

PLONGE POUR le quartier LE FOURNIER YZR - bâtiment 98

1) Lieu de la prestation :

- Quartier CNE LE FOURNIER, bâtiment 98

a) Horaires d'intervention et effectifs mangeant :

Points spécifiques à prendre en compte :

- Concernant les horaires d'intervention des agents du titulaire, ces derniers devront être présents et prêt à œuvrer 15 minutes avant l'ouverture à la clientèle.
- Dans le cadre de **l'obligation de résultat**, il n'y a pas d'heure de fin. En effet, les agents du titulaire seront autorisés à quitter leur poste de travail dès lors que l'ensemble des prestations attendues contractuellement sera réalisé.
- Concernant les effectifs, le bénéficiaire transmettra par mail au titulaire, le prévisionnel (S+1)

b) Horaires d'ouverture du restaurant à la clientèle :

Jours ouvrables :

Horaires d'ouverture	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	6h30- 7h30	6h30-7h30	6h30-7h30	6h30-7h30	6h30-7h30	/	/
Midi	11h30-13h00	11h30-13h00	11h30-13h00	11h30-13h00	11h30-12h45	/	/
Soir	/	/	/	/	/	/	/

Jours non ouvrables et/ou fériés :

Horaires d'ouverture	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	/	/	/	/	/	/	/
Midi	/	/	/	/	/	/	/
Soir	/	/	/	/	/	/	/

/

c) Horaires d'ouverture du bar à la clientèle :

Jours ouvrables :

Horaires d'ouverture	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT
Midi	11H30-14H00	11H30-14H00	11H30-14H00	11H30-14H00	11H30-13H30	/	/
Soir	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT

Jours non ouvrables et/ou fériés :

Horaires d'ouverture	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	/	/	/	/	/	/	/
Midi	/	/	/	/	/	/	/
Soir	/	/	/	/	/	/	/

d) Fermeture exceptionnelle du restaurant et/ou du bar :

Les jours fériés classiques sont payés de façon transparente, les périodes de non prestation plus longues (type pont ou fermeture annuelle de fin d'année) peuvent faire l'objet d'une réduction du prix mensuel au prorata des jours non travaillés par rapport aux jours ouvrés.
L'annonce d'une fermeture annuelle ou d'un pont doit se faire, par le bénéficiaire, à minima à 15 jours.

e) Estimation des effectifs par jour et par service : moyenne donnée à titre indicatif

Période d'activité normale :

Nombre de rationnaire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	10	10	10	10	10	/	/
Midi	150	150	150	150	90	/	/
Soir	/	/	/	/	/	/	/

Période de basse activité* :

Nombre de rationnaire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	5	5	5	5	5	/	/
Midi	120	120	120	120	60	/	/
Soir	/	/	/	/	/	/	/

Période estivale* : Juillet et aout

Nombre de rationnaire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	5	5	5	5	5	/	/
Midi	12	120	120	120	60	/	/
Soir	/	/	/	/	/	/	/

*Si période estivale, merci d'indiquer les périodes. (Juillet et aout)

2) Produits et consommables :

Produits et consommables nécessaires à l'exécution de l'ensemble des prestations : le produit lessiviel et celui utilisé dans les centrales de désinfection sont fournis par le cercle. Tous les autres produits (de trempage, de détartrage, d'entretien de la machine et des convoyeurs) ainsi que le matériel de nettoyage (labellisés HACCP, paille de fer proscrite) sont à la charge du titulaire. Il en est de même pour les sacs poubelles et les sacs bio dégradables à destination des conteneurs de bio déchets.

Le prestataire doit être autonome.

3) Détails des prestations pour la plonge, le local plonge et l'évacuation des déchets

a) Plonge et entretien du local plonge :

Le nettoyage et la désinfection des matériels pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires ne peut être effectué qu'à l'aide de produits autorisés.

L'utilisateur doit vérifier si l'étiquetage mentionne que le produit (détergent ou désinfectant) est bien destiné au matériel pouvant se trouver en contact avec des aliments, grâce à des termes tels que « vaisselle », « plonge ».

Les produits qui ne répondent pas à cette réglementation, sont destinés uniquement aux usages suivants : sols, murs, évier.

Dans le cas de produit à usage multiple, « matériel et sol », celui-ci doit être conforme à la réglementation des produits autorisés.

Un nettoyage à haute pression du sol de la plonge est réalisé 1 fois par mois .

Exigences sanitaires :

- Le plan de nettoyage désinfection (PND) est mis en place par le prestataire. Il comprend l'affichage des protocoles pour chaque zone ou équipement, ainsi que l'enregistrement périodique des opérations. Les fiches de données de sécurité des produits utilisés sont communiquées et validées par le gérant du restaurant. La vérification du dosage des produits dans les installations de distribution est à la charge du prestataire.
 - Les personnels travaillant en zone sale (dérochage des plateaux) sont distincts de ceux récupérant la vaisselle propre. Le cas échéant, une séparation dans le temps est réalisée et le personnel respecte les règles d'hygiène élémentaires (lavage des mains, port de gants à usage unique, etc.).
 - L'ensemble du personnel porte une tenue de travail fournie par le titulaire (EPI, chaussures de sécurité, veste, pantalon, tablier, charlotte...). Les vêtements sont propres et changés à chaque service.
 - L'aptitude des personnels au travail est vérifiée par l'employeur selon les règles en vigueur. L'employeur en est responsable devant un contrôle officiel.
-
- Les produits d'entretien ainsi que les désinfectants ne doivent jamais être entreposés avec des denrées alimentaires. La législation exige des réserves affectées à cet usage et fermant à clé.

- Les produits insecticides sont interdits d'utilisation. Toute constatation de nuisibles doit être déclarée auprès du responsable du site bénéficiaire.

➤ **Détail de la prestation**

La plonge vaisselle doit être effectuée du :

- ☐ Lundi matin au vendredi soir inclus
- ☐ Lundi matin au dimanche soir inclus
- ☒ Autre : Lundi matin au vendredi midi inclus

La plonge doit être effectuée après les services du :

- ☐ Matin, midi et soir
- ☒ Matin et midi

- le local plonge après chaque service

- Le nettoyage des murs et des sols de la zone plonge et de son environnement, après chaque service,
- le nettoyage et désinfection des poubelles du local plonge,
- l'aération du local,
- le rangement des matériels sur les rayonnages prévus à cet effet,
- le nettoyage des échelles fixes et mobiles de débarrassage,
- le nettoyage du convoyeur à plateaux et de son environnement,
- le nettoyage des bouches d'aération situées dans le local plonge, le cas échéant,

- la machine plonge vaisselle :

- la mise en service de la machine est réalisé par la société de nettoyage,
- le nettoyage intérieur et extérieur de la machine, (démontage et nettoyage des rampes de gicleurs) et absence de tartre après chaque service,
- le nettoyage complet (entretien et détartrage) de la machine à effectuer une fois par semaine,

- la vaisselle (couverts, verres, récipients, pichets etc.) et plateaux :

- le dérochage : triage, vidage, prélavage de la vaisselle,
- le trempage des couverts systématique avant le passage en machine,
- l'installation de la vaisselle et plateaux dans les casiers de lavage après un tri préalable et un éventuel pré nettoyage,
- le lavage de la vaisselle,
- le séchage de la vaisselle en machine (séchage manuel INTERDIT),
- le rangement en zone de stockage et/ou en zone de distribution, de la vaisselle propre et sèche par catégorie, et les couverts, sur des chariots préalablement nettoyés, soit en zone de

stockage, soit en zone de distribution. La vaisselle propre devra être protégée par des housses adaptées à charge du titulaire,

- la récupération et le vidage des plateaux posés selon le cas sur des échelles,
- le nettoyage et le rangement des plateaux secs,
- assurer le complément des meubles de distribution (couverts, verres, plateaux) situés dans le self.

- les déchets alimentaires :

- le tri des bio-déchets lors du dérochage des plateaux (déchets alimentaires) à chaque service,
- l'évacuation des bio-déchets dans les containers appropriées (consignes données par le gérant d'activité restauration) à chaque service,
- l'évacuation des déchets ordinaires dans les containers appropriées (consignes données par le gérant d'activité restauration) à chaque service,

- les déchets autres :

- l'évacuation des déchets « verre » même cassés dans les containers appropriés.
- l'évacuation des déchets « carton » dans les containers appropriés à chaque service.

En cas de panne de la machine à laver la vaisselle :

- Si la panne n'est pas due à une mauvaise utilisation du titulaire, de la vaisselle jetable est mise en place par le cercle de la BDD. Le site bénéficiaire procède à ses frais à la réparation du matériel ou au remplacement de la pièce défectueuse.
- Si la panne est due à une mauvaise utilisation du titulaire, celui-ci doit fournir à ses frais de la vaisselle (assiettes, verres etc.) de substitution (cartons par exemple). Le site bénéficiaire procède à la réparation du matériel ou au remplacement de la pièce défectueuse au frais du titulaire.
- En tout état de cause, les autres prestations de nettoyage restent à assurer.

4) Plonge BATTERIE :

Plonge batterie à réaliser par le titulaire (si OUI, la demande devra être justifiée par le bénéficiaire) :

☐ OUI ☒ NON

Si OUI, la plonge doit être effectuée du :

- ☐ Lundi matin au vendredi soir inclus
- ☐ Lundi matin au dimanche soir inclus
- ☐ Autre : à préciser

La plonge doit être effectuée après les services du :

- ☐ Matin, midi et soir
- ☐ Midi et soir

a) **Évacuation des déchets**

L'évacuation des déchets doit être effectuée après les services du :

☐ Matin, midi et soir

☐ Midi

L'évacuation des déchets doit être effectuée du :

☐ Lundi matin au vendredi soir inclus

☐ Lundi matin au dimanche soir inclus

☐ Autre : Lundi matin au vendredi midi inclus

Le titulaire est en charge de trier et d'évacuer les déchets vers les bennes extérieures prévues à cet effet :

☐ Oui

☐ Non

b) **Entretien du local plonge**

Local plonge : l'entretien doit être effectué après les services du :

☐ Oui, à quelle fréquence ?

☐ Matin, midi et soir

☐ Midi et soir

☐ 1 fois par jour

☐ 1 fois par semaine

☐ 1 fois par mois

☐ Non

5) PRESTATIONS PONCTUELLES : à la demande

Prestation particulière et horaires atypiques

Concernant la prestation plonge :

- Repas de corps pour la fête d'armes
- repas de corps de fin d'année
- Repas spécial pouvant être réalisé le soir ou le weekend

6) Effectif mis en place

Dans le cadre d'un marché avec **obligation de résultat**, le titulaire s'engage à mettre en place les moyens humains et matériels nécessaires à la bonne exécution des prestations, en nombre suffisant et en corrélation avec des volumes horaires adéquats.

21/11/2024

Date :



Cachet et signature du Directeur du cercle ou son représentant

