

**ANNEXE 2 - GRILLE DES RESPONSABILITES CONCERNANT L'EXPLOITATION
DES ESPACES SUR LE RESTAURANT ADMINISTRATIF**

DESIGNATION	ENG	titulaire
1. Bâtiment - entretien <u>technique</u> (back office et salles de restauration) (Hors nettoyage)		
Plafonds / faux plafonds	X	
Sols (carrelage, murs, poteaux)	X	
Murs / cloisonnement / faïences / bardages	X	
Peintures	X	
Serrurerie	X	
Vitres	X	
Portes / fenêtres	X	
2. Hydraulique et plomberie générale sanitaire		
Vidange (hors opérations citées au point n°7)	X	
Dégorgements (hors opérations citées au point n°7)	X	
Fuites	X	
Contrat d'entretien pour le traitement de l'eau		X
Gros travaux / extensions / modifications	X	
3. Electricité générale		
Entretien systématique (connexion, nettoyages, armoires)	X	
Dépannage	X	
Gros travaux / remise en conformité / extensions / modifications	X	
4. Installations thermiques		
Production d'eau chaude sanitaire	X	
Entretien chauffage et traitement d'air	X	
Gros travaux / remise en état / modifications / extensions	X	
Entretien installations de chauffage	X	
5. Extractions		
Entretien électromécanique / ventilateurs et tourelles	X	
Nettoyage gaines et extracteurs	X	
Nettoyage hebdomadaire des filtres		X
6. Contrôles réglementaires		
Extincteurs	X	
Installations de chauffage et d'électricité	X	
Monte-charge / ascenseur	X	
Contrôles bactériologiques (denrées / surface / audit hygiène)		X

DESIGNATION	ENG	titulaire
Légionellose		X
Dératisation / désinsectisation	X	
Adoucisseurs situés dans le périmètre restauration		X
Visites médicales du personnel du titulaire		X
7. Curage du système d'évacuation des graisses		
Hydrocurage préventif		X
Canalisations des eaux usées grasses		X
Station de séparation des graisses		X
Transport des graisses		X
Destruction des graisses		X
8. Sel pour station d'adoucissement		X
9. Entretien des locaux et des équipements (Nettoyage)		
Nettoyage quotidien des locaux de restauration (production et annexes)		X
Nettoyage quotidien des locaux de restauration (salle de restaurant, zone de distribution, sanitaires du personnel)		X
Nettoyage des vitres (seulement cloisons vitrées et couloir d'accès entre grill et le local poubelles à la charge du titulaire) Les autres vitres sont à la charge de l'ENG		X
Nettoyage quotidien des équipements mis à disposition		X
Nettoyage quotidien des mobiliers de la salle de restaurant		X
Nettoyage quotidien des fours micro-ondes et des fontaines à eau mis à disposition des convives		X
10. Maintenance		
Maintenance préventive et curative de l'ensemble des équipements de restauration mis à disposition par le pouvoir adjudicateur		X
Maintenance du système d'alarme des chambres froides		X
Maintenance des équipements de la salle de restaurant (micro-ondes, fontaines à eau et machine à glaçons)		X
Maintenance des équipements mis à disposition par le titulaire (notamment ceux attachés le cas échéant aux concepts de restauration mis en place)		X
11. Renouvellement des équipements		

DESIGNATION	ENG	titulaire
Mise à disposition des équipements de restauration (y compris micro-ondes, fontaines à eau et machine à glaçons)	x	
Renouvellement du petit matériel d'exploitation et de la verrerie / vaisselle / platerie		x
Renouvellement des équipements de restauration mis à disposition par le pouvoir adjudicateur	x	
Dotation initiale et renouvellement des matériels / équipements attachés aux concepts de restauration mis en place	x	
12. Abonnements et consommations		
Téléphonie / fax	x	
Eau	x	
Electricité / gaz	x	
13. Système d'encaissement		
Mise à disposition des caisses		x
Abonnement / raccordement du système d'encaissement		x
Abonnement encaissement carte bancaire		x
Maintenance du système d'encaissement		x
14. Collecte et traitement des déchets		
Tri (avant la plonge), compactage des cartons et évacuation dans la poubelle de tri sélectif		x
Evacuation des déchets triés vers le local poubelles		x
Evacuation définitive des déchets et prise en charge du coût associé	x	
Nettoyage des containers	x	
Nettoyage du local poubelles	x	
Nettoyage des tables de tri		x
Vidage du bac à graisse		x
Enlèvement des huiles usagées		x
Collecte et valorisation des bio déchets		x
15. Fournitures d'exploitation et de consommables		
Fourniture des produits d'entretien et des sacs poubelles		x
Fourniture des matériels de nettoyage		x
Fourniture des serviettes en papier		x
Fourniture de bureau		x
Fourniture des consommables (système d'encaissement,...)		x

DESIGNATION	ENG	titulaire
16. Vêtements de travail des personnels du titulaire		
Fourniture et entretien		x
17. Signalétique et décoration		
Mise en place de la signalétique à l'entrée du restaurant, sur la zone de distribution et la salle de restaurant (après validation par le pouvoir adjudicateur)		x
Mise en place de la signalétique sur la cafétéria (après validation par le pouvoir adjudicateur)		x