ANNEXE 1: TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
FLUIDES			
Abonnements	Téléphone		X
	Ligne internet Gérant		X
	Ligne internet TPE (Caisse)	X	
	Eau	X	
	Electricité	X	
Consommations	Téléphone		X
	Ligne internet Gérant		X
	Ligne internet TPE (Caisse)	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 (apres 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
Espace verts ou bacs fleurs	Entretien courant, tailles, arrosage, …	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,	X	
	Lecteurs de badges	X	
	Badges unique pour accès immeuble- multitechnique.	X	
	Badges basiques	X	
	Equipement informatique de gestion	X	
	Matériel de bureautique		X (pour le gérant)
	Mobilier de bureau	X	
	Signalétique		X
	Elements de décoration mobile		X
	Verrerie vaisselle, plateaux, couverts	X	
	Batterie de cuisine (gastronormes, platerie), petits appareils, petits matériels légers, ustensiles	X	
	Gros matériels de cuisine et installations frigorifiques	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 (pour le gérant)
	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	

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
	Système alerte équipements techniques froids	X	
	Containers à déchets		X
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	cf. option
	Lecteurs de badges	X	
	Climatisation salle à manger	X	
	Informatique bureau		X (pour le gérant)
Réparations et pièces détachées jusqu'à 150 €	Equipements techniques Chauds	X	
	Equipements techniques froids	X	
	Matériel de rafraîchissement d'air (Zones techniques réfrigérées)	X	
	Petits matériels	X	
	Monte-charges	X	
Réparations et pièces détachées au-delà de 150 €	Equipements techniques Chauds	X	
	Equipements techniques froids	X	
	Matériel de rafraîchissement d'air (Zones techniques réfrigérées)	X	
	Petits matériels	X	
	Monte-charges	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	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

Domaines	Charge d'entretien, de réparation, de renouvellement et d'exploitation	Conservé par le Client	Confié au restaurateur
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
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	
	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