



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL
SÉANCE DU 25 MAI 2023**

NOMBRE DE MEMBRES**Afférents au Conseil Municipal : 39****En exercice : 39****Ayant pris part à la délibération : 38**

Mis en ligne le 01 juin 2023

L'an deux mille vingt-trois et le vingt-cinq du mois de mai à dix-huit heures, le Conseil Municipal de la Ville de VITROLLES a été assemblé au lieu habituel de ses séances, sur la convocation qui lui a été adressée par le Maire, conformément aux, articles. L 2121.10 à L 2121.12 du Code Général des Collectivités Territoriales, sous la présidence de M. GACHON Loïc, Maire.

Étaient présents à cette assemblée tous les conseillers municipaux à l'exception de :

Présents : M. GACHON - Mme CZURKA - M. AMAR - Mme MORBELLI - M. MERSALI - Mme CUIILLIERE - M. GARDIOL - Mme ATTAF - M. PORTE - Mme NERSESSIAN - M. MICHEL - M. RENAUDIN - Mme HAMOU-THERREY - Mme MICHEL - Mme RAFIA - Mme ROSADONI - Mme BERTHOLLAZ - M. DE SOUZA - Mme ROVARINO - Mme LEHNERT - M. JESNE - M. SAURA - M. MENGEAUD - M. SAHRAOUI - M. FERAL - M. BOCCIA - Mme SAHUN - M. ALLIOTTE - M. SANCHEZ - Mme PIOMBINO - M. GACHET - Mme CONTICELLO

Pouvoirs :

M. PIQUET à Mme ROSADONI
Mme DESCLOUX à Mme HAMOU-THERREY
M. OULIE à Mme BERTHOLLAZ
Mme CHAUVIN à M. MERSALI
Mme CARUSO à Mme MICHEL
M. MONDOLONI à Mme MORBELLI

Absents :

M. BORELLI

Secrétaire de séance : M. Malick SAHRAOUI**BILAN D'ACTIVITES DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE – RAPPORT GARIG DU 1er SEPTEMBRE 2021 AU 31 AOUT 2022.****N° Acte : 1.2**

Délibération n° 23-103

Vu la délibération n° 21-77 du 03 juin 2021 relative au contrat concession du 1^{er} septembre 2021 par lequel la Ville de Vitrolles a délégué à « GARIG », l'exploitation du service public de restauration collective municipale,

Vu la Commission Consultative des Services Publics Locaux qui s'est tenue le 08 février 2023,

Considérant l'exploitation du service public de restauration collective municipale, dans le cadre d'une DSP concession pour une période pouvant aller jusqu'à 7 jours avant la rentrée scolaire 2029-2030,

Considérant qu'il convient de présenter le rapport annuel en séance du Conseil Municipal, de le mettre à la disposition du public dans les quinze jours qui suivent la séance et de communiquer au Préfet les rapports annuels des délégations de service public, conformément aux obligations de la Collectivité,

R E P U B L I Q U E F R A N C A I S E

Considérant le bilan d'activité du 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2022 du délégataire « GARIG », relatif à la restauration collective de la cuisine centrale et comprenant les bilans qualité et financier annexés,

LE CONSEIL MUNICIPAL,

Vu le bilan d'activité du 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2022,

ENTENDU l'exposé de son Président, et après en avoir délibéré, vote par 30 voix Pour et 8 Abstentions (FERAL Patrick / SAHUN Véronique / BOCCIA Hervé / ALLIOTTE Xavier / GACHET Jean-Pierre / PIOMBINO Patricia / SANCHEZ Philippe représentant : CONTICELLO Martine)

PREND ACTE du rapport annuel concernant la Délégation de Service Public de la restauration collective municipale.

Le Secrétaire de Séance

M. SAHRAOUI



POUR EXTRAIT CONFORME
VITROLLES, le 31 mai 2023

P. le Maire et par délégation
La Directrice des Affaires Juridiques et
Institutionnelles

C. LANZARONE



Bilan GARIG

COMPTE RENDU ANNUEL D'ACTIVITE
Septembre 2021 à Août 2022
Ville de Vitrolles

SOMMAIRE

1 – COMPTE RENDU TECHNIQUE	3
1.1 Investissements prévus et réalisés sur la cuisine	4-5
1.2 Renouvellements prévus et réalisés sur la cuisine	6-7
1.3 Investissements prévus et réalisés sur les offices	8
1.4 Renouvellements prévus et réalisés sur les offices	9-15
1.5 Opérations de maintenance	16-19
1.5.1 Cuisine	
1.5.2 Offices	
1.5.3 Interventions cuisine	
1.5.4 Interventions offices	
1.6 Contrôles règlementaires	20-21
1.7 Les inventaires	22-38
1.7.1 Cuisine	
1.7.2 Offices	
2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE	39
2.1 Communication familles et Retours convives	40-41
2.2 Bilan bactériologique	42-43
2.2.1 Cuisine	
2.2.2 Satellites	
2.3 Bilan qualitatif	44-52
2.3.1 Tableau récapitulatif des produits frais et faits maison	
2.3.2 Synthèse des achats en produits qualitatifs	
2.4 Les animations	53-58
2.5 La formation	59
2.5.1 Personnel municipal	
2.5.2 Personnel Garig	
3 – COMPTE RENDU FINANCIER	60-62
3.1 Etat récapitulatif des effectifs de Vitrolles et des Extérieurs	
3.1.1 Prestation principale	
3.1.2 Prestations annexes et extérieures	
3.2 Suivi des effectifs du personnel	63-64
3.3 Enquête de satisfaction	65-67
3.4 Compte d'exploitation de la cuisine	68-70
3.5 Les impayés	71
4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE	72-76
4.1 Action développement Durable	
4.2 Bilan carbone	

1 - COMPTE RENDU TECHNIQUE



1.1 Investissements prévus et réalisés sur la cuisine

INVESTISSEMENTS EFFECTUÉS GARIG				ESTIMATIF OFFRE			ÉCART ESTIMATIF REEL		ÉCART ESTIMATIF REEL
	Année	Vol % METRIQUE	Chif. REALISEE	FINCONT. HT	CPX Total HT	Prix unit. HT	Prix Total HT		
INVESTISSEMENTS ENVISAGES									
Bateur mélangeur pour pâtisseries maison	2021	1	1	10 750 €	10 750 €	8 570.00	8 570.00 €	-2 180.00 €	
Tamis automatique pour production compotes fraîches	2021	1	1	5 520 €	5 520 €	5 880.00	5 880.00 €	360.00 €	
Plateformes élévatoires mobiles pour nivelage quais départ repas livrés	ND	2		10 500 €	21 000 €			-21 000.00 €	
Platerie et matériel de transport pour passage en conditionnement bacs	Démarrage 2021	100%	17.92%	196 331 €	196 331 €	35 174.70	35 174.70 €	-161 156.30 €	
Fardeuses pour ensachage bacs repas livrés	2022	2	2	16 500 €	33 000 €	16 162.23	32 324.45 €	-675.55 €	
Rallongement table à rouleaux sortie machine à laver (avec virage)	ND	1	1	10 600 €	10 600 €	13 000	0.00 €	-10 600.00 €	
Tunnel de séchage supplémentaire pour machine à laver	ND	1	1	7 500 €	7 500 €		0.00 €	-7 500.00 €	
Honoraires suivi de la réalisation			1	15 000 €	15 000 €		15 000 €	-15 000.00 €	
INVESTISSEMENTS AUTRES NON PREVUS									
Mixer fouet B-20 SAMMIC	2021		1			599.46	599.46 €	599.46 €	
Panier à assiette 500*500 lave-vaisselles	2021		12			29.65	355.80 €	355.80 €	
Chariot égouttage+ housse	2021		3			686.00	5 058.00 €	5 058.00 €	
Tonneaux alimentaire 100L +-cv	2021		20			39.18	783.60 €	783.60 €	
Chariot à roue pour tonneaux	2021		13			104.92	1 363.96 €	1 363.96 €	
Chariot égouttage+ housse	2022		1			1 690.16	1 690.16 €	1 690.16 €	
Housse pour chariot égouttage	2022		1			227.08	227.08 €	227.08 €	
Chariot à glissières GNI/1 20vnx soudé	2022		8			295.00	2 360.00 €	2 360.00 €	
					299 761 €		94 387 €	12 438 €	
						Restant	205 313.79 €		

TAMIS AUTOMATIQUE pour 100 % de Compotes « Maison »

Le « Tamis automatique » Robot Coupe vous permet de réaliser des compotes de pommes. Il possède une trémie pour introduire en continu les produits lavés même non équeutés ou non dénoyautés.

Les produits tombent à l'intérieur du tamis où ils sont centrifugés. Le produit fini est récupéré à la sortie de cette goulotte.

Les pépins ne sont pas broyés.

La goulotte d'éjection des résidus éjecte toutes les peaux, les pépins.

Garig vous propose 100% de Compotes « Maison » *



**Hors Pique-niques et Gouters du CALM*

1.4- Renouvellements prévus et réalisés sur les offices

NOM DE L'OFFICE	BIBLIOTHÈQUE	Date de mise en service	Montant TTC des dépenses	Quantité	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7	Année 8	ACTUEL B	RÉVISÉ B	TOTAL
					2021/2022	2020/2023	2020/2024	2021/2025	2022/2026	2023/2027	2024/2028	2025/2029			
Claret Mateos	Armoire froide positive 2p	2026/27	3 286 €	1											
	Four de remise en T°	2027/28	5 608 €	1											
Lapierre	Chariot de service	2021/22	318 €	1											
	Armoire froide positive 2p	2023/24	3 286 €	1											
Ecole Jean Moulin	Lave-vaisselle sammic	2021/22	3 604 €	1											
	Armoire froide positive 2p	2022/23	3 286 €	1											
PICASSO	Four de remise en T° 8nvx	2028/29	4 839 €	1											
	Four de remise en T° 6nvx	2024/23	3 286 €	1											
	Four de remise en T° 10nvx	2028/29	4 250 €	1											
	Four de remise en T° 10nvx	2026/27	5 608 €	1											
Pinchinades	Lave-vaisselle capot sammic	2023/24	3 604 €	1											
	Armoire froide positive 2p	2024/25	3 286 €	1											
Plan de la Cour	Congélateur top	2025/26	866 €	1											
	Four de remise en T° 10nvx	2026/27	5 608 €	1											
Louis Pergaud	Four de remise en T° 10nvx	2026/27	5 608 €	1											
	Armoire froide positive 1p	2025/26	2 222 €	1											
Total															

Nom des bornes	Equipement	Date de mise en service	Montant de l'investissement	Amortissement	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7	Année 8	Année 9	Année 10	Année 11	Année 12	Total
La Congue	Armoire froide 1p	2024/25	2 222 €	1													-1
	Armoire froide 1p	2027/28	2 222 €	1													-1
	Congélateur bahut	2022/23	511 €	1													-1
Victor Martin	Four de remise en T° 6nvx	2026/27	4 250 €	1													-1
	Lave-vaisselles Thirode	2023/24	3 748 €	1													-1
	Armoire froide 2p	2024/25	3 286 €	1													-1
Aubrac	Four de remise en T° 6nvx	2026/27	4 250 €	1													-1
	Armoire froide mixte	2023/24	3 985 €	1													-1
	Armoire froide 2p	2023/24	3 286 €	1													-1
J.J Rousseau	Four de remise en T° 8nvx	2027/28	4 839 €	1													-1
	Lave-vaisselle	2026/27	3 604 €	1													-1
	Armoire froide 1p	2028/29	2 222 €	1	2030.00												-1
Morin	Lave-vaisselle + adoucisseur	2028/29	4 058 €	1													-1
	Armoire froide 2p	2024/25	3 286 €	1													-1
	Four de remise en T° 8nvx	2026/27	4 839 €	1													-1
Raimu	Lave-vaisselle	2022/23	3 604 €	1													-1
	Lave main	2021/22	221 €	1													-1
	Four de remise en T° 6nvx	2026/27	4 250 €	1													-1
Pratral	Lave-vaisselle + adoucisseur	2028/29	4 058 €	1													-1
	Total				2008.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2830 €

Provisions sur la base du nombre de Repas

	Nature des Différents Postes	Montants Indiqués dans		Dépenses réelles Garig
		CRF CSP contractuel (en euro)		
	Renouvellement Cuisine Centrale	15 716 €		0 €
	Travaux et Investissement Cuisine Centrale	38 997 €		94 387,21 €
	Maintenance Cuisine Centrale	57 500 €		68 863,97 €
	Aménagement Offices	27 384 €		0 €
	Renouvellement Offices	25 710 €		15 781,42 €
	Maintenance Offices	47 400,00 €		39 965,37 €
		212 707,01 €		218 997,97 €
Suivi des différentes provisions sur la base du nombre de Repas Réalisés multiplié par les quotes-parts prévus du BPU				
Provision maintenance et Renouvellement	454 862	0,1000 €		45 486,20 €
Travaux Aménagements	454 862	0,0530 €		24 107,69 €
Provision maintenance et Renouvellement	433 423	0,1570 €		68 047,41 €
Amortissements des Sells	388 686	0,0650 €		25 264,59 €
				162 105,89 €
				Dépenses supérieure à la valorisation de :
				56 142,08 €

ECARTS 2021-22

En synthèse :

Biens renouvelés	Date précédente de mise en circulation	Montant H. T.	Quantité	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	Total
				2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028		
OFFICE CLAREJ MATHEOS				118 €	- €	- €	- €	- €	12025	3 680 €	6 303 €	- €
OFFICE GEORGES LAPERRRE				1 604 €	- €	3 417 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
OFFICE LA FONTAINE				- €	3 352 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
OFFICE PABLO PICASSO				- €	- €	3 700 €	3 400 €	935 €	6 160 €	6 160 €	4 845 €	- €
OFFICE LES PINGUINADES				- €	- €	- €	3 483 €	935 €	6 100 €	- €	- €	- €
OFFICE PLAN DE LA COUR				- €	- €	- €	- €	- €	6 100 €	- €	- €	- €
OFFICE LOUIS BERGAUD				- €	- €	- €	- €	2 400 €	- €	- €	- €	- €
OFFICE LA CONGOTE				- €	431 €	1 708 €	2 535 €	- €	4 760 €	2 400 €	- €	- €
OFFICE VICTOR MARTIN				- €	- €	- €	3 483 €	- €	4 025 €	- €	- €	- €
OFFICE LUCIE AUBRAY				- €	- €	4 144 €	- €	- €	4 025 €	- €	- €	- €
OFFICE JEAN JACQUES ROUSSEAU				- €	- €	3 417 €	- €	- €	4 030 €	5 430 €	- €	- €
OFFICE MARTINE MORIN				- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
OFFICE RAIMU				201 €	1 676 €	- €	1 400 €	- €	3 323 €	- €	- €	- €
OFFICE PRAIRIAL				- €	- €	- €	- €	- €	4 675 €	- €	- €	- €
OFFICE CRIZANNE				- €	521 €	3 444 €	- €	- €	- €	6 281 €	- €	- €
OFFICE GALTIGN				- €	- €	- €	- €	- €	5 323 €	- €	- €	- €
OFFICE MISTRAL				- €	- €	2 311 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
OFFICE LES VIGNETTES				- €	- €	531 €	2 055 €	- €	- €	- €	- €	- €
OFFICE VALBACCOI				- €	- €	- €	3 820 €	- €	- €	1 690 €	- €	- €
OFFICE MOULIN DE LA FRESCOUILLE				- €	- €	- €	- €	- €	2 355 €	- €	- €	- €
OFFICE LOU PITTEJOUN				- €	- €	- €	- €	- €	4 590 €	- €	- €	- €
OFFICE LES PETITS ROBINSONS				- €	- €	2 311 €	- €	- €	2 444 €	- €	- €	- €
OFFICE E LA PLAINE				2 612 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €
OFFICE RENOR				- €	- €	6 312 €	3 354 €	- €	- €	2 459 €	- €	- €
Total				6 785 €	8 070 €	33 717 €	25 016 €	7 925 €	95 770 €	26 752 €	40 836 €	205 679 €

1.5- Opérations de maintenance

1.5.1 - Cuisine

Date	Équipement	Zone	Type de panne	Intervention	Pièces changées
07/09/2021	Centrale froid	Local technique	Fuite sur évaporateur	Isolément et rétrofit du groupe	Recharge gaz R449
20/09/2021	CF produits finis		Pb T°	TAV+ remplacement évaporateur et détenteur	Recharge gaz R449
02/11/2021	Lave batterie	Laverie	Pb lancement cycle	Remplacement du fusible télécommande	1 fusible
07/11/2021	Éplucheuse	Légumerie/Vide sanitaire	Refoulement des eaux de vidange	Réfection d'évacuation en D100	PVC d100 et petites fournitures
17/11/2021	Porte cuvier	Divers	Roues HS	Roues en commande	
02/12/2021	Four Convotherm (milieu)	Cuisson	Défaut d'allumage	Remplacement de la carte de control Gaz	1 carte de control Gaz ENODIS
02/12/2021	Réseaux d'eau chaude	Vide sanitaire	Fuite	Découpe tuyau MC, raccord et flexible	2raccords MC + raccords laiton + flexible
15/12/2021	Porte	Local cagettes	Ne s'ouvre plus	Gâche de porte 3pts HS, pose barillet et serrure	1 barillet +serrure
28/12/2021	Evacuation marmite	Cuisson/ vide sanitaire	Cassé	Remplacement du tuyau de vidange du caniveau	4ml tuyaux vidange PVC haute T°

1.5.2 - Offices

Date	Nom Site	Équipement	Zone	Type de panne	Intervention	Pièces changées
07/09/2021	LOUPITCHOUN	Armoire froide	Cuisson	Pb T°	Remplacement du régulateur et recâblage	1 régulateur MR51
19/09/2021	AUBRAC	Armoire froide	Réserve	Code défaut E2	Remplacement de la sonde évaporateur	1 sonde
25/09/2021	ROUSSEAU	Lave-vaisselle	Laverie	Control qualité lavage	Control et remise en service de l'adoucisseur	
14/11/2021	ROUSSEAU	Lave-vaisselle	Laverie	Control qualité lavage	Control de l'adoucisseur - Prévoir changement adoucisseur	en attente
30/11/2021	GAUGUIN	Coupe-pain	Cuisson	HS	Contrôle de la PC mural pas de tension- réfection du câble	2ml câble + 1fiche 16A
01/06/2021	CONQUE	Armoire froide	Réserve	Pb T° à 16°C	Colmateur fuite et recharge Gaz	1 colmateur et recharge GAZ R134A
30/12/2021	RAINMU	Lave-vaisselle	Laverie	HS	Remplacements des pièces défectueuses	1 résistance de cuve 1 pressostat, 1 contacteur, 1 thermostat de cuve et 1 joint de surverse

1.5.3 - Intervention Cuisine

Garig a un contrat de maintenance des cuisines et des offices préventifs et curatifs main d'œuvre et déplacement et prise en charge des pièces détachées à hauteur de 500.00 €.

Interventions Cuisine Centrale

Date	Nom Site	Équipement	Zone	Type de panne	Intervention	Pièces changées	Intervenant KOOK
14/01/2022	C.Centrale	Sonette	Accueil	HS	Réparation et test OK.		TS
14/01/2022	C.Centrale	Sautouse (droic)	Cuisson		Control prévoir remplacement des brûleurs.		TS
24/01/2022	C.Centrale	Trancheur	Préparation froide	Cache lame déformé	Remise en état du cache lame.		TS
28/01/2022	C.Centrale	Lave batterie	Laverie batterie	Dijonacte	Démontage machine, recherche pompe rinçage HS.	1 Pompe de rinçage COMENDA	TS
03/02/2022	C.Centrale	Lave vaisselle	Laverie		Remplacement présostat et électrovanne + flexible douche.	1 Présostat 1 Électrovanne 1 Flexible douche	TS
08/02/2022	C.Centrale	Trancheur	Préparation froide		Remplacement engrenage et micro rupteur.	1 Engrenage 1 Micro rupteur	TS
24/02/2022	C.Centrale	Four	Cuisson	Grilles du four	Soudure des grilles du four.		TS + DV
22/03/2022	C.Centrale	Mixer	Cuisson	HS	Diagnostique et remplacement coupleur + cordon.	1 Coupleur 8 dents, 1 cordon alimentation	TS
24/03/2022	C.Centrale	Porte cuvier/charnais	Toutes zones	Roues HS	Remplacement des roues sur 2 portes cuvier.	8 roues	TS
25/03/2022	C.Centrale	Cellule de refroidissement	Préparation froide	Problème fermeture	Remplacement des charnières, pose plaque de maintien.	2 Charnières de porte, 1 plaque de renfort inox	TS + DV
29/03/2022	C.Centrale	Porte cuvier/charnais	Diver	Roues HS	Remplacement de 12 roues complètes.	12 kit roues	TS
01/04/2022	C.Centrale	Surgélateur	Cuisson	Ne ferme pas correctement	Remplacement charnières de portes et renforcement panneaux avec des plaques inox.	2 charnières de portes Plaques inox	DV+TS
15/04/2022	C.Centrale	Alimentation GAZ	Cuisson	Recherche fuite gaz	contrôle de l'installation gaz cuisson et vide sanitaire.	installation à faire contrôler URGENT	TS+DV+PB
19/04/2022	C.Centrale	Fardeuse	Préparation froide		installation nouvelle équipement.		TS
04/05/2022	C.Centrale	CUVE GTL	Parking	Installation	Trage ligne alimentation du TGBT pour l'alimentation de la cuve		TS+DV
17/05/2022	C.Centrale	Réseau évacuation EU	Vide- sanitaire	Fuite évacuation des fours	Remplacement des tuyaux dévacuation des 2 fours.	1 ensemble PVC haute T° et manchette	TS
23/05/2022	C.Centrale	Four ENODIS	Cuisson		Remplacement de la platine de gestion gaz, mise en route et essais OK	1 platine de gestion gaz Enodis	TS
23/05/2022	C.Centrale	Étuve	Préparation froide	Fermeture porte	Réparation de la charnière base.		TS
23/05/2022	C.Centrale	Trancheur	Décorationnement	Ne tourne plus	Remplacement de la fusée de transmission.	1 fusée de transmission	TS
14/06/2022	C.Centrale	Étuve	Cuisson	Porte	Remplacement de la poignée de porte, mise en place d'une tôle de renfort car porte fissurée	1 poignée de porte, 1 tôle de renfort	TS+DV
22/06/2022	C.Centrale	Thermocelleuse	Préparation froide	Compresseur HS	Trage d'une ligne d'air et remplacement du compresseur.	1 ligne d'air et 1 compresseur.	TS

1.5.4 – Intervention Offices

Interventions Offices

Date	Nom Site	Équipement	Zone	Type de panne	Intervention	Pièces changées	Intervenant
03/01/2022	VALBACOL	Armoire froide	Réserve	Pb T°	Injection colmatateur et recharge gaz.	1 Colmatateur, 1 recharge gaz 404A	JPB
04/01/2022	ROUSSEAU	Lave-vaisselle	Laverie	Arret du cycle de lavage	Contrôle machine, remplacement présostat.	1 Présostat	TS
10/01/2022	VIGNETTES	Armoire froide	Cuisine	Pb T°	remplacement du ventil condenseur.	1 Ventil condenseur	JPB
10/01/2022	PICASSO	Lave-vaisselle	Laverie	Lave mal	Contrôle T° de lavez et rinçage RAS.	Faire contrôler le doseur produit (EPIS)	TS
18/01/2022	RAMU	Vitrine froide	Salle	Pb T°	Contrôle fuite, injection colmatateur et recharge.	1 Colmatateur et recharge GAZ R404A	JPB
02/02/2022	AUBRAC	Armoire chaude	Salle	HS	Diagnostic plaine électronique HS.	1 commander	TS
03/02/2022	ROUSSEAU	Lave-vaisselle	Laverie	saie intervention au 04/01/2022	Contrôle machine et remplacement pièces.	1 Présostat, 1 détrommeur + 1 flexible douille	TS
08/02/2022	AUBRAC	Armoire chaude	Salle	HS	Remplacement plaine électronique HS.	1 Plaine électronique	TS
24/02/2022	MATEOS	Four	Cuisson	Support grille cassé	Soudure à l'argon.	1 Fourniture soudure	TS
17/03/2022	LAPIERRE	Armoire froide	Cuisson	Prise en glace	Remplacement de la résistance bac évaporateur.	1 Résistance auto-régulée	JPB
21/03/2022	PINCHINADES	Lave-vaisselle	Laverie	Dysfonctionnement	Diagnostic et contrôle, remplacement pièces.	1 Carte timer + timer cycle, 1 joint de servomoteur	TS
24/03/2022	PRAIRIAL	Lave-vaisselle	Laverie	brut	Calcaire dans la chaudière.	1 Carte électronique, 1 T°	JPB
24/03/2022	FONTAINE	Bain-marie	Salle	Dysfonctionnement	Mise en place d'un contacteur pour les résistances.	1 Contacteur ICD9	TS
24/03/2022	PLAN DE LA COUR	Lave-vaisselle	Laverie	Dysfonctionnement	Diagnostic et contrôle, remplacement pièces.	1 Thermoplongeur de cuve, embout bras de lavage, chambre présostatique et durite.	TS
29/03/2022	ROUSSEAU	Lave-vaisselle	Laverie	ne marche pas	Diagnostic plaine commande et carte relais.	1 Plaine commande 1 Carte relais	TS
11/04/2022	MISTRAL	Armoire froide	Salle	Dysfonctionnement	Diagnostic réglage de la T° de consigne à 1° au lieu de 4°.	4 Plaques électrique	JPB
14/04/2022	Crèche RENOIR	Plano 4 plaques électrique	Cuisson	Dysfonctionnement	Diagnostic, contrôle remplacement de pièces.	1 Diffuseur de rinçage	JPB+DV
14/04/2022	Crèche RENOIR	Lave-vaisselle	Laverie	Pb ringage	Diagnostic, contrôle remplacement de pièces.	1 Diffuseur de rinçage	JPB
21/04/2022	CLARET MATEOS	Armoire froide	Cuisson	Code erreur	Diagnostic défileur contacteur de porte, shunt du contacteur.	1 Contacteur	JPB
28/04/2022	VALBACOL	Lave-vaisselle	Laverie	Dysfonctionnement	Diagnostic et contrôle, remplacement pièces.	1 Carte électronique, résistance chaudière	JPB
09/05/2022	MARTIN	Colle-011m	Cuisson	Ne s'alume pas	Diagnostic et contrôle, disjoncteur coupé, ré-arrangement et contrôle	1 contacteur résistance cuve	TS
20/05/2022	GAUGUIN	Armoire froide	Réserve	Fuite	Carte évaporateur débloquée.		JPB
20/05/2022	CONVUES	Armoire froide	Cuisson	Pb T°	Diagnostic et contrôle, recharge en Gaz	1 recharge 0,390 gaz R134	JPB
07/06/2022	CONVUES	Lave-vaisselle	Laverie	Pas d'arrivée d'eau chaude	Panneau sur l'arrivée d'eau froide en dépannage.		JPB
09/06/2022	PICASSO	Four	Cuisson	Bouton M/A	Resserrage du bouton M/A		TS
23/06/2022	Crèche LA PLAINE	Armoire froide	Cuisson	Pannes multiples: Ventilateur trop bruyant Bac condensat fait. Terno alpha détecteur	Diagnostic et contrôle Prévoir son remplacement		TS
23/06/2022	FONTAINE	Four	Cuisson	Bouton M/A	Resserrage du bouton M/A, inversion sens rotation des moteurs		JPB
18/07/2022	RENDIR	Com. glateur	Réserve	Bouton M/A	Remplacement de la référence.	1 référence	TS+DV
11/08/2022	ALISH VALBACOL	Four	Cuisson	Ferme mal	Câble de porte inférieure cassé	Mise en commande de la pièce.	JPB
17/08/2022	ROUSSEAU	Table de débarrassage	Salle	Ferme mal	Vidange cassé dans le mur, reféction de la vidange	Fourniture charbonnière évacuation	JPB
17/08/2022	ROUSSEAU	Armoire froide	Cuisson	Réglage de l'horloge (défaut RTC)	Réglage de l'horloge (défaut RTC)		JPB
24/08/2022	MORIN	Armoire froide	Réserve	Disjoncteur	Résistance démontée en défaut, shunt et essais OK.		JPB
29/08/2022	VALBACOL	Fontaine à eau	Salle	Ne marche plus	Diagnostic et contrôle, fuite sur circuit frigorifique (cuve percée) Fourniture vétérinaire		JPB
31/08/2022	Crèche PITCHOUN	Armoire froide	Réserve	Disjoncteur	Bac évaporation en défaut, isolement.	Pièce en commande.	TS

1.6- Contrôles réglementaires

Veuillez trouver en Annexe n° 2 à 7 les contrôles règlementaires réalisés.

Consommations Fluides

Consommations Eau sur 12 mois du 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2022 :

Consommations Eau 12 Mois (Estimation pour 08/2022)	
Réel 1er Sept 21 au 25 Janv 22	421
Réel 26 Janv au 20 Juil 22	460
Réel 21 au 31 Juil 22	29
Estimation 1er 31 Août	82
	En m3 992

Couverts
445500

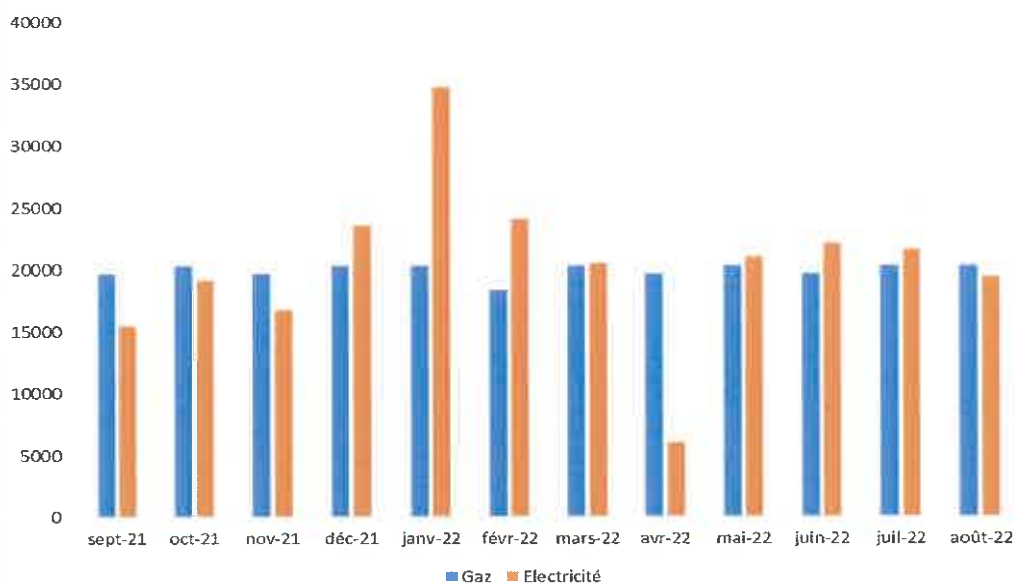
Production Repas Marignane Déc 21	
Couverts	
12379	

Total Couverts	Total Conso l/cvt
457 879	2,16

Consommations de Gaz et Electricité Vitrolles exprimé en Kwh sur 12 mois

	Gaz	Electricité
sept-21	19616	15480
oct-21	20270	19150
nov-21	19616	16746
déc-21	20326	23563
janv-22	20326	34725
févr-22	18359	24093
mars-22	20326	20500
avr-22	19670	5994
mai-22	20326	21059
juin-22	19670	22150
juil-22	20326	21627
août-22	20326	19428
Total Conso	239157	239238

Titre du graphique



1.7- Les inventaires

1.7.1 - Cuisine

Local	Matériel	Quantité
Bureau de gestion	Table rectangulaire en bois	1
	Meuble bas en bois 3 tiroirs	1
	Meuble as 3 tiroirs avec roulettes	2
	Bibliothèque basse en bois	2
	Meuble bas en bois 2 tiroirs	1
	Table de bureau en bois	2
	Table semi-ovale en bois	1
	Chaise en cuir avec roulettes	3
	Chaise en tissu avec roulettes	1
Salle à manger	Chaise-assise en bois	22
	Table rectangulaire en bois	5
	Table demi-cercle en bois	2
	Lave-vaisselle Bosch	1
	Armoire froide	1
	Micro-ondes	1
	Micro-ondes	1
Entretien consommable	Rayonnage 4 étagères L=3,43ml H= 1,69ml	1
	Rayonnage 4 étagères L= 1,18ml H=1,69ml	1
Vestiaire femme	Casier inox 3 portes	2
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Chaise-assise en bois	1
	Meuble porte chaussures 5 étagères H94 x P30 x L94	1
	Poubelle commande NM	1
Vestiaire homme	Casier inox 3 portes	3
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Chaise-assise en bois	0
	Poubelle commande NM	1
	Meuble porte chaussures 7 étagères H137 x P30 x L94	1
SAS propreté	Lave-mains réglementaire	1
	Support inox 2 rands sur bacs	1
	Support sac poubelle inox pince	1
Réserve sèche	Rayonnage 4 étagères lourdes L=3,14ml H2,00ml	2
	Rayonnage 4 étagères lourdes L=2,12ml H2,00ml	2
	Pupitre inox sur roue	1
Chambre froide négative	Rayonnage 4 étagères FERMOD périphérique sur 3 cloisons	1
Chambre froide légumes	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4
Décartonnage	Lave-mains réglementaire	1
	Désinsectiseur	1
Légumerie/Déboitage	Plonge inox 2 bacs 1900*700+douchette	1
	Table de travail mobile (1800*700) et (1200*700)	2
	Bac légumerie 700*1800+douchette	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Coupe-légumes TR 300 DITO SAMA	1
	Ouvre-boîtes électrique L.TELLIER CL 50	1
	Tonneaux blanc + couvercle	20 investissement GARIG
	Socle roulettes pour tonneaux	13 investissement GARIG
	Eplucheur T125 DITO SAMA	1

Local	Matériel	Quantité
Cuisine diététique	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 2 brûleurs à gaz ROSINOX	1
	Sauteuse ROSINOX 35L	1
	Four 11 niveaux CONVOTHERM GN 1/1	1
	1cuve 40l, 1 porte cuve 40l, 1reducteur20l	1 investissement GARIG
	1 TAMIS C200 robot coupe	1 investissement GARIG
	Armoire froide mobile 700L ISA	0
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1000*600	1
	Évier inox 1 bac	1
	Mixeur robot-coupe R6	1
	Chariot cuvier inox GN1/1 sur roues	4
	Chariot cuvier inox GN2/1 sur roues	1
	Coupe légumes ROBOT-COUBE CL50	1
	Chariot d'épouttage bacs gastro 4nrx L=1180mm	2
	Chariot cuvier à niveau constant inox	1
Bureau du chef de production	Table rectangulaire en bois	2
	Meuble 3 tiroirs en bois	0
	Bibliothèque basse en bois	1
	Meuble bas 2 portes battantes	1
	Chaise roulante en tissu	2
	Bloc moteur MP 800 turbo ROBOT-COUBE	2
	Bloc moteur MP 450 FW ROBOT-COUBE	1
	Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BMSMX	1
	Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BM	1
	mixer fouet SAMMIC FOUET B-50	1 investissement GARIG
Cuisson	Table de travail mobile 2(1800*700) et 2(1000*700)	4
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 4 brûleurs à gaz ROSINOX	1
	Sauteuse basculante inox ROSINOX - 2 bacs 80 dm3	2
	Cuiseur multifonctions inox FRIMA	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Table de Chef 1400*700	1
	Four CONVOTHERM 20 niveaux gaz GN 2/1	2
	Four RATIONAL 20 niveaux électrique GN 2/1	1
	Balance de table	0
	Cutter de table ROBOT-COUBE R1041	1
	Chariot cuvier inox GN1/1 sur roue	1
	Table de travail mobile 1400*700	1
Plonge-batterie	Plonge inox 2 bacs 2000*700 2 épouttoirs	1
	Lave-vaisselle COMENDA GE 1005 RCD	1
	Chariot épouttoir bac gastro L1180mm 4nrx inox	2
	Chariot inox 17nrx GN2/1 inox sur roues	1
	Chariot inox 20nrx GN2/1 inox sur roues	2
	Lave-mains réglementaire	1
	Étagère murale inox 1400*300	2
Préparations froides	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml	1
	Table de travail murale 1400*700	1
	Armoire froide mobile 700L ISA	0
	Table Chef 1400*700	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1
	Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1
	Conditionneuse poches souples FLEXITRACK	0
	Balance de table	3
	Fardeuse pour bac inox	2
	Table de travail mobile 2(1000*700),1(1400*700), 1(900*600)	4

Local	Matériel	Quantité	Commentaires
Conditionnement chaud	Rayonnage 4 étagères FERMOD	2	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Cellule de refroidissement ACFRI GN 2/1	1	
	Armoire chaude ACTIF GN 2/1	1	
	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1	
	Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1	
	Balance de table	2	
	Table de travail mobile 1(600*900) 1(1000*700) 1(1400*700) 1(55*55)	4	
Stockage barquettes	Rayonnage 4 étagères FERMOD	1	
	Adoucisseur CTA	2	
Retour lavage	Lave-cagettes COMENDA + désinsectiseur	1	
	Table de travail	0	
Lessivels entretien	Rayonnages 4 étagères lourdes	3	
Stockage matériel	Turbo broyeur ERACO GROUPE DITO	0	
	Trancheur SAMMIC	2	
	Table inox	2	
	Four AIRT TH5 (matériel renfort)	1	
	Caisses de livraison	480	
	Socles roulettes	40	
	Rayonnage matériel mobile 4 étagères	1	
	Bain-marie mobile stocké (mobilier self AUBRAC)	1	
Chambre froide produits finis	Table de travail mobile 2(1800*700) 1(1400*700)	3	
	Table de travail mobile 1800*700	1	
Chambre froide répartition	Balance de table	1	
	Table inox	0	
Chambre froide - produits laitiers	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide - fruits	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide agroalimentaire	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Réception	Etagère murale inox 1200*400	1	
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1400	1	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Désinsectiseur	1	
	Transpalette manuel	2	

1.7.2 - Offices

INVENTAIRE OFFICE AUBRAC SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Armoire froide 1 porte 600l	1
	Self froid 1300*2000	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Bain-marie mobile 1100*600	1
	Etuve mobile 750*480*1100	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Chariot cafétéria 530*720*1300	2
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Table de chef adossé 1200*700	1
	Table coupe pain adossé 700*700	1
	Coupe pain	1
	Lave main 410*330	1
PLONGE	Chariot débarrassage 3nvx 800*500	5
	Plonge 2 bacs 1400*700	1
	Rayonnage 1100*450*1700	1
	Table d'entrée lave vaisselle 1 bac 1100*760	1
	Lave-Vaisselle à capot 630*740*1500	1
	Table de sortie lave vaisselle 1100*600	1
STOCKAGE	Congélateur bahut	1
	Armoire froide 2 portes 1400L 1400*800*2000	1

INVENTAIRE OFFICE ROUSSEAU SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
RÉSERVE	Armoire froide 2 portes 1430*810*2000	1
	Table chef 1800*700	1
	Etagère Haute 1600*350	1
	Congélateur bahut	HS à remplacer
	Rayonnage 1470*500*1700	1
CUISSON	Chariot de débarrasage	4
	Coupe pain sur socle	1
	Table inox adossé avec étagère basse 1800*700	1
	Placard mural portes coulissante 1400*400*600	1
	Lave main 410*330	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Etuve mobile 480*750*11	1
	Self réfrigéré 1600*810	1
DISTRIBUTION	Elément neutre 680*810	1
	Bain-marie 4 bacs 1600*810	1
	Meuble support PAIN/couvert 1500*810	1
	Meuble débarrasage 2900*810	1
	Armoire froide 1 portes 690*840*2000	1
	Chauffe assiette mobile 860*430*900	2
	Fontaine réfrigéré 410*340*1500	2
	Chariot à plateaux mobile 720*500	2
PLONGE	Armoire inox 2 portes 1400*600*900	1
	Plonge 1 bac avec étagère	1
	Table entrée lave-vaisselle avec bac 1800*780	1
	Lave-vaisselle 620*780*1500 remplacé par celui de Cézanne	1
	Table sortie lave-vaisselle 1800*630	1
	Etagère 1400*400	1
	Etagère à panier 1400*600*970	1
	Hotte 1000*1000*4000	1

INVENTAIRE OFFICE LES VIGNETTES SEPTEMBRE 2021-2022		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Etuve mobile	
	Fontaine	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Armoire inox 1 portes 600*470*1900	1
	Poubelles mobile	3
PLONGE	Table entrée machine avec bac 1600*770	1
	Lave-vaisselle 650*730*1500	1
	Table de sortie machine 1100*600	1
	Etagère à panier 1100*500	2
STOCKAGE	Armoire froide 1 porte	2
	Chariot de service 3nvx 800*520	2
	Chariot de service 3 nvx 800*520	1 HS
	Plonge 1 bac 700*700	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table Chef 1200*700	1
	Coupe pain	1
	Table adossé 1000*700	1
	Chariot à assiettes mobile 1000*400*800	2
	Armoire froide 1 porte 720*800*2000	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Lave main 420*340	1
	Poubelles mobile	5

INVENTAIRE OFFICE VALBACOL SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Armoire froide 2 portes 1470*830*2100	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Table inox 1400*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Table mobile 700*700	1
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Chariot de service 3niveaux 800*500	2
	Chariot de service 3niveaux 1000*600	1
	Frigo type TOP (PAI)	1
PLONGE	Table inox 1600*600	1
	Table entrée machine 1bac 1600*700	1
	Lave vaisselle SAMMIC 650*760	1
	Table sortie machine 1300*570	1
	Étagère 1200*400	1
	Hotte 1000*1000*500	1
DISTRIBUTION	Fontaine réfrigéré 410*340*1400	1
	Armoire inox 2 portes 1000*500*1900	1
	Armoire inox 2 portes 1400*600*1900	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 1000*600	1

INVENTAIRE OFFICE LA CONQUE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Four de remise en T° 9 niveaux 800*670*1700	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2005	1
	Armoire froide 1 porte 680*830*2005	1
	Table inox 1400*700	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Hotte 3500*1475*500	1
PLONGE	Table entrée machine avec bac et TVO 2000*700	1
	Lave-vaisselle THIRODE 640*760*1540	1
	Table de sortie machine 1200*560	1
	• Étagère 1000*400	1
	Hotte 1900*1250*500	1
LÉGUJMERIE	Plonge 1 bac 1400*700	1
	• Étagère 1000*400	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 800*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 600*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 1000*600	1
DISTRIBUTION	Armoire inox 2 portes 700*900*1900	2
	Table mobile 700*700	1
	Frigo type TOP	1

INVENTAIRE OFFICE LOU PITCHOUN SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
PRÉPARATION	Plonge 1 bac 1400*710	1
	frigo ménager	1
	Table 1000*700	1
	Four de remise en T° 6 nvx	1
	meuble inox 2200*700	1
	Étagère 900*300	1
	Étagère 1200*400	1
LAVERIE	Plonge 2 bacs 1730*600	1
	Lave-vaisselle frontal	1
STOCKAGE	Armoire froide 1 porte	1
	Congélateur bahut	1

INVENTAIRE OFFICE LA PLAINE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Table chef 1400*700	1
	Meuble inox 1600*700	1
	Lave-vaisselle ménager	1 à remplacer
	Four de remise en T°	1
	Armoire froide inox 1 porte 720*800*2000	1
	Placard mural 1200*400*600	1
	Micro-ondes	1
	Armoire de rangement 1000*420*1900	1
	Lave main	1
	Poubelle	1
	Étagère 1200*400	1
	Chariot débarrassage 3 niveaux 800*520	1
	Chariot de débarrassage 3 niveaux 1000*520	1

INVENTAIRE OFFICE MISTRAL SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table d'entrée machine avec bac 1130*840	1
	Table sortie machine 600*560	1
	Plonge 1bac (bois à remplacer) 900*700	1
	Lave main 400*440	1
	Coupe pain sammic	1
	Armoire froide franstal	1
	Four de remise en T°	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1

INVENTAIRE OFFICE MARTINE MORIN SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bac avec égouttoir	1
	Table inox	1
	Chariot de service 3 niveaux	6
	Armoire froide	3
	Table inox avec tiroir 2000	1
	Lave main	1
	Table inox avec tiroir 1000	1
	Four de remise en T°	2
	Etuve BOURGEAT	1
	Chariot à assiettes mobile	1
	Meuble self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couverts/plateaux	1
	Chariot plateaux mobile à niveau constant	2
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table entrée machine avec bac +TVO	1
	Table sortie machine	1
	Armoire inox coulissante	1
	Plonge 1 bac avec égouttoir	1

INVENTAIRE CLARET MATEOS SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Placard 1400*700	1
	Chariot échelle 1700*1200*750	1
	Chariot à plateaux	1
	Chariot à assiette 1000*380	1
	Vitrine réfrigéré	1
	bain marie	1
	Lave main	1
	Chauffe assiette mobile	1
CUISSON	Four de remise en T°	2
	Meuble inox 1600*700	1
	Table inox mobile 1400*700	1
	Chariot de service 1200*600	2
	Armoire à couteaux	1
	meuble mural 1800*400*600	1
	Table inox mobile 1000*700	1
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Coupe pain	1
PLONGE	Table sortie machine 1600*600	1
	Table avec bac 1230*1990	1
	Table entrée machine 2050*600	1
	Placard 1000*900*1990	1
	Lave -vaisselle avec adoucisseurs	1

INVENTAIRE OFFICE PERGAUD SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Lave main	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2000	1
	four de remise en T° 7niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table pour coupe pain 1400*700	1
	Coupe pain	1
	Table entrée machine 1 bac	1
	Lave-vaisselle 650*750*1500	1
	Table sortie machine 1600*600	1
	Hotte 1600*1250*500	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire inox 1 porte 600*500*1800	1
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire froide 1 porte	1

INVENTAIRE OFFICE MARTIN SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Etuve mobile	1
	Module plaque chauffante self	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couvert	1
	Chauffe assiettes mobile	1
	Armoire froide	1
	Armoire rangement	2
	Table mobile	1
	Table TVO	1
	Table inox	1
	Table entrée machine	1
	Lave-vaisselle	1
	Table sortie machine	1
	Plonge 1 bac	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Chariot service	3
	Elément self pour débarrassage	1
	Chariot à plateau niv constant	2
	Chariot assiette	1
	Four de remise en T°C	2
	Coupe pain	1

INVENTAIRE OFFICE RAIMU SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 1800*700	1
	Table entrée machine 1100*700	1
	Table sortie 1100*700	1
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*500	9
	Four de remise en T°8niveaux	2
	Four de remise en T°6niveaux	1
	Meuble inox 2500*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	étuve mobile	1
	Meuble self vitro céramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot à plateaux	1
	Meuble couverts/verre	1
	armoire inox 2 portes	1
	lave main	1
	Evier 1 bac 1000*700	1
	Chariot débarrassage 1000*308	2
	Coupe pain	1

INVENTAIRE OFFICE PICASSO SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Etuve mobile	1
	Elément self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Lave-vaisselle à capot	1
	Table entrée machine avec bac 1600*700	1
	Table sortie machine 1108*560	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service 800*503	3
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*501	2
	Table mobile 1200*700	1
	Table mobile avec tiroir + étagère 1200*700	1
	Plonge 1 bac 1200*700	1
	chariot 1000*407	1
	Chariot 1000*600	1
	Chariot cafétéria 806*506*1708	1
	Meuble inox 2 portes 809*608*1807	2

INVENTAIRE OFFICE LES PETITS ROBINSONS SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 1200*700	1
	Lave-vaisselle frontal	1
	Chariot 800*500	1
	Chariot 600*400	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table inox 1600*700	1
	Table inox 1220*700	1
	Chariot 800*409	1
	Plonge 1 bac 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Armoire froide 1 porte	3
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1800	1
	Elément mural 1200*400*600	1

INVENTAIRE OFFICE FONTAINE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LAVÉRIE	Table d'entrée avec bac + TVO	1
	Etagère à panier 1600*600*1000	1
	Lave-vaisselle 620*720*1400	1
	Table sortie machine angle + rouleaux 1700*630/570*630	1
	Table mobile 1200*700	1
	Armoire inox 2 portes coulissante inox 1200*600*1900	1
	Hotte 1000*1100*400	1
DISTRIBUTION	Armoire froide 1 porte 720*830*2100	1
	Congélateur coffre 750*700	1
	Armoire inox portes coulissantes 1200*600*1900	1
	Étuve mobile 10 niveaux 470*740*1100	1
	Meuble pain/couverts 1600*810	1
	Meuble bain-marie 4 bacs 1600*810	1
	Meuble neutre 770*810	1
	Meuble réfrigéré 2 niveaux 1600*810	1
	Chariot à plateaux niveau constant	1
	Meuble de débarrassage 3500*700	1
	Fontaine réfrigéré 410*330*1400	2
	Frigo type ménager (PAI)	1
	Micro-ondes	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table inox 1800*700	1
	Élément mural 1800*400*600	1
	Coupe pain	1
	Support coupe pain mobile TOURNUS	1
	Lave main	1
	Chariot de service 800*500	4
	Table chef 1600*700	1
	Armoire froide 2 portes 1420*830*2100	1
	Chariot service 3 niveaux 800*500	1

INVENTAIRE OFFICE LAPIERRE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four remise en T° 8 niveaux	1
	Module de cuisson 4 plaques 800*1000	1
	Armoire froide 2 portes 1400*800*2000	1
	Table inox avec tiroir 1900*700	1
	Coupe pain	1
	Congélateur bahut	1
	Armoire inox i2 portes 1200*600*1900	1
	Table inox 1900*700	1
	Meuble étuve inox central 1500*800	1
	LAVERIE	Table entrée machine avec bac
Lave-vaisselle 640*770*1500		1
Table sortie machine 1500*600		1
Plonge 2 bacs 2400*700		1
Chariot de service 3 niveaux 800*500		3

INVENTAIRE OFFICE PINCHINADES SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Rayonnage 1600*400*1740	1
	Plonge 1 bac 700*700	1
	Lave main	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	2
	Table inox 1800*700	1
	Table inox 1000*700	1
	Chariot à assiettes 100*370	1
	Chariot à plateaux 1000*370	1
	Étuve mobile	1
	Chariot à grille 530*650	1
LAVERIE	Table entre machine 2060*760	1
	Lave -vaisselle	1
	Table de sortie 1600*600	1
	Etagère 1000*480	1
	Armoire inox 1600*600*1800	1
DISTRIBUTION	Meuble vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot de service 800*500	2
	Chariot 1000*600	1
	Armoire froide mobile	1
	Armoire réfrigéré 1 portes	1
	Fontaine	2

INVENTAIRE OFFICE GAUGUIN SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 1 bac 700*700 dossier	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Four de remise en T°10 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service	6
	Table à dossier 1400*700	1
	Tables mobile avec étagère 1200*700	2
	Rayonnage 780*470*alu 4nrx	1
	Table 700*700	1
	Table entre machine 1100*770	1
	Table de sortie 600*1100	1
	Lave- vaisselle	1
	Lave main	1
	Armoire inox 1400*600	1
	Poubelles	5

INVENTAIRE OFFICE CÉZANNE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Armoire froide 1 porte Transféré sur Pergaud	1
STOCKAGE	Congélateur bahut Transféré sur Pergaud	1
LÉGUMERIE	Plonge 2 bacs +égouttoir 1800*700	1
	Four de remise en T° 10 niveaux Transféré sur Pergaud	1
	Coupe pain Transféré sur Pergaud	1
	Chariot de service 3 niveaux Transféré sur Pergaud	4
	Table avec étagère à dossier 1400*700 Transféré sur Pergaud	3
	Plonge 2 bacs +égouttoir 1800*700 Transféré sur Mistral	1
	Table entrée machine 1bac+TVO 2000*700 Transféré sur Mistral	1
	Table sortie machine	1
	Armoire inox 1600*600 Transféré sur Pergaud	2
	Étagère 1400*400	3
	Chariot à assiettes Transféré sur Pergaud	1
	Poubelle	2
	Lave-vaisselle Transféré sur Rousseau	1

Site fermé destruction du bâtiment

INVENTAIRE OFFICE PLAN DE LA COUR SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
STOCKAGE	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Coupe Pain	1
	Chariot de service inox 3 niveaux	4
	Chariot de service plastique	2
LAVERIE et DIVERS	Lave-vaisselle	1
	Table d'entrée machine 1800*700	1
	Table de sortie machine 1200*560	1
	Placard bahut 1800*700	1
	Armoire 1000*600	2
	Armoire 1000*500	1
	Table mobile avec étagère 1400*700	2

INVENTAIRE OFFICE PRAIRIAL SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE	Armoires froides 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 2 bacs + égouttoir 1800*700	1
CUISSON	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T°8 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Étuve mobile	1
	Chariot de service 3 niveaux	5
	Meuble mural 1800*400*460	1
	Table avec étagère à dossier 1400*700	1
	Table chef 1800*700	1
	Table mobile 1200*700	1
		Table porte casier 1400*700
LAVERIE et DIVERS	Table entrée machine 1400*780	1
	Table sortie machine 1200*678	1
	Lave-vaisselle + adoucisseur	1
	Etagère 1200*400	2
	Etagère 1000*400	1
	Porte assiettes	2
	Poubelles	4

INVENTAIRE OFFICE AUGUSTE RENOIR SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE+ cuisson	Armoire froide 1 porte positive	3
	Armoire froide 1 porte négative	1
LÉGUMERIE	Plonge 2 bacs avec étagère 1900*700	1
CUISSON	Module cuisson 4 plaques ANGELOPO	1
	Four cuisson mixte WHIRPOOL	1
	Socle four WHIRPOOL	1
	Table Chef +1 tiroir à dossier 2000*700	1
	Table mobile 1000*550	1
LAVERIE ET DIVERS	Meubles bas 500*700	2
	Armoire 1600*600	1
	Armoire 1000*600	1
	Meuble bas 400*700	1
	Chariot service inox 2 niveaux	1
	Chariot service plastique 3 niveaux	3
	Plonge 1 bac +étagère + égouttoir 1200*700	1
	Lave-vaisselle	1
	Rayonnage 1500*600 4nivx alu	1
	Lave main	1

INVENTAIRE OFFICE LE MOULIN DE LA FRESCOULE SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DIVERS	Armoire positive 1 porte	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Plonge 2 bacs 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lavabo poubelle	1
	Table chef 1400*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lave main	1
	Meuble bahut inox 1400*700	1
	Table inox 900*600	1
	Chariot de service 800*500	3
	Chariot échelle à grille 740*730	1
	Mixer ROBOT-COUCPE	1
	Lave-vaisselle frontale	1

2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE



2.1 Communication auprès des familles et retour convives

Les communications se font via Arpège après validation de la ville et sur le portail Espace Citoyens qui n'est plus accessible aujourd'hui (en annexe 8-9 et 10, exemples de communication).

Des commissions menu sont prévues afin de pouvoir avoir des retours sur la prestation servie aux enfants. Le contrat ayant démarré début septembre, il n'y a pas eu de commission sur le dernier trimestre 2021. Ces commissions sont programmées à partir du début de l'année 2022 (en annexe 11, compte rendu commission des menus)

Commissions menus Année Septembre 2021- Août 2022

DATES	Périodes validés
	Septembre 2021-Octobre 2021 Menus mis en place sont ceux de l'appel d'offre
14/10/2021	08 Novembre au 17 Décembre 2021
14/12/2021	03 Janvier au 04 Février 2022
13/01/2022	Vacances ALSHS Hiver 07 au 18 Février 2022
04/02/2022	21 Février au 08 Avril 2023
17/03/2022	Vacances ALSHS Printemps 08 au 22 Avril 2022
28/03/2022	25 Avril au 05 Juillet 2022
24/06/2022	Vacances d'été 11 Juillet au 26 Août 2022
28/06/2022	1er Septembre au 21 Octobre 2022

Prestation de La semaine Bleue :

Pour les personnes âgées, Garig a pu participer, peu de temps après le démarrage de ce contrat à la semaine bleue qui s'est déroulée début octobre. Après sollicitation du CCAS, Garig a volontiers offert des jus de fruits locaux (JACOB) et des gâteaux réalisés par les cuisiniers de la cuisine centrale pour le goûter de clôture de cette semaine festive. Ci-après le courrier de remerciement du CCAS.



2.2 Bilan bactériologique

Le laboratoire Mérieux nutrisens effectue régulièrement des analyses et prélèvements de surface sur la cuisine centrale mais aussi sur les offices satellites de la Ville.

2.2.1– Cuisine centrale et Satellites

Les analyses ont porté sur :

- 139 analyses bactériologiques de surfaces ou produits
- 3 analyses d'eau de consommation
- 16 audits qualités

Rapport de synthèse des analyses et audits en annexes.

Tableau suivi analyses et audits Mérieux Crèches

DATE	NOM CRECHES	DATE ENVOI VILLE	ANALYSES BACTERIO	ANALYSES LISTERIA	CONFORME	NON CONFORME	AUDIT	NOTE	PLAN D'ACTION	REMARQUES
05/01/2022	RENOIR	12/01/2022	Purée carottes et potiron Pâtes cuites à l'eau Bol Pyrex Plat inox	 Armoire frigere	X X X X X			21,5	Respect sectorisation frigo Respect protocole décontamination Plats temoins grammage et presence Affichage origine viande Tenue de travail conforme Armoire pharmacie Dégradation locaux Maitrise produits chimiques Affichages plan nettoyage conformes Plan de lutte nuisible	Mail Mme Bibiloni 12/01/22 pour l'informer de la note Rencontre avec la directrice de la crèche et son adjointe, cuisinier Mise en place du plan d'action
12/01/2022	ROBINSONS	22/03/2022	Compote de fruits Jus d'orange Cuve mixeur	 Jus d'orange Cuve mixeur	X X X X			60,6	Mauvais poids plats temoins Dégradation matériel et locaux Propreté matériel (cloche micro-onde)	Mail Mme BIBILONI 22/03/22 pour l'informer de la note avec proposition d'echanger sur le plan d'action pas de réponse.

Tableau suivi analyses et audits Mérieux Scolaire

DATE	NOM ECOLE	DATE ENVOI VILLE	ANALYSES BACTERIO	ANALYSES LISTERIA		AUDIT	NOTE	PLAN D'ACTION	REMARQUES
05/05/2022	Mistral	12/05/2022	Chou de Bruxelles Sauté de bœuf Saint nectaire Couteau Fourchette Plan de travail	Saint nectaire Plan de travail	X X X X X X		05/05/2022 94,6	Dégradation locaux Rangement vestiaires Evacuation des déchets	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS
05/05/2022	Martin	12/05/2022	Chou de Bruxelles Sauté de bœuf Saint nectaire Assiette Couteau Plan de travail	Saint nectaire Plan de travail	X X X X X X	X	05/05/2022 96,6	Dégradation locaux Rangement vestiaires	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS proposition plan d'action d'analyses bactériolo également
06/05/2022	Gauguin	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Couteau Cuillère Fourchette Plan de travail	Ratatouille Plan de travail	X X X X X X		06/05/2022 93,8	Quantité insuffisante témoin Dégradation locaux	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS
06/05/2022	Plan de la cour	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Couteau Cuillère Fourchette Plan de travail		X X X X X X		06/05/2022 97	Dégradation locaux	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot la ville remplit le plan d'action
06/05/2022	Pergaud	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Assiette Couteau Fourchette Plan de travail		X X X X X X	ACC ACC	06/05/2022 90,8	Quantité insuffisante témoin Dégradation locaux (lave-mains/cafétéria) Propreté frigo	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS
12/05/2022	Picasso	12/05/2022	Salade de fruits frais saucis Raviolis au fromage Couteau Cuillère Fourchette Plan de travail chaud	Salade de fruits frais saucis Plan de travail	X X X X X X	IPC ACC	12/05/2022 96,4	Joint armoire froide déchiré Rangements des tenues de travail	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS Envoiyé Ville fiche de réactivité au sujet de l'analyse NC de la salade de fruits frais
19/05/2022	Aubrac	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					19/05/2022 92,9	Plat témoin PB Grammage Dégradation locaux Nettoyage et Fréquence	Mail envoyé 30/05/22
19/05/2022	Fontaine	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					19/05/2022 98,9	Plat témoin PB Grammage	Mail envoyé 30/05/22
12/05/2022	Ralmu		Couteau Cuillère Fourchette Miche Gavotte Raviolis fromage Salade de fruits Plan de travail	Plan de travail Salade de fruits	X X X X X X	ACC ICP	19/05/2022 93,6	Dégradation locaux et nettoyage	Envoyé Ville+ fiche de réactivité au sujet de l'analyse NC de la salade de fruits frais
19/05/2022	Rousseau	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					19/05/2022 95,7	Plat témoin PB Grammage Nettoyage et Fréquence Rangement tenues propres	Mail envoyé 30/05/22
02/06/2022	PRAIRIAL	14/06/2022	Boulgour Carottes râpées Omelette maison Assiette Fourchette Planche découper	Carottes râpées Planche découper	X X X X X X		02/06/2022 95,2	Joint frigo à remplacer Manque enregistrement T°C CP Manque enregistrement nettoyage	En attente de la pièce par la société KOOOK
16/06/2022	CLARET	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					16/06/2022 93,3	Grammage témoin Manque affichage traça viande Dégradation locaux	Mail envoyé 29/06/22
16/06/2022	AUBRAC	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)							
16/06/2022	ROUSSEAU	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)							
16/06/2022	FONTAINE	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULLATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)							

2.3 Bilan qualitatif

2.3.1 – Récapitulatif des produits frais et faits maison

Pour cette année scolaire 2021-22 Garig a réalisé 76% des repas avec des produits frais et 78% de notre production est faite « Maison » (détail ci-dessous)

	2022				2021				TOTAL				POURCENTAGE	
	Frais	fait Maison	Total	Frais	fait Maison	Total	Frais	fait Maison	Total	Frais	fait Maison	Total	Frais	fait Maison
Semaine 1	3	0	3	3	0	3	13	0	13	20	15	35	67,3%	60,0%
Semaine 2	3	0	3	3	0	3	13	1	14	20	16	36	75,0%	72,2%
Semaine 3	3	0	3	3	0	3	14	1	15	20	15	35	70,0%	66,7%
Semaine 4	4	0	4	4	0	4	17	2	19	20	15	35	85,0%	80,0%
Semaine 5	4	0	4	4	0	4	14	2	16	20	15	35	71,4%	66,7%
Semaine 6	4	0	4	4	0	4	14	2	16	20	15	35	71,4%	66,7%
Semaine 7	4	0	4	4	0	4	17	2	19	20	15	35	85,0%	80,0%
Semaine 8	3	0	3	4	0	4	17,5	2	19,5	20	15	35	80,0%	76,5%
Semaine 9	4	0	4	4	0	4	14,5	2	16,5	20	15	35	79,3%	75,0%
Semaine 10	4	0	4	4	0	4	15,5	3	18,5	20	15	35	77,1%	72,9%
Semaine 11	4	0	4	4	0	4	16	3	19	20	15	35	80,0%	76,5%
Semaine 12	4	0	4	4	0	4	16,5	3	19,5	20	15	35	82,5%	78,6%
Semaine 13	4	0	4	4	0	4	17	3	20	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 14	4	0	4	4	0	4	17,5	3	20,5	20	15	35	97,8%	92,9%
Semaine 15	4	0	4	4	0	4	18	3	21	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 16	4	0	4	4	0	4	18,5	3	21,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 17	4	0	4	4	0	4	19	3	22	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 18	4	0	4	4	0	4	19,5	3	22,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 19	4	0	4	4	0	4	20	3	23	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 20	4	0	4	4	0	4	20,5	3	23,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 21	4	0	4	4	0	4	21	3	24	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 22	4	0	4	4	0	4	21,5	3	24,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 23	4	0	4	4	0	4	22	3	25	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 24	4	0	4	4	0	4	22,5	3	25,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 25	4	0	4	4	0	4	23	3	26	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 26	4	0	4	4	0	4	23,5	3	26,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 27	4	0	4	4	0	4	24	3	27	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 28	4	0	4	4	0	4	24,5	3	27,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 29	4	0	4	4	0	4	25	3	28	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 30	4	0	4	4	0	4	25,5	3	28,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 31	4	0	4	4	0	4	26	3	29	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 32	4	0	4	4	0	4	26,5	3	29,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 33	4	0	4	4	0	4	27	3	30	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 34	4	0	4	4	0	4	27,5	3	30,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 35	4	0	4	4	0	4	28	3	31	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 36	4	0	4	4	0	4	28,5	3	31,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 37	4	0	4	4	0	4	29	3	32	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 38	4	0	4	4	0	4	29,5	3	32,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 39	4	0	4	4	0	4	30	3	33	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 40	4	0	4	4	0	4	30,5	3	33,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 41	4	0	4	4	0	4	31	3	34	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 42	4	0	4	4	0	4	31,5	3	34,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 43	4	0	4	4	0	4	32	3	35	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 44	4	0	4	4	0	4	32,5	3	35,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 45	4	0	4	4	0	4	33	3	36	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 46	4	0	4	4	0	4	33,5	3	36,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 47	4	0	4	4	0	4	34	3	37	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 48	4	0	4	4	0	4	34,5	3	37,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 49	4	0	4	4	0	4	35	3	38	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 50	4	0	4	4	0	4	35,5	3	38,5	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 51	4	0	4	4	0	4	36	3	39	20	15	35	100,0%	85,7%
Semaine 52	4	0	4	4	0	4	36,5	3	39,5	20	15	35	100,0%	85,7%
TOTAL	603,5	435,5	1039	603,5	435,5	1039	603,5	435,5	1039	603,5	435,5	1039	76,3%	78,3%

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES

Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	sept	oct	nov	déc	janv	fevr	mars	avr	mai	juin	juil	août	Total
Boeuf	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
Veau	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Agneau		1		1		1		1		1		1	6
Taureau	1		1		1		1		1		1		6
Porc	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	22
Poulet - Dinde	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
Canard		1	1		1		1	1			1		6
Pintade													0
Boeuf haché	1		1	1		1	1	1	1	1		1	8
Veau haché		1			1			1					3
Agneau haché				1					1		1		3
Porc haché		1		1		1		1		1		1	6
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Poisson non enrobé	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	42
Poisson pané ou enrobé													0
Poisson haché													0
Poisson meunière	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Fruits de mer	1		1		1		1		1		1		6
No. du Candidat	GARIG												

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES

Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

2021-22

	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	Total
Boeuf	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	3	24
Veau	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	10
Agneau	0	1	0	1	0	1	0	2	1	1	0	0	7
Taureau	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	6
Porc	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	21
Poulet -													
Dinde	3	3	2	3	2	4	2	2	2	3	3	2	31
Canard	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	5
Pintade													0
Boeuf haché	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	8
Veau haché	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	5
Agneau haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc haché	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	6
Poulet -													
Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	13
Poisson non enrobé	4	3	3	5	4	3	3	6	4	4	4	3	46
Poisson pané ou enrobé													0
Poisson haché													0
Poisson meunière	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	2	12
Fruits de mer	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
Nom du Candidat		GARIG											

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

Ecarts 2021-22

	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	Total
Boeuf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1	1	0
Veau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1	-1	-2
Agneau	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	-1	1
Taureau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1	-1
Poulet - Dinde	1	1	0	1	0	2	0	0	0	1	1	0	7
Canard	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1	0	-1
Pintade	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Boeuf haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Veau haché	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	2
Agneau haché	0	0	0	-1	0	0	0	0	-1	0	-1	0	-3
Porc haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEufs	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Poisson non entrobé	0	0	0	1	1	-1	0	2	1	0	1	-1	4
Poisson pané ou entrobé	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Poisson haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Poisson meunière	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1	1	0
Fruits de mer	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nom du Candidat	GARIG												B

sept-21	oct-21	nov-21
02 au 30	01 au 29	02 au 30
RAS	RAS	RAS
dec-21	janv-22	fevr-22
01 au 31	03 au 31	01 au 25
Agneau haché produit introuvable	Mois de Janvier 31 jours et sur Février 25:	Nous avons équilibré (+ 1) poisson N-entrobé Janvier
Remplacé par veau haché		(- 1) sur Février = 0
mars-22	avr-22	mai-22
28/02 au 25/03	28/03 au 29/04	02 au 31
RAS	Agneau en plus pour faire 1 menu de Pâques pour les crèches et 1 au scolaire	Agneau entier remplace le haché
juin-22	juil-22	août-22
1 au 29		
	Sur le mois de Juillet 3 jours de fermetures ce qui ne permet pas de respecter le tableau calculé sur 1 mois entier.	Sur le mois d'Août 3 jours de fermetures ce qui ne permet pas de respecter le tableau calculé sur 1 mois entier.
RAS	04 au 08 Juillet: Demande de la ville d'adapter les menus car fin d'année (simple et sans remise en température)	08 au 12 Août: Demande de la ville de remplacer le jambon supérieur par de la dinde
	ce qui n'a pas permis de positionner le veau, le canard, l'agneau	1 bœuf en plus pour remplacer le veau/ Agneau pas assez de journée sur le mois pour tout positionner.
	11 au 15 Juillet: 11: Demande lors de la commission menu de remplacer sauté bœuf par Rôti de dinde	Bœuf haché par une escalope de veau haché
	les ALSHS ont voulu majoritairement des viandes à consommer froide car il faisait trop chaud	Poisson non entrobé remplacé par un meunière

2.3.2 – Synthèse des achats en produits qualitatifs

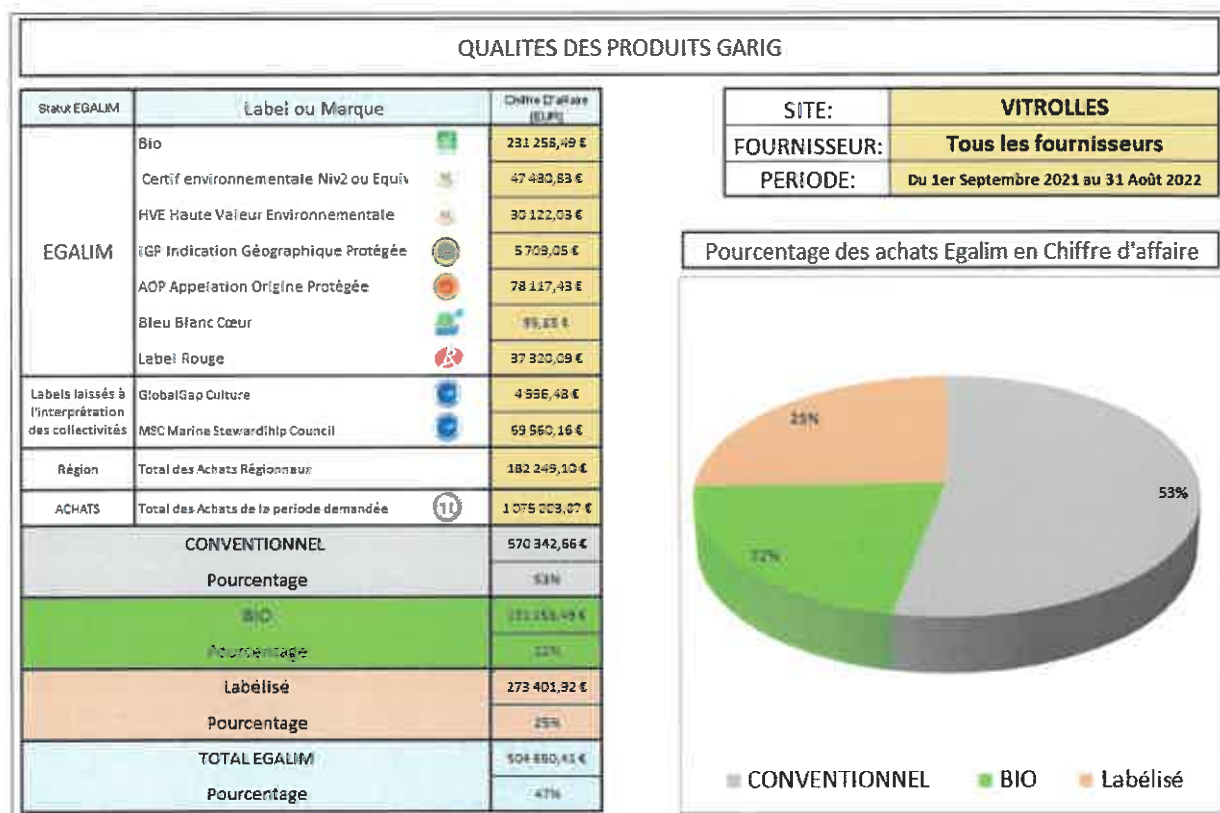
Vous trouverez ci-dessous nos achats de la période :

Contractuellement nos engagements en Année 1 étaient de :

- 32 % en Bio
- 18% en Label

Soit

- 50 % d'Achats EGALIM



Nos achats Egalim sont légèrement en dessous de nos objectifs.

En effet, le contexte international de début 2022 (Guerre en Ukraine), des ruptures de nombreux produits labélisés (Grippe Aviaire) et autres ruptures sur la Filiale Bovine en Bio et VBF ne nous ont pas permis d'atteindre l'objectif de 50% et malgré tout nous avons tout de même atteint les 47 % qui est dans ce contexte très satisfaisant. Les difficultés d'approvisionnement en Label et Bio ont été en majorité compensées par l'achat de produits AOP et équivalents. Concernant les achats régionaux, nombreux producteurs n'ont pas pu répondre favorablement à nos commandes pour plusieurs raisons :

- Incapacité de répondre positivement aux volumes nécessaires pour une seule journée de production.

- Pertes de récoltes en région PACA suite à des aléas climatiques et aussi à cause des dégâts causés par des Sangliers, baisse de production de lait des chèvres de Mme Mucaria Chèvre du Vallon.

Pour l'année scolaire 2022-23, nous mettons en place des mesures qui nous permettront d'augmenter significativement le pourcentage « *Achat Local* ».

Vous trouverez ci-dessous les nouveaux Producteurs/Fournisseurs référencés en plus des petits exploitants de Vitrolles et des alentours.

Pour les Fruits et Légumes

- Martino (Salon de Provence)
- Atypique (Dpt 13)
- Hari & Co (Gallettes Végétales Locales)

Et

- Certains producteurs aux alentours de Vitrolles
- FRDP pour le Surgelé Bio (Avignon),

Pour les Viandes :

- Languedoc Lozère (Porc, Bœuf et Veau)
- Rôti de Porc (cuit) Artisanal de la « Salaison Pertusienne » (Pertuis) ou de la « Salaison du Champsaur ».

Autres :

- G'Alpes Œufs (Ultra Frais, Bio & Local)

Pour votre parfaite information, la Volaille Label Rouge ne peut être achetée localement car la charte L214 relative au bien-être animal n'est respectée dans aucun abattoir dans le sud de la France.

En conséquence l'approvisionnement en volaille Label Rouge ne peut se faire qu'en Région Bourguignonne

Dans le cadre de notre lutte contre le gaspillage, Garig est en relation avec « Too Good To Go » :

1. Réduire le gaspillage alimentaire et son impact environnemental
2. Apporter un nouveau service social à la commune
3. Créer du lien autour des enjeux RSE
4. Renforcer l'image d'une commune engagée
5. Réduire les coûts de traitement des biodéchets
6. Too Good To Go est gratuit, sécurisé et géré à 100% par votre prestataire de restauration

Mais aussi avec Atypique un nouveau Partenariat pour 2023

Atypique

Le grossiste des fruits et légumes français déclassés

Le constat :

11% de la production est gaspillée au niveau des exploitations agricoles

c'est

50% du gaspillage total de fruits et légumes en France

Nos missions :


- Lutter contre le gaspillage alimentaire à la source
- Soutenir les producteurs français en leur apportant un complément de revenu
- Proposer une alimentation saine et durable à un prix accessible

PRODUCTEURS → **COOPÉRATIVES** → **ENTREPÔTS Atypique** → **RESTAURATION COLLECTIVE**, **TRAITEURS**, **MAGASINS**, **RESTAURANTS**, **BANQUES ALIMENTAIRES ET ASSOCIATIONS**


Nos atouts :

- Des produits 100% français
- Livraison rapide en A pour B
- Des produits certifiés SIQO
- Des prix compétitifs
- Une démarche RSE pour vos consommateurs


Exemples de produits :




Clémentines Corses
HVE
Petit calibre




Courgettes
BIO
Gros calibre



Pommes de terre
BIO
Gros calibre



Tomates coeur de boeuf
HVE
Défauts visuel léger




Pommes gala
HVE
Petit calibre

Les types de déclassement :


NORMAUX	HORS CALIBRE	DÉFAUTS DE FORME	DÉFAUTS VISUELS
↓	↓	↓	↓
Excédent de récolte <i>Aucune conséquence, produits normaux</i>	Gros calibre <i>Calibre supérieur à la norme</i> Petit calibre <i>Calibre inférieur à la norme</i>	Forme <i>Défauts liés à la forme du produit (courbé, tardu, bicornu)</i>	Léger <i>Défauts légers (tâches, rayures)</i> Important <i>Défauts prononcés, produits à cuisiner</i>

Pour passer à l'acte, contactez :



Marie TOUÏTON
Associée responsable
06 42 14 73 96

Pour passer à l'acte, contactez :



Marie BEVIN
Responsable du développement commercial
07 87 68 70 67

CONTACT


















Nous Proposons 100 % du Pain en Bio avec Pain & Partage et totalisons un nombre d'heures d'insertion sociale de 6119 heures de septembre 2021 à août 2022.

2.4 Les animations

Des animations sont prévues tout au long de l'année pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux jeunes convives mais aussi pour rythmer l'année scolaire avec les animations calendaires. Voici ci-dessous le programme d'animation pour l'année 2021/2022. Toutes ces animations ont bien été réalisées au cours de l'année scolaires 2021-22



Calendrier des Animations

SEPT. 2021	OCT. 2021	NOV. 2021	DEC. 2021	JANV. 2022	FEV. 2022	MARS 2022	AVRIL 2022	MAI 2022	JUIN 2022
 M 8 J 9 V 10 S 11 D 12 L 13  L 20 M 21 M 22 J 23 V 24 S 25 D 26 L 27 M 28 M 29 J 30	V 1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 J 7 V 8 S 9 D 10  L 18 M 19 M 20 J 21 V 22 S 23 D 24 L 25  D 31	L 1 M 2 M 3 J 4 V 5 S 6 D 7 L 8 M 9 M 10 J 11 V 12 S 13 D 14 L 15 M 16 M 17 J 18 V 19 S 20 D 21 L 22 M 23 M 24 J 	M 1 J 2 V 3 S 4 D S L 6 M 7 M 8 J 9 V 10 S 11 D 12 L 13  M 21 M 22 J 23 V  29 J 30 V 31	S 1 D 2  D 9 L 10 M 11 M 12 J 13 V 14 S 15 D 16 L 17 M 18 M 19 J 20 V 21 S 22 D 23  30 L 31	 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14 M 15 M 16 J 17 V 18 S 19 D 20 L 21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 D 27 L 28	M 1 M 2 J 3 V 4 S 5 D 6 L 7 M 8 M 9 J 10 V 11 S 12 D 13 L 14  21 M 22 M 23 J 24 V 25 S 26 	V 1 S 2 D 3 L 4 M 5 M 6 J 7 V 8 S 9 D 10 L 11 M 12 M 13 J 14 V 15 S 16 D 17 L 18 M 19 M 20 J 21 V 22 S 23 D 24 L  30	D 1 L 2 M 3 M 4 J 5 V 6 S 7 D  15 L 16 M 17 M 18 J 19 V 20 S 21 D 22 L 23 M 24 M 25 J 26 V 27 S 28 D 29 L 30 M 31	M 1 J 2 V 3 S 4 D 5 L 6 M 7 M 8 J 9 V 10 S 11 D 12  L 20 M 21 M 22 J 23 V 24 S 25 D 26 L 27 M 28 M 29 J 30

Le super poissonnier

Salade verte & Surimi
Potimentier de lieu frais
(purée de potiron de PDT)
Flan vanille nappé
de caramel



La super pâtissière

Gâteau à la betterave
Maison



Menu de Noël

Chapon sauté aux marrons
Gratin de pommes de terre maison et poêlée de légumes maison
(Carottes, haricots verts, champignons)

Gâteau à la vanille et Topping fruits
rouges

Clémentine & Père Noël en chocolat



La super boulangère

Découverte du pain aux céréales



Le nouvel an chinois

Sauté de porc au caramel

Légumes thaï sautés
Nouilles chinoises

Petit suisse nature

Ananas frais



Joyeuses pâques

Carottes râpées

Sauté d'agneau aux olives

Haricots verts persillés
Flageolets au thym

Fromage blanc
Chocolats de pâques



La semaine du goût

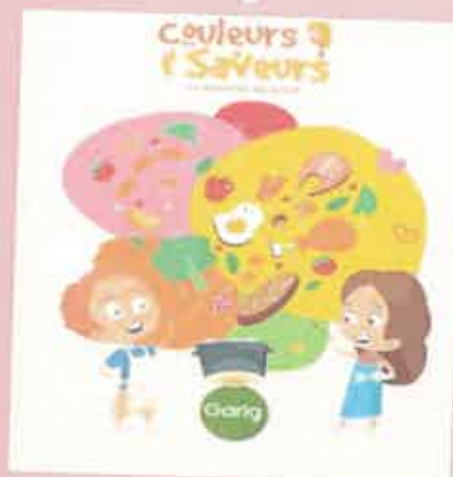
Menu rose du vendredi

Radis rose et beurre doux

Pavé de saumon sauce aux crevettes rose

Navets confits à la tomate riz rose

Yaourt velouté à la fraise



Halloween:

Menu **orange** et noir

Carottes râpées

Poisson pané et citron

Gratin de potiron

Riz sauvage

Brownie



2.5 Formation du personnel

2.5.1 Le personnel municipal

Un plan prévisionnel a été proposé afin de permettre aux agents municipaux de bénéficier de formations tout au long de la durée du contrat.

De septembre (début du contrat) à décembre 2021, quelques formations ont été dispensées par le service qualité Garig.

Nom de la formation	Date de la formation	Formatrice	Nombre de participant(e)s	Durée de la formation
Les bonnes pratiques d'hygiène	mercredi 22 septembre 2021	Angélique perez	10	3 heures
Les bonnes pratiques d'hygiène	mercredi 29 septembre 2021	Angélique perez	8	3 heures
Le gaspillage alimentaire	lundi 20 décembre 2021	Mélanie Faraudo	18	5 heures

Synthèse des formations du personnel de la ville de Vitrolles

Année 2022 - Point au 05 Septembre 2022

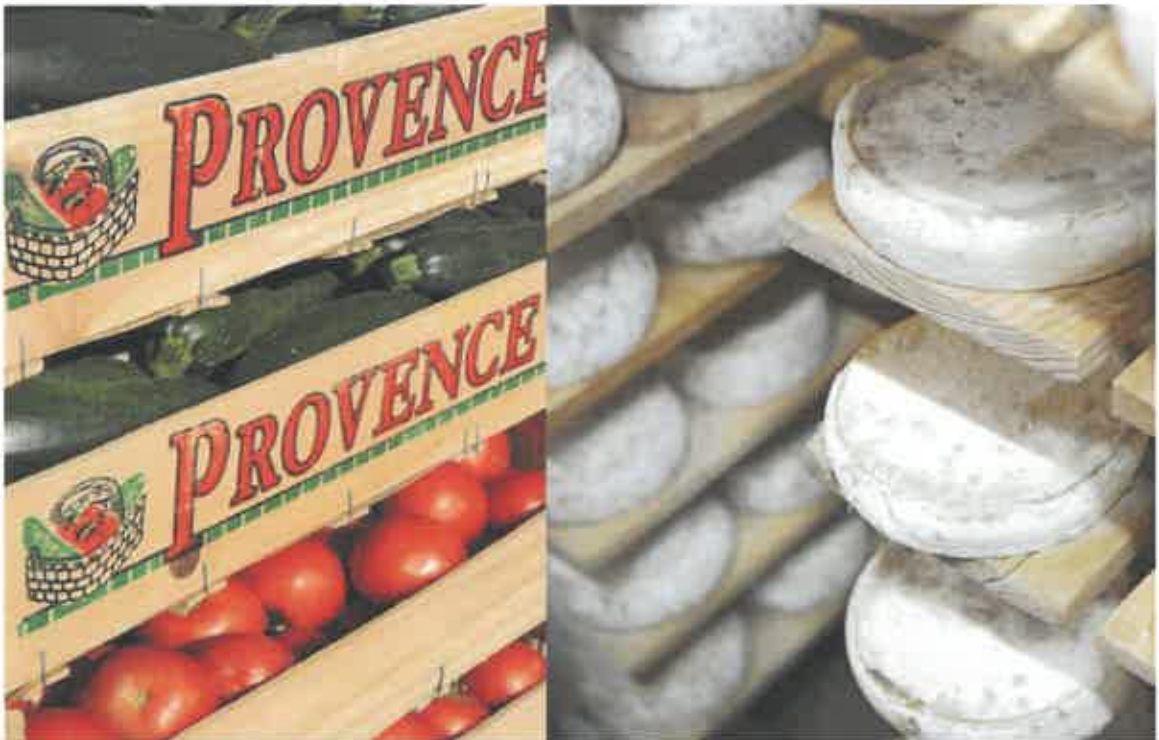


Nom de la formation	Date de la formation	Formatrice	Nombre de participant(e)s	Durée de la formation
Les bonnes pratiques d'hygiène	mercredi 23 mars 2022	Mélanie Faraudo	12	3 heures
Le gaspillage alimentaire	lundi 11 avril 2022	Mélanie Faraudo	12	5 heures
Le gaspillage alimentaire	mardi 12 avril 2022	Sandy Riotton	11	5 heures
Le gaspillage alimentaire	mercredi 4 mai 2022	Sandy Riotton	9	5 heures
Le gaspillage alimentaire	mercredi 18 mai 2022	Sandy Riotton	9	5 heures

2.5.2 Le personnel Garig

Le personnel Garig suit également des formations tout au long de l'année afin de maintenir un bon niveau de connaissance en hygiène alimentaire mais également dans d'autres domaines.

3 COMPTE RENDU FINANCIER



3.1.2 Prestations annexes et extérieures

En annexe 14 et 15 les tableaux avec un format plus lisible

Poste	2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034	2035	2036	2037	2038	2039	2040	Total	
Repas																						3745,13
Coût de revient																						2562,88
Dotations écoles																						139,58
Dotations crèches																						1182,53
Dotations ALEH																						72,62
TOTAL Prestation annexe	0	10,32	50	184,94	15	1285,31	122	1346,32	15	479,48	184,94	14	210,17	50	189,32	12	1192,97	22	452,89	30	149,89	793,94
Prestations extérieures																						41
Nombre repas effectués	0,00	100	798,92	100	695,20	0,00	0,00	1577,36	0,00	1011,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1720
AVES Alimentaires	0,00	100	187,45	100	81,94	0,00	0,00	327,76	0,00	209,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	340
TOTAL	0,00	100	187,45	100	779,24	0,00	0,00	466	1885,31	0,00	8,44	11	1378,67	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2060
Moyenne Repas/An				47				47					34									46

Attention les repas destinés à Marignane ne sont pas des extérieurs, car production de ces repas avec 100 % de l'équipe de Marignane, denrées et autres charges 100% financées par Marignane. Seuls les équipements ont été utilisés.

Par ailleurs, le nombre de repas est bien comptabilisé pour la constitution de la provision de renouvellement des équipements de la Cuisine Centrale.

PRODUCTION DES REPAS EN MARIGNANE SUR LA CUISINE DE VITROLLES														
	Convives	10 ans	15 ans	20 ans	25 ans	30 ans	35 ans	40 ans	45 ans	50 ans	55 ans	60 ans	65 ans	70 ans
2021	88	76	131	126	138	138	131	90	78	130	108	151	130	109
2022	66	107	117	109	104	101	151	68	107	293	213	305	83	171
TOTAL				157	139	154	156			171	176	162		170
TOTAL										1981	2077			1802

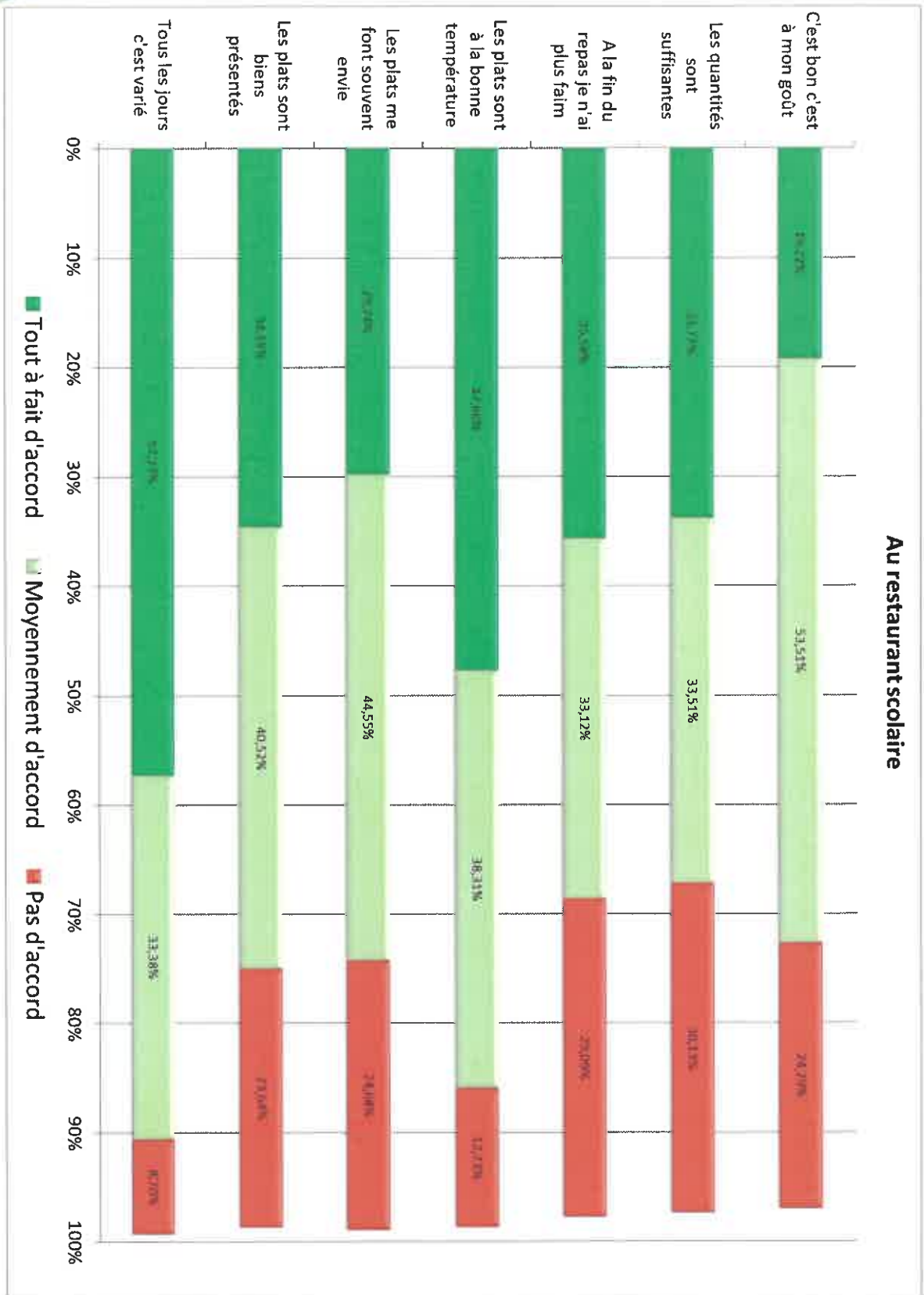
3.2 Suivi des effectifs du personnel

	Nom	Prénom	Emploi	Fonction occupée	Equivalent Temps plein			
					Sept	Oct	Nov	Déc
Administratif	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	Directeur de cuisine centrale	35	35	35	35
	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	Responsable de régie	35	35	35	35
	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	Secrétariat				
	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	Diététicienne qualicienne	35	35	35	35
	DUVERNAY	Denis	Chef de production	Chef de production	35	35	35	35
Production	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	Chef de cuisine	35	35	35	35
	JOUSSIER	Olivier	Chef Gérant/Chef de cuisine	Chef de cuisine	35	35	35	35
	HODE	William	Cuisinier	Cuisinier	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie
	INTERIMAIRE		Cuisinier	Remplacement HODE William	35	35	35	35
	MARTINEZ	Jean-Guy	Commis de cuisine	Commis de cuisine / plongeur	35	35	35	35
	PEREIRA	Françoise	Commis de cuisine	Commis de cuisine / plongeur				
	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	Responsable du conditionnement	35	35	35	35
	HOFFMANN	Ursula	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	35	35	35
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	35	35	35
	WINTERSTEIN	Madeleine	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	35	35	35
Logistique	MENACER	Abdelkader	Magasinier	Magasinier	35	35	35	35
	CROUZET	Pascal	Chef de groupe (préparateur)	Préparateur de commandes	35	35	35	35
	GARCIA	Jean-Sébastien	Chauffeur livreur	Chauffeur/livreur	35	35	35	35
	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	Chauffeur/livreur	35	35	35	35
					560	560	560	560
Soit en ETP					16.0	16.0	16.0	16.0

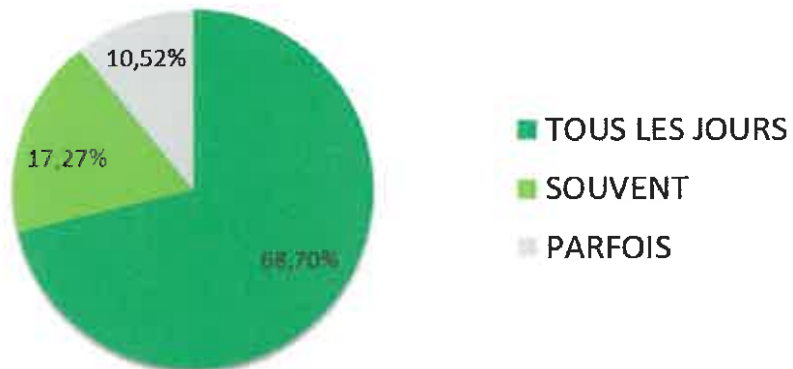
SUIVI DES EFFECTIF DU PERSONNEL				2022								
	Nom	Prénom	Emploi	Fonction occupée	Equivalent Temps plein							
					Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
Administratif	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	Directeur de cuisine centrale	35	35	35	35	35	35	35	35
	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	Responsable de régie	35	35	35	35	35	35	35	35
	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	Secrétariat	35	35	35	35	35	35	35	35
	RIOTTON	Sandy	Dietéticienne	Dietéticienne qualifiée	35	35	35	35	35	35	35	35
	DUVERNAY	Denis	Chef de production	Chef de production	35	35	35	35	35	35	35	35
Production	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	Chef de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35
	JOUSSIER	Olivier	Cuisinier	Cuisinier	35	35	35	Maladie	Mutation			
	INTERIMAIRE		Cuisinier	Remplacement JOUSSIER Olivier				35	35	35		
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	Second de cuisine							35	Congés sans solde
	HODE	William	Cuisinier	Cuisinier	Maladie	Maladie	35	Démission				
	INTERIMAIRE		Cuisinier	Remplacement HODE William	35	35		35	35	35		
	MARTINEZ	Jean-Guy	Commis de cuisine	Commis de cuisine / plongeur	Retraite							
	PEREIRA	Françoise	Commis de cuisine	Commis de cuisine / plongeur	35	35	35	35	35	35	35	35
	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	Responsable du conditionnement	35	35	35	35	35	35	35	35
	HOFFMANN	Ursula	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	35	35	35	35	35	35	35
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	35	35	35	35	35	35	35
	WINTERSTEIN	Madeleine	Employée de restauration	Préparations et conditionnement	35	35	35	35	35	35	35	35
	Logistique	MENACER	Abdelkader	Magasinier	Magasinier	35	35	35	35	35	35	35
CROUZET		Pascal	Chef de groupe (préparateur)	Préparateur de commandes	35	35	35	35	35	35	35	Retraite
GARCIA		Jean-Sébastien	Responsable logistique	Responsable logistique							35	35
GARCIA		Jean-Sébastien	Chauffeur livreur	Chauffeur/livreur	35	35	35	35	35	35		
INTERIMAIRE			Chauffeur livreur	Remplacement GARCIA Jean-Sébastien							35	
BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	Chauffeur/livreur	35	35	35	35	35	35	35	35	
					595	595	595	595	595	595	560	490
soit en ETP					17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	16,0	14,0

3.3 ENQUÊTE DE SATISFACTION

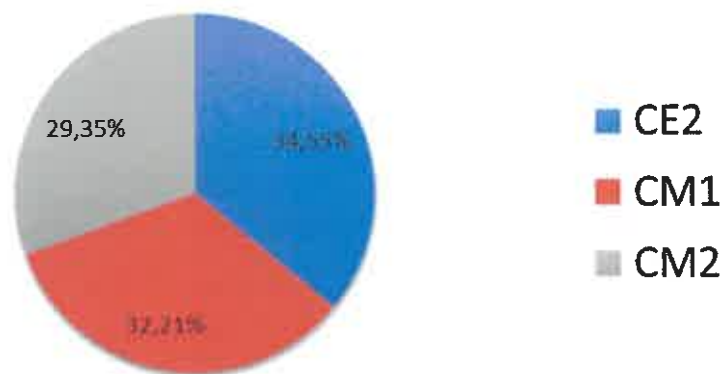
Veillez trouver ci-dessous la synthèse de l'enquête de satisfaction réalisée :



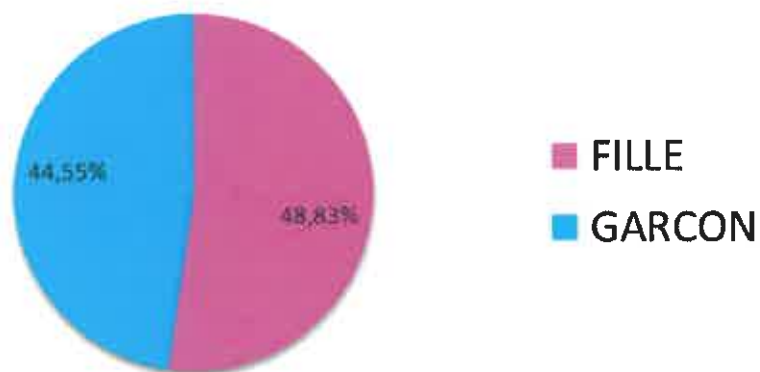
Je déjeune au restaurant scolaire ?



Je suis en classe de :



FILLE / GARCON ?



3.4 Compte d'exploitation

COMPTÉ D'EXPLOITATION – Cc VITROLLES + EXTERIEURS	
Année du contrat	2021-2022
Couverts	457 879
CHIFFRE D'AFFAIRES	2 319 388
Moyenne au couvert	5,07
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	1 221 014
Moyenne au couvert	2,67
FRAIS DE PERSONNEL	659 888
Moyenne au couvert	1,44
FRAIS GENERAUX	548 219
Moyenne au couvert	1,20
AMORTISSEMENTS	268 396
Moyenne au couvert	0,59
CHARGES FINANCIERES	13 773
Moyenne au couvert	0,03
IMPOTS ET TAXES	13 200
Moyenne au couvert	0,03
REMUNERATION	-405 102
Moyenne au couvert	-0,88

COMpte D'EXPLOITATION - VITROLLES		
	Année du contrat	2021-2022
	Couverts	455 819
CHIFFRE D'AFFAIRES		2 310 948
	Moyenne au couvert	5,07
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES		1 216 220
	Moyenne au couvert	2,67
FRAIS DE PERSONNEL		658 034
	Moyenne au couvert	1,44
FRAIS GENERAUX		547 024
	Moyenne au couvert	1,20
AMORTISSEMENTS		268 396
	Moyenne au couvert	0,59
CHARGES FINANCIERES		13 773
	Moyenne au couvert	0,03
IMPOTS ET TAXES		12 607
	Moyenne au couvert	0,03
REMUNERATION		-405 106
	Moyenne au couvert	-0,89

COMpte D'EXPLOITATION - EXTERIEURS		
	Année du contrat	2021-2022
	Couverts	2 060
CHIFFRE D'AFFAIRES		8 440
	Moyenne au couvert	4,10
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES		4 794
	Moyenne au couvert	2,33
FRAIS DE PERSONNEL		1 854
	Moyenne au couvert	0,90
FRAIS GENERAUX		1 195
	Moyenne au couvert	0,58
AMORTISSEMENTS		0
	Moyenne au couvert	0,00
CHARGES FINANCIERES		0
	Moyenne au couvert	0,00
IMPOTS ET TAXES		593
	Moyenne au couvert	0,2880
REMUNERATION		4
	Moyenne au couvert	0,00

3.5 Les impayés

Sur la période de septembre 2021 à Août 2022, le montant des impayés s'élève à 53 889,67€.

Le système de facturation et des relances désormais mis en place auprès des familles permettra de réduire ces impayés.

Montant facturé : 849 656.87 €

Montant réglé : 795 767.20 €

4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE



4.1 ACTION DEVELOPPEMENT DURABLE

BILAN CARBONE

RESTITUTION DU BILAN DES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE (BEGES)

Cuisine Centrale de Vitrolles GARIG

Le périmètre du bilan GES de GARIG comprend le scope 1, le scope 2 et une partie du scope 3 comme les déplacements domicile-travail, approvisionnement (fret), immobilisation (équipements informatiques) etc.

CO₂, SF₆, CH₄, N₂O, HFC, PFC



REPARTITION DES SOURCES D'EMISSIONS :

59.37% en énergie :

- Électricité : 14,33 tCO₂e
- Gaz naturel : 54,29 tCO₂e

7.13% en déplacements

- Professionnels : 2,87 tCO₂e
- Domicile-Travail : 5,37 tCO₂e

19.58% en approvisionnements :

- Fret routier : 22,63 tCO₂e

12.46% en immobilisation :

- Equipements informatiques : 2.14 tCO₂e
- Bâtiment : 8.52 tCO₂e
- Véhicules : 2.14 tCO₂e

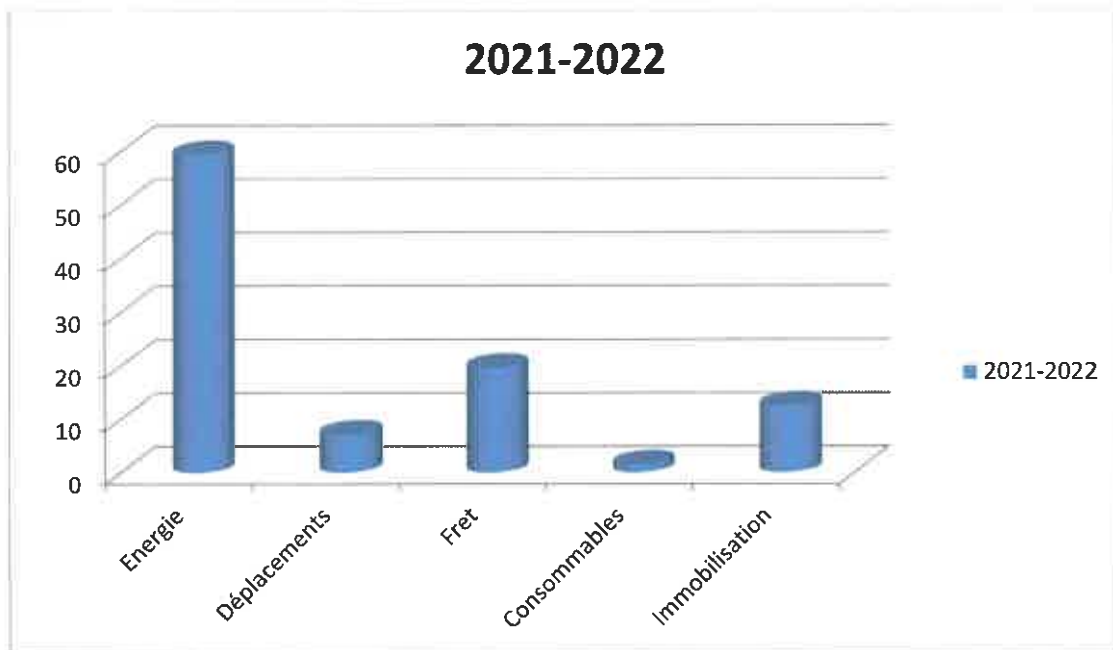
1.47% en consommables :

- Papier : 0,38 tCO₂e
- Autres fournitures : 1,32 tCO₂e

Total émissions de gaz à effet de serre de la Cuisine Centrale de Vitrolles en 2021-2022:

115,58 tonnes équivalent CO2

tCO2e Cuisine Centrale Vitrolles 2021-2022



- Toutes les informations collectées sont fiables à 100%, elles sont collectées auprès de nos fournisseurs et validées par la facturation pour les données de gaz, d'électricité, gasoil.
- Cependant, il existe des marges d'incertitudes inhérentes à la méthodologie Bilan Carbone, et prises en compte dans les données ci-dessus, par exemple le nombre équivalent CO2 déroulant de la combustion d'un litre d'essence est supposé connu à 5% près.

Produits d'entretien ECOLABEL :

Dès la première année Garig s'est engagé à mettre en place des produits Ecolabélisés,

Les Produits « L'ARBRE VERT » sont utilisés sur la cuisine et sur les offices.

Gestion des Biodéchets :

Garig en collaboration avec le planning de déploiement proposé par la ville de Vitrolles pour les offices, a en charge le ramassage et le traitement des Bio Déchets.

De Septembre 2021 à Août 2022 nous avons traité 2.4 tonnes de Bio-Déchets

Livraison des Repas en Gastronomes

Dès 2022 la ville de Vitrolles et Garig ont mis en place un planning de déploiement permettant de remplacer les barquettes plastiques utilisés depuis de nombreuses années par des Bacs Inox Gastronomes.

Garig et la ville de Vitrolles déploient la mise en place des gastronomes à un rythme défini.

Véhicule Electrique et GTL

Un des trois véhicules utilisés est 100 % Electrique.

Concernant les deux autres Camions (3.5t), ils sont eux, alimentés au GTL
(Explications et bénéfices de ce carburant ci-dessous)

Mise en place d'une Cuve GTL

La cuve est la solution idéale pour stocker de gros volume de GTL (Gaz To Liquid) en extérieur en toute sécurité.

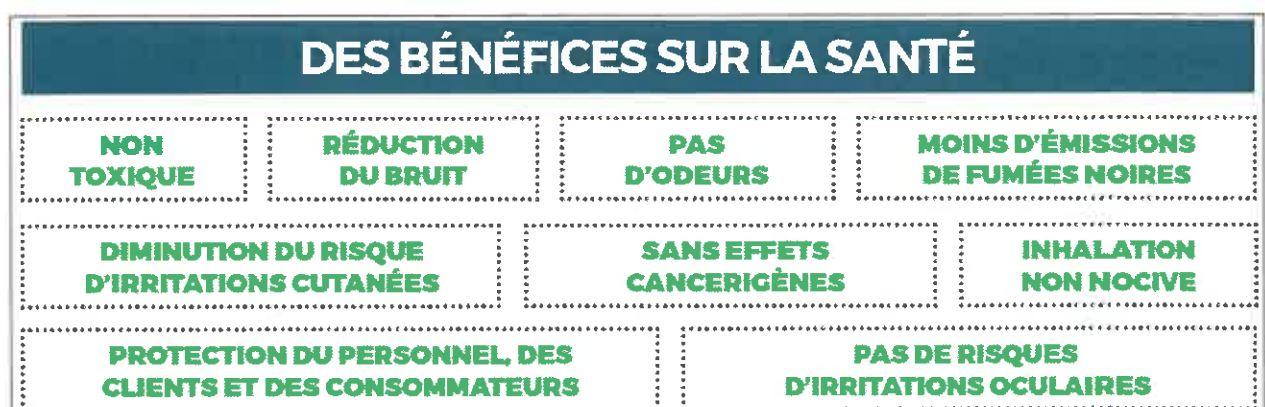
Sa conception est faite d'une double paroi en polyéthylène haute densité et traité anti-UV qui permet de limiter le phénomène de condensation de l'eau et de prolifération des bactéries.

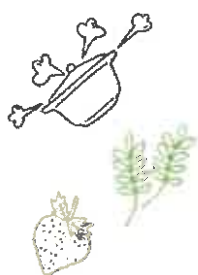
Des bénéfices sur l'environnement,

Réduction des émissions polluantes, réduction du bruit, des fumées noires et des odeurs,



Biodégradable en 51 jours.





Garig



Cuisine de Chef. Fraîche & Maison
avec de très bons ingrédients dedans !

