

CONCESSION DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE DES PERSONNELS, ÉLÈVES ET STAGIAIRES PERMANENTS DE L'ÉCOLE NATIONALE DE POLICE DE DRAVEIL

ANNEXE 2 AU DOCUMENT PROGRAMME : CONTENU MINIMAL DU RAPPORT ANNUEL DU DÉLÉGATAIRE

1- Les données comptables

1 - Le compte d'exploitation (Le Délégué produit les comptes de l'exploitation du Service, afférents à chacun des exercices écoulés. Est utilisée à cet effet la notion de compte de résultat définie dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées).

Ce compte comporte :

- au crédit : les produits du Service revenant au Délégué et les compensations éventuellement versées par le Délégant ;
- au débit : les dépenses propres à l'exploitation, y compris l'amortissement des ouvrages et matériels.

Le solde du compte de l'exploitation fait apparaître l'excédent ou le déficit d'exploitation.

2 - La décomposition de nos coûts avec justificatif des coûts fixes

- Renouvellement du petit matériel
- Contrats et factures de nettoyage

3 - La situation patrimoniale

2 - La qualité de service

1. L'avis des convives
2. L'équilibre alimentaire
3. La sécurité alimentaire
4. Les animations
5. Synthèse des indicateurs qualité

3 – Le compte rendu technique et financier

1. Les équipes : détail des temps horaires rémunérés au regard
2. L'activité
3. Les encaissements auprès des usagers
4. Le coût du service délégué
5. Les aspects techniques dont le bilan des rapports d'activité mensuel de maintenance pour l'ensemble des sites

Annexe 1	Achats de denrées, montants / Liste des fournisseurs
Annexe 2	Hygiène & haccp, rapports des audits hygiène
Annexe 3	Copie des bulletins de salaire
Annexe 4	Technique, plan de renouvellement actualisé
Annexe 5	Chiffre d'affaires & recettes auprès des usagers - détail de la compensation des tarifs sociaux de l'exercice
Annexe 6	Etat des impayés
Annexe 7	Copie du contrat d'entretien