

Fiche signalétique - Site de Mérignac

1. Caractéristiques du site

Nom du site	Restaurant administratif de Mérignac	Société	DRFIP Nouvelle-Aquitaine
Adresse	106 rue du Château d'eau, Mérignac	Interlocuteur site	M. NIANG
Nombre de semaines de fonctionnement / an	52	Rythme de fonctionnement (5/7; 7/7; 3x8 ...)	5/7
Nombre de collaborateurs	215		
Politique de télétravail en place	2 à 3 jours par semaine.		

2. Restauration d'entreprise

2.1. Solutions de restauration

Typologies de prestations	Self	Restauration rapide	Distribution automatique
	Oui	Non	Non
	Prestations annexes		Club
	Sur devis		Non
Horaires d'ouverture	Self	Restauration rapide	Distribution automatique
	12h00 - 14h00	/	/
	Prestations annexes		Club
	Tout au long de la journée		/

2.2. Activité

Nombre de repas servis / an	Self	Restauration rapide	Club
	20 200	/	/
	20 200		
Capacité d'accueil self (nombre de places assises)			100

Nombre de repas servis / jour	Niveau d'activité		Self	Restauration rapide
	Lundi au jeudi	Matin	/	/
		Midi	95	/
		Soir	/	/
	Vendredi	Matin	/	/
		Midi	75	/
		Soir	/	/
	Week-end	Matin	/	/
		Midi	/	/
		Soir	/	/

2.3. Prestation alimentaire

Etendue de gammes Self	Entrées	Plats protidiqes	Garnitures	Laitages / fromages	Desserts / fruits
Début de service	3 entrées dressées + 1 œuf ou charcuterie + 3 offres salad'bar + 1 soupe (novembre à avril) + 1 salade verte	1 poisson, 1 viande et un végétarien + Grillade une fois par semaine	2 légumes et un féculent + frite une fois par semaine	2 fromages + 6 laitages	4 desserts dressés + 3 offres desserts bar + 3 fruits
Fin de service (30 minutes avant la fin)	2 entrées dressées + 2 offres salad'bar + 1 salade verte	2 plats + grillade une fois par semaine	1 légume et un féculent + frite une fois par semaine	1 fromage + 4 laitages	2 desserts dressés + 2 offres desserts bar + 2 fruits
Variétés de pains	1	Nombre de boissons froides		2 softs + 1 eau plate + 1 eau gazeuse	

Modalités de gestion de l'offre de café d'après repas	Il n'y a pas d'offre de café d'après repas à proposer par le restaurateur.
---	--

Nombre d'animations réalisées / an	12
------------------------------------	----

2.4. Répartition des charges

Répartition des tâches / charges	Site DRFIP	Prestataire
Lots Techniques		
Bâtiment - Gros œuvre		
Mise à disposition & entretien général	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Électricité et Éclairage		
Contrôle des fixations, bornes et contacts et réfection si nécessaire	X	
Nettoyage des lampes	X	
Remplacement des lampes	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Éclairage de sécurité / Gestion des accès		
Essai de la commande de mise au repos et de fonctionnement par coupure de courant	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Extraction d'air usé (production, distribution plat chaud et grill, plonge batterie, laverie et autres locaux de restauration associés)		
Fourniture et installation	X	
Dépose, nettoyage et remplacement des filtres à graisse		X
Dégraissage et nettoyage des hottes (int / ext), capteurs, filtres, néons, récupérateur de graisse, faïence	X	
Dégraissage et nettoyage du réseau d'extraction	X	
Gros entretien, réparations et renouvellement	X	
Ventilation en salle à manger et cuisine		
Fourniture et installation	X	
Dépose et nettoyage des buses et aérateurs	X	
Dégraissage et nettoyage du réseau d'extraction	X	
Gros entretien, réparations et renouvellement	X	
Sanitaire(s) Restauration - SRC		
Gros entretien, réparations et renouvellement	X	
Sanitaire(s) Restauration - Convives		
Gros entretien, réparations et renouvellement	X	
Bac à graisse / Canalisations EU		
Vidange et curage du bac à graisse	X	
Curage des canalisations et siphons de sol (ensemble des locaux de restauration)	X	
Gros entretien, réparations et renouvellement	X	
Revêtements de sol		
Fourniture et pose de carrelage, dans la zone cuisine, en remplacement des dégradations annuelles	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Revêtements muraux (carrelage, faïence, peinture ou cloisons spécifiques)		
Fourniture et pose de carrelage, dans la zone cuisine, en remplacement des dégradations annuelles	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Plafonds et faux plafonds		
Fourniture et pose de faux plafond, dans la zone cuisine, en remplacement des dégradations annuelle	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Vitrages		
Gros entretien et renouvellement	X	
Serrurerie Métallerie		
Graissage et huilage des organes de manœuvre et des serrures	X	
Fixation des butées et protection si nécessaire	X	
Réglage des ferme-portes, des ventouses magnétiques,	X	
Gros entretien et renouvellement	X	
Équipements professionnels		
Mise à disposition initiale (hors distribution automatique et système d'encaissement et machines à café)	X	
Nettoyage et désinfection au quotidien		X
Maintenance préventive des équipements "froids" (y compris pièce et main d'œuvre)	X	
Fréquence annuelle de visites préventives des équipements "froids"	1	
Maintenance curative des équipements "froids"(y compris pièce et main d'œuvre)	X	
Maintenance préventive des équipements "chauds" (y compris pièce et main d'œuvre)	X	
Fréquence annuelle de visites préventives des équipements "chauds"	1	
Maintenance curative des équipements "chauds"(y compris pièce et main d'œuvre)	X	
Renouvellement des équipements	X	
Mobilier		
Fourniture de l'ensemble du mobilier	X	
Complément de fourniture de mobiliers	X	
Renouvellement	X	
Gros entretien et maintenance	X	
Petits matériels d'exploitation		

Petit matériel de cuisine		
Mise à disposition de la dotation initiale	X	
Renouvellement annuel de maintien		X
Entretien courant au quotidien		X
Petit matériel restaurant		
Mise à disposition de la dotation initiale verrerie vaisselle couverts plateaux, ...	X	
Mise à disposition du matériel d'animation / vente sur les postes de distribution		X
Renouvellement annuel de maintien		X
Propriété en fin de marché de la dotation renouvelée	X	
Entretien courant permanent		X
Système d'encaissement		
Mise à disposition du système d'encaissement / rechargement des comptes		X
Licences, système informatique de gestion du système d'encaissement, ...		X
Maintenance du système d'encaissement		X
Mise à disposition TPE		X
Fournitures nécessaires au fonctionnement (hors badges convives)		X
Fourniture des badges		X
Affichage / signalétique		
Mise à disposition et installation de la signalétique graphique		X
Mise à disposition et installation de la signalétique dynamique		X
Mise à jour quotidienne de la signalétique dynamique		X
Entretien courant permanent de la signalétique dynamique		X
Mise à jour quotidienne de la signalétique prix / produits, informations produits (frais, local, bio, ...), ...		X
Autres Frais de fonctionnement		
Fluides		
Eau - Abonnement	X	
Eau - Consommation	X	
Electricité - Abonnement	X	
Electricité - Consommation	X	
Gaz - Abonnement	X	
Gaz - Consommation	X	
Chauffage et climatisation (contrat et consommation)	X	
Téléphone (abonnement et consommation)		X
Internet (abonnement et consommation)		X
Gestion des déchets		
Mise en place du tri selectif en production et laverie		X
Mise à disposition des bornes de tri selectif à la dépose plateaux et signalétique adaptée		X
Mise en place du tri selectif à la dépose plateaux		X
Récupération des contenants du tri selectif pleins et acheminement aux bennes dédiées sur site		X
Nettoyage et désinfection des containers déchets mis à disposition		X
Enlèvement et traitement des bio déchets avec contrat spécifique		X
Enlèvement et traitement des déchets industriels banals	X	
Enlèvement et traitement des papiers	X	
Enlèvement et traitement des plastiques	X	
Enlèvement et traitement des huiles usagées		X
Contrôles techniques réglementaires		
Extincteurs	X	
Contrôle annuel des installations électriques	X	
Contrôle annuel des installations gaz	X	
Contrôle SSI	X	
Entretien des espaces mis à disposition		
Locaux arrière incluant la distribution		
Entretien quotidien des sols, y-compris caniveaux et siphons		X
Entretien courant des murs jusqu'à 1,8 m		X
Lessivage-dégraissage périodique des murs au-delà de 1,8m	X	
Lessivage-dégraissage périodique des plafonds et faux plafonds	X	
Espaces de consommation hors espaces de distrib. (yc cafétéria)		
Nettoyage quotidien des tables et chaises		X
Nettoyage quotidien des sols		X
Nettoyage périodique approfondi des sols		X
Nettoyage périodique des claustras, plantes, décors, ...		X
Nettoyage quotidien des fontaines + étagères carafes		X
Nettoyage & désinfection de la rampe de dépose plateaux		X
Entretien des vitrages, faces intérieures	X	
Entretien des vitrages, faces extérieures	X	
Sanitaires équipe restauration		
Entretien sols / murs / plafonds / WC et lavabos		X
Fourniture produits (savon, papier toilettes, essuie mains, ...)		X
Sanitaires clients		
Entretien sols / murs / plafonds / WC et lavabos	X	
Fourniture produits (savon, papier toilettes, essuie mains, ...)	X	
Bureau mis à disposition		
Entretien sols et murs		X

Entretien des vitrages, faces intérieures	X	
Entretien des vitrages, faces extérieures	X	
Fournitures administratives nécessaires à l'activité		
Affranchissement		X
Fournitures de bureau		X
Matériels de bureau et informatique		
Mise à disposition de l'équipement informatique nécessaire à la gestion		X
Fourniture des consommables		X
Fourniture des matériels de bureautique		X
Maintenance du matériel informatique et bureautique		X
Fourniture du mobilier de bureau	X	
Matériels et Produits d'entretien		
Fourniture et maintenance des postes de nettoyage		X
Fourniture des matériels de nettoyage et des consommables		X
Fourniture des produits d'entretien nécessaires au nettoyage et à la désinfection		X
Fourniture des produits lessiviels		X
Fourniture des compteurs produits lessiviels		X
Fourniture des doseurs produits lessiviels		X
Fournitures de sel pour adoucisseurs pour l'ensemble de la restauration		X
Contrôles bactériologiques / audits hygiène		
Contrôles bactériologiques		X
Lutte contre les nuisibles		
Dératisation / désinfection de l'ensemble des locaux restauration	X	
Consommables		
Ensemble des consommables nécessaires à l'activité		X
Linge		
Fourniture et entretien des tenues vestimentaires du personnel du Titulaire		X
Fourniture des EPI (chaussures de sécurité, ...) du personnel du Titulaire		X
Autres charges		
Fourniture, entretien et renouvellement plantes	X	
Réalisation d'une enquête de satisfaction annuelle		X
Réalisation des enquêtes de satisfaction ponctuelle sous format digital		X
Animation et communication nutritionnelle		X