

**PLONGE POUR 27° BCA****1) Lieu de la prestation :**

Noms ou numéros des Bâtiments concernant la plongée et nettoyage du local plongée : **bâtiment 002 (ordinaire) et bâtiment 038 (cercle-mess)**

**a) Horaires de service et effectifs mangeant (moyenne)**

Noms ou numéros des Bâtiments concernant la plongée : **bâtiment 002 (ordinaire) et bâtiment 038 (cercle-mess)**

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

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	6h30 -7h30	6h30 -7h30	6h30 -7h30	6h30 -7h30	6h30 -7h30	7h30-8h00	7h30-8h00
<b>Midi</b>	11h30- 13h00	11h30- 13h00	11h30- 13h00	11h30- 13h00	11h30- 13h00	11h30-12h30	11h30-12h30
<b>Soir</b>	18h15-19h15	18h15-19h15	18h15-19h15	18h15-19h15	18h15-19h15	18h15-19h00	18h15-19h00

**Jours non ouvrables et fériés :**

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00
<b>Midi</b>	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30
<b>Soir</b>	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15

**c) Horaires d'intervention du prestataire :****Jours ouvrables :**

Horaires d'intervention du prestataire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-08h45	08h00-08h45
<b>Midi</b>	11h30 – 13h30	11h30 – 13h30	11h30 – 13h30	11h30 – 13h30	11h30 – 13h30	11h30-13h00	11h30-13h00
<b>Soir</b>	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30

**Jours non ouvrables et fériés :**

Horaires d'intervention du prestataire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-09h00	08h00-08h45	08h00-08h45
<b>Midi</b>	11h30 – 13h00	11h30 – 13h00	11h30 – 13h00	11h30 – 13h00	11h30 – 13h00	11h30-13h00	11h30-13h00
<b>Soir</b>	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30	18h15-19h30

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

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	8h00-11h00	8h00-11h00	8h00-11h00	8h00-11h00	8h00-11h30		
<b>Midi</b>	11h45 – 14h00	11h45 – 14h00	11h45 – 14h00	11h45 – 14h00			
<b>Soir</b>	16- 17	16- 17	16- 17	16- 17			

**Jours non ouvrables et fériés :**

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 -8h00	7h30 - 8h00	7h30 - 8h00
<b>Midi</b>	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 -12h30	11h30 - 12h30	11h30 - 12h30
<b>Soir</b>	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 -19h15	18h15 - 19h15	18h15 - 19h15

**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
<b>Matin</b>	100	100	100	100	100	30	30
<b>Midi</b>	450	450	450	450	100	50	50
<b>Soir</b>	150	150	150	150	50	50	50

A titre indicatif : Le nombre de repas estimé sur l'année s'élève à : 174 555.

Le nombre de repas par an sur la base de 20% supplémentaire s'élève à : 34 915.

Période de basse activité\* :

Nombre de rationnaire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
<b>Matin</b>	50	50	50	50	50	15	15
<b>Midi</b>	350	350	350	350	80	40	40
<b>Soir</b>	100	100	100	100	50	50	50

\*Si période basse, merci d'indiquer les périodes.

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

## 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

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 :

Les conteneurs poubelles changent et seront remplacés par des poubelle semi-enterrée. Il nécessaire d'agir en conséquence, il faut que le personnel amène directement les déchets jusqu'aux poubelles semi-enterrées.

## 4) Fréquences des prestations

**a) Plonge BATTERIE (le cas échéant)**

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

**b) Plonge VAISSELLE**

La plonge doit être effectuée du :

☐ lundi matin au vendredi soir inclus

☒ **lundi matin au dimanche soir inclus**

☐ autre :

La plonge doit être effectuée après les services du :

☒ **matin,**

☐ midi et soir

La plonge doit être effectuée pendant les services du :

☒ **midi et soir x**

☐ midi et soir

**c) Évacuation des déchets**

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

☐ matin, midi et soir x

☒ **midi et soir**

L'évacuation des déchets doit être effectuée du :

☐ lundi matin au vendredi soir inclus

☒ **lundi matin au dimanche soir inclus**

☐ autre :

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 poubelle (inclut les bennes)

Le nettoyage de la salle de restauration et du local poubelle ne relève pas du périmètre budgétaire de l'UO SC04.

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

☒ oui, à quelle fréquence ?

- ☐ 1 fois par jour, x  
☒ 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)

Points spécifiques à prendre en compte :

Les salles doivent être nettoyées après chaque service.

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 : à préciser .....

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

☒ matin, midi et soir

**midi et soir**

**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 x

☐ 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 x

☐ plus d'1 fois par semaine :

**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 x

☐ 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 :

**S'il s'agit d'une panne d'utilisation normal de la machine, la société de nettoyage n'est pas en cause et n'a pas à faire la réparation.**

**Nous contactons la société en charge de la machine.**

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 :

**En cas de panne le titulaire du marché doit fournir de la vaisselle (cartons, plastique...)**

**9) PRESTATIONS PONCTUELLES : à la demande (à définir)**

**Concernant la prestation plonge :**

- lors de manifestation spéciales (*portes ouvertes, surplus d'effectif*)

**Concernant l'entretien du local plonge :**

- lors de manifestation spéciales (*portes ouvertes, surplus d'effectif*)

**Concernant l'évacuation des déchets**

- lors de manifestation spéciales (*portes ouvertes, surplus d'effectif*)

**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.

**CNE ROY Alain**  
**Directeur du Cercle InterArmées**  
**de la base de défense**  
**de Grenoble Armezy Chambéry**