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Revoir les plannings de production pour que les produits soient assez chauds au moment du départ ▶ Contrôler le bon état et le bon fonctionnement du système de maintien au chaud et faire intervenir la maintenance si nécessaire ▶ Contrôler l'aspect hermétique des contenants
	T°C < +55°C	Produit mis au rebut	
Sur chaque point de vente ou site livré	T°C ≥ 63°C	/	/
	+55°C < T°C ≤ +63°C	/	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Travailler en flux tendu ▶ Brancher les systèmes de maintien au chaud avant le chargement ▶ Faire intervenir la maintenance sur le système de production chaud ▶ Resensibiliser les livreurs ▶ Raccourcir la durée de la tournée ▶ Limiter l'ouverture des portes des camions ou des enceintes de maintien en température
	T°C < +55°C	Produit mis au rebut	

Semaine n°		chauffeur		Camion n°			
49		DEFRAEY		-			
DATE	NOM DU PLAT	SITE LIVRÉ	DÉPART		ARRIVÉE		CONFORMITÉ
			Heure	Température	Heure	Température	
04/12	Chuplatas	Popette	11h	80,7	11h25	79,9	C
05/12	Broccolis	"	11h	79,4	11h25	77,7	C
07/12	Soupe Haricots Romescot	"	11h	79,7	11h25	78,4	C
		"	11h	78,4	11h25	73,3	C
08/12	Spaghette	"	11h	78,8	11h25	77,9	C

*Pour toute non-conformité, reporter les corrections et actions correctives mises en place dans la fiche de suivi des non-conformités.
** poissons rosés à l'arête, omelettes bevoises, viandes saignantes

Exemple de relevé températures en liaison froide

[sommaire](#)

IV. DOCUMENTS DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATION, TRACABILITÉ ET GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

E
19

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES EN LIAISON FROIDE

À CONSERVER
6 MOIS

APRÈS LA DERNIÈRE DATE HUTÉE

CONTRÔLE	TEMPÉRATURE À CÔTÉ DES PRODUITS	CORRECTION SUR LE PRODUIT	ACTIONS CORRECTIVES SUR LE PROCESS
Au départ de la livraison	$T^* \leq +3^{\circ}\text{C}$	/	/
	$+3^{\circ}\text{C} < T^* \leq +6^{\circ}\text{C}$	Remettre les produits en CF+ [0, +3°C] ou en cellule de refroidissement pour revenir à une température conforme	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Revoir les plannings de production pour que les produits soient assez froids au moment du départ ▶ Contrôler le bon fonctionnement des enceintes de stockage des produits finis destinés à être livrés et intervention de la maintenance si nécessaire
	$T^* > +6^{\circ}\text{C}$	Produit mis au rebut ou demande d'avis au SHA pour conservation	
$T^* \leq +3^{\circ}\text{C}$	/	/	
Sur le dernier point de vente ou site livré	$+3^{\circ}\text{C} < T^* \leq +6^{\circ}\text{C}$	/	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Travailler en flux tendu ▶ Brancher les groupes froids des camions avant le chargement et placer les pains de glace au froid avant utilisation ▶ Faire intervenir la maintenance sur le système de production de froid positif pour les camions ▶ Augmenter le nombre de pains de glace ▶ Charger rapidement les camions et les enceintes de maintien au froid ▶ Resensibiliser les livreurs ▶ Pousser les groupes froids des camions pendant le chargement ▶ Raccourcir la durée de la tournée ▶ Limiter l'ouverture des portes des camions ou des enceintes de maintien en température
	$T^* > +6^{\circ}\text{C}$	Produit mis au rebut. Si T* produits <10°C et livraison dans les 2 heures avant la consommation, produit conservé	
	$T^* \leq +3^{\circ}\text{C}$	/	

Semaine n°	49	Chauffeur : DEFREYE	Camion n°	-	
JOUR	CONTRÔLE	TOURNEE			
		Produit sondé	Heure	Température relevée	Conclusion C / NC*
Lundi 04/12	Départ livraison	Salade orange	11H	4,7°	C
	Dernier site livré				
Mardi 05/12	Départ livraison				
	Dernier site livré	Avocat	11H	3,1°	C
Mercredi	Départ livraison				
	Dernier site livré				
Jeudi 7/12	Départ livraison	Fromage	11H	3,4°	C
	Dernier site livré				
Vendredi 8/12	Départ livraison	Banane Bread	11H	4,6°	C
	Dernier site livré				
Samedi	Départ livraison				
	Dernier site livré				
Dimanche	Départ livraison				
	Dernier site livré				

*Pour toute non-conformité, reporter les corrections et actions correctives mises en place dans la fiche de suivi des non-conformités.

Exemple de fiche de nettoyage

Sommaire 

22 PLAN DE NETTOYAGE DESINFECTATION

local		ZONE CUISSON										
semaine du : 22/11		au : 22/11		FRÉQUENTEMENT DU NETTOYAGE (indiquer la fréquence et le responsable)								
SURFACE	FREQUENCE MINI	PRODUIT	CONCENTRATION	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
FOURS	1 FOIS PAR SEMAINE	OVEN CLEAN ET RINSE OU DET ET RINSE PLUS	AUTOMATIQUE									
SAUTEUSES	CHAQUE UTILISATION	SUMA BAC	10G/L	Séché	Séché	—	Séché	Séché				
FOURNEAU	CHAQUE UTILISATION	SUMA BAC ET GREASE CUTTER	PULVERISATION	Séché	Séché	Séché	Séché	Séché				
FRITEUSES	CHAQUE UTILISATION	ABSORBIT SI VIDANGE	10G/L									
PLANS DE TRAVAUX	CHAQUE UTILISATION	SUMA BAC	10G/L	Séché	Séché	Séché	Séché	Séché				
MURS	1 FOIS PAR SEMAINE	SUMA BAC	10G/L									
BATTEUR MELANGEUR	CHAQUE UTILISATION	SUMA BAC	10G/L			Séché	Séché					
SOL, GRILLE SOL	TOUS LES JOURS	SUMA BAC	10G/L	Séché	Séché	Séché	Séché	Séché				
GRILLES HOTTES ASPIRANTE	CHAQUE MOIS	GREASE CUTTER	PULVERISATION									
CELLULE REFROIDISSEMENT	CHAQUE UTILISATION	SUMA BAC	10G/L	Séché	Séché	—	Séché	Séché				

METHODE :

- ▶ Appliquer le produit, laisser agir, frotter si nécessaire, rincer et laisser sécher.
- ▶ Laisser agir le désinfectant.
- ▶ Rincer les surfaces à l'eau claire selon les produits utilisés.

Exemple de relevé de la traçabilité de la viande bovine, ovine, volaille, porcine...

IV. DOCUMENTS DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATION, TRACABILITÉ ET GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

E
25

REGISTRE DE TRACABILITÉ VIANDE BOVINE

Viandes bovines crues piécées ou hachées (steak haché, sauté de bœuf, entrecôte, faux-filet, pavé de rumsteck, ...)

A CONSERVER
SANS LIMITATION
DE DURÉE

Mois :							
PRODUIT	FABRICANT ET ESTAMPILLE	N° LOT	DLU/DLDD	DATE DE CONSOMMATION	PAYS NAISSANCE ¹	PAYS ÉLEVAGE ¹	PAYS ABATTAGE ¹
Filet de Poulet	FR CE 55 101 004	342.379.13	22/12/23	21/12/23	F	F	F
Poitrine de dinde	FR CE 25084001	03076233543	15/03/24	21/12/23	F	F	F
Saucisse Toulouse Lardons	FR CE 76 400 001	2334804	13/12/24	8/01/24	UE	UE	UE
Saucisse	FR CE 70093001	67 8 267	15/01/24	9/01/24	F	F	F
Saucisse Poulet	FR CE 85 084 001	BATCH	17/11/25	10/01/24	F	F	F
Pilon Bio Poulet	FR CE 44 003 002	18137301	29/12/24	10/01/24	F	F	F
Boeuf Bio	FR CE 61 169 002	2411123 3954592	23/11/24	11/01/24	F	F	F
Emince de dinde	FR CE 44 003 002	00540901	20/01/24	15/01/21	F	F	F

¹ Rappel de la liste exhaustive des pays autorisés par Elior

CAS DES VEAUX (ANIMAUX ÂGÉS DE MOINS DE 8 MOIS)					CAS DES BOVINS ÂGÉS DE PLUS DE 8 MOIS			
PAYS DE NAISSANCE		PAYS D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE			PAYS DE NAISSANCE, D'ÉLEVAGE ET D'ABATTAGE			
Union Européenne	Allemagne	Brésil	France	République d'Irlande	Allemagne	Brésil	France	République d'Irlande
Argentine	Argentine	Danemark	Italie	Suède	Argentine	Danemark	Italie	Suède
Brésil	Autriche	Espagne	Luxembourg	Uruguay	Autriche	Espagne	Luxembourg	Uruguay
Uruguay	Belgique	Finlande	Pays-bas		Belgique	Finlande	Pays-bas	

Plan de Maîtrise Sanitaire - Restaurants - Elior - DQS - juillet 2015 - p. 190

ANNEXE 4 :

CERTIFICATS DE PASSAGES DES CONTRÔLES REALISES



Bureau Veritas Exploitation SAS
AVIGNON
631 CHEMIN DES MEINAJARIES
IES AGROPARC
84140 AVIGNON France
Mail : jonathan.gauthier@bureauveritas.com

A l'attention de **M. KUSZELEWSK SEBASTIEN**
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Rapport mis à disposition sur le site BVLink
<https://bvlink.bureauveritas.com/>

Rapport de vérifications de l'état d'entretien et de bon fonctionnement des installations

GAZ COMBUSTIBLES CANTINE SCOLAIRE MARIUS ANDRE



Intervention du 08/11/2023

Coordonnées du site :
Nom du site : CANTINE SCOLAIRE MARIUS ANDRE
Latitude : 5.0546
Longitude : 43.6024

Lieu d'intervention :
195 RUE DES ECOLES
84460 CHEVAL BLANC

Numéro d'affaire : 20380799
Référence du rapport : 20380799/2.1.1.R
Rédigé le : 09/11/2023
Par : Jonathan GAUTHIER
Ce document a été validé par son auteur

Ce rapport contient 2 fiches

Préambule

Bureau Veritas a le plaisir de vous remettre le rapport de vérification périodique de vos installations.

Ce rapport comprend au minimum deux fiches :

- Une fiche « aspect documentaire » qui mentionne les documents mis à disposition lors de la vérification, la déclaration des modifications apportées à l'installation et les éventuelles observations liées à cette fiche.
- Une fiche « équipement » qui précise le type d'installation et mentionne l'identification de l'établissement, son classement, le texte de référence, les caractéristiques techniques essentielles, l'avis général, les éventuelles actions à entreprendre ainsi que le contenu de la prestation effectuée par Bureau Veritas, à l'aide des moyens mis à sa disposition.

Rappel des principes d'intervention

La vérification a été réalisée en référence à la réglementation mentionnée dans la fiche équipement.

Les examens effectués ainsi que les éventuelles mesures et participations aux essais ont été réalisés :

- dans la configuration présentée le jour de la vérification ;
- sur les parties visibles et accessibles ;
- sans démontage ;
- sans intervention nécessitant la modification ou le réglage des circuits ou dispositifs de sécurité ;
- en utilisant les accès permanents ou spécialement aménagés, appropriés et conformes à la réglementation.

A défaut d'une mention contraire dans les fiches du présent rapport, la vérification ne porte pas sur :

- les opérations d'entretien, de vérification interne et de nettoyage des conduits d'évacuation des produits de la combustion et de ventilation ;
- la vérification du fonctionnement des appareils d'utilisation et de leurs accessoires de sécurité ou d'alarme ;
- la vérification des réservoirs de stockage d'hydrocarbures liquéfiés au regard de la réglementation des appareils à pression, des installations classées au regard de la protection de l'environnement et des réservoirs enterrés ;
- la recherche précise et exhaustive des points de fuite éventuelle, si le réseau est jugé non étanche (dans le cas de l'utilisation d'un manomètre ou d'un compteur) ;
- la vérification de la chaudière et de ses installations vis-à-vis des prescriptions applicables aux installations classées (rubrique n° 2910) ;
- la vérification périodique de l'efficacité énergétique des chaudières.

Par ailleurs, Bureau Veritas ne peut être tenu pour responsable des dommages provoqués lors de la vérification soit par :

- les essais de fonctionnement, ceux-ci ayant pour objectif de vérifier l'absence d'anomalie dans le fonctionnement de l'appareil ;
- les tests d'étanchéité, ceux-ci ayant pour objectif de vérifier l'absence de fuites sur les canalisations de distribution de gaz.

Le présent document n'est pas un rapport de vérification de la conformité de l'installation.

Actions à mener

Sur la base de l'ensemble des informations en sa possession et notamment des « avis généraux » du présent rapport, le client doit prendre en compte ces avis et, le cas échéant, remédier aux anomalies ou défauts constatés lors de la vérification.

Enfin, le client doit tenir à jour un registre de sécurité par établissement, y consigner sa propre conclusion à partir des résultats des vérifications, y annexer le présent rapport et le tenir à disposition des utilisateurs, des autorités et de l'organisme de contrôle.

	Pictogrammes			
Critères				
✓ Sans observation ✓ 100% des équipements vérifiés		✓	✓	✗
✓ 100% des essais réalisés ✓ 100 % des points vérifiés		✓	✗	✗ OU ✓

Personne(s) rencontrée(s)

Notre interlocuteur a été accueilli par : KUSZELEWSK SEBASTIEN.

Élément(s) objet(s) du présent rapport

ASPECT DOCUMENTAIRE

 Fiche n° 1 : Identification : CUISINE CENTRALE

Avis général : **Satisfaisant**.

GAZ COMBUSTIBLES

 Fiche n° 2 : Identification : CUISINE CENTRALE

Avis général : **Non satisfaisant** : Les vérifications ont fait apparaître les déficiences ou anomalies mentionnées dans la « Liste récapitulative des observations issues de la vérification » auxquelles il y a lieu de remédier.

Liste récapitulative des observations issues de la vérification

Périmètre vérifié dans le rapport / CANTINE SCOLAIRE MARIUS ANDRE

ÉQUIPEMENT(S) VÉRIFIÉ(S)

Fiche N° 2 : GAZ COMBUSTIBLES

N° Interne : CUISINE CENTRALE

Avis Général Les vérifications ont fait apparaître les déficiences ou anomalies mentionnées dans la « Liste récapitulative des observations issues de la vérification » auxquelles il y a lieu de remédier.

Point vérifié

2.2- Organe de coupure
de branchement

Code Obs. :

JG/091123/113487/0

Actions à entreprendre

Mise à l'arrêt de l'installation gaz. En attente de
réparation des fuites pour remise en service.

Date de 1^{er} signalement:

08/11/2023 **NOUVEAU**

Vous pouvez consulter le fichier
Excel ci-dessous



Aucune image
disponible

7.2- Canalisations
intérieures au local

Code Obs. :

PC/301122/100638/0

Canalisation de gaz non repérer dans la cuisine.

Date de 1^{er} signalement:

28/11/2022

7.2- Canalisations
intérieures au local

Code Obs. :

JG/091123/111702/0

Fixer la canalisation qui se trouve dans le piano de
cuisson.

Date de 1^{er} signalement:

08/11/2023 **NOUVEAU**

7.3- Raccordement des
appareils

Code Obs. :

PC/301122/100702/0

Vanne d'isolement non identifier dans la cuisine.

Date de 1^{er} signalement:

28/11/2022

7.3- Raccordement des
appareils

Code Obs. :

JG/091123/110756/0

Repérer les vannes de barrage des appareils en précisant
pour chacune l'appareil desservi.

Date de 1^{er} signalement:

08/11/2023 **NOUVEAU**

13.1- Étanchéité des
réseaux de distribution

Code Obs. :

JG/091123/110640/0

Importante fuite de gaz les raccords aval du ballon
tampon situé en cuisine.

Date de 1^{er} signalement:

08/11/2023 **NOUVEAU**

Liste récapitulative des observations issues de la vérification

Point vérifié	Actions à entreprendre
13.1- Etanchéité des réseaux de distribution	Fuite de gaz sur l'évent du détendeur situé en cuisine.
Code Obs. : KI/091123/210755/0	Date de 1 ^{er} signalement: 08/11/2023 NOUVEAU
13.1- Etanchéité des réseaux de distribution	Importante fuite de gaz sur le raccord aval de l'électrovanne située dans le local chaudière.
Code Obs. : KI/091123/210941/0	Date de 1 ^{er} signalement: 08/11/2023 NOUVEAU
13.1- Etanchéité des réseaux de distribution	Fuite de gaz sur la bride aval de la vanne d'isolement après compteur située dans le coffret distributeur.
Code Obs. : KI/091123/210848/0	Date de 1 ^{er} signalement: 08/11/2023 NOUVEAU

Fiche n° 1	ASPECT DOCUMENTAIRE
	Localisation :

Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : **M. VINTENON MICHEL**

✔ **Avis général : Satisfaisant.**

Registre de sécurité

Type :	Registre de sécurité	établi par :	MAIRIE DE CHEVAL
Présenté :	Oui		

Carnet de maintenance/d'entretien

(1)

Type :	Carnet de maintenance/d'entretien	établi par :	DALKIA
Date du document :	24/10/2023	Référence :	Entretien appareils de chauffage
Présenté :	Oui		

(2)

Type :	Carnet de maintenance/d'entretien	établi par :	FCS
Date du document :	31/08/2023	Référence :	Entretien appareils de cuisson
Présenté :	Oui		

(3)

Type :	Carnet de maintenance/d'entretien		
Date du document :	20/07/2023	Référence :	Dégraissage hotte
Présenté :	Oui		

Autres documents communiqués par l'exploitant

Type :	Certificat de conformité	établi par :	NEOTECH
Date du document :	14/09/2021		
Présenté :	Oui		

Liste des points applicables

L'ensemble des points que nous avons examinés lors de notre intervention sont listés ci-après. Ces points sont jugés satisfaisants, sauf avis contraire mentionné plus haut aux paragraphes des points non satisfaisants ou non vérifiés.

Le présent rapport prend en compte les seuls points applicables à vos installations. A ce titre, la numérotation des opérations de contrôle peut donc apparaître discontinuë.

4 Registre de sécurité	6 Carnet de maintenance/entretien
	8 Autres documents communiqués par l'exploitant

«Référéntiel» v1 - ASPECT DOCUMENTAIRE

Localisation :

Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : **M. VINTENON MICHEL**

✘ Avis général : Non satisfaisant : Les vérifications ont fait apparaître les défauts ou anomalies mentionnées dans la « Liste récapitulative des observations issues de la vérification » auxquelles il y a lieu de remédier.

Points non satisfaisants (NS) – Actions à entreprendre

2.2 - Organe de coupure de branchement:

Code OBS : JG/091123/112437/0

Mise à l'arrêt de l'installation gaz. En attente de réparation des fuites pour remise en service.

7.2 - Canalisations intérieures au local:

Code OBS : PC/301122/100639/0

Canalisation de gaz non repérer dans la cuisine.

Code OBS : JG/091123/111702/0

Fixer la canalisation qui se trouve dans le piano de cuisson.

7.3 - Raccordement des appareils:

Code OBS : PC/301122/100702/0

Vanne d'isolement non identifier dans la cuisine.

Code OBS : JG/081123/150756/0

Repérer les vannes de barrage des appareils en précisant pour chacune l'appareil desservi.

13.1 - Etanchéité des réseaux de distribution:

Code OBS : JG/091123/110541/0

Importante fuite de gaz sur le raccord aval de l'électrovanne située dans le local chaudière.

Code OBS : JG/091123/110640/0

Importante fuite de gaz les raccords aval du ballon tampon situé en cuisine.

Code OBS : JG/091123/110755/0

Fuite de gaz sur l'évent du détendeur situé en cuisine.

Code OBS : JG/091123/110846/0

Fuite de gaz sur la bride aval de la vanne d'isolement après compteur située dans le coffret distributeur.**Description sommaire de l'établissement****Généralités**

Texte de référence :	Code de la Construction et de l'habitation	Année de 1ère mise mise en service :	09/2021
Nature de l'établissement :	Etablissement Recevant du Public	Origine du classement :	Sur déclaration du chef d'établissement
Type :	N	Catégorie :	4
Effectif du public :	200		

Informations

Sujet	Description
CONFORMITE	La vérification de la conformité des installations ne rentre pas dans le présent rapport.

Alimentation / stockage

Alimentation

Type de gaz	Emplacement du poste de détente / Comptage	Pression générale de distribution
Gas naturel	Coffret en façade	300 mbar

Bâtiments / Points de pénétration

Bâtiment(s) desservi(s)	Point(s) de pénétration
Principal	Façade bâtiment

Réseaux

Réseaux extérieurs

Canalisations : Non apparentes

Organes de coupures - autres accessoires

Implémentation	Type d'organe de coupure	Autre accessoires
Coffret distributeur	Vanne 1/4 de tour fournisseur	Détendeur principal
Coffret distributeur	Vanne 1/4 de tour client	Compteur

Réseaux Intérieurs

Canalisations : Encastrées, Apparentes, Non apparentes
--

Local d'utilisation

(1) Chauffage

Nom du local :	Chaufferie	Appareil(s) desservi(s) - Nb :	2
Type de l'organe de coupure du local :	Vanne 1/4 de tour	Accessoires :	Détendeur secondaire
Asservissement :	Arrêt d'urgence et électrovanne		
Type(s) d'appareils :	Chaudière		
Ventilation du local : amène d'air :	naturelle	Type d'amène d'air :	Par grille en paroi extérieure
Ventilation du local : évacuation :	naturelle	Type évacuation :	Par conduit vertical
Evacuation des produits de combustion - Type :	Par conduit de fumée		

(2) Cuisine

Fiche n° 2	GAZ COMBUSTIBLES
-------------------	-------------------------

Nom du local	Cuisine	Appareil(s) desservie(s) - Nb : 3	
Type de l'organe de coupure du local	Vanne 1/4 de tour	Accessoires :	Détendeur secondaire
Assemblément	Sans objet		
Type(s) d'appareils	Plano de cuisson, Sauteuse		
Ventilation du local amenée d'air	mécanique	Type d'amenée d'air	Bouche de soufflage
Ventilation du local évacuation	mécanique	Type évacuation	Hotte d'extraction
Evacuation des produits de combustion - Type	Par ventilation du local		

Mesures et essais

Matériel utilisé	Détecteur électronique portatif de fuite
------------------	--

Étanchéité des réseaux de distribution

La vérification de l'étanchéité des canalisations de distribution de gaz est effectuée par une ou plusieurs méthodes décrites ci-dessous :

- **Méthode 1 :** Essai d'étanchéité réalisé à l'aide d'un ou plusieurs dispositifs manométriques installés sur le réseau et adaptés à la pression de distribution
- **Méthode 2 :** Vérification d'étanchéité réalisée par vérification de la non rotation d'un compteur de gaz (graduation en litre) desservant tout ou partie de l'installation
- **Méthode 3 :** Vérification de l'absence de fuite réalisée à l'aide d'un produit moussant ou d'un détecteur de gaz sur les raccords mécaniques visibles et accessibles.

Dans le cadre des essais d'étanchéité, la méthode 1 reste à privilégier sauf dans le cas d'une installation apparente et de petite dimension. L'essai suivant la méthode 1 n'a pas été réalisé sur la totalité du ou des réseaux pour la(s) raison(s) suivante(s) :

- Absence de manomètre adapté à la pression de service
- Toutefois le tableau ci-dessous nous décrit la méthode utilisée pour la vérification et les remarques éventuelles

Liste des points applicables

L'ensemble des points que nous avons examinés lors de notre intervention sont listés ci-après. Ces points sont jugés satisfaisants, sauf avis contraire mentionné plus haut aux paragraphes des points non satisfaisants ou non vérifiés.

Le présent rapport prend en compte les seuls points applicables à vos installations. A ce titre, la numérotation des opérations de contrôle peut donc apparaître discontinue.

2 Alimentation et stockage	13 Mesures et essais
2.1 Etat général	13.1 Etanchéité des réseaux de distribution
2.2 Organe de coupure de branchement	
2.3 Affichage	
2.4 Compteur	
5 Réseaux extérieurs aux bâtiments	
5.1 Organes extérieurs de coupure de bâtiment	
5.2 Canalisation	
5.3 Autres accessoires	
7 Réseaux intérieurs aux locaux d'utilisation	
7.1 Organe de coupure du local	
7.2 Canalisations intérieures au local	
7.3 Raccordement des appareils	
7.4 Appareils desservis	
7.5 Evacuation des produits de combustion des appareils raccordés	
7.6 Ventilation du local	
7.7 Autres accessoires	

«Référéntiel» v7 - GZ

DERATISATION DESINSECTISATION

Rentokil
Les Experts du Pest Control

Rapport de Service



Agence de service	1	Numéro de contrat	00247916
Client	Elkor Ebes Groupe Scolaire Marius Andre 185 Rue Des Ecoles Cheval Blanc 84460	Site N°	1
Nom du contact	Mr KUSZEKOWSKI Sebastien	Type de visite	Mise En Place Contrat
Signature du contact		Date de visite	14-11-2023 14:27
	14-11-2023 15:08:46	Nom du technicien	STEVEN BORDAS
		Signature du technicien	
			14-11-2023 15:06:29

Ce rapport a valeur de commande exécutée

Prestation(s)
Prestation Pest Control
: TRAITEMENT RATS BRUNS, TRAITEMENT BLATTES (PPC)

Produits utilisés lors de la visite	Quantité	Substance Active
Détecteur Blattes (PPC)	1 Piece	
MMU (PPC)	1 Piece	
MMU (PPC)	1 Piece	
MMU (PPC)	1 Piece	
Détecteur Blattes (PPC)	1 Piece	
MMU (PPC)	1 Piece	

1/3

PASSAGE ORDURES MENAGERES



ELIOR
Cantines des Ecoles de CAVAILLON
ESTIMATION REDEVANCE SPECIALE 2023

Période du 01/01/2023 au 31/12/2023

36 semaines d'ouverture durant l'année

22 semaines d'ouverture du 01/01/2023 au 30/06/2023

14 semaines d'ouverture du 01/07/2023 au 31/12/2023

Etablissement	Adresse	Jours de collecte	Fréquence collecte	Volumes en place du 01/01/23 au 31/12/23	Montant à payer
Cantine Ecole Camille Claudel	avenue de Weihen	Lundi Jeudi	1	1 conteneur 140 litres	188,44 €
Cantine Ecole Castil Blaze	rue Castil Blaze	sortie du conteneur 2 fois par semaine (le camion passe tous les jours)	1	1 conteneur 240 litres	323,04 €
Cantine Ecole Charles de Gaulle	rue Elsa Triolet	Lundi Jeudi	1	1 conteneur 240 litres	323,04 €
Cantine Ecole de la Colline	avenue du Général de Gaulle	Lundi Jeudi	1	1 conteneur 240 litres	323,04 €
Cantine Ecole des Ratacans	avenue Pierre Mendès France	Lundi Jeudi	1	1 conteneur 360 litres	484,56 €
Cantine Ecole des Vignères	Les Vignères	Lundi Jeudi	1	1 conteneur 360 litres	484,56 €
Cantine Ecole Jean Moulin	rue Famille Jouve	Mardi Vendredi	1	1 conteneur 360 litres	484,56 €
Cantine Ecole Joliot Curie	chemin de la Planque	Mardi Vendredi	1	1 conteneur 240 litres	323,04 €
Cantine Ecole Leprince Ringuet	chemin de la Planque	Mardi Vendredi	1	1 conteneur 240 litres	323,04 €
Cantine Ecole Marie Signoret	place Philippe de Cabassols	sortie du conteneur 2 fois par semaine (le camion passe tous les jours)	1	1 conteneur 140 litres	188,44 €
TOTAL					3 445,76 €

VIDANGE BAC DEGRAISSEUR



HYDRO SOLUTION
 Avenue de la gare
 13450 EYGUIÈRES
 FRANCE
 contact@hydro-solution.fr
 www.hydro-solution.fr
 N° TVA intracommunautaire: FR33832495329
 N° SIRET: 83249532900019
 Code NAF: 3700Z
 Capital: 10 000 €

ELIOR ELRES
 195 rue des écoles
 84460 CHEVAL-BLANC

FACTURE N° 23-10-1134

Le jeudi 12 octobre 2023

Référence	Désignation	Quantité	TVA	Montant HT	Image
	Forfait entretien bac à graisse école comprenant : - nettoyage dégraisage - nettoyage curage - curage canalisations (voir du 12/10 selon devis)	1,00	20,00	250,00 €	

Conditions de paiement :
 = 100,00 % soit 300,00 € à payer le :
 24/10/2023 (à réceptant).

Total HT 250,00 €
 TVA (20 %) 50,00 €
 Total TTC 300,00 €

Coordonnées bancaires :
 IBAN : FR76 1120 6009 4048 1245 6180 836 BICSWIFT : AGRFRPP33

ELIOR ELRES est une entreprise à responsabilité limitée au capital de 10 000 € immatriculée au répertoire des sociétés en France, siège social 195 rue des écoles, 84460 Cheval-Blanc. L'ensemble des données de la présente facture est conforme à la réalité. ELIOR ELRES est une entreprise à responsabilité limitée au capital de 10 000 € immatriculée au répertoire des sociétés en France. ELIOR ELRES est une entreprise à responsabilité limitée au capital de 10 000 € immatriculée au répertoire des sociétés en France. ELIOR ELRES est une entreprise à responsabilité limitée au capital de 10 000 € immatriculée au répertoire des sociétés en France.

ELIOR ELRES est une entreprise à responsabilité limitée au capital de 10 000 € immatriculée au répertoire des sociétés en France.

Page 1 / 1

**COMMISSION DE SECURITE
OBSERVATIONS ET VISAS DES SERVICES DE SECURITE**

DATE DE LA VISITE	OBSERVATIONS	SIGNATURE ORGANISME INTERVENANT
22/10/2024	CCS de CHEVAL-blanc - Visite avant ouverture au public.	 F. BUREL
05/11/2023	Purge et remis en service alimentation 370	 FOUR

EXTINCTEURS
Vérification et rechargements

DATE DE LA VISITE	VERIFICATIONS/RECHARGEMENTS OBSERVATIONS	STE. PRESTATAIRE
14/11/22	Vérification extincteurs, Bon fonctionnement à ce jour	<p>STE. PRESTATAIRE Agence d'Aubagne 111, rue de Verdun, 13200 Aubagne Région PACA Région Provence-Alpes-Côte d'Azur Région Sud-Pyrénées Région Île-de-France Région Normandie Région Centre-Val de Loire Région Bourgogne-Franche-Comté Région Grand Est Région Hauts-de-France Région Occitanie Région Nouvelle-Aquitaine Région Pays de la Loire Région Bretagne Région Centre-Val de Loire Région Bourgogne-Franche-Comté Région Grand Est Région Hauts-de-France Région Occitanie Région Nouvelle-Aquitaine Région Pays de la Loire Région Bretagne</p>
14/11/23	Vérification annuelle des extincteurs Bon fonctionnement	<p>EUROFEU SOLUTIONS Agence d'Aubagne 111, rue de Verdun, 13200 Aubagne Région PACA Région Provence-Alpes-Côte d'Azur Région Sud-Pyrénées Région Île-de-France Région Normandie Région Centre-Val de Loire Région Bourgogne-Franche-Comté Région Grand Est Région Hauts-de-France Région Occitanie Région Nouvelle-Aquitaine Région Pays de la Loire Région Bretagne</p>

CONDUITS DE FUMEE
Ramonage

Extrait du Règlement sanitaire départemental

Art. 31. Conduits de fumée et de ventilation des appareils à combustion (Code de la santé publique)
§ 6. Les foyers et leurs accessoires, les conduits de fumée individuels et collectifs et les tuyaux de raccordement doivent être entretenus et ramonés dans les conditions ci-après :
Les appareils de chauffage, de production d'eau chaude ou de cuisine collectifs, ainsi que leurs tuyaux de raccordement doivent être ramonés deux fois par an, dont une fois pendant la période d'utilisation.
Ces opérations sont effectuées à l'initiative du propriétaire ou du gestionnaire s'ils desservent des appareils collectifs.
Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de certification du bâtiment. Un certificat de ramonage doit être remis à l'utilisateur précisant le ou les conduits de fumée ramonés et attestant notamment de la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

Art. CH 57. Entretien (Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les E.R.P.)
Les installations doivent être entretenues régulièrement et maintenues en bon état de fonctionnement.
En particulier, les conduits de fumée, les cheminées et tous les appareils doivent être ramonés et nettoyés une fois par an.

DATE DE LA VISITE	DESIGNATION DU CONDUIT DE FUMEE	OBSERVATIONS	VISA
24/10/23	Citrolières Gaz	x 2 Analyse combustion	

ECLAIRAGE DE SECURITE
Caractéristiques de l'installation d'éclairage de sécurité
Contrôle des installations

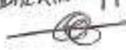
Dans le cas de blocs autonomes, l'exploitant doit, après ouverture du ou des dispositifs de protection générale visés à l'article EC 6, mettre à l'état de repos les blocs autonomes qui sont passés à l'état de fonctionnement, en agissant sur le ou les dispositifs de mise à l'état de repos visés à l'article EC 12.

5.3. L'exploitant s'assure périodiquement :

- une fois par mois :
- du passage à la position de fonctionnement en cas de défaillance de l'alimentation normale et à la vérification de l'allumage de toutes les lampes (le fonctionnement doit être strictement limité au temps nécessaire au contrôle visuel) ;
- de l'efficacité de la commande de mise en position de repos à distance et de la remise automatique en position de veille au retour de l'alimentation normale.
- une fois tous les six mois, de l'autonomie d'au moins 1 heure.

Ces opérations peuvent être effectuées automatiquement par l'utilisation de blocs autonomes comportant un système automatique de test intégré (SATI) conforme à la norme NF C 71-820 (mai 1999).

Dans les établissements comportant des périodes de fermeture, ces opérations sont effectuées de telle manière qu'au début de chaque période d'ouverture au public l'installation d'éclairage ait retrouvé l'autonomie prescrite. Les opérations ci-dessus et leurs résultats doivent être consignés dans le registre de sécurité.

DATE DE LA VISITE	VERIFICATIONS - OBSERVATIONS	STE. PRESTATAIRE VISA
02/11/2023	Vérifications des 28 BAES des 28 BAES	DAKIA M.L. 

**APPAREILS DE CUISSON
DESTINES A LA RESTAURATION COLLECTIVE
Vérification des installations**

DATE DE LA VISITE	VERIFICATIONS - OBSERVATIONS	STE. PRESTATAIRE VISA
31/02/2023	Vérification appareils de cuisson	FCI
15/03/2024	Vérification des appareils de cuisson	<p>CFP Grandes Cuisines 64 Avenue Gramenières BP 23 - 13580 La Fare Les Oliviers Tel: 04 91 586 808 - Fax: 04 42 454 706 Site: 028.608.680.000-13 Email: contact@cfpro.fr - Site: www.cfpro.fr</p>

RETRAIT HUILES USAGEES



VégétOil

VegetOil

Bordereaux de traçabilité

N° 006736

Le 11/05/2023

LE CLIENT

Client : Elior enseignement
Votre référence client : 9591006723
Adresse d'intervention : 195 Rue des Écoles, Cheval-Blanc, France
Ferme entre 15h et 17h30 : Non

RAPPORT DE L'INTERVENANT

Intervenant : Nicolee COTOIE
Rendez-vous effectué : Oui -
Volume Collecte : 22
Numéro de traçabilité : 19cb
Tous les fûts sont conformes : Oui -

PRÉSIGNATION DU DÉCHET :
Composition du déchet : H.A.U (Huile Alimentaire Usagée)
Code déchet : 20 01 25 Conditionnement : fûts ou bidons étanches

COORDONNÉES DU COLLECTEUR / TRANSPORTEUR :

Nom : VégétOil
Déclaration Préfecture SIRET : 8810573430017 Siège : 76 av de Hongrie, 13200 Arles
Tél : 06 09 68 80 15
Courriel : info@vegetoil.fr

DÉCLARATION GÉNÉRALE DE L'ÉMETTEUR DU BORDEREAU : Nous nous engageons à ne transporter les déchets ci-dessus désignés que vers des installations de traitement conformes à la loi du 19/07/76 modifiée, relative aux installations classées pour la protection de l'environnement. Nous certifions que les renseignements portés ci-dessus sont exacts et établis de bonne foi.

DEMANDEZ VOTRE BADGE AU COLLECTEUR POUR ORGANISER VOUS MEME NOTRE PASSAGE AU MEILLEUR MOMENT . Accédez immédiatement à l'historique de vos collectes

Signature du client :


elior ©
ELRES
CHEVAL BLANC - COPF 048400
Boulevard Scapin Marie Artois - Quartier des Églises
84450 CHEVAL BLANC
Tél. 06 90 05 09 28