

PLONGE POUR LE GAM DE MODANE (73)**1) Lieu de la prestation :**

Noms ou numéros des Bâtiments concernant la plonge et nettoyage du local plonge : **Bâtiment 10**

a) Horaires de service et effectifs mangeant (moyenne)

Noms ou numéros des Bâtiments concernant la plonge : **Bâtiment 10**

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

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	7h 8h
Midi	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h
Soir	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30

Jours non ouvrables et fériés :

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	6h30 7h30	7h 8h
Midi	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h	12h 13h
Soir	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30	18h30 19h30

c) Horaires d'ouverture à la clientèle du bar : non concerné**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 : en période de stage (10 stages de 3 semaines par an en moyenne)

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

A titre indicatif :

Le nombre de repas estimatif annuel s'élève à : 33 008.

Le nombre de repas estimé par an sur la base de 20% supplémentaire s'élève à : 6 992.

Période de basse activité* : hors stage

Nombre de rationnaire	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	37	37	37	37	37	0	0
Midi	37	37	37	37	37	0	0
Soir	37	37	37	37	37	0	0

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

A titre indicatif : Le nombre de repas moyen mensuel réalisé sur l'année s'élève à : 2000

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-Prestataire**a) Plonge et entretien du local plonge et entretien du local plonge (horaires du prestataire)**

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

Horaires d'intervention	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
Matin	6h30 9h00	6h30 9h00	6h30 9h00	6h30 9h00	6h30 9h00	6h30 9h00	6h30 9h00
Midi	12h 14h	12h 14h	12h 14h	12h 14h	12h 14h	12h 14h	12h 14h
Soir	18h30 21h00	18h30 21h00	18h30 21h00	18h30 21h00	18h30 21h00	18h30 21h00	18h30 21h00

b) Évacuations des déchets,

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

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

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

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 : 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

☐ 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

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

9) PRESTATIONS PONCTUELLES : à la demande

Concernant la prestation plonge :

- 4 fois par an, prestations d'autorités qui allongent les horaires de plonge.

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.

Date :

Cachet et signature du Directeur du cercle ou son représentant

CNE ROY Alain
Directeur du Cercle des Armées
de la base de défense
de Grenoble Annecy Chambéry