

## CAFE JULIENNE

### Liste des contrats d'entretiens pour le café le bar et la cuisine :

- **Lave-vaisselle de comptoir**



Entretien par Ctec

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : détartrage, vérification de l'usure des tuyaux pour prévenir les fuites, vérification de toutes les fonctions de la machine

**Coût : fr. 330.- HT par an**

- **Equipement réfrigéré**

Machine à glaçons - armoire à vin – comptoir à boisson et 3 armoires réfrigérées installée au rez-de-chaussée



Entretien par Ctec

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : Contrôle et réglages éventuels de : Installations frigorifiques : parties mécanique - niveau d'huile des compresseurs - circuit fluide frigorigène : remplissage fuite, humidité, acidité, pressions – Condenseur : propreté, ventilateurs, températures – Régulateurs pression divers – Evaporateur : propreté, écoulement, corps de chauffe, dégivrage, détendeurs – Nettoyage général – Installations électriques : régulations en général – Thermostats de commande et de sécurité – Tableaux électriques de force et de commande, tableau satellites

**Coût : fr. 1'000.- HT par an**

- **Four combi**



Entretien par Ctec

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : détartrage, vérification de toutes les fonctions et composants du four et remplacement éventuel des pièces concernées selon listing de maintenance

**Coût : fr. 590.- HT par an**

- **Machine à café (par le fournisseur de la machine uniquement)**



Entretien par Vassalli

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : détartrage, réglage du groupe, avec révision et ajustement, travaux de maintenance, contrôle des fonctions et changement, cas échéant des joints d'étanchéité.

**Coût : fr. 1'540.- HT par an**

- **Ventilation**



Entretien de la hotte par Sedirep SA

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : nettoyage du moteur et des conduites, étant précisé que les filtres doivent être nettoyer régulièrement en machine par le gérant, dans la mesure où ils sont démontables

**Coût estimatif : fr. 1'565.- HT par an**

Entretien de la hotte et de la ventilation du café et du bar par Thiébaud+Peritax

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : selon check-list de l'entreprise d'entretien

**Coût : fr. 1'150.- HT par an**

- **Extincteurs**

Entretien par Alpina

Périodicité : 1x par an

1 extincteur à la cuisine      Alpina CO2 5 litres      fr. 22.- HT

1 extincteur au café      Alpina MP 6 Bio 6 litres      fr. 30.- HT

Type d'intervention : selon norme AEAI et Commune de Plan-les-Ouates

**Coût : fr. 52.- HT par an**

- **Distributeur de bière**



Entretien par la Brasserie des murailles

Périodicité : "A chaque livraison "

Type d'intervention : Contrôle et réglage de l'installation.

Coût : fr. 0.- HT par an le contrat est lié avec l'achat du produit.

- **Buffet à salade**



Pas d'entretien

Périodicité :

Type d'intervention :

Coût : fr. 0.- HT par an

## Liste des contrats d'entretiens pour la réserve au 2<sup>ème</sup> étage :

- **Equipement réfrigéré** (les équipements ne sont pas encore bien défini au 14.10.11)  
2 congélateurs et 2 frigos

Pas d'entretien pour les 2 congélateurs non professionnel

(tarif trop chère par rapport au prix de vente

Entretien par Ctec des 2 frigos non professionnel

(1 frigo nouveau et 1 frigo récupération bar)

Périodicité : 1x par an

Type d'intervention : Contrôle et réglages éventuels de si possible (frigo non professionnel):

Installations frigorifiques : parties mécanique - niveau d'huile des compresseurs - circuit

fluide frigorigène : remplissage fuite, humidité, acidité, pressions – Condenseur : propreté,

ventilateurs, températures – Régulateurs pression divers – Evaporateur : propreté,

écoulement, corps de chauffe, dégivrage, détendeurs – Nettoyage général – Installations

électriques : régulations en général – Thermostats de commande et de sécurité – Tableaux

électriques de force et de commande, tableau satellites

**Coût estimatif : fr. 200.- HT par an**

