

# RÉCAPITULATIF DU PERIMETRE D'INTERVENTION

RÉPARTITION DES CHARGES ET MISSIONS

## ANNEXE 01 au CCTP - Marché de restauration du Pôle IURC

1. L'IMMOBILIER	UGECAM	PRESTATAIRE
LOCAUX - Mise en conformité, Réparation et Gros entretien	X	
ASCENCEURS - Entretien et Maintenance	X	
MONTES CHARGES - Entretien et Maintenance	X	
CHAUFFAGE VENTILATION - Abonnement et consommations	X	
EAU - Abonnement et consommations	X	
GAZ - Abonnement et consommations	X	
ELECTRICITE - Abonnement et consommations	X	
RESEAUX ELECTRIQUES - Entretien et Maintenance, y compris luminaires	X	
RESEAUX CANALISATIONS - Entretien et Maintenance	X	
CONTROLES DE SECURITE ANNUELS - Y compris incendie et extincteurs	X	
DESINSECTISATION / DERATISATION - Traitement	X	
RESEAUX VENTILATION - Entretien et Maintenance	X	
MATERIELS LUTTE CONTRE LES INCENDIES - mise en place et maintenance	X	
2. LE MATERIEL	UGECAM	PRESTATAIRE
MATÉRIEL APPARTENANT À L'UGECAM ALSACE - Maintenance préventive	X	
MATÉRIEL APPARTENANT À L'UGECAM ALSACE - Entretien		X
MATÉRIEL APPARTENANT À L'UGECAM ALSACE - Réparation	X	Participation aux frais
TOUT MATÉRIEL NON-MIS À DISPOSITION PAR L'UGECAM ALSACE - Acquisition, maintenance, réparation		X
VAISSELLE DES PATIENTS - Fourniture et renouvellement	X	Participation aux frais
VAISSELLE DU PERSONNEL - Fourniture et renouvellement (self)		X
PETITS MATERIELS DE CUISINE	X	Participation aux frais
3. LA CUISINE	UGECAM	PRESTATAIRE
NETTOYAGE DES LOCAUX - Cuisine, réserve, local à déchet, circulations		X
LOCAUX - Nettoyage des vitrages intérieurs et extérieurs		X
ENTRETIEN DES VESTIAIRES ET SANITAIRES		X
ENTRETIEN DU MATERIEL DE CUISINE ET PLONGE BATTERIE		X
FOURNITURE DES PRODUITS D'ENTRETIEN - Nettoyage des locaux		X
FOURNITURE DES PRODUITS D'ENTRETIEN - Matériel de cuisine		X
FOURNITURE DES PRODUITS D'ENTRETIEN - Plonge Batterie		X
FOURNITURE DES PRODUITS LESSIVIELS - Plonge Vaisselle (self+ patients)		X
TENUES DU PERSONNEL - Prestataire => Fourniture et entretien		X
TELEPHONE - Abonnement et communications		X
INTERNET - Abonnement et communications		X
HOTTES DE CUISINE - Dégraissage des grilles	X	
BACS A GRAISSE - Vidange	X	
HUILES USAGEES - Evacuation et traitement		X
DECHETS - Conditionnement et évacuation jusqu'au local déchet de l'UGECAM ALSACE		X
ANALYSES BACTERIOLOGIQUES - Contrôle des prélèvements		X
AUDIT DIAGNOSTIC DES LOCAUX		X
MATERIEL INFORMATIQUE		X
FOURNITURES DE BUREAU - CONSOMMABLES INFORMATIQUES		X
ENTRETIEN DES CANIVEAUX ET DES SIPHONS DE SOL		X
REALISATION ET CONSERVATION DES PLATS TEMOINS		X
4. LA PRODUCTION DES REPAS	UGECAM	PRESTATAIRE
APPROVISIONNEMENT DES DENRÉES		X
RÉCEPTION DES DENRÉES		X
CONTRÔLE DES DENRÉES		X
STOCKAGE DES DENRÉES		X
FABRICATION DE TOUS LES REPAS SERVIS AUX PATIENTS, PERSONNELS, ET AUTRES CONVIVES		X
FABRICATION DES REPAS EN TEXTURES MODIFIÉES		X
FABRICATION DES REPAS TENANT COMPTE DES ALIMENTATIONS THÉRAPEUTIQUES		X
STOCKAGE DES REPAS ET REMISE EN TEMPÉRATURE		X
5. LE TRANSPORT DES REPAS depuis la cuisine centrale	UGECAM	PRESTATAIRE
MISE A DISPOSITION DU VEHICULE DE TRANSPORT		X
MISE A DISPOSITION DES MATERIELS DE TRANSPORT - Chariots (le cas échéant), bacs, etc.		X
FRAIS D'ESSENCE ET D'ENTRETIEN DU VEHICULE		X
MAINTENANCE DES MATÉRIELS DE TRANSPORT DU TITULAIRE - Véhicule, chariots (le cas échéant), etc.		X
PRESTATION DE TRANSPORT vers la cuisine satellite		X
6. LE SELF DU PERSONNEL	UGECAM	PRESTATAIRE
NETTOYAGE DES LOCAUX - Outils de service, matériels, tables, chaises, sols, etc.		X
FOURNITURE DES PRODUITS D'ENTRETIEN - Nettoyage des locaux		X
FOURNITURE DES PRODUITS D'ENTRETIEN - Matériel et mobilier		X
7. LES FOURNITURES JETABLES	UGECAM	PRESTATAIRE
Calots, Charlottes, Gants, Tabliers jetables, kit visiteurs		X
Essuies mains, Papier Toilettes, Savon bactéricide, Gel hydroalcoolique		X
Film alimentaire, papier cuisson, papier aluminium		X
Serviette jetable (selfs)		X
Lingettes désinfectantes à usage alimentaire		X
Sacs poubelle		X
8. SERVICE DES REPAS ET PETITS DEJEUNERS	UGECAM	PRESTATAIRE
PREPARATION DES DOTATIONS PETITS DEJEUNERS		X
PREPARATION, CONDITIONNEMENT ET ALLOTISSEMENT DES CHARIOTS : petits déjeuner Illkirch/Strasbourg		X
PREPARATION, CONDITIONNEMENT ET ALLOTISSEMENT DES CHARIOTS : petits déjeuner Schirmeck	X	
PREPARATION, CONDITIONNEMENT ET ALLOTISSEMENT DES CHARIOTS : déjeuners et diners des 3 sites		X
BRANCHEMENT - MISE SOUS TENSION DES CHARIOTS REPAS		X

DISTRIBUTION DES PLATEAUX EN CHAMBRE	X	
DEBARRASSAGE DES PLATEAUX EN CHAMBRE	X	
ACHEMINEMENT ET RETOUR DES CHARIOTS (vers la cuisine)	X	
DEROCHAGE, LAVAGE, ET RANGEMENT VAISSELLE		X
NETTOYAGE DES CHARIOTS REPAS		X
NETTOYAGE DES ECHELLES DE DEBARRASSAGE		X
NETTOYAGE DES CHARIOTS PETIT DEJEUNER		X
DISTRIBUTION DES BOISSONS, COLLATIONS	X	
FRAIS D'IMPRESSION DES MENUS, PLAQUETTES, INVITATIONS		X
<b>9. FRAIS GENERAUX</b>	<b>UGECAM</b>	<b>PRESTATAIRE</b>
ASSURANCES RESPONSABILITE CIVILE ET INTOXICATION ALIMENTAIRE	X	X
IMPOTS ET TAXES liés à la prestation		X
REDEVANCE D'ENLEVEMENT DES ORDURES MENAGERES	X	
FRAIS DE CONTRÔLE BACTERIOLOGIQUES		X
VÊTEMENTS PROFESSIONNELS - Fourniture et nettoyage pour son personnel		X
<b>10. FONCTIONNEMENT DU MARCHE</b>	<b>UGECAM</b>	<b>PRESTATAIRE</b>
EMISSION DES BESOINS QUANTITATIFS DE REPAS	X	
ELABORATION DES MENUS	Validation	X
PARAMÉTRAGE DU LOGICIEL - Menus, fiches repas, allergènes, etc.		X
PARAMÉTRAGE DU LOGICIEL - Patients, allergies, non-goûts	X	
PLAN DE MAITRISE SANITAIRE - Du lieu de production au lieu de distribution : mise en œuvre et suivi		X
PLAN DE MAITRISE SANITAIRE - Dès le début de la distribution : mise en œuvre et suivi	X	
ANIMATIONS	X	X
FORMATION CONTINUE DU PERSONNEL		X
RAPPORT D'ACTIVITE		X
LICENCE (logiciel de gestion des repas)	X	
MATERIEL INFORMATIQUE		X
ÉVALUATIONS RÉGULIÈRES ET GESTION DES RÉCLAMATIONS		X
ENQUETE DE SATISFACTION	X	X
AUDIT	X	X