

028.24 - Annexe 2 - Répartition des matériels

	France Travail	Le titulaire
I INSTALLATIONS		
A Bâtiment		
Bâtiment gros œuvre	X	
Bâtiment second œuvre	X	
Mûrs, sols, plafonds, peintures, carrelages	X	
Menuiseries	X	
Vitrierie	X	
Serrurerie	X	
Électricité	X	
Plomberie	X	
Sanitaire	X	
Génie climatique (chauffage, ventilation, climatisation)	X	
B Matériel et équipements de cuisine et de salle		
Matériel de cuisson	X	
Chambres froides	X	
Laverie	X	
Matériel de distribution	X	
Installations générales	X	
Mobilier de la salle du restaurant (tables, chaises, étagères)	X	
Fontaines à eau réfrigérées de la salle de restaurant	X	
Four à pizza	X	
Vitrine(s) réfrigérante(s)	X	
Équipements de la cafétéria (machine à café, etc.)		X
1 four à micro ondes	X	
C Installations techniques		
Ventilation	X	
Plomberie	X	
Électricité	X	
Chauffage	X	
Adoucisseurs	X	
Monte-charge	X	
Sécurité incendie, extincteurs	X	
II ENTRETIEN TECHNIQUE		
A Entretien curatif		
Gros matériel de cuisine:		
- Matériel de cuisson		X
- Hottes de cuisine		X
- Chambres froides		X
- Laveries		X
- Matériel de distribution		X
- Four à pizza, vitrine(s) réfrigérante(s), équipement cafétéria (machine à café, etc.)		X
B Entretien préventif et courant		
Gros matériel de cuisine cité ci-dessus		X
Petit matériel de cuisine (batterie)		X
Conteneurs		X
Salles de restaurants (tables, chaises, étagères)		X
Distribution		X
Fours à micro ondes		X
Cuisine et locaux de service (murs, sols, carrelages)		X
Réserves et lieux de stockage		X
Ascenseur utilisé pour la réception et le transport intérieur des marchandises		X

Enlèvement des déchets jusqu'au point d'évacuation		X
Sanitaires clients du restaurant	X	
Sanitaires et vestiaires du personnel du restaurant		X
Fourniture produits sanitaires pour le personnel du restaurant (savon, papier, essuie-main, etc.)		X
C Nettoyages spéciaux (avec contrats de maintenance)		
Ventilation		X
Extraction		X
Nettoyage et entretien filtres des hottes		X
Ramonage des gaines		X
Nettoyage gaines		X
Dépoussiérage des bouches d'aération		X
Baies vitrées intérieures et murs du restaurant	X	
Baies vitrées extérieures	X	
Fontaines à eau réfrigérées		X
Dératisation, Désinsectisation, Désinfection		X
Vidange des bacs à graisse		X
Nettoyage des boîtes à fécule		X
Abords des zones de livraison et stockage		X
III MATÉRIEL ET PETIT MATÉRIEL DE CUISINE ET DE SALLE		
Dotation initiale et renouvellement de la grosse batterie de cuisine	X	
Dotation initiale et renouvellement des ustensiles de cuisine (casseroles, etc.)		X
Dotation initiale et renouvellement vaisselle, verrerie, couverts		X
Dotation initiale et renouvellement vaisselle de la cafétéria		X
Plateaux (dotation initiale et renouvellement)		X
IV CONTRÔLES SANITAIRES		
Analyses bactériologiques		X
Visites médicales du personnel de cuisine		X
V LINGE		
Fourniture et entretien des tenues du personnel et accessoires (professionnels (vêtements, chaussures de sécurité, coiffes, gants, etc.)		X
Fourniture du linge de cuisine et de service		X
VI AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION		
Eau (abonnement et consommation)	X	
Électricité (hors climatisation et chauffage)	X	
Gaz (abonnement et consommation)	X	
Téléphone (abonnement et consommation, maintenance)	X	
Produits lessiviels et d'entretien		X
Accessoires de nettoyage (balais, brosses, etc.)		X
Serviettes en papier		X
Fournitures administratives (imprimés de gestion, papeterie, fournitures de bureau)		X
Signalisation et décoration		X
Location de conteneurs et enlèvement des déchets	X	
Assurance responsabilité civile, exploitation et professionnelle		X
Taxe professionnelle		X
VII INFORMATIQUE		
Fourniture et maintenance du système d'encaissement		X
Fourniture des badges magnétiques	X	
Consommables informatiques		X