

## ANNEXE 1

### REPARTITION DES CHARGES DE FONCTIONNEMENT

La répartition de ces charges entre la Cnam et le Titulaire se fait de la manière suivante :

OBJET	Cnam	Titulaire
<b>ENTRETIEN – MAINTENANCE</b>		
<b>Contrat de maintenance préventive et corrective de l'ensemble des équipements decuisine (d'après norme française et européenne NF EN 13306)</b>		
Maintenance préventive (systématique et conditionnelle ou prévisionnelle : inspections, contrôles, visites)	X	
Maintenance corrective (identification des défaillances partielles ou des pannes)	X	
Execution des travaux de maintenance en cas de défaillance partielle (dépannage)	X	
Execution des travaux de maintenance en cas de panne (travaux de réparation)	X	
Contrat d'entretien du bac à graisse	X	
Entretien des réseaux, canalisations, arrivées et sorties des fluides	X	
Entretien des réseaux, canalisations, arrivées et sorties des fluides suite à un défaut d'utilisation du Titulaire		X
Filtres des hottes (nettoyage ou changement hebdomadaire)	X	
Gaines horizontales ou verticales (nettoyage semestriel)	X	
Désinsectisation, dératisation	X	
Hottes (nettoyage bimestriel)	X	
<b>MATERIEL</b>		
Mise à disposition et maintenance des locaux équipés : gros matériel, mobilier,	X	
Réparation, renouvellement du gros matériel selon clause de maintenance, hormis pour défaut d'entretien imputable au Titulaire	X	
Maintenance des matériels consécutifs aux travaux de réaménagements (hors période de garanties)	X	
Dotation et renouvellement, vaisselle, couverts, verrerie, plateaux, petit matériel de cuisine et service		X
Entretien des matériels de cuisine et de distribution mis à disposition par le Titulaire		X
Mise à disposition et maintenance des caisses informatiques d'encaissement		X
<b>ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS TECHNIQUES DE L'IMMEUBLE</b>		
Nettoyage quotidien des sols de cuisine et de distribution des sanitaires, vestiaires, locaux annexes, poubelles		X

Nettoyage quotidien des sols cafétéria et de la salle de restaurant		X
Nettoyage quotidien des tables et chaises du restaurant d'entreprise		X
Nettoyage saisonnier des tables et chaises des deux patios		X
Nettoyage quotidien des matériels de cuisine et de distribution y compris les micro-ondes mis à disposition (nettoyage intérieur et extérieur)		X
Nettoyage de la vitrerie intérieure des locaux mis à disposition, cloisonnettes ou paravent (self + cafétéria, accès convives et sanitaires)		X
Nettoyage des inox et matériels de cuisine		X
Nettoyage des plafonds, murs au-delà (Self, cafétéria, accès convives, et sanitaires)		X
Nettoyage des caniveaux de sol (enlèvement des déchets)		X
<b>TAXES</b>		
Taxe ordures ménagères	X	
Taxe professionnelle sur les salaires et sur les investissements		X
<b>FOURNITURES</b>		
Fourniture des imprimés, papèterie, tout consommable destiné au système de paiement (à l'exception des badges) et à l'affichage digital		X
Fourniture des produits d'entretien et produits lessiviels, savons bactéricides pour cuisine et annexes, vaisselle de table, outils de cuisine et sanitaires dédiés, vestiaires		X
Fourniture de sacs poubelles		X
Fourniture de serviettes papier		X
Fourniture et entretien des tenues du personnel, ainsi que leur remplacement		X
Fourniture et entretien du linge de cuisine		X
Fourniture du sel pour adoucisseurs		X
Renouvellement intégral du petit matériel de cuisine (y compris batterie) et de la salle (y compris plateaux)		X
Fourniture de linge plat, et entretien (salle prestations annexes)		X
Fournitures (papier hygiénique, essuie-main) pour sanitaires dédiés		X
<b>TRAITEMENT DES DECHETS</b>		
Contrat de location et d'enlèvement des ordures ménagères – y compris bio déchets	X	
Transport au local dédié des emballages et des ordures ménagères pour les déchets secs et humides		X
Remplissage quotidien des containers poubelles (cafétéria et RIE)		X
Sortie et rapatriement des containers poubelles (cafétéria et RIE) selon le planning fourni par Cnam		X
Sortie des containers vides (cafétéria et RIE) pour nettoyage et désinfection par le Titulaire de l'accord-cadre de Collecte des déchets		X

AUTRES		
Lavage de la vaisselle, ustensiles de cuisine, après toutes prestations		X
Mise à disposition et maintenance de machines et de moulin à café pour la Cafétéria		X
Fourniture des fiches de données sécurité des produits chimiques		X
Caisse enregistreuse de la cafétéria		X
• Fourniture		X
• Entretien		X
• Remplacement		X
Entretien des plantes vertes	X	
Animations, décoration		X
Badges individuels	X	
Matériel informatique de gestion		X
Contrôles réglementaires des installations techniques	X	
Visites médicales		X
ASSURANCES		
Assurance responsabilité civile (y compris Assurance responsabilité civile d'exploitation)		X
Assurance Multirisques de l'immeuble	X	
Assurance du matériel pouvant être mise en place par le Titulaire		X
Assurance spécifique : assurance contamination des produits alimentaires		X
HYGIENE		
Contrôles bactériologiques		X
Audits hygiène		X
Mise en œuvre du protocole sanitaire lié à la pandémie en vigueur		X
FLUIDES		
Eau : abonnement	X	
Eau : consommations (refacturation par la Cnam)	X	
Electricité : abonnement	X	
Electricité : consommations	X	
Climatisation : chaud & froid	X	
Téléphone : Postes et abonnement	X	
Téléphone : Communication (refacturation par la Cnam)	X	
Abonnement à une ligne spécialisée et autres sous réserve de l'acceptation de la Cnam		X

## ANNEXE 2

### QUALITE DES DENREES

Catégorie de produits	Origine	Signe de qualité En %	Répartition par gamme (en moyenne sur une année) en %					
			1 <sup>ère</sup> gamme	2 <sup>ème</sup> gamme	3 <sup>ème</sup> gamme	4 <sup>ème</sup> gamme	5 <sup>ème</sup> gamme	6 <sup>ème</sup> gamme
Crudités (hors d'œuvre)								
Potages								
Entrées chaudes								
Bœuf								
Veau								
Volaille								
Porc								
Agneau								

Catégorie de produits	Origine	Signe de qualité En %	Répartition par gamme (en moyenne sur une année) en %					
			1 <sup>ère</sup> gamme	2 <sup>ème</sup> gamme	3 <sup>ème</sup> gamme	4 <sup>ème</sup> gamme	5 <sup>ème</sup> gamme	6 <sup>ème</sup> gamme
Végétarien								
Poissons								
Légumes (accompagnement du plat protidique)								
Féculents								
Fromages								
Laitages								
Fruits crus								
Fruits cuits								

Catégorie de produits	Origine	Signe de qualité En %	Répartition par gamme (en moyenne sur une année) en %					
			1 <sup>ère</sup> gamme	2 <sup>ème</sup> gamme	3 <sup>ème</sup> gamme	4 <sup>ème</sup> gamme	5 <sup>ème</sup> gamme	6 <sup>ème</sup> gamme
Pain								
Pâtisseries								

Première gamme : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré.

Deuxième gamme : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.

Troisième gamme : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins - 16 °C.

Quatrième gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération<sup>2</sup>.

Cinquième gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération ; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.

Sixième gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante

### ANNEXE 3 : ENGAGEMENTS RELATIFS AU TAUX D'ALIMENTATION DURABLE

SIGNES DE QUALITE	SOCLE MINIMUM 50% dont 20% de bio		PLAN DE PROGRES, le cas échéant Seuil : à préciser Calendrier : à préciser	
	%	Produits concernés	%	Produits concernés
Produits bio (reconversion acceptée)				
Produits Label Rouge				
Produits AOP / AOC / IGP / STG				
Produits fermiers				
Produits HVE				
Poissons pêche durable				
Produits d'Outre-Mer (RUP)				
Produits issus du commerce équitable				
Produits à externalités environnementales positives				
Autres produits durables				

## Assistance à la rédaction

Le document doit être complété en pourcentage en valeur d'achats des approvisionnements sur le self.

La colonne "produits concernés" permet d'identifier les produits sur lesquels les signes de qualité vont porter (*par exemple: volaille Label rouge*).

Le plan de progrès est à compléter, le cas échéant (ne constitue pas une exigence minimale du CCTP): le seuil supplémentaire est à préciser (*par exemple: 60% de durable dont 30% de bio*) ainsi que la date prévisionnelle de mise en œuvre (*par exemple: année 3 de l'accord-cadre* )



#### ANNEXE 4 : LISTE DES MATERIELS MIS A LA DISPOSITION DU TITULAIRE PAR LA CNAM

Code	Code	Libellé	Libellé Local
	33PCU/CUI		
PCU	ETUENS01	Ensembles Etuves mobiles (q=10)	
PCU	33PCU/CUI ETU01	Etuve court mobile n°1	
PCU	33PCU/CUI ETU02	Etuve court mobile n°2	
PCU	33PCU/CUI ETU07	Etuve court mobile n°7 (en stock M-1 377)	
PCU	33PCU/CUI ETU09	Etuve court mobile n°9	
PCU	33PCU/CUI ETU13	Etuve court mobile n°13	
PCU	33PCU/CUI ETU15	Etuve haut mobile n°15	
	33PCU/CUI		
PCU	FRIENS02	Ensemble des friteuses Stand + Cuisson (qu=2)	
PCU	33PCU/CUI FRI01	Friteuse n°1 Cuisson	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/CUI FRI02	Friteuse n°2 Stand Grilladin	Stand Grilladin
	33PCU/CUI		
PCU	TCUENS01	Ens. Plaques de maintien en temperature(qu=15 Plaques de maintien en temp. N°1	
PCU	33PCU/CUI TCU01	(grilladin)	Stand Grilladin
		Plaques de maintien en temp. N°2	
PCU	33PCU/CUI TCU02	(Grilladin)	Stand Grilladin
	33PCU/CUI		
PCU	ROT01X	Rotissoire sur etuve	Stand Grilladin
PCU	33PCU/CUI SBA01	Sauteuse Basculante petite N°1	B0 180 Cuisson
	33PCU/FOU		
PCU	FOUENS01	Ensemble des Fours Restaurant(qu=8)	
	33PCU/FOU		
PCU	FOU01	Four simple n°1 Stand Grilladin	Stand Grilladin
	33PCU/FOU		
PCU	FOU03	Four simple n°3 Stand Plat du Jour	Stand Plat du jour

PCU	33PCU/FOU FOU04	Four simple n°4 Stand Plat du Jour	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/FOU FOU05	Four simple n°5 Stand Plat du Jour	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/FOU FOU06	Four mixte n°6 Cuisson	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/FOU FOU07	Four mixte n°7 Cuisson	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/FOU FMOENS01	Ens. Four à Micro Onde RIE+cafet (qu=11)	
PCU	33PCU/FOU FMO01	Four micro-ondes n°1 Salle à Manger	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FOU FMO02	Four micro-ondes n°2 Salle à Manger	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FOU FMO03	Four micro-ondes n°3 Salle à Manger	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FOU FMO04	Four micro-ondes n°4 Salle à Manger	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FOU FMO05	Four micro-ondes n°5 Salle à Manger	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FOU ENS03	Ensemble Four à Pizza Stand Trattoria(q=2)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/FOU FAP01	Four a pizzas n°1 Stand Trattoria	Stand Trattoria
PCU	33PCU/FOU FAP02	Four a pizzas n°2 Stand Trattoria	Stand Trattoria
PCU	33PCU/CFR ENS01	Ensemble Chambres Froides n°1 à 7 Chambre froide n°1 Produits Finis (B0	
PCU	33PCU/CFR CFR01	178)	B0 178 C.F Produits Finis
PCU	33PCU/CFR CFR02	Chambre froide n°2 Boissons (B0 150) Chambre froide n°3 Produits Laitiers (B0	B0 150 C.F Boissons B0 148 C.F Produits
PCU	33PCU/CFR CFR03	148)	Laitiers

PCU	33PCU/CFR CFR04	Chambre froide n°4 Fruits et Légumes (B0 146)	B0 146 C.F Fruits et Légumes
PCU	33PCU/CFR CFR05	Chambre froide n°5 Echantillons Témoins(B0144)	B0 144 C.F Negative + Sas Cong
PCU	33PCU/CFR CFR06	Chambre froide n°6 Viande Charcuterie(B0 142)	B0 142 C.F Viandes Charcuterie
PCU	33PCU/CFR CFR07	Chambre froide n°7 Production Froide (B0 140)	B0 140 C.F Legumerie
PCU	33PCU/EAC EAC01	Duo Elevateurs d'assiettes chaudes n°1	Stand Grilladin
PCU	33PCU/EAC EAC02	Duo Elevateurs d'assiettes chaudes n°2	Stand Grilladin
PCU	33PCU/EAC EAC03	Duo Elevateurs d'assiettes chaudes n°3	Stand Express
PCU	33PCU/EAC EAC04	Duo Elevateurs d'assiettes chaudes n°4	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/EAC EAC05	Duo Elevateurs d'assiettes chaudes n°5	Stand Cuisson Minute
PCU	33PCU/HOT FHO01	Ensemble Filtres hottes Restaurant (Q=52)	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/FON ENS01	Ensemble Fontaines Refrigerees RIE(3)	
PCU	33PCU/FON FON02	Fontaine refrigerée N°2 RIE (N°22478)	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FON FON03	Fontaine refrigerée N°3 RIE	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FON FON04	Fontaine refrigerée N°4 RIE (N°22480)	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/LEF LEF01	Lèche frites Stand Grilladin	Stand Grilladin
PCU	33PCU/LAV LAV01	Lave Vaisselle Assiettes(M0 395)	M0 395 Laverie
PCU	33PCU/LAV LAV02	Lave Vaisselle Plateaux +Convoyeur(M0 395)	M0 395 Laverie
PCU	33PCU/AFR ENS01	Ensemble des meubles Refrigeres RIE (qu=15)	
PCU	33PCU/AFR AFR01	Meuble refrigeré n°1 Stand Grilladin	Stand Grilladin
PCU	33PCU/AFR AFR02	Meuble refrigeré n°2 Stand Grilladin	Stand Grilladin
PCU	33PCU/AFR AFR03	Meuble refrigeré n°3 Stand Express	Stand Express
PCU	33PCU/AFR AFR04	Meuble refrigeré n°4 Stand Express	Stand Express

PCU	33PCU/AFR AFR05	Meuble frigere n°5 Stand Plat du Jour	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/AFR AFR06	Meuble bas frigere n°6 Cafeteria (B0 182)	B0 182 Rangement Cafeteria
PCU	33PCU/AFR AFR07	Meuble réfrigéré N°7 Cuisson minute(HS)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/AFR ENS02	Ensemble vitrines frigerees RIE (qu=9)	
PCU	33PCU/AFR AFR14	Vitrine frigere n°1 Ilot Central	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/AFR AFR15	Vitrine frigere n°2 Ilot Central	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/AFR AFR16	Vitrine frigere n°3 Stand Plat du Jour	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/AFR AFR17	Vitrine frigere n°4 boissons-yaourts (1/2)	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/AFR AFR18	Vitrine frigere n°5 Self Boissons	B0 186 Cafeteria
PCU	33PCU/AFR AFR19	Vitrine frigere n°6 Stand Express	Stand Express
PCU	33PCU/AFR AFR20	Vitrine frigere n°7 Cafeteria	B0 186 Cafeteria
PCU	33PCU/HYG		
PCU	PDE01	Poste Désinfection n°1 Cuisson (B0 180)	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/HYG	Poste Désinfection n°2 local Poubelle (B0 138	B0 138 Local Poubelle RIE
PCU	PDE02		
PCU	33PCU/HYG		
PCU	PDE03	Poste Désinfection n°3 Laverie (M0 395)	M0 395 Laverie
PCU	33PCU/HYG	Poste Désinfection n°4 Légumerie (B0 158)	B0 158
PCU	PDE04		Deboitage/Legumerie
PCU	33PCU/HYG		
PCU	PDE05	Poste Désinfection n°5 Chambres Froides	
PCU	33PCU/HYG		M-1 381 Local
PCU	PDE06	Poste Désinfection n°6 (M-1 381)	Nettoyage+Poubel
PCU	33PCU/HYG	Poste Désinfection n°7 Plonge	
PCU	PDE07	Batterie(B0 174	B0 174 Plonge Batterie
PCU	33PCU/HYG	Poste Désinfection n°8 Prépa	B0 176 Préparations
PCU	PDE08	Froides(B0176	Froides
PCU		Trancheur Prépar Froide (en stock M-1 377)	B0 170 Stock Reserve
PCU	33PCU/UST TRC02		Gérant

	33PCU/UST		
PCU	MAG02	Machine a glacons n°1 (a paillettes)	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/UST PES01	Bascule mobile	B0 154 Reserve epicerie B0 158
PCU	33PCU/UST COL01	Coupe Legumes N°1 Legumerie (B0 158)	Deboitage/Legumerie
PCU	33PCU/UST BAT01	Batteur melangeur N°1 Cuisson(B0 180)	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/UST BAT02	Batteur melangeur n°2 prep. Froides(B0 176)	B0 176 Préparations Froides B0 158
PCU	33PCU/UST EPC01	Eplucheuse Légumerie (B0 158)	Deboitage/Legumerie B0 158
PCU	33PCU/UST ESS01	Essoreuse Légumerie (B0 158)	Deboitage/Legumerie
PCU	33PCU/HOT GAI01	Ensemble Gaines Extraction Restaurant (2)	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/HOT HOT01	Ensemble Hottes Restaurant (13)	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/FOU FMO06	Four micro-ondes n°6 Salle à Manger Plaque de maintien en temp. N°3	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/CUI TCU03	(Grilladin) Plaque de maintien en temp. N°4(Plat	Stand Grilladin
PCU	33PCU/CUI TCU04	du jour) Plaque de maintien en temp. N°5(Plat	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/CUI TCU05	du Jour) Plaque de maintien en temp. N°6	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/CUI TCU06	(Express) Plaque de maintien en temp. N°7 (Plat	Stand Express
PCU	33PCU/CUI TCU07	du Jou) Plaque de maintien en temp. N°8	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/CUI TCU08	(grilladin) Plaque de maintien en temp. N°9 (Plat	Stand Grilladin
PCU	33PCU/CUI TCU09	du Jou)	Stand Plat du jour

PCU	33PCU/CUI TCU10	Plaque de maintien en temp. N°10(trattoria)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/CUI TCU11	Plaque de maintien en temp. N°11(Trattoria)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/CUI TCU12	Plaque de maintien en temp. N°12 (Plat du Jou	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/CUI TCU13	Plaque de maintien en temp. N°13 (Trattoria)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/CUI TCU14	Plaque de maintien en temp. N°14 (Trattoria)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/CUI TCU15	Plaque de maintien en temp. N°15 (Trattoria)	Stand Trattoria
PCU	33PCU/HYG	Coffret Désinfection Couteau N°1	B0 158
PCU	CDC01	Légumerie	Deboitage/Legumerie
PCU	33PCU/HYG	Coffret Désinfection Couteau N°2 Prepa	B0 176 Préparations
PCU	CDC02	Froide	Froides
PCU	33PCU/HYG	Coffret Désinfection Couteau N°3	
PCU	CDC03	Cuisson	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/LAV LAV03	Lave Vaisselle Couverts + Verres(M0 395)	M0 395 Laverie
PCU	33PCU/LAV LAV04	Lave Gamelles (B0 174)	B0 174 Plonge Batterie
PCU	33PCU/LAV LAV05	Lave Vaisselle Cafeteria (B0 186)	B0 186 Cafeteria
PCU	33PCU/UST	Hachoir N°1 Preparations Froides (B0 176)	B0 176 Préparations Froides
PCU	HAC01		
PCU	33PCU/AFR AFR08	Meuble frigere n°8 Cuisson	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/AFR AFR09	Meuble bas frigere n°9 Stand Grilladin (HS)	Stand Grilladin
PCU	33PCU/AFR AFR10	Meuble bas frigere n°10 Stand Plat du Jour	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/AFR AFR11	Meuble bas frigere Negatif n°11 Cafeteria	B0 186 Cafeteria
PCU	33PCU/AFR AFR22	Meuble haut frigere Negatif n°12 Cafeteria	B0 186 Cafeteria

	33PCU/HOT		
PCU	HOT02	Meuble Hotte Plancha / wok	Stand Plat du jour
PCU	33PCU/CUI TCU16	Double Plaque de cuisson (cuisson)	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/CUI TCU17	Plancha N°1 ( Grilladin)	Stand Grilladin
PCU	33PCU/CUI TCU18	Plancha N°2 (Cuisson minute)	Stand Cuisson Minute
PCU	33PCU/CUI TCU19	Wook N°1 ( cuisson minute)	Stand Cuisson Minute
PCU	33PCU/CUI TCU20	Wook N°2 ( cuisson minute)	Stand Cuisson Minute
PCU	33PCU/EAC EAC06	Duo Elevateurs d'assiettes chaudes n°6	Stand Trattoria
		Planche à Découper Chauffante	
PCU	33PCU/CUI TCU22	(Grilladin)	Stand Grilladin
	33PCU/CUI		
PCU	TCUENS02	Ensemble Plancha (q=2)	Stand Cuisson Minute
	33PCU/CUI		
PCU	TCUENS03	Ensemble Wook (q=2)	Stand Cuisson Minute
		Ens de duo Elevateur d'assiettes	
PCU	33PCU/EAC ENS01	chaudes(q=6)	B0 185 Kiosques RIE
	33PCU/HYG		
PCU	CDCENS01	Ensemble Coffrets Désinfection Couteaux (q=3)	
	33PCU/HYG		
PCU	PDEENS01	Ensemble Postes Désinfection (q=8)	
	33PCU/UST		
PCU	BATENS01	Ensemble Batteurs melangeurs (q=2)	
		Coupe Legumes N°2 Legumerie (M-1	B0 158
PCU	33PCU/UST COL02	377en stock)	Deboitage/Legumerie
PCU	33PCU/UST CRE02	Crepiera N°2	B0 154 Reserve epicerie
PCU	33PCU/UST CRE01	Crepiera N°1	B0 154 Reserve epicerie
		Coupe Legumes N°3 Robot coupe (B0	B0 158
PCU	33PCU/UST COL03	158)	Deboitage/Legumerie
PCU	33PCU/CUI SBA02	Sauteuse Basculante grande N°2	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/CUI ETU16	Etuve haut mobile n°16	
PCU	33PCU/UST MIX01	Mixeur Cuisson(B0 180)	B0 180 Cuisson

PCU	33PCU/AFR AFR23 33PCU/FOU	Vitrine refrigerée N°9 boissons-yaourts (2/2)	B0 185 Kiosques RIE
PCU	FOU08 33PCU/UST	Four simple n°8 (pâtisserie) Plat du jour	Stand Plat du jour
PCU	CEN01	Centrifugeuse Meuble bas congélateur n°12 Stand	B0 185 Kiosques RIE
PCU	33PCU/AFR AFR24	Pâtisserie Meuble bas refrigeré n°13 Stand	Stand Pâtisserie
PCU	33PCU/AFR AFR25 33PCU/CUI	Pâtisserie	Stand Pâtisserie
PCU	GDO01 33PCU/FOU	Grill ( en stock au M-1)	Stand Grilladin
PCU	FOU09	Four mixte n°9 Cuisson	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/CUI ETU17	Etuve haut mobile n°17	
PCU	33PCU/CUI ETU18	Etuve haut mobile n°18	
PCU	33PCU/CUI ETU19 33PCU/CUI	Etuve haut mobile n°19	
PCU	BMA03	Marmite bain marie n°3 cuisson Cellule de Refroidissement Rapide	B0 180 Cuisson
PCU	33PCU/AFR AFR26 33PCU/UST	(Cuisson)	B0 180 Cuisson B0 158
PCU	OBO02	Ouvre-boîtes déboitage (B0 158) Plaque de maintien en temp. N°16	Déboitage/Légumerie
PCU	33PCU/CUI TCU24 33PCU/VEH	(Pâtisserie)	Stand Trattoria
PCU	VEH01	Auto Laveuse Karcher	
PCU	33PCU/AFR AFR12	Vitrine refrigerée n°8 Cafétéria	B0 186 Cafeteria
PCU	33PCU/AFR AFR13 33PCU/FOU	Meuble haut refrigeré n°13 Cafétéria	B0 186 Cafeteria M0 393 Salle à manger
PCU	FMO07 33PCU/FOU	Four micro-ondes n°7 Salle à Manger	RIE M0 393 Salle à manger
PCU	FMO08	Four micro-ondes n°8 Salle à Manger	RIE



PCU	33PCU/FOU FMO09	Four micro-ondes n°9 Salle à Manger	M0 393 Salle a manger RIE
PCU	33PCU/FOU FMO10	Four micro-ondes n°10 Cafeteria	B0 186 Cafeteria
PCU	33PCU/FOU FMO11	Four micro-ondes n°11 Cafeteria	B0 186 Cafeteria

**ANNEXE 5 : Evolution de la participation employeur aux frais de repas**

<b>Date d'effet</b>	<b>Au 01/02/2023</b>	<b>Depuis le 01/05/2024</b>
<b>Montant en euros TTC</b>	<b>5,79 €</b>	<b>6,91€</b>

## ANNEXE 6 : Etat de reprise du personnel

UR	Libelle UR	Matr	Sexe	Age	Cont	Ancienneté Group	Ancienneté Totale	Statu	emploi	niveau	Empl	Empl	Date déb Anc group	Date déb Anc tota	Horai	Horai	Nbre	Salari	13e m	AN re	Ancie	Droit	RTT	CP a	Netto	
706201	CNAMTS SIEGE	0128308	M	54	CDI	02/05/2012	02/05/2012	A.M.	CHEF DE CUISINE	VI	00036	CHEF DE	02/05/2012	02/05/2012	151,67	35	5	3352,8		88,62	67,06	25	15	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0131625	M	38	CDI	08/10/2012	08/10/2012	A.M.	CHEF DE CUISINE	VI	00036	CHEF DE	08/10/2012	08/10/2012	151,67	35	5	3254,6		88,62	65,09	25	15	2		
706211	CNAMTS DELIMARC	0103675	F	51	CDI	02/07/2008	02/07/2008	A.M.	RESPONSABLE DE POINT DE RESTAURATION	VI	00044	RESPON	02/07/2008	02/07/2008	151,67	35	5	2124,4		88,62	63,73	25	15	2	15,0	
706201	CNAMTS SIEGE	0143557	M	43	CDI	03/11/2014	03/11/2014	A.M.	GERANT(E) SALARIE(E)	VIII	00052	RESPON	03/11/2014	03/11/2014	151,67	35	5	3096,7		88,62	30,97	25	15	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0031536	F	56	CDI	01/10/1999	06/09/1991	A.M.	EMPLOYEE(E) QUALIFIE(E) DE RESTAURATION	VI	00040	EMPLOY	01/10/1999	06/09/1991	75,83	17,5	2,5	1043,4		46,42	52,17	13	7	3		
706201	CNAMTS SIEGE	0001963	F	47	CDI	09/05/2000	09/05/2000	EMPLOY	EMPLOYEE(E) DE RESTAURATION CAISSIER(E)	II	00007	EMPLOY	09/05/2000	09/05/2000	151,67	35	5	1801,8		88,62	72,07	25	10	2		
706211	CNAMTS DELIMARC	0071422	F	51	CDI	03/01/2005	03/01/2005	EMPLOY	EMPLOYEE(E) POLYCOMPETENT(E) DE RESTAURATION	II	00007	EMPLOY	03/01/2005	03/01/2005	120,68	27,85	5	1433,7		88,62	43,01	25	10	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0092867	M	63	CDI	02/04/2007	05/11/1991	EMPLOY	SECOND DE CUISINE	V	00033	SECOND	02/04/2007	05/11/1991	151,67	35	5	2145,1		88,62	107,26	25	10	3		
706201	CNAMTS SIEGE	0092868	M	52	CDI	02/04/2007	22/06/1992	EMPLOY	CUISINIER (E)	IV	00019	CUISINIER	02/04/2007	22/06/1992	151,67	35	5	1829,1		88,62	115,54	25	10	3		
706201	CNAMTS SIEGE	0112872	M	49	CDI	04/01/2010	04/01/2010	EMPLOY	PLONGEUR(E)USE	I	00005	PLONGEUR	04/01/2010	04/01/2010	151,67	35	5	1801,8		88,62	36,04	25	10	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0118670	F	45	CDI	03/01/2011	03/01/2011	EMPLOY	EMPLOYEE(E) DE RESTAURATION CAISSIER(E)	II	00007	EMPLOY	03/01/2011	03/01/2011	109,88	25,36	5	1305,4		88,62	26,11	25	10	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0137655	F	55	CDI	01/10/2013	01/07/2011	EMPLOY	EMPLOYEE(E) POLYCOMPETENT(E) DE RESTAURATION	II	00007	EMPLOY	01/10/2013	01/07/2011	151,67	35	5	1801,8		88,62	36,04	25	10	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0143411	M	46	CDI	01/11/2014	12/11/2007	EMPLOY	PLONGEUR(E)USE	I	00005	PLONGEUR	01/11/2014	12/11/2007	151,67	35	5	1801,8		88,62	54,05	25	10	2		
706201	CNAMTS SIEGE	0156133	M	57	CDI	22/11/2017	22/11/2017	EMPLOY	COMMIS DE CUISINE	III	00009	COMMIS	22/11/2017	22/11/2017	151,67	35	5	1801,8		88,62	18,02	25	10			
706201	CNAMTS SIEGE	0156641	F	47	CDI	02/10/2017	02/10/2017	EMPLOY	PLONGEUR(E)USE	I	00005	PLONGEUR	02/10/2017	02/10/2017	151,67	35	5	1801,8		88,62	18,02	25	10			
706201	CNAMTS SIEGE	0159378	M	39	CDI	25/06/2018	25/06/2018	EMPLOY	PLONGEUR MAGASINIER	II	00007	EMPLOY	25/06/2018	25/06/2018	151,67	35	5	1801,8		88,62	18,02	25	10			
706201	CNAMTS SIEGE	0187145	F	52	CDI	16/01/2024	16/01/2024	EMPLOY	EMPLOYEE(E) POLYCOMPETENT(E) DE RESTAURATION	II	00007	EMPLOY	16/01/2024	16/01/2024	151,67	35	5	1850		88,62		25	10			
La colonne 13 ieme mois est vide, cela signifie que les salariés n'ont pas de prime 13ieme mois mensuelle mais ont bien une prime 13ieme mois conventionnelle																										