|  |
| --- |
| ANNEXE 2 DU CCTP – REPARTITION DES CHARGES ENTRE LE POUVOIR ADJUDICATEUR ET LE TITULAIRE |

| **DESIGNATION** | **POUVOIR ADJUDICATEUR** | **TITULAIRE** |
| --- | --- | --- |
| **1. Bâtiment - entretien technique** |  |  |
| Plafonds / faux plafonds | x |  |
| Sols (carrelage, murs, poteaux) | x |  |
| Murs / cloisonnement / faïences / bardages | x |  |
| Peintures | x |  |
| Serrurerie | x |  |
| Vitres | x |  |
| Portes / fenêtres | x |  |
| Entretien et changement des filtres des hottes | X |  |
|  |  |  |
| **2. Hydraulique et plomberie générale sanitaire** |  |  |
| Vidange et hydrocurage préventif | x |  |
| Dégorgements | 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 |  |
| Ampoules / douilles / néons | 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 |
| Légionellose | x |  |
| Dératisation / désinsectisation | x |  |
| Adoucisseur | x |  |
| Visites médicales du personnel du TITULAIRE |  | x |
|  |  |  |
| **7. Curage du système d’évacuation des graisses** |  |  |
| 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 quotidien des locaux de restauration (production, zone de distribution et annexes) |  | x |
| Nettoyage quotidien des locaux de restauration (salle de restaurant, sanitaires des convives) | x |  |
| Nettoyage des vitres | 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 |  |
| Nettoyage quotidien des mobiliers et de la salle de la cafétéria (hors back-office) | x |  |
| Nettoyage du dépose plateaux |  | 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** |  |  |
| 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 |
| Vidange 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 |
|  |  |  |
| **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 |