CONSULTATION EN VUE DE L'EXPLOITATION DES ACTIVITES DE RESTAURATION D'ENTREPRISE AU SEIN DU SIEGE D'ANGERS

Annexes du Cahier des

Clauses Techniques Particulières



Version 2

Sommaire

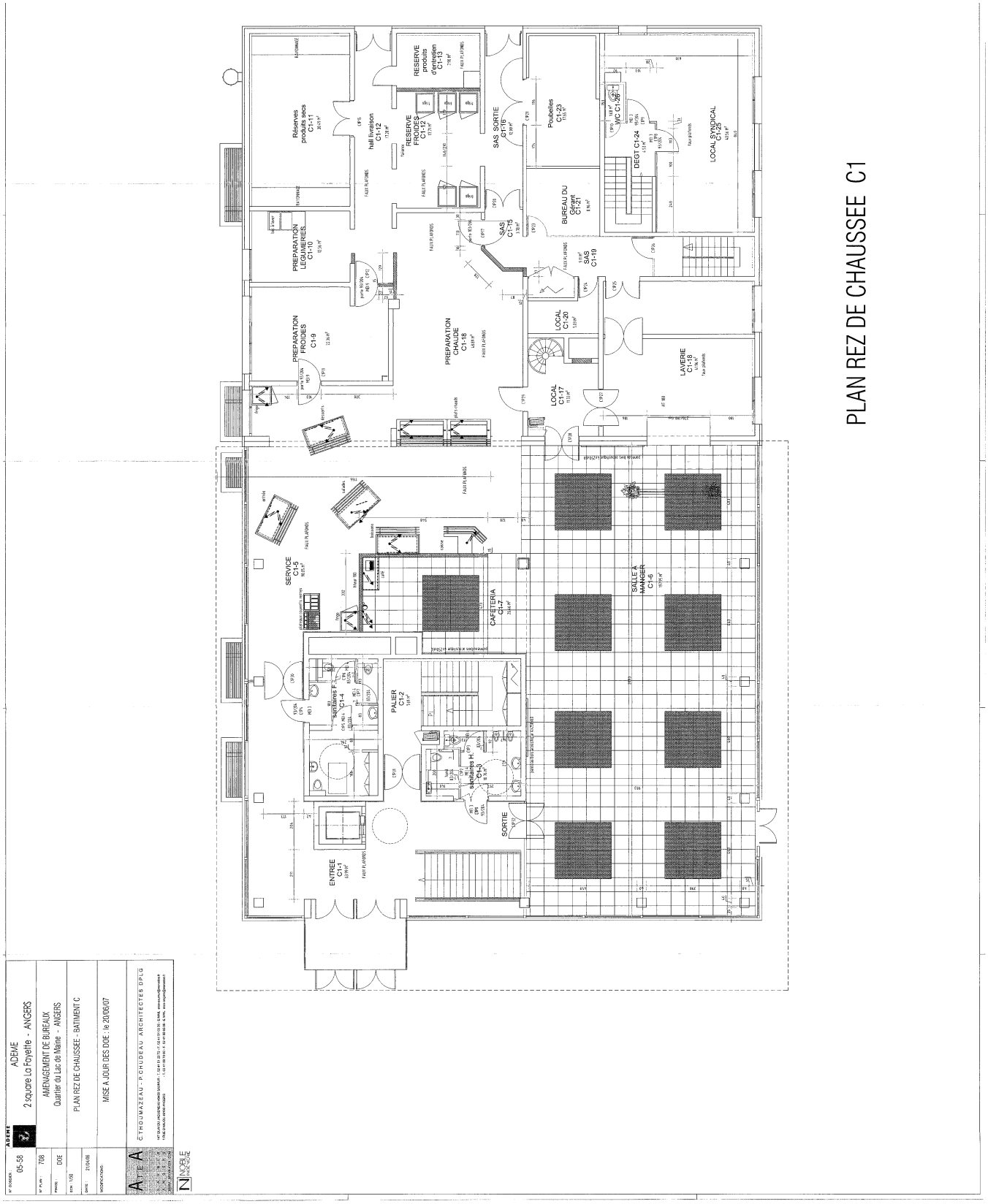
1. Plans et équipements mis à disposition 3
1.1. Plan de masse du site 3
1.2. Plan du restaurant 4
2. Liste des équipements professionnels mis à disposition 8
2.1. Equipements professionnels 8
2.2. Petit matériel d'exploitation 9
3. Résultats de la dernière pesée des déchets alimentaires 11
4. Principaux résultats de l'enquête de satisfaction menée en interne par l'ADEME et des attentes des convives 12
5. Feuille de route Mon Restau Responsable 2026-2028 21
5.1. Axe Bien-être des convives 21
5.2. Axe Assiette responsable 21
5.3. Axe Eco-gestes 22
5.4. Axe Engagement social et territorial 22
6. Délimitation des prestations entre l'ADEME et le prestataire 23
7. Structuration des éléments de reporting mensuel de l'activité 26
7.1. Concernant la restauration 26
7.1.1 Reporting mensuel 26
7.1.2 Reporting annuel 26

1. PLANS ET EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION

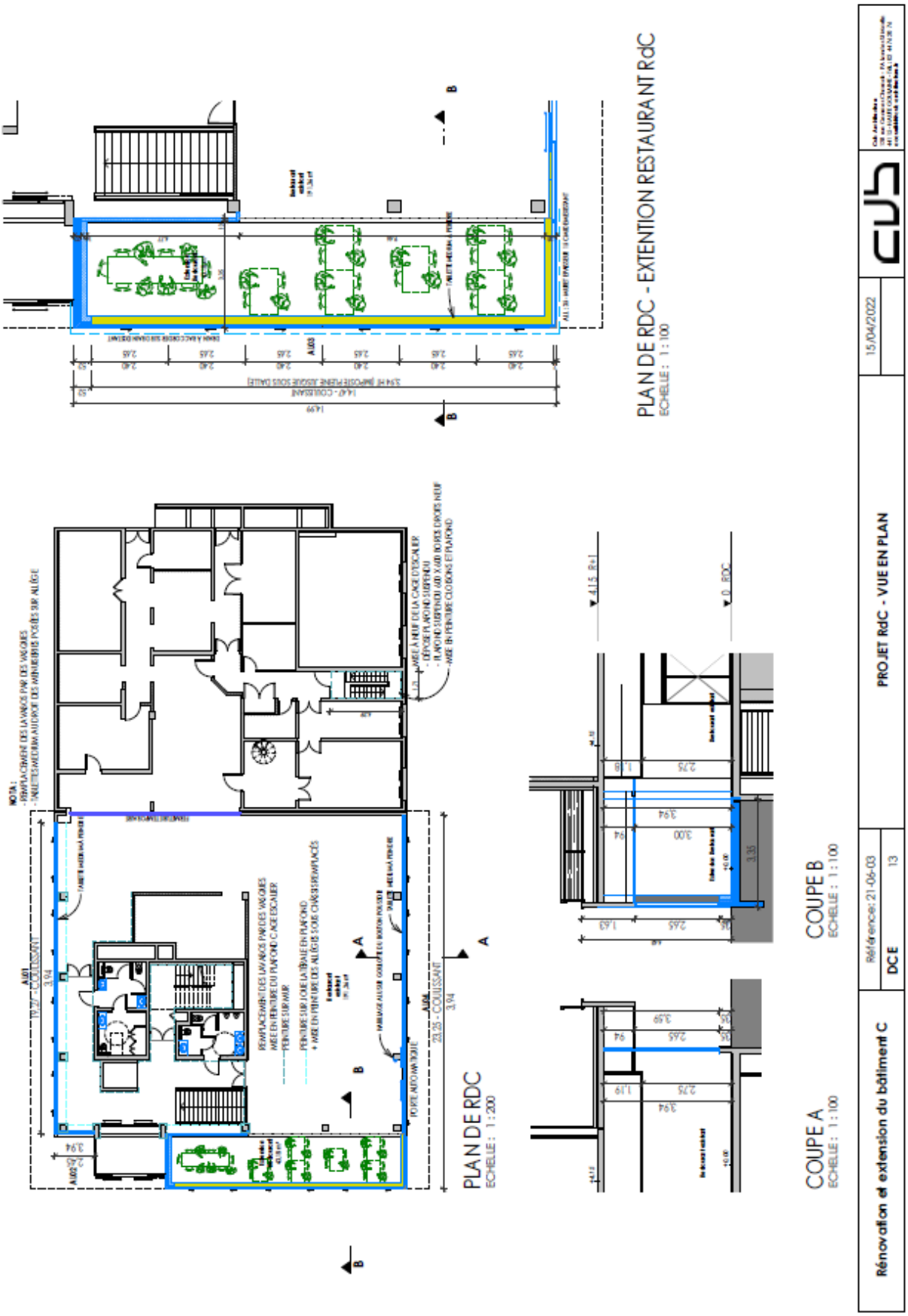
1.1. Plan de masse du site

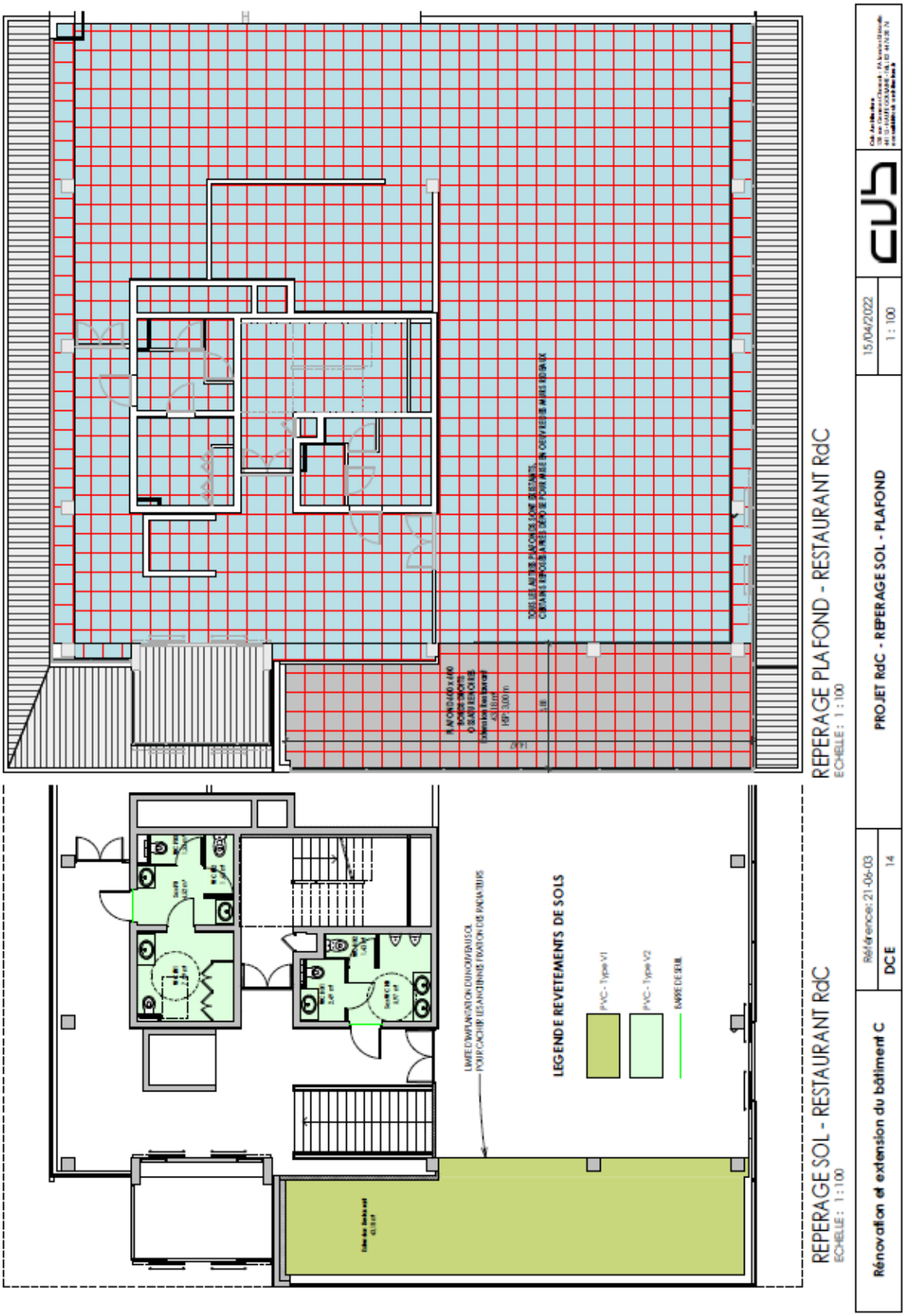


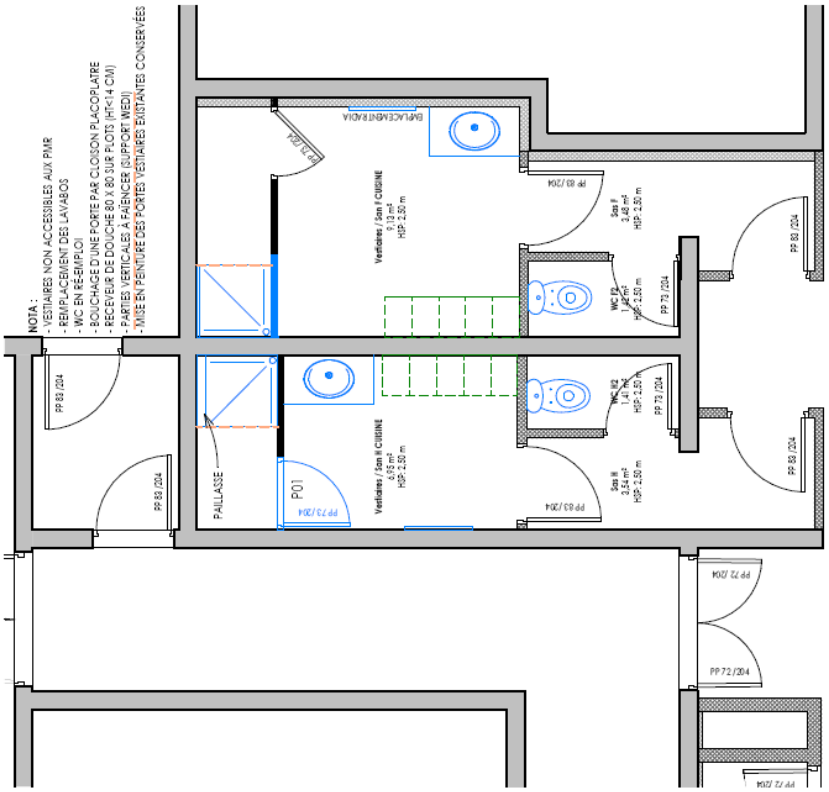
1.2. Plan du restaurant



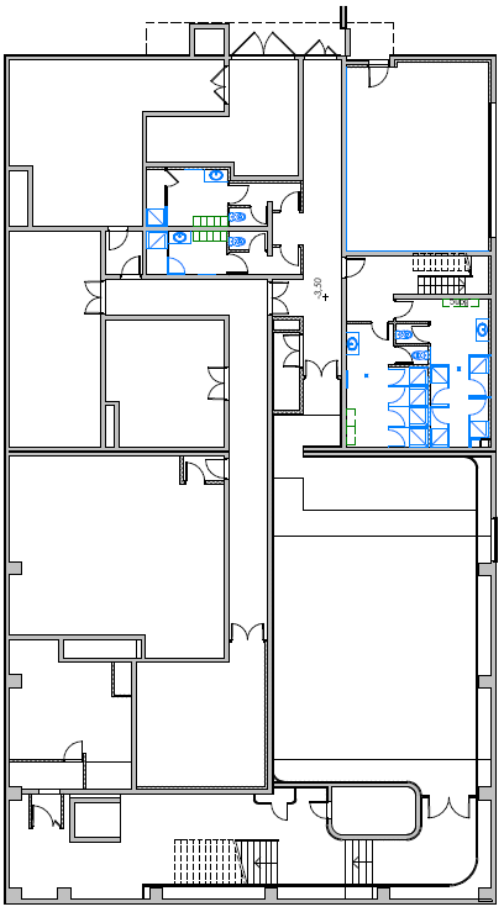
Extension de la salle de restauration du RDC réalisée en 2023 :




REPERAGE PLAFOND - RESTAURANT RdC
ECHELLE : 1 : 100
REPERAGE SOL - RESTAURANT RdC
ECHELLE : 1 : 100
LEGENDE REVETEMENTS DE SOLS
PVC - Type V1
PVC - Type V2
BARRE DE SEUIL
PROJET RdC - REPERAGE SOL - PLAFOND
15/04/2022
1 : 100
Rénovation et extension du bâtiment C
Référence : 21-06-03
DCE
14



PLAN DE R-1 - VESTIAIRES "CUISINE"
ECHELLE : 1 : 50



PLAN DE R-1
ECHELLE : 1 : 200

Rénovation et extension du bâtiment C

Référence: 21-06-03
MDT 10

PROJET R-1 - VUE EN PLAN - VESTIAIRES "CUISINE"

26/09/2022

Cub Architecture
139 rue Georges Charpak - PA Lundois St Martin
44115 - HAUTE-GOULAINE - Tél. : 02 44 76 20 76
accueil@cub-architecture.fr

2. LISTE DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS MIS A DISPOSITION

2.1. Equipements professionnels

DESIGNATION MATERIEL	MARQUE	TYPE	NUMERO DE SERIE	Fluide frigorigène	COMMENTAIRE	TRES BON ETAT	BON ETAT	MOYEN	USAGE	MOYEN TERME	COURT TERME
CUISSON											
FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE	RATIONAL	CMP 101	E11MH16032510 320		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Dépoussiérage du filtre de ventilation. Remplacement de l'ensemble des fixations de la résistance air sec car elles étaient coupées. Joint de porte usé et fendu à remplacer (devis).**			X			
FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE	MKN	FKECOD115T0007	20210954		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Resserage poignée de porte.**		X				
FEUX VIFS GAZ	ZANUSSI	PNC 200123	70600002		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général, étanchéité gaz - **Nettoyage des brûleurs.**		X				
SAUTEUSE GAZ	ELECTROLUX	PNC 391139	61510001		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général, étanchéité gaz - **Nettoyage des brûleurs.**			X			
FRITEUSE GAZ	ELECTROLUX	PNC 391079	52510004		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général, étanchéité gaz - **Nettoyage des brûleurs.**			X			
MARMITE ÉLECTRIQUE	ELECTROLUX	NC 391118	3282113608		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général, étanchéité gaz - **Nettoyage des brûleurs.**		X				
PLANCHA	MIRROR	E4000r	11150404pe		Contrôle fonctionnement, contrôle connections électriques, RAS			X			
FROID											
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	ACFRI	E75/RL		R290 2x100g	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**	X					
ARMOIRE FROIDE POSITIVE	ELECTROLUX	PNC 727633	94410006	R290 / 110gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**		X				
ARMOIRE FROIDE POSITIVE FRUITS	LIEBHERR	FRPSvg 6501 Index 40A / 001	865673821	R290 / 88gr	Matériel neuf.	X					
ARMOIRE FROIDE 2 PORTES NÉGATIVE	LIEBHERR	GGPv 1490 Index 43N/001	86.391.702.6	R290/99 gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**		X				
ARMOIRE FROIDE 2 PORTES NÉGATIVE	LIEBHERR	GGPv 1490 Index 43G/001	85.346.535.3	R290 / 92gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général. - **Nettoyage des condenseurs.**		X				
ARMOIRE FROIDE 2 PORTES RÉSERVE	TECHNOFROID	GN1200NTV	72.E3.12NTV.00	R290 / 104gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général. - **Nettoyage des condenseurs.Joint de portes fendu à remplacer (devis)**			X			
ARMOIRE FROIDE 2 PORTES BOF	FOSTER	FXT1350HA	E5190613	R134a / 410gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**			X			
MEUBLE FROID CUISSON	FOSTER	FXTC1/2 HSS	06020707	R134a / 315gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**			X			
ARMOIRE FROIDE PRÉPA FROIDE	ELECTROLUX	PNC 727633	94410008	R290 / 110gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**		X				
ARMOIRE FROIDE SELF 2	LIEBHERR	FRPSvg 6501 index 40C/01		R290 / 88gr	Matériel neuf	X					
ARMOIRE FROIDE SELF	LIEBHERR	BKPV 8470 Index 40B/001	81.474.521.0	R290 / 100gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - Nettoyage des condenseurs -**Bac évaporation fissuré.**				X		X
SELF											
MEUBLE RÉFRIGÉRÉ DESSERT	VAUCONSANT	63115/1156	2007	R404A / 325gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**		X				
MEUBLE RÉFRIGÉRÉ ENTRÉE	VAUCONSANT	63415/1156	2007	R404A / 325gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**		X				
VITRINE ENTRÉE	VAUCONSANT	63015vr/1156	2007	R404A / 875gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs et de l'évaporateur - Usure générale des portes vitrées et du groupe froid.**				X		X
VITRINE BOISSONS	CORRECO	CM5 70	15080408148	R404A / 750gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**			X			
PLAQUE VITRO	VAUCONSANT	626 081 156	2007		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**		X				
ETUVE MOBILE	BOURGEAT	sat gn20	EB012109		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général -**Usure générale, porte...**				X		
PLAQUE VITRO	BARTSCHER	JG KW02	114.357 0813		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**		X				
CHAUFFE ASSIETTE	TOURNUS	808172	21-964937-24		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**		X				
CHAUFFE ASSIETTE	TOURNUS	808172	21-969399-3		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**		X				
BAIN MARIE SELF	VAUCONSANT	MCBA00060	240858L01REP101		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Matériel neuf - RAS**	X					
FONTAINE RÉFRIGÉRÉE SELF	EDAFIM	RS60EV	avr.-07	R134a / 250gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage du condenseur - Remplacement de 2 interrupteurs défectueux (devis)**			X			
FONTAINE RÉFRIGÉRÉE SELF	EDAFIM	RS60EV	avr.-07	R134a / 250gr	Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **Nettoyage des condenseurs.**			X			
PREPARATION											
EPLUCHEUSE	DITO SAMA	T15E	603516		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général et de sécurtés- RAS			X			
BATTEUR	DITO ELECTROLUX	XBM20S	601855		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général et de sécurités - Graissage et essais.			X			
TRANCHEUR	MANCONI	350IM	0753 2003		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général et de sécurités - Graissage et essais.			X			
BLENDER	ROBOT COUPE	GT550A	i6800126601		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**			X			
CUTTER LÉGUMERIE	DITO SAMA	PNC 603822	60382204 5261 0001		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général et de sécurités - RAS		X				
COUPE LÉGUMES	ROBOT COUPE	CL60D	W19801253 11		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**			X			
CUTTER PRÉPA FROIDE	DITO SAMA	PNC 603822			Vérification du bon fonctionnement et contrôle général et de sécurités - RAS		X				
MIXEUR PLONGEANT	ROBOT COUPE	CMP 300 VV	08460210901		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général - **RAS**	X					
LAVERIE											
LAVEUSE À VAISSELLE	ELECTROLUX	PNC 533330	71210002		Vérification du bon fonctionnement et contrôle général, resserrage des connexions électriques, remplacement des cosses de la résistance de droite du surchauffeur. Rideaux qui très usés (devis)			X			
ADOUCISSEUR LAVERIE	AQUA PRO	Eau chaude chronométrique			Vérification du bon fonctionnement et contrôle général. TH= 4° - **Nettoyage des filtres et essais.**			X			
TECHNICIEN	**Alexandre Masson / Baptiste Desanlis**		**DATE**		**29 octobre 2025**	**Contrôle du matériel suivant les modalités du contrat de maintenance.**					

2.2. Petit matériel d'exploitation

Articles	***Inventaire quantitatif 2026***
Fouets	8
Rondeaux	5
Casseroles	5
Bac gastro perforé	8
Plat sabot	85
Louches	6
Maryses	3
Ecumoires	7
Grands bacs gastro	6
Demi bacs gastro	12
Grands gastros plastique	6
Petits gastros plastique	9
Petites jattes	6
Grandes jattes	8
Grands saladiers ronds	0
Grands saladiers triangle	0
Petits saladiers ronds	7
Plaques	10
Demi-plaques	7
Pique-vite	1
Chinois	3
Moule à manquer	5
Economes, offices, canneleurs	12
Spatules poisson	3
Spatules inox	2
Spatules plastique	3
Couverts de service	32

Articles	***Inventaire quantitatif 2026***
Grandes assiettes	220
Petites assiettes (entrées)	50
Assiettes dessert carrées rondes	310
Bols à soupe	62
Raviers carrés	52
Raviers ronds petits	82
Raviers ronds grands	63
Couteaux steak	64
Couteaux self	221
Fourchettes self	234
Cuillères à soupe et dégustation	91
Cuillères à café	251
Verres self	252
Coupes "Bodega"	45
Coupes chocolat	0
Tumblers	52
Coupes "biseautées"	12
Coupes "véga triangle"	24
Tasses à café	93
Plateaux self	261
Coupes verre à eau	45
Coupes confiture	40
Assiettes creuses	34
Pichets inox	3
Moules crèmes brûlées	27
Verres à smoothies	140
Bol "Petit mangeur de viande"	120

3. RESULTATS DE LA DERNIERE PESEE DES DECHETS ALIMENTAIRES

MARS 2026

PESÉE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

RESTAURANT ADEME ANGERS

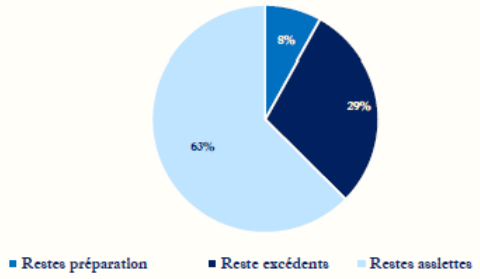
SEMAINE DU 23 MARS – MOYENNE DE 277 CONVIVES PAR JOUR

99 GRAMMES EN MOYENNE DE DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR CONVIVES PAR REPAS
=
27 g Gaspillage alimentaire
+
72g Biodéchets inévitables

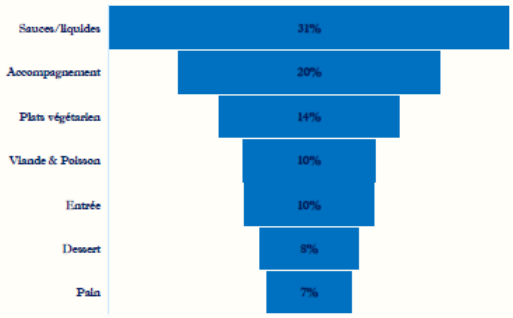
27 GRAMMES PAR CONVIVES PAR REPAS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA MOYENNE NATIONALE DE 95G/PERS/REPAS

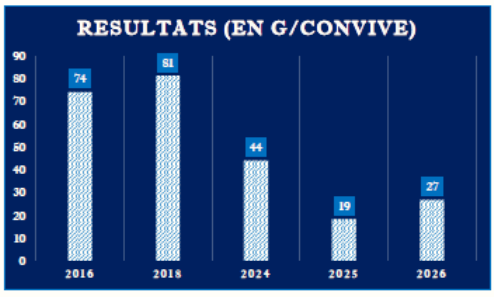
Répartition des sources de gaspillage



Reste Assiette en détails



L'ÉVOLUTION AU FIL DES ANNÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À L'ADEME ANGERS



Les nouveautés 2026:
- Mesure à part des plats végétariens
- Comptabilisation des sauces et liquides dans le reste assiette
- Estimation des biodéchets inévitable lors de la préparation (85kg/semaine)
- Une fréquentation plus importante qu'à l'accoutumée avec 4 jours de réception de public extérieur à l'ADEME Angers

BRAVO AUX ADEMIENS ET AUX EQUIPES DE CUISINE POUR CE RESULTAT!
MAINTENONS NOS EFFORTS EN:
- Signaler à l'équipe cuisine au moment du service si on a une petite faim pour qu'ils ajustent les quantités servies
- Finir son pain ou l'emporter pour plus tard
- Ne se servir qu'une dose en sauce ou eau et se resservir si besoin
- Choisir le produit « Je suis encore bon » qui signifie que c'est le dernier jour où il pourra être servi
- Choisir l'offre « En transition » pour réduire la quantité de viande dans l'assiette

4. PRINCIPAUX RESULTATS DE L'ENQUETE DE SATISFACTION MENEE EN INTERNE PAR L'ADEME (AVRIL 2026)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Mon restau responsable

Résultats questionnaire convives

D-NET / SERNI 12/05/2026

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ADEME

Chiffres clés :

225 réponses

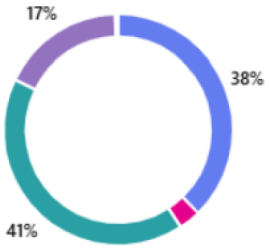
Une moyenne d'âge de 42,7 ans.

Moyenne d'années de travail à l'ADEME de 4,7.

D-NET / SERNI 2 12/05/2026

Quel est votre régime alimentaire ?

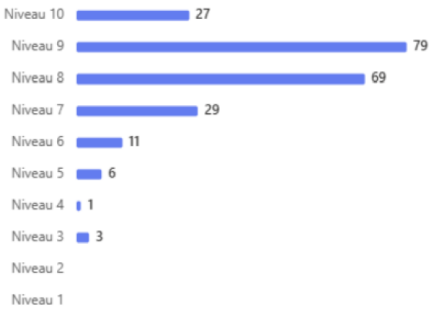
Alimentation carnée incluant de la viande rouge	85
Alimentation carnée sans viande rouge (volaille, poissons...)	7
Alimentation flexitarienne (principalement végétale, avec consommation occasionnelle de viande ou de...	93
Alimentation végétarienne (sans viande ni poisson, avec œufs et produits laitiers)	39
Alimentation végétalienne (sans produits d'origine animale)	1



D-NET / SERNI 3 12/05/2026

Sur une échelle de 1 à 10, quelle est votre satisfaction globale sur le service de restauration actuel ?

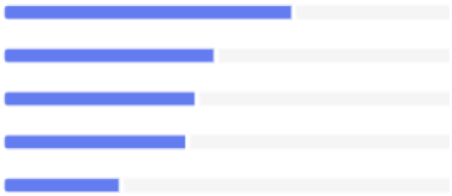




D-NET / SERNI 4 12/05/2026

Classement par ordre de critères pour choisir vos plats (critère le plus important en premier) :

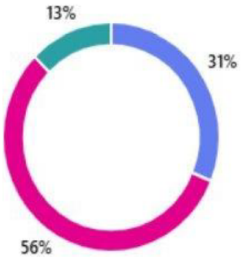
1 Attractivité du plat / votre envie du moment
2 Impacts sur la santé
3 Régime spécifique (ex. allergie/intolérances, végétarisme, religion, autre)
4 Impacts sur l'environnement
5 Prix



D-NET / SERNI 5 12/05/2026

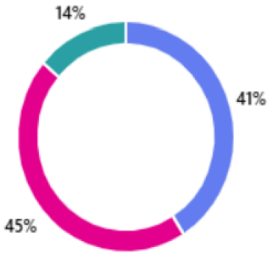
44% de produits locaux sont servis au restaurant, cela vous parait :

Suffisante	70
Insuffisante	126
Je n'ai pas d'avis	28



50% des produits du restaurant sont issus de l'agriculture biologique, cela vous parait pour l'ADEME :

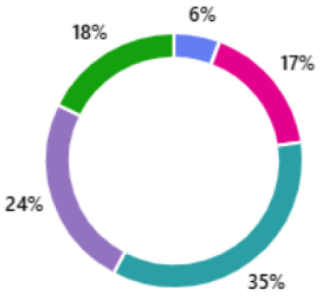
Suffisante	92
Insuffisante	101
Je n'ai pas d'avis	31



D-NET / SERNI 6 12/05/2026

A quelle fréquence choisissez-vous le plat végétarien ?

Jamais	13
1 à 2 fois par mois	38
Au moins une fois par semaine	79
Quasiment tous les jours	55
Tous les jours	40



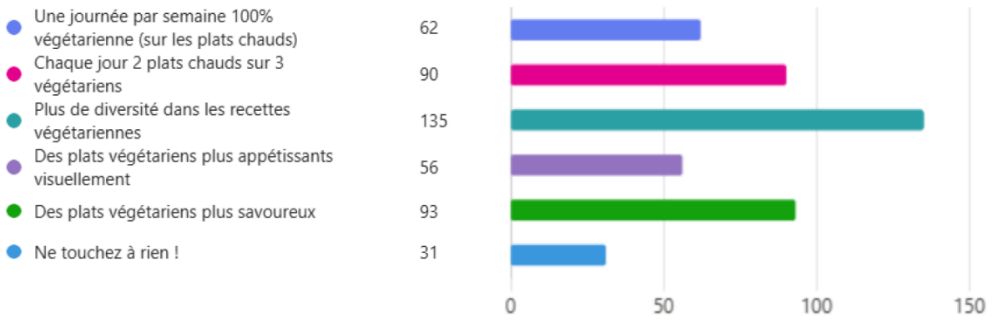
D-NET / SERNI 9 12/05/2026

Sur une échelle de 0 à 3, quel est votre niveau de satisfaction sur les plats végétariens proposés ?



D-NET / SERNI 10 12/05/2026

Comment augmenter la part des repas végétariens bio consommés ?



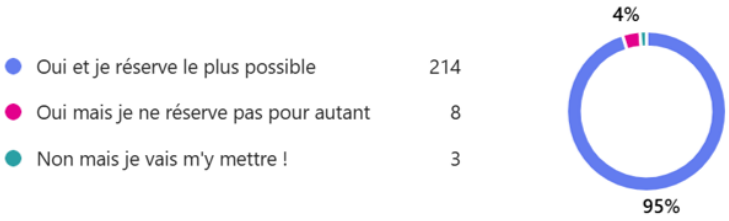
D-NET / SERNI 11 12/05/2026

Comment vous sentez-vous dans votre restaurant ?



D-NET / SERNI 12 12/05/2026

Le fait de réserver un bureau sur BeeMyFlex lorsque vous venez sur site permet au restaurant d'anticiper le nombre de convives. Le saviez-vous ?



D-NET / SERNI 14 08/09/2026

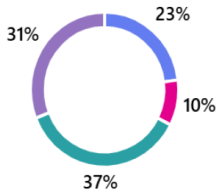
Sur une échelle de 1 à 4, diriez-vous que le temps d'attente est acceptable ?



D-NET / SERNI 15 12/05/2026

Parmi ces dispositifs permettant de réduire le temps d'attente, lesquels connaissez-vous ?

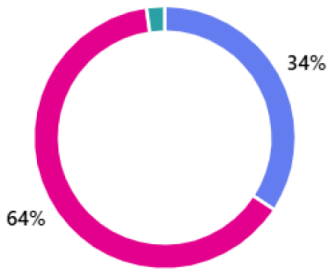
L'application TimeChef sur mon téléphone (recharge de badge, courbe d'affluence)	121
Le site internet TimeChef disponible sur mon ordinateur	50
La caméra à l'entrée du bâtiment, disponible sur intrADEME	192
Le Scan Plateau pour éviter la caisse (cf question suivante)	163



D-NET / SERNI 16 12/05/2026

Avez-vous déjà utilisé le Scan Plateau?

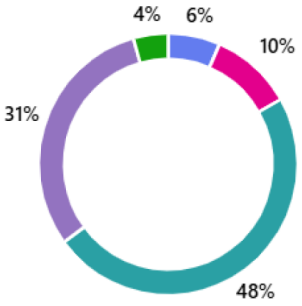
Oui	77
Non	143
Je ne sais pas	5



D-NET / SERNI 17 12/05/2026

Pourquoi ne l'avez-vous jamais utilisé ?

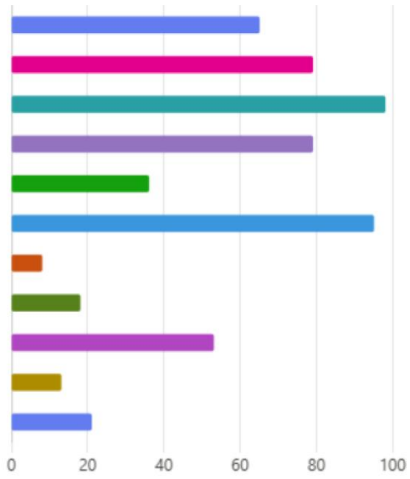
Je ne connaissais pas	12
Je n'en ai pas eu besoin	19
Mon badge n'est pas compatible	89
Je préfère le contact humain	57
Autre	8



D-NET / SERNI 18 12/05/2026

Quelles seraient pour vous les prochaines priorités pour aller plus loin ?

Augmenter la part de produits frais	65
Augmenter la part de plats végétariens	79
Augmenter la part de produits bio	98
Renforcer l'équilibre nutritionnel des plats végétariens	79
Diminuer la part de viande rouge	36
Réduire le temps d'attente	95
Diminuer les déchets (poubelle jaune, biodéchets)	8
Revoir l'agencement de la salle de restauration	18
Plus de tables en extérieur	53
Plus d'animations	13
Autre	21



D-NET / SERNI 19 12/05/2026

Vos suggestions libres :



5. FEUILLE DE ROUTE MON RESTAU RESPONSABLE (JUIN 2026-JUIN 2028)

5.1. Axe Bien-être des convives

- **Continuer à faire connaître les offres et services du restaurant** (TimeChef, GoumetBag, Petit Mangeur, étiquettes…). Enquête pour constater l'évolution.
- **Diminuer le temps d'attente**
  - Remplacer les badges incompatibles avec le ScanPlateau (2 adémiens sur 3 ne l'utilisent pas aujourd'hui pour cette raison)
  - Humaniser le ScanPlateau (= "0% IA")
  - Faire connaître Timechef pour la recharge du solde
- **Améliorer l'information sur les régimes particuliers et les allergènes**
  - Identifier et faire connaître le référent allergène dans l'équipe de restauration
  - Communiquer sur l'existence du classeur des allergènes
  - Communiquer sur l'indication des plats végan et des allergènes sur TimeChef
  - S'assurer que toutes les informations sont à jour dans TimeChef
  - Améliorer la lisibilité des étiquettes
  - Identifier les allergènes les plus répandus
  - Proposer des plats ou desserts sans allergène majeur
- **Améliorer l'offre végan équilibrée**
  - Lancer un GT sur les recettes végan à proposer au chef pour son classeur de recettes + imaginer des alternatives aux recettes existantes
  - Mercredi 100% végétarien sur le plat chaud, dont un plat végan
  - Varier les offres végan et sans gluten, notamment sur les desserts
- **Installer de nouvelles tables et chaises en extérieur**

5.2. Axe Assiette responsable

- **Mettre en place une offre saine de préférence Bio dans les distributeurs en évitant le suremballage et les produits ultra-transformés**. Définir un %age et le mesurer.
- **Augmenter la part de plats végétariens proposés et rendre l'offre végétarienne plus attractive**
  - Introduction d'une journée 100% végétarienne le mercredi (les 2 plats végé / 3 seraient proposés le mardi et le jeudi)
  - Prévoir plus de plats végétariens servis que de plats carnés
  - Préciser son régime alimentaire dans BeeMyFlex pour aider l'équipe à adapter les quantités de chaque plat
  - Diversifier les protéines végétales et augmenter leur part dans les plats
  - Innover avec de nouvelles recettes végétariennes
  - Augmenter les portions des plats végétariens
  - Communiquer sur l'offre de rab
  - Servir les plats végétariens dans des assiettes de la même manière que les plats carnés
  - Proposer des épices et graines en libre-service pour personnaliser son assiette
- **Augmenter la part de Bio et de Local en cohérence avec le nouveau marché (50% et 44% aujourd'hui)**

  - Faire un état des lieux de l'approvisionnement en Bio par catégorie de produits pour prioriser les nouveaux achats en Bio (bascule de certains produits, référencement de nouveaux produits ou fournisseurs)
  - Appuyer les chefs pour référencer de nouveaux fournisseurs auprès de la centrale
- **Réaliser un diagnostic pour accompagner l'équipe du restaurant dans le renforcement de ses méthodes vertueuses** (approvisionnement, recettes) et l'atteinte de ses engagements

5.3. Axe Eco-gestes

- **Retirer les gobelets carton plastifiés des distributeurs et proposer une solution pérenne pour les visiteurs.**
- **Réduire drastiquement l'usage des serviettes papier** (15 000 / an)
  - Remettre les serviettes à la caisse mais les faire payer 10 cts (prix “dissuasif”). En //, proposer des serviettes en tissu à l'achat
  - Proposer des serviettes papier ou alternative “durable” uniquement aux visiteurs
- **Maintenir la pesée annuelle de gaspillage alimentaire et poursuivre la sensibilisation**

  Une pesée complète avec un suivi de la collecte
- **Analyser les consommations de fluides du restaurant pour déterminer des axes d'amélioration**

5.4. Axe Engagement social et territorial

- **Sourcer des producteurs Bio locaux et les mettre en avant au travers d’animations**
- **Maintien d'apprentis au sein de l’équipe de restauration**

6. DELIMITATION DES PRESTATIONS ENTRE L'ADEME ET LE PRESTATAIRE

Répartition des tâches / charges	Répartition des tâches/charges	
	ADEME	SRC
Lots Techniques		
Extraction d'air usé (production, distribution plat chaud et grill, plonge batterie, laverie et autres locaux de restauration associés)		
Dépose, nettoyage et remplacement des filtres à graisse	x	
Dégraissage et nettoyage des hottes (int / ext), capteurs, filtres, néons, récupérateur de graisse, faïence	x	
Bac à graisse / Canalisations EU		
Vidange et curage du bac à graisse	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
Petits matériels d'exploitation		
Petit matériel de cuisine		
Mise à disposition de la dotation initiale	x	
Ajustement de dotation de façon à prévoir une quantité quotidienne adaptée permettant une exploitation optimale du restaurant		x
Renouvellement annuel de maintien		x
Propriété en fin de marché de la dotation renouvelée	x	
Entretien courant au quotidien		x
Petit matériel restaurant		
Mise à disposition de la dotation initiale verrerie vaisselle couverts plateaux, …	x	
Ajustements des dotations ci-dessus de façon à prévoir une quantité quotidienne adaptée permettant une exploitation optimale du restaurant		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 (à détailler dans offre)		x
Licences, système informatique de gestion du système d'encaissement, …		x
Maintenance du système d'encaissement		x
Mise à disposition TPE (à détailler dans l'offre)		x
Fournitures nécessaires au fonctionnement (hors badges convives)		x
Propriété en fin de marché		x
Fourniture des badges	x	
Affichage / signalétique		
Mise à disposition et installation de la signalétique graphique à l'entrée, sur l'ensemble des postes de distribution et au sein des espaces de consommation		x
Mise à jour quotidienne de la signalétique prix / produits, informations produits (frais, local, bio, …), nutritionnelle (Kcal, Nutriscore, …), animation, etc.		x

Répartition des tâches / charges	Répartition des tâches/charges	
	ADEME	SRC
Autres Frais de fonctionnement		
Fluides		
Eau - Abonnement	x	
Eau - Consommation	x	
Electricité - Abonnement	x	
Electricité - Consommation	x	
Gaz - Abonnement	x	
Gaz - Consommation	x	
Suivi des consommations Plans de progrès pour maîtrise des consommations		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
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
Taxe sur les ordures ménagères (TOM)	x	
Entretien des espaces mis à disposition		
Locaux arrière incluant la distribution		
Entretien quotidien des sols, y-compris caniveaux et siphons		x
Décapage industriel des sols	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 quotidien des fontaines + étagères carafes		x
Nettoyage & désinfection de la rampe de dépose plateaux		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
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 d'entretien (ensemble des locaux) et des consommables (sacs déchets, …)		x
Fourniture des produits d'entretien nécessaires au nettoyage et à la désinfection des locaux et des équipements		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

Répartition des tâches / charges	Répartition des tâches/charges	
	ADEME	SRC
Contrôles bactériologiques / audits hygiène (préciser fréquences dans offre)		
Contrôles bactériologiques (fréquences prévues au cahier des charges)		**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
Linge plat nécessaire pour prestations annexes		x
Autres charges		
Assurance RC liée à l'activité		x
Police multirisques intégrant la garantie de perte de denrées alimentaires suite à une panne frigorifique sans franchise		x
Suivi de la conformité contractuelle		x
Animation et communication nutritionnelle		x
Impots et taxes		x
Contribution économique territoriale (CET) composée de la CFE et CVAE		x
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Autres charges à détailler		X
Frais de siège / Rémunération		
Frais d'encadrement / Frais de siège		x
Rémunération		x

7. STRUCTURATION DES ELEMENTS DE REPORTING MENSUEL DE L'ACTIVITE

7.1. Concernant la restauration

7.1.1 Reporting mensuel

- Fréquentation du restaurant
  - Nombre de repas
  - Statistiques de consommation
    - Recette moyenne convives
    - Nombre d'articles par plateau
    - Répartition des ventes par gamme de produits et catégories (ex : entre de cat 1)
    - Taux de prise des offres végétariennes
- Approvisionnements
  - % d'approvisionnements France (hors local)
  - % d'approvisionnements biologiques
  - % d'approvisionnement bio et locaux
  - % d'approvisionnements locaux
  - % d'approvisionnements durables hors bio (dans le sens strict de la loi EGAlim)
  - % de proposition de fruits et légumes de saison
  -
- Sanitaire :
  - suivi des analyses bactériologiques et audits trimestriels
  - plans d'action mis en œuvre en cas de résultat ou d'avis négatifs
- Déchets et gaspillage : statistiques de pesée des biodéchets selon campagnes

7.1.2 Reporting annuel

- Moyens matériels
  - Etat des lieux contradictoires des locaux et équipements professionnels
  - Inventaire du petit matériel d'exploitation
  - Contrat de maintenance préventive
  - Suivi des consommations énergétiques