



RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

Ville Auxerre – Rapport de l'année scolaire 2017/2018

AUXERRE



AUXERRE



**L'APPÉTIT
DU MIEUX**



**Nous vous prions de bien vouloir trouver ci-présent le rapport annuel d'activité de la
Délégation de Service Public de la restauration scolaire et municipale de la
Ville d'Auxerre pour l'année 2017/2018.**

La présentation de ce document répond aux exigences de la loi N°95-127 du 8 février 1995 et du décret 2005-236 du 14 mars 2005, relatifs aux Marchés Publics et Délégation de Services Publics.

Ce rapport est assorti d'une annexe permettant à l'autorité délégante d'apprécier les conditions d'exécution du service public. Dès communication de ce rapport, son examen est mis à l'ordre du jour de la plus prochaine réunion de l'assemblée délibérante qui en prend acte.

Par ailleurs, ce rapport doit faire l'objet d'un examen par la commission consultative des services publics locaux (article L 1413 -1).

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

SOMMAIRE

1. Auxerre: Activité et résultats
2. Activité pour les tiers
3. Qualité et sécurité des repas
4. Nutrition et satisfaction des convives
5. Maintenance
6. Fluides
7. LES ANNEXES

elior®



1

VILLE AUXERRE ACTIVITÉ ET RÉSULTATS

AUXERRE



MOYENNE REPAS SERVIS PAR JOUR

TYPE	CATEGORIE	A-1		A	
		NB DE REPAS MOYEN PAR JOUR	NB DE JOURS DE FONCTIONNEMENT	NB DE REPAS MOYEN PAR JOUR	NB DE JOURS DE FONCTIONNEMENT
Scolaire	Maternelles	449	139	456	138
	Primaires	874	139	880	138
	Adultes Scolaires	155	139	153	138
	Adultes non Scolaires	3	139	3	138
Centres de Loisirs	Maternelles	49	100	45	107
	Primaires	68	100	63	107
	Adultes	19	100	17	107
IUT	Etudiants	63	168	72	174
	Extérieur	4	168	3	174
	Personnel	1	168	0	174
Personnes Agées	Personnes Agées	94	365	86	365
FTA	Adultes	35	365	34	365
Crèche Kiehlmann	crèche	54	233	56	232
Multi accueil 5J	crèche	30	230	33	232
Halte garderie 2J	crèche	8	91	7	60
	TOTAL	1906		1909	

L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION

	Base contractuelle	A-1	A	En Quantités	En %
Maternelle	66 400	62 465	62 904	439	0,7%
Primaire	115 400	121 451	121 404	-47	0,0%
CLSH Maternelle					
CLSH Primaire	13 400	14 475	14 148	-327	-2,3%
Adultes sco et clsh	23 100	24 169	23 576	-593	-2,5%
Site universitaire / IUT	13 500	11 428	13 209	1 781	15,6%
Portage	38 000	34 269	31 260	-3 009	-8,8%
Adultes CHRS / FTA	14 400	12 867	12 510	-357	-2,8%
Enfants jsq 4 ans	7 800	7 690	8 069	379	4,9%
Total	292 000	288 814	287 080	-1 734	-0,6%

Une fréquentation en baisse importante par rapport à A-1 pour le portage. Une augmentation significative du nombre de repas servis à l'IUT, suite à l'ouverture du nouvel espace de restauration le 23 avril 2018, avec un service répondant aux attentes des étudiants (buffeterie, pole grillade / frites)



LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

Montants en € HT	A-1	A
Nombre de repas	288 814	287 080
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 698 092	1 695 759
MATIERE PREMIERE	-595 607	-591 481
MAIN-D'ŒUVRE	-586 794	-593 488
TOTAL FRAIS GENERAUX	-270 406	-273 225
TOTAL CHARGES DIVERSES	-199 077	-199 161
FRAIS DE SIEGE	-144 769	-144 577
RESULTAT D'EXPLOITATION	-98 561	-106 174

Détail des Frais généraux

Montants en € HT	Année A-1	Année A
ELECTRICITE	-34 932	-30 004
EAU	-4 274	-6 239
GAZ / MAZOUT	-480	-1 096
CARBURANTS	-8 129	-15 190
LOC./ ENTRET./ REPAR. VEHICULE	-31 877	-34 634
PRODUITS ENTretien LESSI	-6 160	-9 487
VERRERIE VAISSELLE	-1 453	-2 088
CONSO. A USAGE UNIQUE	-52 798	-50 832
LINGE ET UNIFORMES	-11 396	-11 443
SOUS TRAITANCE ET LABO	-2 217	-1 895
LOCATION POUR PREST. ANNEXES ET EVENEMENTIELLES	0	0
DEPLACEMENT/MISSION/RECEPTION	-7 946	-9 625
FRAIS DE RECRUTEMENT	0	0
COUTS LIES A LA FORMATION	-14	-421
COUTS LOCAUX	-25 981	-5 937
COUTS MATERIELS	-8 618	-21 938
PUBLICITE	0	0
HONORAIRES CONSEIL/DEVELOPEME	-109	-99
DECORATION / SONORISATION	0	0
ANIMATION COMMERCIALE	-4 190	-4 818
CADEAUX / OBJETS PROMOTIONNELS	0	0
HONORAIRES MARKETING / COMMUNI	0	0
AUTRES HONORAIRES	-635	-494
REDEVANCE DE MARQUES	0	0
COUTS ENCAISSEMENTS	-29 243	-28 397
FOURNITURES DE BUREAU ET DE GESTION	-1 558	-2 851
LOCATION MAT. DE BUREAU / MOBILIER	-2 097	-624
DOCUMENTATION	0	0
TEL / FAX	-1 773	-1 556
FRAIS DEXPEDITION - RELANCES	-137	-169
ASSURANCES	-2 069	-2 161
HONORAIRES JURID_FINANCIERS	0	0
SYSTEME INFORMATION	-13 446	-15 079
IMPOTS ET TAXES	-15 812	-16 149
TOTAL FRAIS GENERAUX	-270 406	-273 225

Détail des Charges diverses

	Année A-1	Année A
REDEVANCES AFFERMAGE	-177 214	-177 214
REDEVANCES DE CONCESSION		
LOYERS & CHARGES		
LOCATION FINANCIERE	-1 021	0
AMORTISSEMENTS	-5 949	-5 874
AMORTISSEMENTS DE CADUCITE		
PROVISIONS POUR CHARGES DE CADUCITE		
PROVISIONS DE RENOUVELLEMENT	0	0
CREANCES DOUTEUSES	-14 893	-16 073
ELEMENTS EXCEPTIONNELS LIES AU PERSONNEL		
AUTRES PRODUITS ET CHARGES EXCEPTIONNELLES	0	0
PRODUITS ET CHARGES SUR EXERCICE ANTERIEUR	0	0
TOTAL CHARGES DIVERSES	-199 077	-199 161

Montants en € HT

LES COMPENSATIONS

	Cvts		CA HT		12ième	Facturation		Factures		Cumul
	Mensuel	Cumul	Mensuel	Cumul		Famille	Directes	Total encaist	Cumul	
septembre_2017	27 897	27 897	151 351,61	151 351,61	29 452	71 652	36 494	137 599	137 599	13 751
octobre_2017	23 257	51 154	124 223,88	275 575,49	29 452	52 409	37 948	119 810	257 410	4 413
novembre_2017	27 460	78 614	148 297,91	423 873,40	29 452	67 448	38 630	135 531	392 942	12 766
décembre_2017	22 638	101 252	122 378,53	546 251,93	29 452	58 347	29 343	117 143	510 086	5 234
janvier_2018	25 640	126 892	138 031,89	684 283,82	29 452	66 195	34 028	129 676	639 762	8 355
février_2018	16 362	143 254	86 720,47	771 004,29	29 452	37 702	28 555	95 710	735 472	8 989
mars_2018	31 513	174 767	170 746,84	941 751,13	29 452	85 604	38 878	153 934	889 407	16 811
avril_2018	16 668	191 435	88 076,06	1 029 827,19	29 452	41 155	27 916	98 524	987 932	10 448
mai_2018	24 683	216 118	133 670,41	1 163 497,60	29 452	70 610	29 834	129 897	1 117 830	3 773
juin_2018	26 893	243 011	149 056,46	1 312 554,06	29 452	80 432	32 179	142 064	1 259 894	6 992
juillet_2018	9 620	252 631	48 162,42	1 360 716,48	29 452	16 842	24 180	70 475	1 330 369	22 313
août_2018	1 894	254 525	8 693,60	1 369 410,08	29 452	0	8 693	38 145	1 368 515	29 452
Total	254 525		1 369 410		353 428	648 401	366 685	1 368 515		

Solde

intermédiaire de compensation

RAR

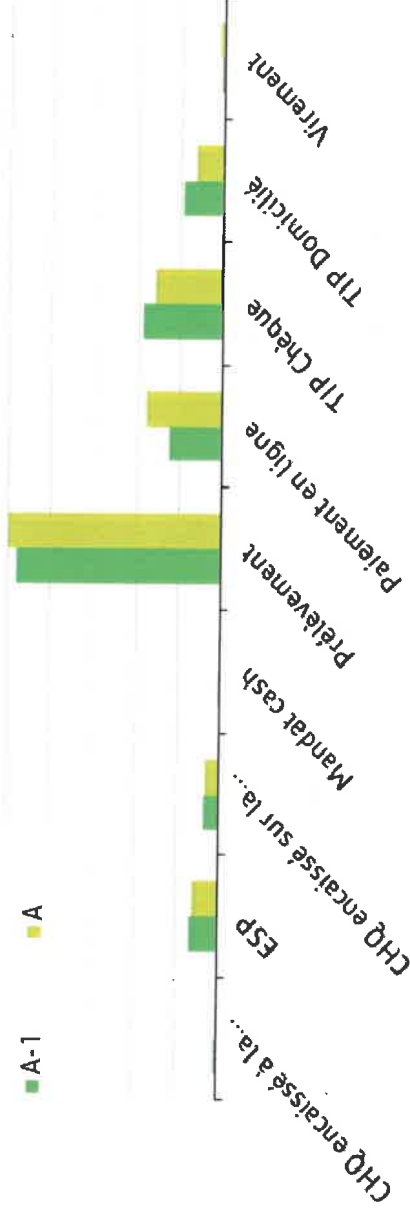
894



LA RÉPARTITION DES MODES DE PAIEMENT

CHQ encaissé à la Défense	0,47%	0,47%
ESP	5,99%	4,00%
CHQ encaissé sur la C/C	3,15%	2,87%
Mandat cash	0,05%	0,01%
Prélèvement	49,75%	52,46%
Paiement en ligne	17,60%	22,98%
TIP Chèque	15,82%	11,90%
TIP Domicilié	6,32%	4,12%
Virement	0,83%	0,71%

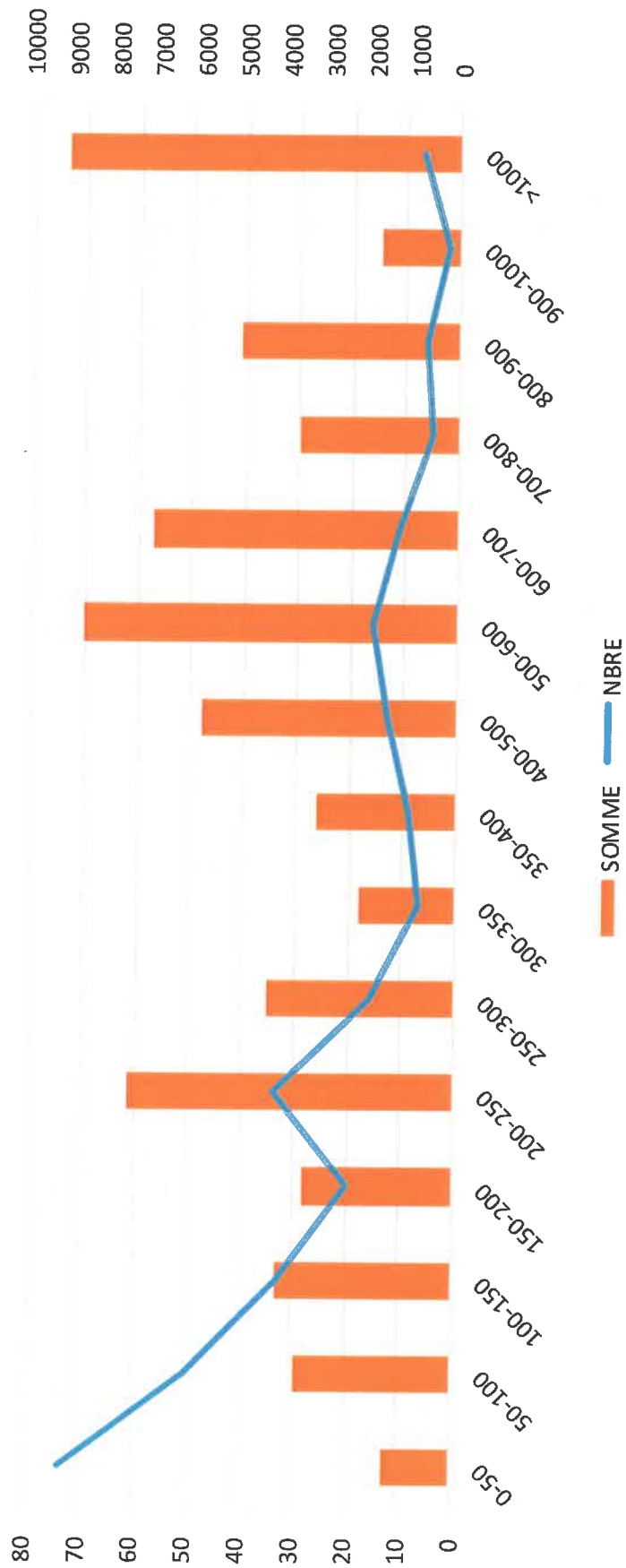
Progression des paiements en ligne



FACTURES IMPAYÉES PAR LES FAMILLES

216 familles présentent des impayés pour une somme de 46 187,33 €

Nbre de familles par tranche de dette



2

L'ACTIVITÉ POUR LES TIERS

AUXERRE



PRÉSENTATION DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

La production des repas pour tiers, au cours de cet exercice, s'établit à **177 320 repas soit 57 % des repas réalisés sur Auxerre.**

Les repas livrés à Dijon sont un dépannage temporaire suite aux travaux en cours sur une clinique, dont les repas sont assurés par Elior santé. Ce dépannage prendra fin au 1er trimestre 2019.

	Total Nb de repas livrés	Chiffre d'affaire HT
IESHA	2 178	9 117,26
Crèche les Loupiots	3 187	11 769,59
Bourdon	4 733	17 542,62
Coulanges	5 761	17 283
St Florentin	14 435	36 737,08
A.G.A.S.F	319	811,86
Escolives	10 383	31 356,66
Gurgy	11 079	36 760,12
CCAS Monéteau	9 598	37 912,10
CCAS Gurgy	896	6 701,18
Chevillon	41 604	124 251,24
Dijon	62 094	286 756,24
CFA	11 053	23 337,54
Total	177 320	640 336,49

3

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ DES REPAS



ENGAGEMENTS QUALITATIFS

Public Cible	CCTP	A-1	A
BIO	40 %	56 %	44 %
service viande Bio / 10 repas	1	1	1
service pain Bio / sem	2	2	2
LOCAL	60/70 %	38 %	40 %



Autre public	CCTP	A
BIO	20 %	25 %
service pain Bio / sem	2	2
LOCAL	0 %	30 %

ENGAGEMENTS QUALITATIFS

Il nous semblait intéressant en complément de nos engagements précédemment affichés, de vous montrer la part des produits nécessaires à l'équilibre alimentaire, au respect de la réglementation et à la découverte du goût dans nos menus. Ces produits, pour la plupart, ne peuvent être approvisionnés en local.

Ainsi, certains produits sont quasi sont incontournables dans ces menus:

Exemples d'aliments nécessaires à l'équilibre alimentaire % des produits qui sortent de la cuisine

Leur intérêt:

Ne pouvant pas faire partie du local		
Poissons	5,8%	Diversité / Equilibre alimentaire / réglementation
Fruits hors fruits locaux (banane, orange...)	3,7%	Diversité / Equilibre alimentaire
Légumes surgelés (petits pois, épinards, ratatouille...)	6,0%	Capacité de traitement de la CC / disponibilité régionale / saisonnalité / diversité
Certaines viandes (dinde, viande hachée, charcuterie...)	5,6%	
Fruits au sirop	1,1%	
Plats écoresponsable	1,2%	Demande du marché
Ovoproduit	1,5%	Diversité / Equilibre alimentaire / réglementation
Total	24,9%	

ENGAGEMENTS QUALITATIFS

Composants incontournables car réglementaires ni BIO ni local	
Maison	5,0%
IGP ni bio ni local	14,3%
IGP bio et/ou local	1,3%
Fruits non locaux	3,0%
Fruits non locaux BIO	0,7%
Surgelé ni bio ni local	1,8%
Surgelé BIO	4,2%
Autres BIO et/ou local	53,9%
Total	100,0%

Ainsi sur 100% des produits qui sortent de la cuisine d'Auxerre, voici le découpage qui met en évidence ce niveau qualitatif très élevé de la prestation.

CONCERNANT LE LOCAL...

Même si la part de local a augmentée à nouveau en 2018, notamment grâce au référencement d'un nouveau fournisseur de charcuterie (GAEC Butin), elle reste en dessous du pourcentage contractuel. Les principales explications sont les suivantes:

- Certaines catégories de produits de base ne sont pas disponibles en local, et sont incontournables comme présenté précédemment (ovoproduits, poissons, et certaines charcuteries, ...), représentant 1,5% de notre production.
- Pas de diversité de fruits en local . Présence dans nos menus de fruits « exotiques » de qualités (ex: bananes), et de fruits AOC/IGP (ex: clémentines de corse) ou de production française (ex :kiwis, melons , pastèques)
- Demande de diversité dans l'assiette et de composants appréciés des enfants.
- L'absence d'une vraie légumerie qui limite les possibilités d'utilisation de produits locaux (salade, épinards, poireaux...)
- Le respect du GEMRCN, le poisson représentant près de 6% des plats proposés, et certaines viandes (viandes hachées, volailles) pour près de 6% également.
- Les préparations maison, comme les pâtisseries, desserts lactés ou les potages frais, qui représentent 5% des produits proposés. Ces plats apportent une qualité supplémentaire qui est plebiscitée par Elior et par la ville. Comme dans de nombreux contrats, il serait justifié de considérer que le fait Maison est du Local.
- Les plats écoresponsables proposés , qui représentent 1,2%

LES PRODUITS ET FOURNISSEURS

GAEC DE SOUILLY FERME DE SOUILLY 89230 MONTIGNY LA RESLE

FROMAGE BLANC AB	2815	KG
CREME DESSERT AB	1850	KG
TOMME AB	257,96	KG

EARL FAUCHEUX 89480 LUCY/YONNE

POMME DE TERRE TENDRE AB 3000		KG
PANAIS AB	80	KG
CAROTTES	100	KG
LENTILLES AB	400	KG

SCEA PROU 6 RUE DES BALLETS 89580 VALLAN

POMME	1543	KG
-------	------	----

FERME DE L ABBAYE DE LA PIERRE QUI VIRE 89630 SAINT LEGER VAUBAN

YAOURT NATURE AB	30344	PCE
YAOURT AROMATISE AB	33080	PCE

CLOS DE ROCHY SARL 89120 DICY

POIRE AB	506	KG
POMME AB	1147	KG
COURGE NELSON	654	kg

PREVOT ETIENNE 89420 SAINTE MAGNANCE

OIGNON AB	220 KG	POMME DE TERRE AB	7105 KG
POTIMARON BIO	580 KG		
CAROTTES AB	3 505 KG	NAVET BIO	520 KG

GUY MARTIN CHARBUY

HARICOTS VERTS	620 KG	POMME DE TERRE	390 KG
CHOU FLEUR	780 KG	CHOU BLANC /CHOU ROUGE	878 KG
BROCOLIS	220 KG	CAROTTES	735 KG
POIREAU	155 KG	ENDIVES	180 KG
TOMATES LOCAL	372 KG		
COURGETTES	687 KG	CELERI RAVE	654 KG

VIVALYA MIGENNES

BATAVIA	410 PCE	POMME DE TERRE GRENAILLE	10 KG
CAROTTE	1 200 KG	PECHE BLANCHE	151 KG
CELERI RAVE	610 KG	POIRE COMICE	14 KG
CHOU BLANC	1 600 KG	POIRE CONFERENCE	1 800 KG
CONCOMBRE	2 200 KG	POIREAU	120 KG
COURGETTES	420 KG	POMME BICOLORE	678 KG
ENDIVES	780 KG	POMME GOLDEN	301 KG
MELON	1 932 KG	POMME ROUGE	610 KG
NECTARINE	44 KG	PRUNE ROUGE	835 KG
OIGNON	1 400 KG	RAISIN NOIR	187 KG
POMME DE TERRE	3 627 KG	TOMATE	4 200 KG

LDC BOURGOGNE POULET

POULET LOCAL 328 KG

BODIN SURGELES

POULET LOCAL ET BIO 1225 KG

SICABA BIO ET LOCAL

BŒUF 200,77 KG

VEAU 1134 KG

PORC

AGNEAU 221 KG

BŒUF AB

VEAU AB

PORC AB

AGNEAU AB

731,92 KG

182,86 KG

830,7 KG

125,58 KG

BIO GOOD

COMPOTE DE POMME AB ET LOCAL 26400 PCE

COMPOTE POMME POIRE AB ET LOCAL 12375 PCE

FROMAGES LOCAUX ET BIO

BRILLAT SAVARIN

325 KG

SAINT FLORENTIN

144 KG

DELICE DE VOUGE

5 KG

CREMEUX BOURGUIGNON AB

100 KG

REGAL DE BOURGOGNE NATURE

262 KG

SOUMAINTRAIN

272 KG

LANGRES CHALENCEY

133 KG

EPOISSES CHALENCEY

27 KG

GAEC BUTIN BRIENON 892105PRODUCTEUR DE PORC LOCAL

ROTI DE PORC 387 KG

SAUTE DE PORC 587 KG

SAUTE DE BOEUF 787 KG

BOULANGERIE RIVE DROITE 89000 AUXERRE

PAIN BIO(400gr) 15 042 PCE

PAIN (400gr) 24 328 PCE

BAGUETTE(250gr) 8908 PCE

BAGUETTINE (125gr) 6149 PCE

PAIN CEREALES (400gr) 627 PCE

PAIN SPECIAUX (400gr) 396 PCE

PAIN AUX FIGUES (400gr) 571 PCE

PAIN AU SESAME (400gr) 414 PCE

PETIT PAIN COMPLET (60gr) 722 PCE

LES ANIMATIONS DANS L'ASSIETTE

Notre programme s'articule autour des thématiques suivantes :



Animations Saveurs et Découvertes



Animations Nutritionnelles



Animations Développement Durable



Animations Calendaires

QUELQUES EXEMPLES

1. Du 9 au 13 octobre 2017 la semaine du gout
2. 23 novembre 2017 LA MONTAGNE
3. 5 AVRIL 2018 MENU DE Pâques
4. 17 MAI 2018 LE ROUGE FAIT SON SHOW
5. 25 MAI 2018 MENU AMERICAIN

RÉSULTATS DES CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

75 analyses ont été réalisées sur la cuisine centrale d'Auxerre.
 → **98,67 % de ces analyses sont satisfaisantes.**

A	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	58	57	1	98,28%

A	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	17	17	0	100,00%

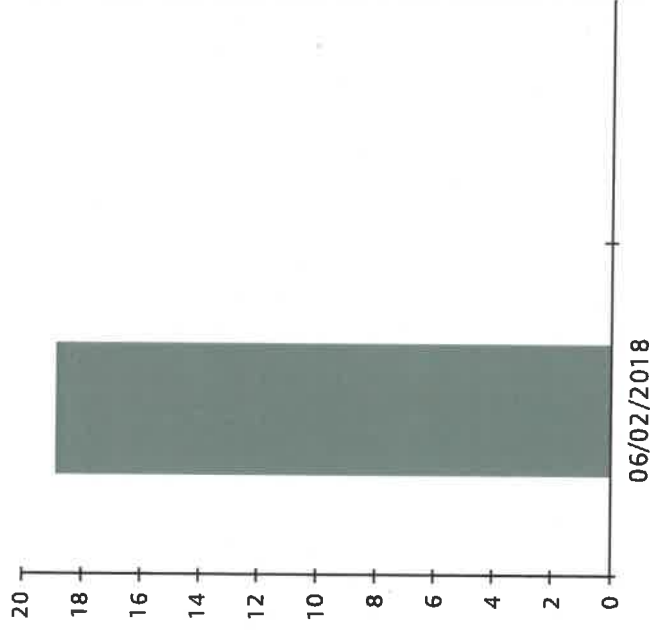
LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE

Pour votre contrat

Au cours de l'année scolaire,
les contrôles suivants ont été réalisés sur la cuisine centrale:

> Février 2018, laboratoire accrédité, note de l'audit: 18,85

Suivi des notes d'audit hygiène (sur 20)





4

POINT NUTRITION ET SATISFACTION DES CONVIVES



FRÉQUENCE DES COMMISSIONS RESTAURATION

	Sept	Oct	Nov	Dec	janv	fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	nombre total
scolaire		17-oct				13-févr			15-mai	14/06 CLSH			4
Portage à domicile		17-oct				13-déc			15-mai				3
Petite enfance		17-oct							22-mai				3

FRÉQUENCES MOYENNES OBSERVÉES



Composantes	Fréquence recommandée	Moyenne de l'année
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	0,5
Crudités ou fruits crus contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	8 sur 20 min	10,7
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4 sur 20 max	0,1
Plats protidiques ayant un rapport P/L < 1	2 sur 20 max	1,1
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L > ou = 2	4 sur 20 min	4,3
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie	4 sur 20 min	3,9
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés	4 sur 20 max	1,6
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20 min	10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales	10 sur 20 min	10
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	8 sur 20 min	7,9
Fromage contenant entre 100 et 150 mg de calcium laitier par portion	4 sur 20 min	5,4
Produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion	6 sur 20 min	9,7
Desserts contenant plus de 15% lipides	3 sur 20 max	1,5
Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de moins de 15% lipides	4 sur 20 max	0,6
Desserts de fruits crus 100 % fruits crus	8 sur 20 mini	9,5



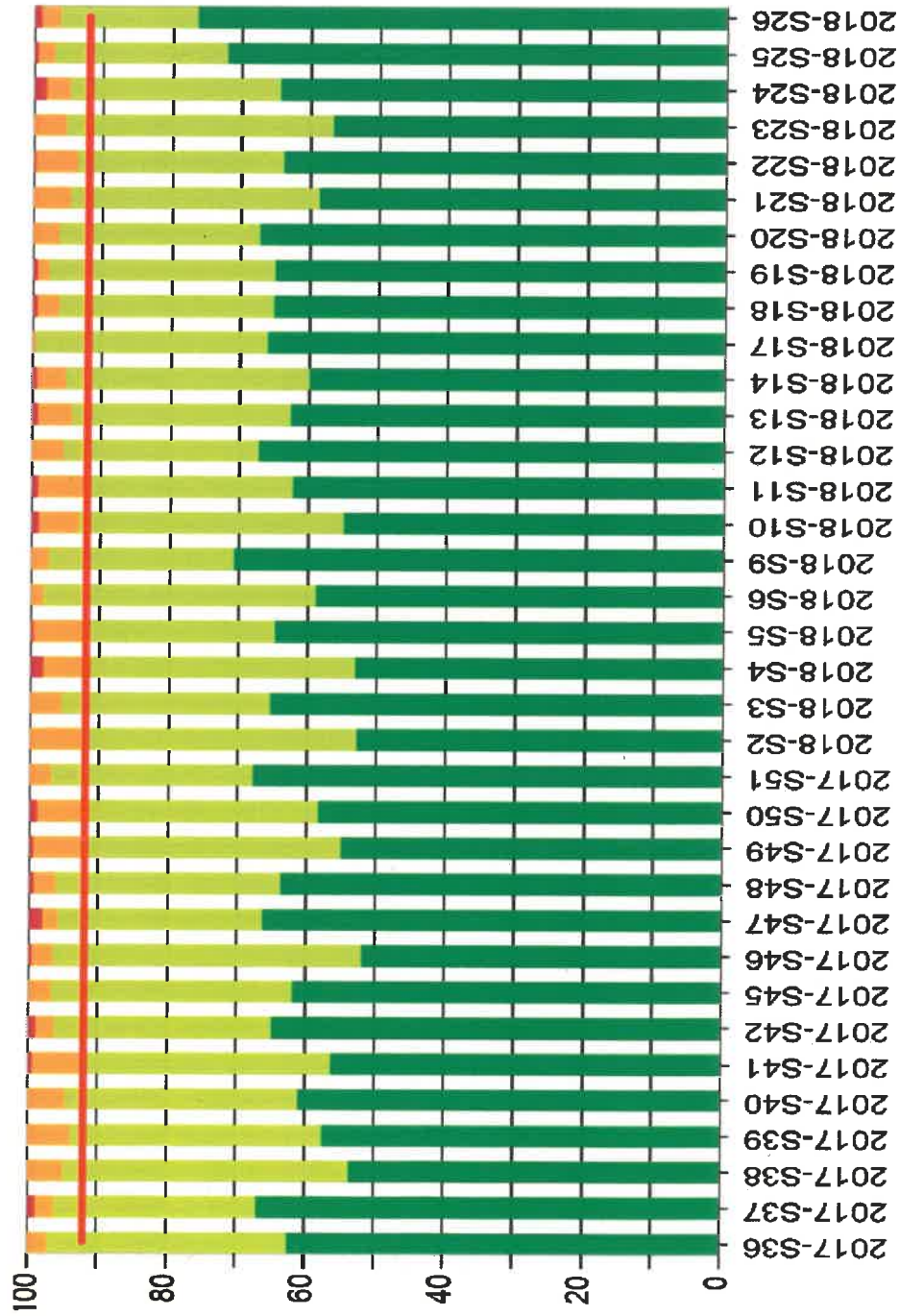
l'observatoire
du **Goût**

Dans votre ville



Écoles qui
participent à la
démarche

Toutes les écoles de
la ville



5

LA MAINTENANCE

AUXERRE

L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Les principaux contrats souscrits et intervenants extérieurs sur la cuisine central d'Auxerre.

TYPE DE CONTRAT	FOURNISSEURS	COUT ANNUEL
DERATISATION	RATOUCY	360
DESINSECTISATION	RATOUCY	150
MISE EN PROPRETE DES BUEES GRASSE DE CUISINRE	IGIENAIR	2024,13
RESEAUX DE SOUFLAGE ET VMC	IGIENAIR	820,04
ADOUCCISSEURS	ELYO SUEZ	550,28
BALLONE ECS	ELYO SUEZ	1602,52
MATERIEL ET INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES	GAUTHIER	10503,5
ENTRETIEN BAC A GRAISSE	SNAVED	605
REPARATIONS ELECTRIQUES	TECHNIC ELEC	851,05
SERRURERIES	HELP CONFORT	394,07
REPARATIONS ELECTRIQUES	BC ENTREPRISES	82,69
TELESURVEILLANCE	SCUTUM	544
ESPACE VERTS	JAUBERTS	1280
THERMOCELLEUSE	RESCASET	3484,86
BENNE DE TROI	RV SUEZ	4881,54
VERIFICATION INSTALLATIONS	BUREAU VERITAS	1824,28
ORDURES MANAGERE	TRSOR PUBLIC	594

BILAN SUR LES INSTALLATIONS

RESEAU D EAU DE TOUTE LA CUISINE

Les travaux ont durés 2 mois et sans interruption de la production (les ouvriers intervenaient dans les zones de production en fin de service)

PORTE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

LES TRAVAUX ont durés 1 mois nous avons loué un container qui était dans la cour . 1 mois très compliqué pour le magasinier.

CELLULE DE REFROIDISSEMENTS

Installations de 2 nouvelles cellules et un moteur, sans interruption de la production. les techniciens sont intervenus les après midi (2 semaines) . Une ancienne cellule a été conservée.

SYSTÈME DE VENTILATION DE LA CC (REF ANNEXE)

Suite à un audit fait par la direction technique ELIOR, un plan d'action a du être mis en place rapidement . Les services de la ville on commencé les travaux début juin 2018 et terminés décembre 2019 .Les travaux à l'intérieur ont été programmé sur les périodes vacances scolaires.

Elior, en concertation avec la ville et les entreprises, a assuré la continuité de service pendant cette période de travaux, tout en assurant la sécurité alimentaire de nos convives, et sans conséquence sur la qualité des repas servis dans les restaurants scolaire.

LES PROPOSITIONS DE RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS

Sur la cuisine

Matériel sur la cuisine
1 Four
1 sauteuse

⑥ LES FLUIDES

AUXERRE



Les consommations de fluides

1 ELECTRICITE

Période de référence	N ° Facture	Consommation en KWH
sept	10064611023	24561
oct	10066138193	26515
nov	10067610461	30086
dec	10069107374	
janv	10070601166	30169
fevr		28699
mars	10073771806	30973
avril	10074993755	23298
mai	10076379192	23503
juin	10077806859	23797
juill	10079232033	23256
aout	10080658559	21825
Cumul annuel		286 682

EAU

Période de référence	N ° Facture	consommation en m3
2017 / 2018	1022288932	531
Cumul annuel	10273303565	560
		1 091

GAZ

Période de référence	N ° Facture	nbre bouteilles
2017 / 2018	4592718	2
	4664589	2
	4742349	2
	4821742	4
Cumul annuel		10

7

ANNEXES

elior @

VILLE D'AUXERRE

DELEGATION DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE 01/09/2015 – 31/08/2020

REVISION DES PRIX AU 1er SEPTEMBRE 2017

Formule de la Révision de prix:

$$P = P0 (0,05 + 0,95 * (0,5 * A / A0 + 0,5 * S / S0))$$

Indices - Révision de prix:

	2016	2017	Coefficient
Indice des salaires mensuels de base - Hébergement et restauration N° identifiant INSEE sur site internet INSEE: 1567434	113,80	115,20	0,50
Valeurs du mois du 1er trimestre S			
Indice des prix à la consommation - Secteurs conjoncturels (mensuel, ensemble des ménages, métropole, base 2015) - Alimentation N° identifiant INSEE sur site internet INSEE: 1764287	100,46	101,16	0,50
Moyenne des 12 derniers mois à Août A			

Résultat Révision de prix:

Coefficient de révision

1,0092

Taux de révision

0,92%

COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHETIQUE DSP AUXERRE

Du 01/09/2017 au 30/08/2018

Devises	EUR	A-1	A
Chiffre d'affaires hors taxes		1 698 001	1 695 759
TOTAL			
Autres produits	Subventions		
	Reprise s/prov et amortis.	0 0	
	Divers		
TOTAL DES PRODUITS		1 698 001	1 695 759
Achats hors taxes	Marchandises		
	Mat.Premières	595 607	591 481
TOTAL ACHATS	595 607	591 481
Salaires + charges (dont intérimaires)		586 794	593 488
Frais généraux		0	0
Taxes diverses		254 594	257 077
Divers		15 812	16 149
		323 003	321 791
TOTAL DES CHARGES (2 à 7)		1 775 810	1 779 986
RESULTAT BRUT D'EXPLOITATION (1-8)		-77 808	-84 227
Dot. Amortissements		5 949	5 874
Dot. Provisions		14 893	16 073
Produits financiers			
Frais financiers			
RESULTAT AVANT IMPOT (9-10-11+12-13)		-98 651	-106 174
Produits exceptionnels		0	0
Charges exceptionnelles			
Divers (+ ou -)			
Impôt s/les bénéfices			
RESULTAT NET DE L'EXERCICE (14+15-16+17-18)		-98 651	-106 174

MERCI DE VOTRE ATTENTION

