

## Annexe n° 01 du Cahier des Clauses Techniques Particulières

### Répartition des charges d'entretien et de maintenance des locaux, équipements et consommables

	AERM	Titulaire
<b>1° MAINTENANCE TECHNIQUE, REPARATIONS</b>		
<b>A/ Equipement</b>		
Cuisine, friteuse, sauteuse, hotte	X	
Laverie	X	
Armoires froide/matériels frigorifiques	X	
Chaise, tables, étagères, etc...	X	
Téléphone	X	
Ligne de self,	X	
Système d'encaissement et périphérique d'impression		X
Eventuel équipements mis en place par le prestataire (cafetière, présentoirs...)		X
<b>B/ Bâtiment (second œuvre, mur, sols, cuisine)</b>		
Revêtement	X	
Menuiserie	X	
Vitrerie	X	
Serrurerie	X	
Electricité	X	
Plomberie, sanitaire	X	
Génie climatique (chauffage, ventilation, climatisation)	X	
Hotte de cuisine	X	
Sécurité incendie	X	
<b>2° FOURNITURES - CONSOMMABLES - SERVICES</b>		
Eau (abonnement et consommation)	X	
Electricité, gaz (abonnements et consommation)	X	
Frais de téléphone (liaisons externes)		X
Vêtements de travail (fourniture, blanchisserie), gants,...		X
Contrôles sanitaires		X
Contrôles réglementaires (électricité, gaz, incendie, ...)	X	
Produits sanitaires, produits lessiviels		X
Autres produits d'entretien, sacs poubelles, ...		X
Petits outillage de nettoyage (brosses, balais, etc...)		X
Produits de nettoyage des grilles de hottes	X	
Dératisation/désinsectisation	salle du restaurant	Cuisine, laverie, chambres froides
Serviettes en papier pour le restaurant		X
Fournitures de bureau, affranchissement, ...		X
Titres de paiement (badges)	X	

Systèmes d'encaissement et périphérique d'impression		X
Consommables du système d'encaissement		X
Formation sur caisse		X
Collecte sélective des déchets (location bacs, enlèvement)	X	
<b>3° RENOUVELLEMENT DU MATERIEL CONSOMMABLE</b>		
<i>(sous réserve usage normal)</i>		
Petits ustensiles de cuisine	X	
Batterie de cuisine	X	
Vaisselle, verrerie, couverts	X	
Plateaux	X	
Signalisation, signalétique, décoration mobile		X
<b>4° ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>		
Matériels de cuisine		X
Petit matériel		X
Ligne de self (mobilier, comptoir), friteuse		X
Sol zones techniques (cuisine, laverie, chambres froides + intérieur ligne de self)		X
Zone déchets (local poubelles, biodéchets)		X
Nettoyage des murs toute hauteur : cuisine, locaux techniques, réserves, ...		X
Vitrerie (intérieure, extérieure)	X	
Armoires froides/matériels frigorifiques		X
Tables, chaises, bureaux cuisine		X
Tables, chaises salle de restaurant	X	
Sol zone clients	X	
Bac à graisse	X	
Accès, abords (livraisons, local poubelles)		X
<b>5° PROTECTION DES LOCAUX</b>		
Gardiennage	X	
Contrôle d'accès	X	
<b>6° AUTRES FRAIS</b>		
Assurance, frais bancaires, ...		X
Frais de repas à thème		X
Enquêtes de satisfaction		X