

L'Institut d'études avancées de Nantes
recherche
son/sa prestataire restauration

pour une prestation du 3 octobre 2022 au 1^{er} juillet 2023
(contrat de prestation renouvelable annuellement)

L'Institut d'Études Avancées de Nantes est une fondation indépendante, reconnue d'utilité publique, qui reçoit pour la durée de l'année universitaire, et de façon renouvelée chaque année, une trentaine de chercheurs sélectionnés pour la qualité et l'originalité de leurs travaux.

www.iea-nantes.fr

Objet de la prestation

- Proposer aux résidents de l'IEA une cuisine créative de qualité, à base d'ingrédients achetés le plus possible localement.
- Mettre en œuvre et servir 3 repas hebdomadaires pour 15 à 25 personnes environ sur l'année académique 2022-2023 d'octobre à juin (*hors fermetures administratives : voir calendrier en dernière page*).

Fréquence

- 2 déjeuners / lundi et mardi – Assis – de 12h30 à 13h30 (1h) – service à l'assiette ou éventuellement en mode buffet
- 1 dîner / jeudi – Assis – de 20h à 22h (2 heures environ) – service à l'assiette
- 97 repas à prévoir pour la période (*voir calendrier en dernière page*)

Facturation

- Coûts maximum attendus : Déjeuners : 17 €TTC ; Dîners : 21 €TTC
- Facturation mensuelle en TTC – La Fondation n'est pas assujettie à la TVA
- La prestation comprend les achats, le transport, la préparation, le service, le débarrasage, le nettoyage des tables et de la cuisine (une société de ménage intervient pour les sols de la salle de restauration) et l'évacuation des déchets.

Réponse

- Les prestataires intéressés enverront leur proposition au plus tard le 31/08/2022
- Contact & informations complémentaires :
bertille.leroux@iea-nantes.fr / 02 53 00 94 98 à partir du 16/08

Cahier des charges

Espaces dédiés

- Cuisine professionnelle et équipée
- Espace restauration au Club 1^{er} étage de l'IEA (et terrasse)
- Équipement : *voir descriptif en page suivante*
- Matériels et consommables fournis par l'IEA : sets et serviettes de table intissés ; couverts, assiettes, verres, carafes d'eau ; condiments de table.

Répartition des fonctions

IEA

- Approvisionnements en boissons fournies par l'IEA (eaux, vins)
- Mise à disposition des consommables papiers, sacs poubelles, etc.
- Maintenance des matériels, appareils électroménagers et des espaces cuisine
- Commandes et suivi des repas avec indication en amont des régimes alimentaires (Sans restriction, Pesco-végétarien, Végétarien) et des allergies alimentaires
- Facturation, suivi en Comptabilité.

Prestataire intervenant

- Approvisionnement en matières premières
- Transport jusqu'à l'IEA crus, cuits, sous-vides, en conserve
- Sécurisation de la chaîne du froid et du chaud
- Stockage en cuisine
- Élaboration des repas - prise en compte d'une marge de flexibilité pour les quantités (à définir ensemble)
- Mise en place, dressage, service à table
- Débarrassage, vidage, nettoyage complet, évacuation des déchets
- Nettoyage des matériels, appareils électroménagers et des espaces cuisine
- Conformité et respect des règles d'hygiène sécurité HACCP
- Suivi des consommations (eaux, vins)
- Émission et suivi des bons de livraison : quantité de plats « servis par le Prestataire » corrélée à quantité de plats « commandés par IEA », générant la facturation.

Description de l'équipement

CUISINE PROFESSIONNELLE ET EQUIPEE

Superficie : 50 m²

- RDC accès porte extérieure donnant sur le couloir technique et local poubelles
- Ascenseur de service, palier, porte d'accès de service à la cuisine
- Cuisine professionnelle : Cuisine avant, cuisine arrière, local stockage, espaces sanitaires
- Cuisine avant : porte entre la cuisine avant et la salle à manger du Club
- Cuisine arrière : porte entre la cuisine arrière et la salle à manger

ESPACE RESTAURATION

Superficie : 110 m²

- Salle à manger : tables, fauteuils, machines à café, évier, petit lave-vaisselle à usage de l'IEA
- Salon : Bibliothèque, tables basses, fauteuils

TERRASSE - LOGGIA

Superficie : 75 m²

Matériel

Cuisine avant

- Hotte
- 2 plaques vitrocéramiques ARTIS / ASTRO
- 1 plaque type plancha
- Grand four à grilles AIR'T
- Four traditionnel METRO CHR
- Four micro-ondes
- Batterie de casseroles, faitouts, ustensiles
- Mobilier inox : tables roulantes, meubles de rangement, étagères
- Evier inox ; Lave-mains
- Extincteur CO2

Cuisine arrière

- Lave-verre KRUPPS, lave-vaisselle FRANSTAL, évier inox de plonge, poubelle
- Meuble de rangement de vaisselle

- Vaisselle IEA : verres à eau et à vin, assiettes (plates, creuses, dessert), couverts
- Carafes, panières et divers

Local stockage (sous clé)

- 2 grands réfrigérateurs LIEBHERR
- 1 congélateur
- Etagères en inox de rangement

Espace sanitaire

- 1 sanitaire wc, 1 lavabo, 1 vestiaire

Matériel et produits spécifiques pour le fonctionnement des machines (liquide rinçage, sel régénérant, liquide lavage) et pour l'entretien ménager (balais) – NB : Fourniture et achats à convenir dans le cadre du partenariat par le prestataire et/ou par l'IEA.

**Calendrier de fermeture de l'Institut
Octobre 2022 – Juin 2023**

Rappel

Les repas ont lieu les lundi, mardi et jeudi :

- 2 déjeuners / lundi et mardi – Assis – de 12h30 à 13h30 (1h) – service à l'assiette ou éventuellement en mode buffet
- 1 dîner / jeudi – Assis – de 20h à 22h (2 heures environ) – service à l'assiette

Le nombre de convives pour chaque repas est déterminé la semaine précédant la prestation. Les régimes alimentaires (Sans restriction, Pesco-végétarien, Végétarien) et les allergies alimentaires à prendre en compte sont indiquées.

Prise en compte d'une marge de flexibilité pour les quantités (à définir ensemble)

Fermetures (pas de repas)

- Lundi 31 octobre et mardi 1er novembre 2022
- Du 19 décembre 2022 au 2 janvier 2023 inclus
- Du 20 au 26 février 2023 inclus
- Lundi 10 avril 2023
- Du 24 au 30 avril 2023 inclus
- Lundi 1er mai 2023
- Lundi 8 mai 2023
- Jeudi 18 et vendredi 19 mai 2023
- Lundi 29 mai 2023

Nombre de repas mensuels

- Octobre : 12 repas
- Novembre : 12 repas
- Décembre : 7 repas
- Janvier : 13 repas
- Février : 9 repas
- Mars : 13 repas
- Avril : 8 repas
- Mai : 10 repas
- Juin : 13 repas

Soient : 97 repas