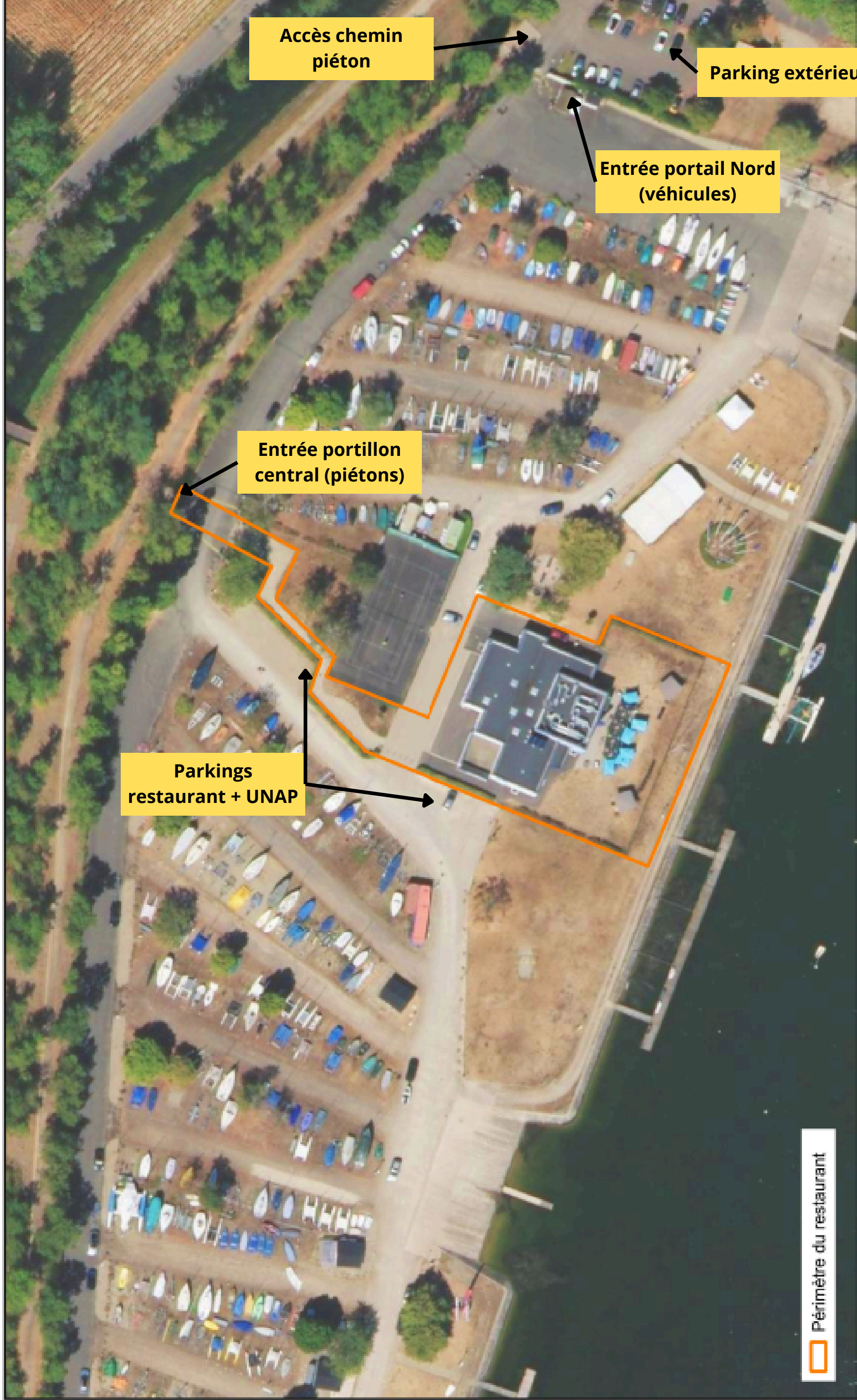


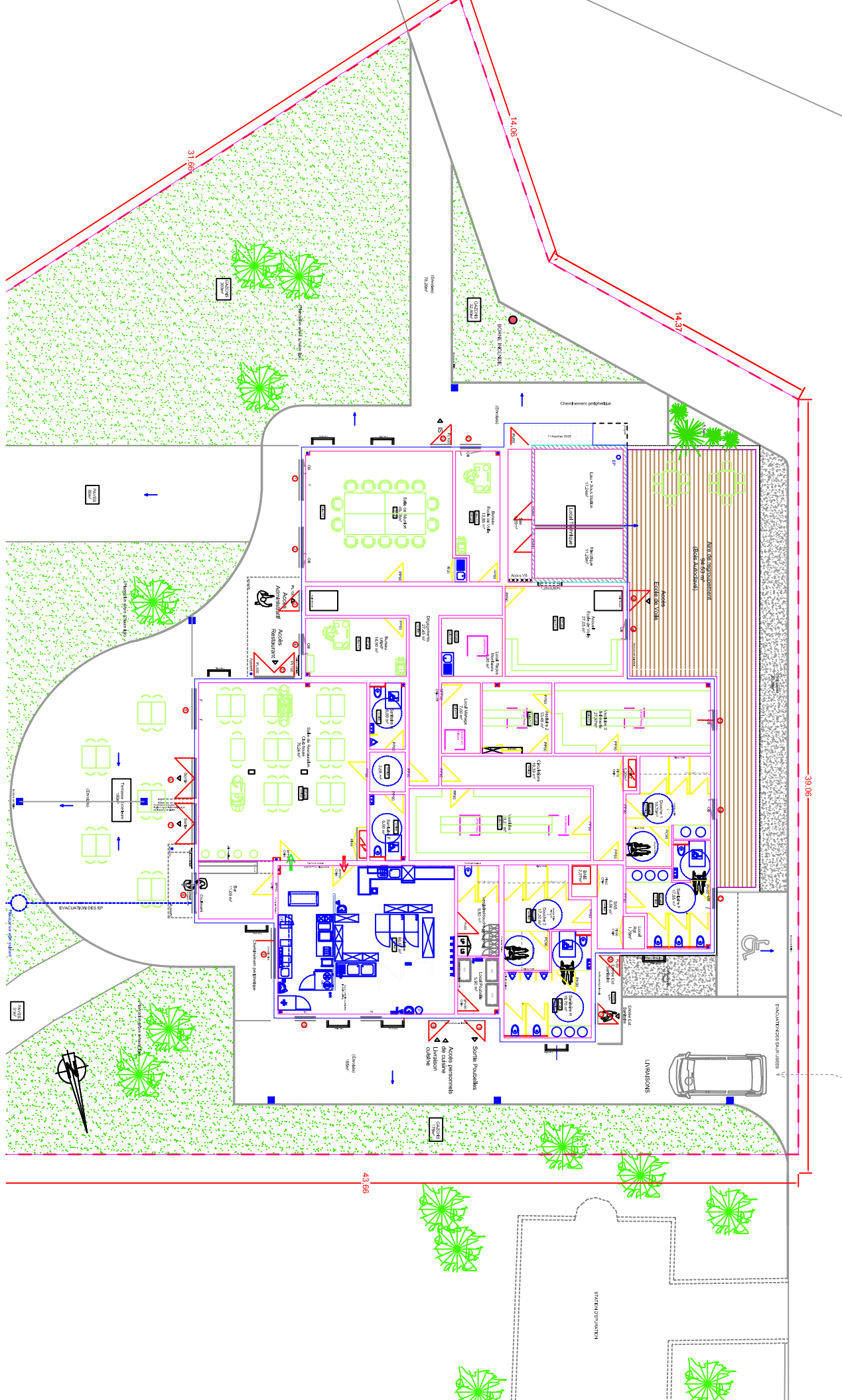
ANNEXE 1 :

Plans du site et des locaux

Restaurant de la base nautique de Plobsheim

Septembre 2025





ANNEXE 2 :

Liste des équipements mobiliers et matériels restaurant

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
Cuisine	RECEPTION / CONTRÔLE / DEBALLAGE	
	Lave-mains réglementaire suspendu à commande fémorale avec poubelle en partie basse	1
	Support sac poubelle mural	1
	Poste de désinfection, tuyau 15 mètres	1
	BUREAU CUISINE	
	Enregistreur de températures 5 entrées	1
	STOCKAGE SEC	
	Rayonnage environ 4,80 ml (étagères métal)	1
	STOCKAGE PRODUITS D'ENTRETIEN	
	Armoire inox toute hauteur sur piétements, environ 2000 x 6000 mm	1
	Porte raclettes suspendu, environ 2000 x 150 mm	1
	STOCKAGE FROID	
	Armoire froide positive de 650 litres de 0 à + 3°C pour les produits carnés et les BOF avec groupe incorporé sur piétements	1
	Armoire froide positive de 650 litres de + 6 à + 8°C pour les fruits et les légumes avec groupe incorporé sur piétements	1
	Armoire froide négative de 650 litres à -21°C pour les produits surgelés avec groupe incorporé sur piétements	1
	LEGUMERIE / DEBOITAGE / DECONDITIONNEMENT	
	Plonge légumerie sur piétements, 2 bacs et 1 égouttoir à gauche, environ 2000 x 700 mm	1
	PREPARATIONS FROIDES	
	Plan de travail sur piétements intégrant 1 bac pour robinet mélangeur, 2 bacs inox GN 1/1 perforés et 1 étagère basse, environ 3200 x 700 mm	1
	Four micro-ondes suspendu	1
	Support bacs à épices de 6 bacs GN 1/6	1
	Stérilisateur à couteaux	1
	Armoire froide positive de 650 litres de 0 à + 3°C pour les produits finis avec porte vitrée avec groupe incorporé sur piétements	1
	Lave-mains réglementaire suspendu à commande fémorale avec poubelle en partie basse	1
	Passe neutre mobile, environ 1500 x 700 mm	1
	CUISSON	
	Ensemble de cuisson électrique profondeur 800mm s'intégrant dans une longueur de 2000mm et comprenant :	
	- 2 Foyers induction sur placard neutre ouvert	1
	- 1 Plaque électrique sur placard neutre ouvert	1
	- 1 Plaque à snacker électrique sur placard chauffant	1
	- 1 Plan de dépose sur placard chauffant	1
	- 1 Friteuse électrique double bac 2 x 8 litres sur placard neutre fermé	1
	Four mixte 10 niveaux GN 1/1 électrique avec sonde à cœur sur piétements	1
	Hotte extraction d'air linéaire au-dessus zone cuisson (boîtier de commande mural)	1
	Support ustensiles	1
	Echelle mobile 20 niveaux GN1/1	1

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
CUISINE	LAVERIE VAISSELLE	
	Plan de dépose sur piétements, 1 trou à déchets amovible, environ 1400 x 600 mm	1
	Support paniers à vaisselle suspendu, environ 1000 x 500 mm	1
	Table d'entrée machine avec 2 bacs pour douchette de lavage, longueur environ 1600 mm	1
	Machine à laver la vaisselle à capot avec support produits	1
	Table de sortie machine sur piétements, longueur utile 2000 mm	1
	Hotte extraction d'air linéaire au-dessus zone lave-vaisselle (boîtier de commande mural)	1
	Lave-mains réglementaire suspendu à commande fémorale avec poubelle en partie basse	1
	STOCKAGE VAISSELLE PROPRE	
	Rayonnage vaisselle sur pieds, environ 2,40 ml	1
	LOCAL DECHETS	
	Poste de désinfection, tuyau 15 mètres	1
	Salle - Bar - Terrasse	
SALLE	Chaise Margot chocolat structure métal, assise, dossier et pied revêtement simili cuir chocolat	41
	Table 120x70	7
	Table 70x70	6
BAR	Machine à café Conti CC100 2 groupes boiler 11 L	1
	Adoucisseur Bestmax L complet 7032 (associé à la machine à café)	1
	Machine à glaçons Ice 25A	1
	Lave-verres D281/EK N	1
	Arrière-meuble (étagère verres/cafétière)	1
	Commande portier vidéo	1
TERRASSE	Fauteuil bas	19
	Table terrasse plateau solo Tonnerre 110x70 (gris)	5
	+ pied 109 pliant métal argent mat	5
	Table terrasse plateau solo Tonnerre 70x70 (gris)	10
	+ pied 108 pliant métal argent mat	10
	Fauteuil structure alu tressage beige	88
	Table terrasse plateau rectangle 110x70	12
	+ pied pliant métal argent mat	6
	Table terrasse plateau carré 70x70	12
	+ pied pliant métal argent mat	4

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
CUISINE	RECEPTION / CONTRÔLE / DEBALLAGE	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Porte extérieure (accès livraisons)	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	BUREAU CUISINE	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre : 1 radiateur mural électrique	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	STOCKAGE SEC	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
CUISINE	STOCKAGE PRODUITS D'ENTRETIEN	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	STOCKAGE FROID	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes intérieures	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	LEGUMERIE / DEBOITAGE / DECONDITIONNEMENT	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre : 2 réglettes électriques au-dessus baies vitrées	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
CUISINE	PREPARATIONS FROIDES	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	CUISSON	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	LAVERIE VAISSELLE	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
Cuisine	STOCKAGE VAISSELLE PROPRE	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	LOCAL DECHETS	
	Sols (carrelage)	
	Murs (carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Porte extérieure (sortie déchets)	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
	SANITAIRES PERSONNEL	
	Sols (carrelage)	
	Murs (toile de verre peinte - carrelage)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Porte intérieure	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	WC (dont abattant), bouton chasse d'eau, balai WC avec récipient mural	
	Lave-mains et robinet	
	Douche	
	Parois et porte (douche)	
	Autres :	

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
SALLE	Salle - Bar - Terrasse	
	Sols (carrelage)	
	Murs (toile de verre peinte)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes extérieures	
	Portes intérieures	
	Portes doubles armoire électrique	
	Vitres	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Unités (x4) climatisation réversible chauffage DAIKIN avec console murale et 1 télécommande	
	Ventilation (avec console murale)	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Console de gestion VMC	
	Console de gestion climatisation / chauffage (avec unités au plafond et télécommande)	
	Autres :	
BAR	Sols (carrelage)	
	Murs (toile de verre peinte)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Porte intérieure	
	Fenêtre (dont 1 vantail coulissant)	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Volet de clôture métallique enroulable électrique (avec boîtier de commande à clé)	
	Autres : 1 bloc 6 prises réseau RJ45 sous tablette bar	
WC 1 - HOMMES (gauche)	Sols (carrelage)	
	Murs (toile de verre peinte)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes intérieures	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre : 1 détecteur de présence avec minuterie	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	WC (dont abattant), bouton chasse d'eau, balai WC avec récipient mural	
	Dévidoir papier toilette	
	Urinoir et robinet	
	Lave-mains et robinets	
	Porte-savon liquide	
	Sèche-mains électrique mural	
	Autres :	

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
WC 2 - DAMES (droite)	Sols (carrelage)	
	Murs (toile de verre peinte)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes intérieures	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Ventilation	
	Interrupteurs Nombre : 1 détecteur de présence avec minuterie	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	WC (dont abattant), bouton chasse d'eau, balai WC avec récipient mural (fixations cassées)	
	Dévidoir papier toilette	
	Lave-mains et robinets	
	Porte-savon liquide	
	Sèche-mains électrique mural	
	Autres :	
Zone attente WC	Sols (carrelage)	
	Murs (toile de verre peinte)	
	Plafonds (dalles sur structure métal suspendue)	
	Portes intérieures	
	Plinthes (carrelage)	
	Radiateurs Nombre :	
	Lave-mains et robinets	
	Interrupteurs Nombre : 1 détecteur de présence avec minuterie	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
Terrasse	Sols (pavés)	
	Interrupteurs Nombre :	
	Prises Nombre :	
	Eclairage Nombre :	
	Autres :	
Eléments extérieurs et autres		
DIVERS	Boîte aux lettres	1
	COMPTEUR ELECTRIQUE	
	Autres :	

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
	MATÉRIELS et ÉQUIPEMENTS complémentaires (restaurant, cuisine et conteneur de stockage) mis à disposition	QTE
ARTS DE LA TABLE	Assiettes creuses	35
	Assiettes demi-creuses	5
	Assiettes à entrée	61
	Assiettes à plat principal	46
	Couteaux de table (grands)	112
	Couteaux à steak	18
	Fourchettes	94
	Grandes cuillères	53
	Petites cuillères	66
	Verres ballons hauts allongés 62 cl	24
	Verres à vins rouge grand modèle	40
	Grands verres à pied (ballon arrondi)	40
	Flutes à champagne SVALKA	61
	Verres à eau Carola	123
	Verres dégustation 15 cl	55
	Verres à bière Meteor 50 cl	6
	Verres à bière Meteor 25 cl	18
	Verres à bière Pils (verre haut)	24
	Verres à Picon	16
	Verres à schnaps	15
	Verres à digestif 2 cl	17
	Verres à Mojito	7
	Verres Havana 35 cl Tritan	18
	Verres Havana 35 cl en verre	6
	Verres Coca Cola	6
	Verres Nestea	9
	Verres Pampryl	9
	Verres Orangina	6
	Verres Infusion	18
	Verres pour café gourmand	11
	Carafe cocktail	1
	Carafes à jus	3
	Carafes mini	7
	Carafes moyennes	19
	Grandes carafes	11
	Mini "Tête de Lion"	9
	Ramequins à crème caramel	8
	Ramequins à crème caramel mini	3
	Verrines à confiture	13
	Coupes à glaces spirales	5
	Coupes à glaces inclinées	2
	Moules à entremets individuels	11
	Moules à crème brûlée	2
	Soucoupes à grandes tasses	9
Zone	EQUIPEMENTS	QTE

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

ARTS DE LA TABLE	Plateaux noirs grand modèle	8
	Plateaux noirs petit modèle	3
	Plateaux violets	3
	Plateaux à pâtisserie	4
	Paniers à pain ronds	11
	Paniers à pain ovales	7
	Salières	19
	Chevalets de table	7
	Ardoises de table pour menu	6
	Cloches en verre (réf. 30036)	4
	Pots métal gris alu perforations côtés divers diamètres (haut. 10 x diam. 10 cm) servant de boîtes pour rangements divers (usage initialement : photophores)	env. 10
	Lot cendriers de tables en verre transparent	1 lot
DECORATION	Panier rectangulaire en osier tressé grisé 20x30 cm	1
	Miroirs ronds bord bleu diam. 50 cm (WC)	2
	Cache-pots métal blanc (partie supérieure perforée décor en pointes) haut. 18 x diam. 15 cm garnis avec fleurs artificielles pâquerettes roses / blanches	8
	Lanternes à bougies carrées métal blanc et verre à poser (larg. 15 cm x prof. 15 cm x haut. 28 cm env.)	2
	Vases droits verre transparent haut. 65 cm x diam. 20 cm env.	5
	Vases verres transparent haut. 20 cm env. base étroite, bord haut plus large	2
	Vases droits verre transparent haut. 50 cm, diam. 25 cm env.	3
	Vases décoration 	4
	Bouquet de 2 fleurs et 3 feuillages artificiels haut. 100 cm env.	2
	Plante verte Ficus haut. env. 1,70 m, diam. env. 1,2 m dans pot à réserve d'eau diam. 43 cm, haut. 52 cm	1
	Tableaux peints thème mer inscription SEA SIDE (triptique de 3 tableaux rectangles verticaux)	3
	Tableau rectangulaire peint tons gris décor plage (6 cabanes de plage en perspective)	1
EQUIPEMENT	Balance plateau électronique	1
	Grande grille	1
	Plaque gastro haute + couvercle	1
	Plaque gastro haute trouée + couvercle	1
	Plaques gastro sans trous	4
	Plaques gastro avec trous petites hautes	3
	Plaques gastro avec trous hautes grandes	5
	Grandes plaques gastro avec trous, haut	7
	Congélateur sur roulettes (fermé dessus par portes coulissantes) LIEBHERR	1
	Congélateur sur roulettes de marque d'un glacier (fermé dessus par portes coulissantes)	1
	Machine à glaçons supplémentaire (en plus de celle installée dans le bar)	1

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

	Pains de glaces (accumulateur de froid pour congélateur, grand modèle professionnel)	7
	Ventilateur	1
	Imprimante e-tout-en-un HP Officejet Pro 8615 (n° série : CN56MF30DS)	1

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
EQUIPEMENT	Support bois mélaminé à poser sur rebord fenêtre bar servant de support de service (avec renforts et pièces de calage dessous)	1
	Panneau mélaminé longueur bar, hauteur sous bar au sol pour fermeture accès bar	1
	Chariots hauts inox à roulettes avec 38 étagères grilles (type roll)	2
	Etagères de stockage montants métal à 4 tablettes en bois aggloméré	4
	Barbecues à roulettes 100 x 50 cm (roulettes manquantes sur un)	2
	Brûleurs chauffe-plats	2
	Longs filins acier pour cadénasser mobilier terrasse	2
	Grands plaids/couvertures polaires couleur taupe	3
	Echelle télescopique	1
	Plateau roulant porte-bacs (env. 60 x 40 cm)	1
	Grille barbecue ronde diamètre 50 cm env.	1
	Housses de protection grises Select Horeca (pour salon d'extérieur imitation rotin)	2
	Malles plastiques noires avec couvercles rouges (dim. 80 x 40 x 40 cm env.)	4
	Potelets de balisage avec sangle enroulable	4
	Trépied pour haut-parleur)	1
	Poubelle plastique à pédale 60 L	1
	Poubelle plastique professionnelle à pédale avec 2 roulettes 100 L	1
	Support métal blanc sac poubelle 2 roulettes à pédale 150 L	2
	Chariot de nettoyage compact équipé (2 seaux, dispositif d'essorage) sur roulettes	1
	Balai manche métal 140 cm	3
	Raclette sol manche métal 140 cm	3
	Ensemble pelle + balayette	1
	Raclette vitres/murs manche métal 40 cm	1
	Extincteurs	3
	Plan d'évacuation sous cadre	2
MOBILIER	Bahut bas noir 2 portes latérales + 3 tiroirs au centre	1
	Porte-manteau aspect métal	1
	Double-rideau tamisant beige	2
	Double-rideau tamisant gris clair	2
	Barre de rideau bois	4
	Chaise haute bébé avec tablette (siège plastique, pieds métal) + coussin rembourré (dossier + côtés)	1
	Poubelles rondes inox 5 L à couvercle plat basculant et seau plastique intérieur (WC)	2
	Casier vestiaire 1 porte, 1 niche ouverte pour chaussures	6
	Table à langer (72 x 53 x haut. 82 cm) + matelas avec housse de protection	1
	Table bar haute extérieure imitation osier tressé gris anthracite avec plateau en verre	1
	Tables basses extérieures imitation osier gris anthracite	2
	Canapés extérieurs 2-3 places imitation osier tressé gris anthracite avec coussins ivoires	4

RESTAURANT

EQUIPEMENTS, MOBILIER & MATÉRIELS CUISINE - SANITAIRES - SALLE - BAR - TERRASSE

Etabli en 2025, sur inventaire 2019

	Fauteuils bas de jardin à lattes en résine empilables modèle type Dolomiti marron	8
	Fauteuils bas de jardin à lattes en résine empilables modèle type Dolomiti noir	8
	Fauteuils bas de jardin à lattes en résine empilables modèle type Dolomiti vert anis	7

Zone	EQUIPEMENTS	QTE
	Fauteuils extérieurs extra-bas plastique moulé monobloc empilable blancs	2
	Fauteuils extérieurs extra-bas plastique moulé monobloc empilable noirs	4
	Grandes tables pliantes type valise (plateau plastique gris clair, pieds tubes métal noirs)	8
USTENSILES	Grandes marmites	2
	Moyenne marmite	1
	Casseroles moyennes	2
	Couvercles de casseroles	3
	Cocottes et 8 couvercles	5
	Grandes louches	2
	Petit fouet	1
	Grand fouet	1
	Cuillère en bois moyenne	1
	Ecumoire	1
	Passoire	1
	Mortier	1
	Moulin à poivre en bois	1
	Pinceau	1
	Economes	2
	Shaker	1
	Pinces inox	2
	Boulier à glace	1
	Grande plaque à pâtisserie tressée	1
	Palette	1
	Flexipan demi-sphères	24
	Paniers à couverts	3
	Pelle à tarte flambée	1
	Porte-bons inox	2

ANNEXE 3 :

MISSIONS ET RÔLE DE LA COLLECTIVITE EUROPEENNE D'ALSACE ET DU RESTAURANT EN MATIERE DE MAINTENANCE

Liste des abréviations utilisées :

Q : Quotidien
H : Hebdomadaire
M : Mensuel
T : Trimestriel
S : Semestriel
A : Annuel
SB : Selon Besoin

Int : Interne
Ext : Externe

Acronymes

BT	Basse tension
CF	Coupe-Feu
CTA	Central de Traitement d'Air
ECS	Eau Chaude Sanitaire
SSI	Système de Sécurité Incendie
TGBT	Tableau Général Basse Tension
VMC	Ventilation Mécanique Contrôlée
EMB	Equipe Maintenance Bâtiment

Installations de chauffage

Composantes techniques

Convecteurs électriques

	Périodicité						Interventions charge Restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Opérations Dépenses charge RESTAURANT								
Réparations						x	x	x

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Remplacement pour vétusté
Modification par extension ou transformation

CTA, Installations de VMC, extraction, ventilation, hottes, climatisation

Opérations Dépenses charge Restaurant	Périodicité						Interventions charge Restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise Extérieure
<i>Contrat(s) d'entretien recommandé(s) + <u>livret entretien obligatoire</u></i>					x	x		x
<i>Entretiens obligatoires (Hotte de cuisine + extracteur)</i>					x	x		x
<i>Entretiens obligatoires (CTA)</i>					x	x		x
<i>Entretien courant (dépoussiérage périodique remplacement des filtres*, moteurs, gaines, bouches, tourelles, grilles, ventilateur, régulateur)</i>						x	x	x
<i>*Filtres : Contrôler l'empoussièrlement des filtres et maintenir leurs caractéristiques de bon fonctionnement.</i>						x	x	x
<i>Ronde hebdomadaire des installations aérauliques</i>	x					x	x	
<i>Installations frigorifiques groupe froid</i>					x	x		x

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Remplacement pour vétusté, grosses réparations (d'un montant supérieur à 2000 €)
Modification par extension ou transformation

Installations de plomberie, sanitaire

Composantes techniques

Production d'eau chaude sanitaire, vannes, résistances.

Disconnecteurs.

Compteur d'eau.

Colonnes d'alimentation et distribution d'eau froide et chaude.

Réseaux intérieurs

Evacuations des eaux usées, des eaux vannes et des eaux de pluie.

Traçage des réseaux.

Appareils sanitaires, plomberie, robinetterie, accessoires sèche-mains, miroirs.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge Restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
<i>Disconnecteurs</i> <i>Contrôle obligatoire</i>					x			
<i>Exploitation, entretien courant, mise hors gel du compteur d'eau, relevé compteur</i>	x					x	x	
Entretien, désobstruction, dégorgement, joints, fuites						x	x	x
Nettoyage, entretien courant de la plomberie remplacement des têtes de robinets et de l'appareillage						x	x	
<i>Traitement anti-légionellose à l'issue des périodes de faible activité sur site</i> <i>Traitement curatif en cas de déclenchement</i>						x	x	x
Réparation de fuites, Remplacement des appareils de plomberie d'un montant inférieur à 2000 €	x						x	x

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Analyses d'eau – Risque légionellose
Réparation de fuites non gérables par le restaurant, Remplacement des appareils de plomberie (d'un montant supérieur à 2000 €)
Remplacement pour vétusté, grosses réparations

Installations électriques

Composantes techniques

Tableau général basse tension, armoires, tableaux et sous-tableaux, mise à la terre.

Appareillages, connectique, câblage, gaines.

Luminaires apparents et encastrés, tous types sources d'éclairage.

Basse tension. Eclairage et projecteurs de scène.

Eclairage extérieur, lampadaires, bornes

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge Restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Vérifications périodiques obligatoires					x			x
Contrat d'entretien recommandé + livret entretien					x		x	x
Remise en état après vérification périodique						x	x	x
TGBT (contrôle mécanique, contrôle électrique, manœuvre, nettoyages)					x	x		x
Tableaux divisionnaires (contrôle mécanique, contrôle électrique, manœuvre, nettoyages)					x	x	x	x
Exploitation, entretien courant de tous composants (remplacement lampes, petits appareillages, interrupteurs, prises, coupe-circuits, fusibles, gaines, goulottes)						x	x	x

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace (installations électriques)
Installation, équipement, vérification de mise en service
Remplacement ou modification depuis le branchement jusqu'à l'appareillage
Modification par extension ou transformation

Installations courants faibles

Composantes techniques
Réseau informatique. Téléphonie.
Alarme anti-intrusion, vidéosurveillance.
Fibre optique.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge Restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Exploitation, entretien courant						X	X	X

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Nouvelles installations, compléments d'équipements

Installation sécurité, détection incendie, alarme

Composantes techniques

Système de sécurité incendie - éclairage de sécurité - alarme.

Désenfumage.

Détecteurs optiques de fumées, de chaleur.

Extincteurs.

consignes de sécurité.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge Restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
<i>Vérifications périodiques obligatoires :</i>								
<i>Eclairage de sécurité</i>					X			X
<i>Installation de désenfumage</i>					X			X
<i>Extincteurs, SSI (vérifications annuelles et triennales)</i>					X			X
					X			X
<i>Contrats d'entretiens obligatoires :</i>								
<i>Installation de désenfumage</i>					X			X
<i>Extincteurs,</i>					X			X
SSI					X			X
Mise à jour du registre de sécurité						X	X	X
Remise en état après vérification périodique						X	X	X
Exploitation, entretien courant de tous composants, remplacement d'appareillages						X	X	X
<i>Eclairage de sécurité tous types (entretien, surveillance, essais en charge, remplacement d'ampoules, vérifications périodiques) :</i>						X	X	X
<i>- du passage à la position de fonctionnement en cas de défaillance de l'alimentation normale et à la vérification de l'allumage de toutes les lampes (le fonctionnement doit être strictement limité au temps nécessaire au contrôle visuel) ;</i>		X					X	X
<i>- de l'efficacité de la commande de mise en position de repos à distance et de la remise automatique en position de veille au retour de l'alimentation normale</i>		X					X	X
<i>- de l'autonomie d'au moins 1 heure.</i>				X			X	X

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace (sécurité)
Installation, équipement, vérification de mise en service
Remplacement pour vétusté
Modification par extension ou transformation

Installations cuisines, bar, groupe froid

Equipements de cuisine

Laverie, self, chambres froides, appareils de cuisson ...

Alimentation gaz

Opérations Dépenses charge Restaurant	Périodicité						Intervenant prise en charge restaurant	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant	Entreprise extérieure
Vérifications des installations d'appareils de cuisson					X			X
Contrat(s) d'entretien recommandé(s) appareils de cuissons, conduits d'évacuation						X	X	X
Entretien courant + <u>livret entretien obligatoire</u>					X		X	X
Contrat(s) d'entretien obligatoires(s) Eléments constituant des installations frigorifiques					X	X	X	X

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Réparations des matériels et installation, par prise en charge indirecte après avis de l'EMB
Remplacement pour vétusté
Modification par extension ou transformation

Menuiseries extérieures

Composantes techniques

Fenêtres, portes d'entrées, .

Portes techniques, portes **CF**.

Portails et portillons, portes d'atelier et garage.

Volets, seuils, tablettes.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge RESTAURANT	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Entretien courant, réglages, remplacement équipements accessoires (poignées, paumelles ...)						X	X	X
Remise en état en cas de vandalisme						X	X	X

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Réparations et mise en conformité et remise en état en cas de vandalisme (d'un montant supérieur à 2000 €)
Remplacement pour vétusté
Modification par extension ou transformation

Menuiseries intérieures

Composantes techniques

Fenêtres, portes vitrées, seuils, tablettes.

Portes techniques, portes **C.F**, trappes.

Meubles fixes, armoires, placards, gaines techniques.

Parquets et planchers bois, escaliers et gardes corps bois.

Stores intérieurs

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge RESTAURANT	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Entretien courant, réglages, remplacement équipements accessoires (poignées, paumelles ...)						X	X	X
Remise en état pour un montant de moins de 2000€						X	X	X
Entretien courant escalier et garde-corps						X	X	X

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Réparation ou remise en état d'un montant de plus de 2000€
Remplacement pour vétusté
Modification par extension ou transformation

Serrurerie et accessoires

Composantes techniques

Cylindres, ferrements, gâches, ferme-portes, poignées, béquilles, barres anti-panique, verrous.
Garde-corps métalliques, grilles, rampes, barreaudages.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge RESTAURANT	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Entretien courant, réglages, remplacement équipements accessoires (cylindres, ferme-portes...)						X	X	
Remise en état pour un montant inférieur à 2000€						X	X	X
Reproduction de clés						X		X

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation et équipement
Remise en état pour un montant de plus de 2000€
Remplacement pour vétusté
Modification par extension ou transformation

Couverture - charpente – étanchéité

Composantes techniques

Tuiles, zinc, cuivre.

Descentes d'eaux pluviales, gouttières, cheneaux, crapaudines, dauphins, collecteurs, solins, abergements, étanchéité.

Zinguerie de noues, faîtages, rives.

Lanterneaux, exutoires, cheminées, lucarnes, chatières.

Charpente bois et métallique, tous éléments.

Equipements de sécurité pour accès toitures.

A la charge de l'UNAP :

Opérations Dépenses charge UNAP	Périodicité						Interventions charge UNAP	
	H	M	T	S	A	SB	UNAP ou entreprise	Entreprise
Entretien courant, maintien en état						x	x	x
Remise en état pour un montant inférieur à 2000 €						x	x	x
Nettoyage des descentes, cheneaux et gouttières						x	x	x
Contrat(s) d'entretien recommandé					x			x
Vérifications périodiques obligatoires : ligne de vie, crochet d'ancrage					x			x
Echafaudages, nacelles selon les règles de sécurité pour l'entretien courant suivant accessibilité						x		x

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Réfection partielle ou totale couvertures
Réparation d'un montant supérieur à 2000 €
Gestion des infiltrations
Mise en place des équipements de protection collective
Modification par extension ou transformation
Traitement de charpente (le cas échéant)

Gros œuvre / Carrelage / Dallages (intérieurs et terrasse)

Composantes techniques

Gros œuvre, maçonnerie.

Isolation, enduits intérieurs et extérieurs.

Carrelage, grès, dallages.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge RESTAURANT	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Entretien courant						X	X	
Remise en état pour un montant inférieur à 2 000 €						X	X	X
Carrelage, dallage : entretien courant, rescelllements conservatoires						X	X	

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Travaux sur structures solidaires du bâti (murs, voûtes, massifs, cloisons, refends, souches et conduits de cheminée, escaliers, revêtement de sol pierre, dalles).
Réparations pour un montant supérieur à 2 000€
Modification par extension ou transformation
Reprise sur éléments de structure
Enduits, ravalement, rejointoiement de façades
Calorifugeage, isolation , remplacement pour vétusté
Carrelage, dallage : pose et remplacement

Aménagements intérieurs

Composantes techniques

Second œuvre, plâtrerie, cloisons.

Isolation phonique et thermique.

Plafonds et faux plafonds de tous types.

Revêtements muraux de tous types, peintures.

Carrelage, faïence, grès, dallages.

Mobilier, miroiterie, placards techniques.

Revêtements de sols tous types.

Signalétique, affichage.

Stores, occultation.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge RESTAURANT	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Entretien courant						X	X	
Remise en état d'un montant de moins de 2 000 €						X	X	X
Entretien de petites fissures et retouches						X	X	
Revêtements muraux-peintures : rafraîchissement périodique						X	X	X
Faux plafonds démontables : remplacement dalles défraîchies						X	X	
Revêtements de sols tous types (entretien courant, remplacements en petites quantités, encausticage, vitrification, cire, nettoyage détachage, mesures conservatoires)						X	X	

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Travaux et équipements d'éléments de second œuvre
Grosses réparations pour un montant de plus de 2000 €
Remplacement de revêtements de sols
Mise en place ou remplacement de stores ou autres dispositifs d'occultation
Modification par extension ou transformation

Aménagements extérieurs

Composantes techniques

Dallages, enrobés, pavages, stabilisés, terrasses bois.
Réseaux enterrés, bacs à graisse, stations de relevage.
Espaces verts, plantations, arbres et arbustes.
Mobiliier extérieur, signalétique.
Equipements sportifs.

Regards, bouches d'égout, tampons, chambres.
Caniveaux, grilles, puisards, puits perdus.
Clôtures, portails, haies, jardinières, bassins et fontaines, arrosage extérieur.
Stationnements, accès pompiers.

Opérations Dépenses charge RESTAURANT	Périodicité						Interventions charge RESTAURANT	
	H	M	T	S	A	SB	Restaurant ou entreprise	Entreprise
Entretien courant, maintien en état						x	x	
Exploitation, entretien courant et nettoyage						x	x	x
Remise en état pour un montant inférieur à 2000 €						x	x	x
Dégorgement, débouchage, vidange						x	x	
Entretien et nettoyage du bac à graisse				x			X	

Opérations Dépenses charge Collectivité européenne d'Alsace
Installation, équipement, remplacement
Grosses réparations d'un montant supérieur à 2000 €
Débouchage des réseaux enterrés (d'un montant supérieur à 2000 €)
Modification par extension ou transformation
Arrachage et dessouchage des arbres et arbustes morts, élagage arbres