

Subvention Prévention TPE - Cuisine + sûre

CARSAT

Présentation du dispositif

La Subvention Prévention TPE Cuisine + sûre est destinée à prévenir les risques professionnels des salariés qui sont exposés à des risques liés à leurs métiers : lombalgies, chutes, troubles musculosquelettiques, dans les restaurants ou les établissements avec une cuisine.

Ces risques sont liés aux déplacements dans les cuisines, ou entre la cuisine et la réserve, ou entre la cuisine et la salle de restaurant.

Cette subvention a pour objectif de financer l'achat d'équipements adaptés.

Les Subventions Prévention TPE ont rencontré un énormément de succès en 2021.

Au-delà du 11 juin 2021, il ne sera plus possible d'adresser une demande de subvention « Cuisine + sûre » sauf exception dans une minorité de régions.

Pour savoir si cette subvention, qui a connu une audience exceptionnelle depuis son ouverture, est encore disponible dans la région dont l'entreprise dépend, il est nécessaire de se connecter sur le compte AT/MP (ou à créer l'accès à partir de [net-entreprises](#)) ou à consulter le site Internet de la caisse régionale (Carsat/Cramif/CGSS).

Conditions d'attribution

A qui s'adresse le dispositif ?

Entreprises éligibles

Peuvent bénéficier de la Subvention Prévention TPE Cuisine + sûre, toutes les entreprises de 1 à 49 salariés dépendant :

- du Comité Technique National des Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D), notamment celles de l'hôtellerie et de la restauration,
- du Comité Technique National des Commerces Non Alimentaires (CTN G), uniquement pour les installations de restauration sociale et / ou commerciale utilisées par les salariés de l'entreprise ou de leur prestataire.

Critères d'éligibilité

L'entreprise doit répondre aux conditions suivantes :

- cotiser au régime général de la Sécurité Sociale en tant qu'employeur,
- être implantée en France métropolitaine ou dans un département d'Outre-Mer (DOM),
- être à jour de ses cotisations accidents du travail et maladies professionnelles,

- adhérer à un service de santé au travail,
- avoir informé les instances représentatives du personnel des mesures projetées,
- avoir réalisé et mis à jour son document unique d'évaluation des risques (DUER) depuis moins d'un an, et le tenir à disposition de la Caisse si celle-ci demande à le consulter.

Pour quel projet ?

Dépenses concernées

Les dépenses éligibles sont celles liées aux investissements de matériels suivants avec leur installation :

- plan de cuisson électrique (y compris à induction) avec dessus unique, sans joint et avec soubassements pour stockage (réfrigérés et/ou pour maintien au chaud ; une partie neutre pouvant compléter la partie réfrigérée ou de maintien à température),
- table, meuble, desserte (sur pieds ou sur roulettes) avec soubassements réfrigérés pour stockage, à tiroirs télescopiques,
- arrière-bar avec soubassement réfrigéré pour stockage, à tiroirs,
- polycuiseur multifonctions (ou braisière ou sauteuse) électrique, avec remplissage et vidange intégrés,
- lave-vaisselle à capot avec condenseur de vapeur d'eau. En option : Tables de transfert (table d'entrée et/ou table de sortie),
- monte-plat électrique (vérification de la conformité nécessaire, financement possible des travaux de maçonnerie),
- monte-charge (vérification de la conformité nécessaire, financement possible des travaux de maçonnerie),
- four mixte avec assistance informatique et autonettoyant.

Quelles sont les particularités ?

Entreprises inéligibles

Deux codes risques du CTN G sont exclus de cette subvention :

- 70.3 AD promotion, vente, location ou administration de biens immobiliers,
- 70.3 CB concierges et employés d'immeubles.

Critères d'inéligibilité

L'entreprise ne peut pas bénéficier de plus de 3 Subventions Prévention TPE différentes sur la période 2018-2022.

Une Subvention Prévention TPE ne sera pas attribuée si :

- l'entreprise a déjà bénéficié de 3 dispositifs de Subvention Prévention TPE de la part de l'Assurance Maladie – Risques Professionnels depuis janvier 2018,
- l'entreprise bénéficie d'un contrat de prévention ou en a bénéficié au cours des 2 années précédentes,
- l'entreprise fait l'objet, pour l'un de ses établissements, d'une injonction ou d'une cotisation supplémentaire.

Dépenses inéligibles

Dans le cas particulier des DOM, les investissements défiscalisés qui bénéficient ainsi déjà d'une aide de l'Etat et qui prennent la forme d'une location longue durée sans transfert de propriété avant échéance, ne

sont pas pris en charge par les Subventions Prévention TPE.

Ne sont pas éligibles :

- les équipements ont été commandés avant la date de début de la subvention,
- les factures ne sont pas établies dans la période de validité de la subvention.

Montant de l'aide

De quel type d'aide s'agit-il ?

La subvention Cuisine + sûre est octroyée à hauteur de :

- 50% du montant de l'investissement HT pour les matériels et travaux de maçonnerie associés,
- 70% du montant de l'investissement hors HT pour les vérifications de conformité demandées.

La subvention est plafonnée à 25 000 €.

L'investissement minimum de l'entreprise doit être de 2 000 €.

Quelles sont les modalités de versement ?

Le versement de la subvention s'effectue en une seule fois par la Carsat, après réception et vérification par celle-ci des pièces justificatives.

Informations pratiques

Quelle démarche à suivre ?

Auprès de quel organisme

La demande de subvention se fait directement en ligne sur le site net-entreprises en passant par le compte accidents du travail / maladies professionnelles (AT/MP) de l'entreprise.

Ce moyen permet de réserver plus rapidement la subvention et de suivre en ligne le traitement du dossier.

En cas d'éventuelles difficultés à effectuer la demande en ligne via le compte AT/MP, l'entreprise peut de manière exceptionnelle, l'adresser par mail à sa caisse régionale de rattachement (Carsat, Cramif ou CGSS). En téléchargeant et remplissant le formulaire de réservation.

Éléments à prévoir

Les documents à joindre au dossier sont :

- une attestation URSSAF intitulée "Attestation de fourniture des déclarations sociales et paiement des cotisations et contributions sociales" datant de moins de 6 mois sur laquelle figure l'effectif,
- une copie du (des) devis détaillé(s) ou du (des) bon(s) de commande(s),

- une copie de la ou des factures acquittées comportant :
 - le nom du fournisseur et son SIRET,
 - le nom de l'entreprise,
 - la référence de la facture, le cas échéant,
 - la date de la facture,
 - la désignation de la prestation (pour chaque élément : libellé, quantité, montant unitaire, montant total HT),
 - la référence et la date du bon de commande,
 - la référence du bon de livraison (ou de prestation réalisée), le cas échéant,
 - la date d'intervention en cas d'installation de matériel, le cas échéant,
 - la TVA,
 - si l'établissement n'est pas assujéti, une attestation de non assujettissement à la TVA doit être fournie,
 - les acomptes avec dates de paiement,
 - en cas de paiement d'acomptes, les factures de paiement des acomptes devront être fournies,
 - les remises éventuelles,
 - le montant total,
 - le mode de règlement,
 - la mention acquittée avec la date et la signature manuscrite de l'établissement,
- un RIB électronique (fichier au format pdf)]. Si la raison sociale figurant sur le RIB est différente de celle de l'établissement, apposer sur le RIB en original :
 - le cachet de l'entreprise,
 - la date,
 - la signature du responsable légal de l'entreprise ainsi que sa fonction.

L'entreprise doit également fournir, pour les éléments "monte-plat" et "monte-charge", le rapport de vérification attestant de la conformité de l'installation et la facture de l'organisme de contrôle.

L'envoi des documents nécessaires au versement de la subvention est à faire au plus tard dans les 6 mois suivant la confirmation de la réservation.

Organisme

CARSAT

Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail

- **Accès aux contacts locaux**
Web : www.risquesprofessionnels.ameli.fr/...

Fichiers attachés

- [Formulaire de réservation/demande de subvention TPE Cuisine+ Sûre](#) (19/02/2021 - 70.6 Ko)