

CHARGES D'EXPLOITATION PAYEES PAR	RECTORAT	TITULAIRE
Salaires et charges sociales		
Dépenses de personnel (rémunérations et toutes taxes et contributions)		X
Accompagnement et formations de toutes les personnes de l'équipe de cuisine		X
Fourniture et blanchissage des tenues des agents de restauration		X
Fournitures des EPI des personnels de cuisine (y compris chaussures de sécurité)		X
Visite médicale des agents de l'équipe de cuisine		X
Fluides		
Eau, électricité, gaz	X	
Accès internet et ligne téléphonique (abonnement, consommation)		X
Locaux du restaurant		
Entretien des installation et du matériel de lutte contre l'incendie	X	
Maintenance des installations techniques du bâtiment (relamping, CVC, installations électriques, etc...)	X	
Matériel de cuisine		
Fourniture et maintenance du matériel de cuisine (mesures conservatoires et réparations urgentes à organiser après inventaire initial avec le rectorat)	X	
Mise en conformité du matériel de cuisine	X	
Renouvellement de la vaisselle	X	
Nettoyage périodique		
Bac à graisse et conduits de hotte (à organiser par l'exploitant pour intervention)	X	
Nettoyage quotidien de l'ensemble des locaux du restaurant (zone de production, distribution, restaurant, fours à micro-ondes, sanitaires, vestiaires, livraisons, circulations, abords, réserves, etc		X
Nettoyage quotidien de l'ensemble des équipements et matériels du restaurant (tables, chaises, petits et gros matériels de production et de distribution, vaisselle, etc..		X
Fourniture du matériel de nettoyage des locaux du restaurant		X
Fourniture des produits lessiviels pour toutes les zones du restaurant (vaisselle, machine à laver, mains, sanitaires, etc...)		X
Enlèvement des emballages vides et ordures ménagères (organisation du ramassage avec la collectivité)	X	
Tri et préparation des déchets		X
Enlèvement des poubelles (du restaurant au point de ramassage)	X	
Évacuation des huiles usagées		X
Désinfection des locaux		X
Dératisation, désinsectisation	X	
Nettoyage des vitres	X	
Fournitures des jetables et article à usage unique (dans le respect des mesures prévues par la loi egalim et les engagements du titulaire en matière de réduction du volume des dechets)		
Sacs poubelles		X
Toutes zones (papier toilette, essuie mains, etc...)		X
Vêtements de travail à usage unique (coiffes, gants, etc...)		X
Autres produits à usage unique		X
Matériel et logiciel d'encaissement		
Mise à disposition de la caisse	X	
Fourniture et maintenance du logiciel de gestion		X
Contrat de maintenance du logiciel de maintenance et du matériel de caisse		X
Fourniture d'imprimés et de papeterie pour la gestion de l'exploitant		X
Fourniture des badges		X
Divers		
Affranchissement du courrier de restauration	X	
Matières premières denrées alimentaires		X
Animations et repas à thèmes 4 fois par an		X
Signalétiques et visuels		X
Assurance responsabilité civile		X
Prises en charges des analyses batériologiques, des audits d'hygiène et visites		X
Documents et outils d'hygiène et de sécurité (documents d'enregistrement, signalétique hygiène, trousse de sécurité, etc...)		X
Mise à disposition du matériel informatique		X
Fourniture des clés du restaurant	X	