

PLONGE POUR LE 13° BCA CHAMBERY (73)**1) Lieu de la prestation :**

Noms ou numéros des Bâtiments concernant la plonge et nettoyage du local plonge : **bâtiment 6**

a) Horaires de service et effectifs mangeant (moyenne)

Noms ou numéros des Bâtiments concernant la plonge : **bâtiment 6**

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

Horaires d'ouverture	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	6h30 – 7h30	6h30 – 7h30	6h30 – 7h30	6h30 – 7h30	6h30 – 7h30	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30
Midi	11h30 – 13h15	11h30 – 13h15	11h30 – 13h15	11h30 – 13h15	11h30 – 13h15	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30
Soir	18h30 – 19h30	18h30 – 19h30	18h30 – 19h30	18h30 – 19h30	18h30 – 19h30	18h30 – 19h30	

PLONGE VAISSELLE**HORAIRES D'INTERVENTION DU PRESTATAIRE****Début de la prestation souhaité :**

- **Matin 6h30**
- **Midi 11h30**
- **Soir 18h30**

La prestation doit se terminer dès que les opérations de plonge et de nettoyage de la plonge soient complètement nettoyées conformément au schéma de déroulement annexé au CCTP.

Jours non ouvrables et fériés :

Horaires d'ouverture	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30	7h30 – 8h30
Midi	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30	11h30 – 12h30
Soir							

PLONGE VAISSELLE

HORAIRES D'INTERVENTION DU PRESTATAIRE

Début de la prestation souhaité :

- Matin 6h30
- Midi 11h30
- Soir 18h30

La prestation doit se terminer dès que les opérations de plonge et de nettoyage de la plonge soient complètement nettoyées conformément au schéma de déroulement annexé au CCTP.

c) Horaires d'ouverture à la clientèle du bar : non concerné par la plonge.

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 ponts ou fermeture annuelle en 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 M-1.

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

Un pourcentage de variation $\pm 20\%$ sera toléré sans que cela n'occasionne de surfacturation.

Période d'activité normale :

Nombre de rationnaire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	50	50	50	50	50	50	50
Midi	600	750	600	750	120	80	80
Soir	150	150	150	150	80	80	/

A titre indicatif : Le nombre de repas moyen réalisé sur l'année s'élève à : 160 272.

Le nombre de repas supplémentaire par an sur la base de 20% s'élève à : 32 078.

Période de basse activité* : non concerné

2) Entretien du matériel

En cas de dégradation du fait des agents du titulaire, toute remise en état sera à la charge du titulaire.

Produits nécessaires à l'exécution des prestations = Tous les produits lessiviels, d'entretien et de matériels de nettoyage (labellisés HACCP, paille de fer proscrite) sont à la charge du titulaire

ainsi que les sacs poubelles y-compris les sacs bio dégradables à destination des conteneurs de bio déchets). Le prestataire doit être autonome.

IMPORTANT : Il est primordial que le nettoyage des salles de restauration ainsi que le mobilier de salle soit effectué avant le début de service, c'est-à-dire avant l'ouverture du restaurant à la clientèle.

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

a) Plonge et entretien du local plonge et entretien du local plonge

Les prestations sont détaillées dans les schémas de déroulement annexés à l'EB (schéma 3)

b) Évacuations des déchets,

Les prestations sont détaillées dans les schémas de déroulement annexés à l'EB (schéma 7)

Points spécifiques à prendre en compte :

- En début de service l'agent de la société installe sous le toboggan du local poubelle, un container de bio-déchets. En fin de service, l'agent de la société installe sous le toboggan du local poubelle, un container des ordures ménagères.
- Mise en place des sacs poubelles (ordures ménagères et bio-déchets), en début, milieu et fin de service dans les tables de tri situées dans la salle de restauration.

4) Fréquences des prestations

a) Plonge BATTERIE (le cas échéant) non concerné

b) Plonge VAISSELLE

La plonge doit être effectuée du :

- ☐ lundi matin au vendredi soir inclus
- ☐ lundi matin au dimanche soir inclus
- ☒ autre : à préciser du lundi matin au dimanche midi inclus.

La plonge doit être effectuée après les services du :

- ☒ matin, midi et soir
- ☐ midi et soir

c) Évacuation des déchets

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

☒ **matin, midi et soir**

☐ midi et soir

L'évacuation des déchets doit être effectuée du :

☐ lundi matin au vendredi soir inclus

☐ lundi matin au dimanche soir inclus

☒ **autre : à préciser du lundi au dimanche midi inclus**

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

☒ **oui**

☐ non

d) Entretien du local plonge et du local poubelle (inclut les bennes) => UO SC04

L'entretien du local des bennes extérieures doit être effectué par le titulaire :

☒ oui, à quelle fréquence ?

- ☒ **1 fois par jour,**
- ☐ 1 fois par semaine,
- ☐ 1 fois par mois

☐ non

L'entretien du local plonge doit être effectué après les services du :

☒ **matin, midi et soir**

☐ midi et soir

5) Détails des prestations pour le nettoyage de la salle de restauration et des communs (hors local plonge et plonge)

a) Détails des prestations pour la salle de restauration et des communs

Les prestations sont détaillées dans les schémas de déroulement annexés à l'EB (schéma 4)

6) Fréquences des prestations de nettoyage

a) La salle de restauration

Le nettoyage de la salle de restauration (hors communs) doit être effectué du :

☐ lundi matin au vendredi soir inclus

☐ lundi matin au dimanche soir inclus

☒ **autre :**

Salle à manger MDR : 3 fois par jour du lundi matin au dimanche midi inclus après chaque service.

Salle à manger JDC : 1 fois par jour après le service de midi du lundi au jeudi inclus.

Salle à manger cadres : 1 fois par jour après le service du midi du lundi au jeudi inclus.

Salle à manger CDC : 1 fois par jour après le service du midi du lundi au vendredi inclus.

b) Les sanitaires

Le nettoyage des sanitaires doit être effectué du :

☒ **lundi matin au vendredi soir inclus**

☐ lundi matin au dimanche soir inclus

☐ autre : à préciser

Le nettoyage des sanitaires doit être effectué chaque:

☐ matin, midi et soir

☐ midi et soir

☐ midi

☐ soir

☒ **matin**

c) Les couloirs, escaliers, bureaux etc.

Le nettoyage des communs doit être effectué :

☐ matin, midi et soir

☐ midi et soir

☐ midi

☐ soir

☒ **matin**

☐ 1 fois par semaine

☐ plus d'1 fois par semaine : à préciser :

7) Les consommables

a) Plonge

Le titulaire doit fournir les produits à utiliser dans les machines :

☐ oui, les siens

☒ **oui mais selon les marques demandées par le site dans le cahier des charges**

☐ non , expliquez :

b) La salle de restauration, sanitaires, local plonge, local poubelle et communs divers

Le titulaire doit fournir les produits et consommables à utiliser dans le cadre de la prestation :

☒ **oui, les siens**

☐ non , expliquez :

8) En cas de panne des machines

Le site bénéficiaire procède à la réparation du matériel ou au remplacement de la pièce défectueuse :

☒ **oui, si la panne n'est pas due à une mauvaise utilisation du titulaire**

☐ non, le titulaire est en charge de réparer l'appareil ou de remplacer la pièce défectueuse

Expliquez :

En cas de panne des machines à laver, le titulaire doit fournir de la vaisselle (assiettes, verres etc.) de substitution (cartons par exemple) :

☒ **oui**

☐ non

Expliquez :

9) PRESTATIONS PONCTUELLES : à la demande

Se référer au cahier des charges.

10) Effectif mis en place

Dans le cadre d'un marché de résultat, le titulaire s'engage à mettre en place les effectifs nécessaires à l'exécution des prestations en nombre suffisant et en corrélation avec des volumes horaires adéquats.