

## 4\_Annexe\_4\_Repartition\_charges\_exploitation.xlsx

[illegible]

#### 4\_Annexe\_4\_Repartition\_charges\_exploitation.xlsx

INSTALLATIONS CONCERNEES	A LA CHARGE DU	
	CEA/GRENOBLE Sauf en cas de mauvais usage par le titulaire	Titulaire
- Curage et vidange de toutes les canalisations du restaurant	X	X
- Nettoyage des vitres (baies vitrées) interieures et extérieures		
- Curage et vidange des bacs à graisse 4 fois par an (Voir + si nécessaire)		
Bacs à graisse - pompage lavage, curage entrée et sortie et évacuation des graisses et eaux de lavage en centre agréé - 4 fois par an + pompage et nettoyage siphon 4 fois/an		X
<b>Nettoyage spécialisé</b> des sols, des murs et du plafond y compris bouches d'aération ou extraction (> 1,80m de haut) de l'ensemble du restaurant avec intervention d'une société de nettoyage 1 fois par trimestre.		X
<b>Nettoyage</b> quotidien des sols et des murs (< 1,80m de haut) de l'ensemble du restaurant y compris la salle hors sac.		X
<b>Désinsectisation / Dératisation</b> des équipements, matériels et locaux	X	
<b>Nettoyage</b> quotidien des tables, des chaises, de tout le materiel de cuisine et autres materiels divers, de la verrerie, de la vaisselle, des abords sur un périmètre de 10 mètres (dont les entrées, couloirs, escaliers intérieurs et extérieurs, cendriers, salle hors sac, terrasses, ...) et des siphons de sol.		X
<b>Nettoyage global</b> des sanitaires (personnel et convives), fourniture papier toilette, distributeurs de savons et essuie-mains, enlèvement déchets. Maintenance et changement des distributeurs savons et essuie-mains.		X
<b>OBLIGATIONS DE SECURITE</b> (Visites médicales du travail et chaussures de sécurité adaptées au carrelage indice R11)		X
<b>CONTROLES SANITAIRES</b> (Analyses bactériologiques mensuelles sur 6 échantillons prelevés + 1 Audit bacteriologique trimestriel)		X
<b>AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION</b>		
- Téléphone (abonnement et consommations)		X
- Repas des personnels		X
- Fourniture de produits lessiviels et d'entretien - des produits lessiviels et d'entretien exclusivement éco responsables pour le lavage en machine		X
- Pour le nettoyage des sols, vitres, murs et plans de travail (Presence d'une machine Aquama technologie solution combinée détergente et désinfectante simultanée)		X
- Fourniture des sels et filmogène et mise en place pour les adoucisseurs d'eau		X
- Serviettes en papier 100% recyclés		X
- Fourniture des imprimés de gestion, papeterie		X
- Fournitures rouleaux de caisses Sagere		X
- Fourniture de bureau et consommables informatiques		X
- Animations, signalétique		X
- Enquête de satisfaction		X
- Fourniture et blanchissage des tenues professionnelles 100% en fibres citoyennes		X
- Fourniture et blanchissage du linge nécessaire à l'exploitation dont les nappes et serviettes pour les salons		X
- Fourniture de l'appareil CB + papier rouleau avec maintenance (objectif : continuité de service)		X
- Fourniture et entretien des véhicules adaptés aux transports de denrées sur le centre.		X

#### 4\_Annexe\_4\_Repartition\_charges\_exploitation.xlsx

INSTALLATIONS CONCERNEES	A LA CHARGE DU	
	CEA/GRENOBLE Sauf en cas de mauvais usage par le titulaire	Titulaire
- Fournitures de produits sanitaires : papiers, savons, essuie-main, déodorant ...		X
- Evacuation des huiles usagées		X
- Emballages permettant le tri et les évacuations des déchets		X
- Entretien et fourniture des conteneurs de déchets		X
- Location machines à cafés		X
- Gestion, tri, évacuation et valorisation des déchets conformément au cahier des charges (biodéchets, cartons, acier alu, verre, ...)		X
<b>ASSURANCES – TAXES DIVERSES</b>		
- Assurance responsabilité civile, assurance incendie, vol, perte de marchandises, taxes diverses		X
<b>INFORMATIQUE SELF ET INVITES</b>		
Fournitures, maintenance du système de gestion et embossage des badges ou cartes de restauration individuels. Contrat Exploitation du système de gestion des restaurants du CEA Grenoble	X	