

TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES RESTAURANTS

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
FLUIDES			
Abonnements	Téléphone		X
	Abonnement internet		X
	Eau	X	
	Electricité	X	
Consommations	Téléphone		X
	Abonnement internet		X
	Eau	X	
Consommations zones techniques - distribution	Electricité et gaz hors chauffage et climatisation	X	
	Electricité et gaz pour chauffage	X	
	Electricité et gaz pour climatisation	X	
Consommation zones convives (salle à manger)	Electricité et gaz hors chauffage et climatisation	X	
	Electricité et gaz pour chauffage	X	
	Electricité et gaz pour climatisation	X	
CONTRAT D'ENTRETIEN			
Plomberie	Entretien de la distribution des eaux	X	
	Entretien courant et réparation des pompes, canalisations d'évacuation	X	
	Robinetterie (après vanne)	X	
Installations thermiques	Entretien des systèmes de production d'eau chaude sanitaire	X	
	Entretien du chauffage et du traitement de l'air	X	
	Répartition, modification, renouvellement des installations	X	
Electricité	Relamping toutes zones	X	
	Entretien des réseaux de l'éclairage normal et de sécurité	X	
	Entretien de réseaux de courant faible (téléphonique, informatique...)	X	
	Entretien et réparation des installations électriques, de l'alarme incendie et de l'alarme anti-intrusion	X	
Système d'extraction	Nettoyage et entretien systématique des hottes et des filtres à graisse	X	
	Entretien et nettoyage des extracteurs, des gaines et tourelles (2 fois par an)	X	
Ventilation Mécanique Contrôlée	V.M.C Zones techniques	X	
	V.M.C Zone convives	X	
Lutte contre les nuisibles	Dératisation	X	
	Désinsectisation	X	
Bac à graisse	Vidange et entretien du système	X	
Gestion des déchets triés	Enlèvement	X	
	Location containers	X	
Sols	Nettoyage industriel des zones techniques	X	
	Nettoyage industriel des zones de distribution	X	
	Nettoyage industriel des zones convives	X	
Revêtements (peintures, moquettes, vitres)	Réparation ou renouvellement	X	

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
CONTROLES			
Gardiennage et alarme des locaux	Contrat d'entretien et d'interventions	X	
Système alerte équipements techniques froids	Télémaintenance froid ou astreinte ou procédure	X	
Contrôle des installations électriques		X	
Contrôle extincteurs		X	
Contrôle bactériologiques et sanitaires			X
Contrôle hygiène extérieur ou interne			X
Potabilité de l'eau en sortie zone technique			X
Analyse eau zone technique			X
Analyse eau fontaines			X
DOTATION-RENOUVELLEMENT MATERIEL			
Dotation			
	Matériels d'encaissement : caisses, logiciels, bornes	X	
	e-chargement et accompagnement	X	
	Lecteurs de badges	X	
	Badges unique pour accès immeuble multitechnique.	X	
	Badges basiques	X	
	Equipement informatique de gestion		X
	Matériel de bureautique		X
	Mobilier de bureau		X
	Signalétique		X
	Elements de décoration mobile		X
	Verrerie vaisselle, plateaux, couverts	X	
	Batterie de cuisine (gastronomes, platerie), petits appareils, petits matériels légers, ustensiles	X	
	Gros matériels de cuisine et installations frigorifiques	X	
	Distributeurs automatiques cafétéria	X	
	Système alerte équipements techniques froids	X	
	Containers à déchets	X	
Renouvellement à l'identique			
	Matériels d'encaissement : caisses, logiciels, bornes	X	
	e-chargement et accompagnement	X	
	Lecteurs de badges	X	
	Badges unique pour accès immeuble multitechnique.	X	
	Badges basiques	X	
	Equipement informatique de gestion		X
	Matériel de bureautique		X
	Mobilier de bureau		X
	Signalétique		X
	Elements de décoration mobile		X
	Verrerie vaisselle, plateaux, couverts	X	
	Batterie de cuisine (gastronomes, platerie), petits appareils, petits matériels légers, ustensiles	X	
	Gros matériels de cuisine et installations frigorifiques	X	
	Distributeurs automatiques cafétéria	X	
	Système alerte équipements techniques froids	X	
	Containers à déchets	X	

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
MAINTENANCE MATERIEL			
Maintenance curative et préventive	Equipements techniques chauds	X	
	Equipements techniques froids	X	
	Matériel de rafraîchissement d'air (Zones techniques réfrigérées)	X	
	Petits matériels	X	
	Monte-charges	X	
	Matériels d'encaissement (caisses, logiciels, bornes)	X	
	Lecteurs de badges	X	
	Distributeurs automatiques cafétéria	X	
	Système alerte équipements techniques	X	
	Climatisation salle à manger	X	
	Informatique bureau	X	
FOURNITURES DIVERSES			
Fournitures administratives	Affranchissement		X
	Document administratifs		X
	Fournitures de bureau		X
Matériels de bureau et informatique	Consommables		X
	Petit matériel de bureau		X
Matériels pour entretien et nettoyage	Matériels nécessaires au nettoyage et à la désinfection des locaux et des matériels		X
Produits d'entretien et lessiviels	Produits d'entretien et produits lessiviels nécessaires à l'entretien et au nettoyage désinfection des locaux et des matériels		X
	Produits sanitaires (savon papier) zones techniques et distribution		X
	Produits sanitaires (savon papier) sanitaires convives		X
Consommables	Gel hydroalcoolique, serviettes papier, gants à usage unique, calots, papier essuie tout, sacs poubelle, boîtes à usage unique, ...		X
Linge - vêtements de travail	Fourniture et entretien du linge		X
	Tenues de travail et de service		X
	Chaussures de sécurité		X
Sels	Sels pour adoucisseurs	X	
AUTRES FRAIS			
Assurance	Assurance responsabilité civile et intoxications		X
	Assurance risques locatifs	X	
Banque	Frais bancaires		X
Journée à thème.	Frais de journée à thème		X
Enquête de satisfaction	Enquête annuelle		X
Pour sites livrés	Frais de livraison		X
Pour site livrés par une cuisine centrale	Taxe de cuisine centrale versée aux communes		X

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
NETTOYAGE - DESINFECTION			
Nettoyage zones techniques	Sols		X
	Murs en dessous 1m80		X
	Murs au dessus 1m80	X	
	Vitres intérieures et extérieur	X	
	Plafonds	X	
	Bouches d'aération/V.M.C	X	
	Monte-charges	X	
	Containers à déchets et local dédié	X	
	Caniveaux et siphons de sol		X
Nettoyage zones de distribution et zones convives	Sols distribution côté personnel de restauration		X
	Sols distribution côté convives		X
	Murs en dessous 1m80 distribution côté personnel restauration	X	
	Murs en dessous 1m80 distribution côté convives	X	
	Murs au dessus 1m80 distribution côté personnel restauration	X	
	Murs au dessus 1m80 distribution côté convives	X	
	Cloisons vitrées deux côtés	X	
	Vitrage du bâtiment	X	
	Plafond distribution côté personnel de restauration	X	
	Plafond distribution côté convives	X	
	Plafond salle à manger	X	
	Bouches d'aération distribution /V.M.C côté personnel de restauration	X	
	Bouches d'aération distribution /V.M.C côté convives	X	
	Bouches d'aération salle	X	
	Mobilier, comptoirs	X	
	Signalétique	X	
	Sols salle à manger	X	
	Murs en dessous 1m80 salle à manger	X	
	Murs au dessus 1m80 salle à manger	X	
	Eléments de décoration mobiles	X	
	Tables, chaises, mange-debout	X	
Nettoyage des accès	Abords utilisés pour livraison et évacuation des déchets	X	
Nettoyage et désinfection des matériels	Verrerie vaisselle, plateaux, couverts	X	
	Batterie de cuisine (gastronomes, platerie), petits appareils, petits matériels légers, ustensiles	X	
	Gros matériel	X	