

ANNEXE N°3 DU PROJET DE MARCHÉ - PENALITES

	Objet	Seuils à atteindre	Moyens de contrôle	Fréquence de contrôle par le CEA (ou un tiers)	Pénalités
1	Taux de satisfaction des convives : <u>Ensemble</u> du personnel Satisfait ou Très Satisfait	85%	Enquête via messagerie ou questionnaire	Annuelle	Si < 85%, pénalité de 1 000 € par contrôle
2	Hygiène - conformité (Résultats satisfaisants)	90%	Prestataire CEA (fichier CSE ou audit trimestriel)	Mensuel/trimestriel	Si < 90%, pénalité de 500 € par contrôle
3	Application du cahier de grammage, cohérence du plan de menu, des prix, respect de la largeur de gamme (contrôle cohérence fiche de caisse par rapport au plan de menu et au cahier de grammage)	100%	Outil fiche de caisse	Tous les jours	Si < 100% et >80% de prix conformes, pénalité de 300 € par contrôle Si < 80% de prix conformes, pénalité de 600 € par contrôle
4	Fiche contrôle qualité avant 13 heures	90%	Check list Qualité de service	Contrôle ponctuel sur site	Si < 90%, pénalité de 300 € par contrôle
5	Fiche contrôle qualité après 13 heures	90%	Check list Qualité de service	Contrôle ponctuel sur site	Si < 90%, pénalité de 300 € par contrôle
6	Fiche contrôle qualité restauration rapide	90%	Check list Qualité de service	Contrôle ponctuel sur site	Si < 90%, pénalité de 300 € par contrôle
7	Fiche contrôle qualité propreté infrastructure	90%	Check list Qualité de service	Contrôle ponctuel sur site	Si < 90%, pénalité de 300 € par contrôle
8	Fiche contrôle qualité sanitaire	90%	Check list Qualité de service	Contrôle ponctuel sur site	Si < 90%, pénalité de 300 € par contrôle
9	Application des indicateurs Virage à Table	Cf indicateurs cahier des charges et offre	Indicateur à mesurer par le prestataire	Trimestrielle	Si < aux seuils (sur l'année contractuelle) définis, pénalité de 3000 € par manquement
10	Pilotage Restauration : Fourniture des plans de menus (entrées, plats garnis, fromages et desserts en précisant les produits BIO ou labellisés) en phase avec les engagements du cahier des charges J-5 avant la réunion mensuelle	100%	Menu mensuel	Mensuelle	Pénalité de 50 € par jour ouvré de retard et par document
	Pilotage restauration : Fourniture des documents précisés dans l'article A17 du cahier des charges (dont le Plan Particulier Qualité Sécurité Environnement) pour la réunion de démarrage et de l'ensemble des documents demandés au cahier des charges (dont le compte-rendu des réunions mensuelles/ trimestrielles/annuelles)	100%	Réunions	Mensuelle, trimestrielle et annuelle	
	Pilotage Restauration : Fourniture des tableaux de bord mensuels et trimestriels/annuels	100%	Réunion mensuelle	Mensuelle, trimestrielle et annuelle	
	Pilotage restauration : Organisation et participation aux réunions mensuelles/ trimestrielles/annuelles	100%	Réunion mensuelle	Mensuelle	Pénalité de 300 € par critère non conforme
	Pilotage restauration : Facturation fiable	100%	Contrôle factures	Mensuelle	
	Pilotage Restauration : Prise en compte des actions correctives dans les délais annoncés	100%	Réunion mensuelle	Mensuelle	Pénalité de 200€ par jour ouvré de retard et par action