

ANNEXE

Eléments de comparaison des modes de gestion

Coût (€) unitaire selon les modes de gestion :

Régie		Marché public		D.S.P.	D.S.P. actuelle
Coût denrées	2	Coût denrées	1,99	1,99	1,67
Frais de personnel cuisine centrale	1,04	Frais de personnel cuisine centrale	1,11	1,11	1,07
Maintenance des équipements cuisine et offices	0,14	Maintenance des équipements cuisine et offices	0,16	0,16	1,68 **
Renouvellement des équipements cuisine et offices	0,39	Renouvellement des équipements cuisine et office	0,37	0,37	
Remise à niveau des offices	0,32	Remise à niveau des offices	0,32	0,32	
					1,56
		Impayés		0,05	
Coût d'exploitation et de fabrication	1,20	Coût d'exploitation et de fabrication	0,26	0,26	
Personnel fonction support	0,53				
Coût unitaire	5,62	Coût unitaire TTC	4,63	4,68	5,98
Coût global *	4.327.400	Coût global TTC *	3.565.100	3.603.600	4.604.600
				0	

* sur la base de 770.000 repas/an

** dont construction de la cuisine centrale et remise à niveau des offices