

C.C.T.P. Spécifique – Site d'Aix en Provence

SOMMAIRE

ARTICLE 1. PRESENTATION DU SITE – LOCAUX MIS A DISPOSITION POUR LA REALISATION DES PRESTATIONS

ARTICLES 2- PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET DES PRESTATIONS

ARTICLE 3- ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR POUR LE SITE D'AIX EN PROVENCE

ARTICLE 4- SPECIFICATIONS DES PRESTATIONS POUR LE SITE D'AIX-EN-PROVENCE

4-1 - Petit déjeuners pris en avance

4-2 Plat protidique

4-3 – Goûters

4-4 – Offre snacking de la Cafétéria Club France

ARTICLE 5- PREVISIONS ET CONSOMMATION TRANSMISES AU TITULAIRE

ARTICLE 6 - ACCOMPAGNEMENT DANS LA GESTION DES DECHETS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES

ARTICLE 7 - MATERIEL DU TITULAIRE ET AMENAGEMENT POUR LE SITE D'AIX EN PROVENCE

ARTICLE 8- TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES APPLIQUES SUR LE SITE D'AIX EN PROVENCE

ANNEXES

Préambule

En complément du C.C.T.P. commun, le présent C.C.T.P. présente les spécificités du site d'**Aix en Provence**, à connaître pour répondre de façon optimale aux besoins du site durant l'intégralité de la durée du marché.

Le site d'Aix en Provence du CREPS Provence - Alpes - Côte d'Azur s'engage à mettre à sa disposition, l'ensemble des biens et équipements dont il dispose sur place pour l'exécution de la prestation.

ARTICLE 1. PRESENTATION DU SITE ET DE L'ACTIVITE RESTAURATION SUR LE SITE D'AIX-EN-PROVENCE

1-1 STRUCTURE DES USAGERS DU SITE D'AIX-EN- PROVENCE

- des sportifs de haut niveau inscrits dans les pôles et structures de haut niveau au sein du site (pensionnaires adolescents et adultes),

A titre permanent pour la saison 2024-2025, 124 internes, 67 externes, 5 demi-pensionnaires, 40 internes du pôle football de la ligue méditerranéenne implanté dans le site.

- des stagiaires de la formation professionnelle aux métiers du sport et de l'animation (mineurs et adultes),

- des personnels du CREPS (adultes),

- des usagers occasionnels et diversifiés, tels que les membres d'associations sportives, d'éducation populaire, les acteurs publics connectés au monde du sport (D.R.A.J.E.S, C.R.O.S, etc), les services déconcentrés de l'Etat, ...

Pour cette dernière catégorie d'usagers, des prestations annexes comme buffets, apéritifs, repas améliorés sont susceptibles d'être demandées.

1-2 LOCAUX MIS A DISPOSITION POUR LA REALISATION DES PRESTATIONS (se référer aux ANNEXES N°1 et 2 plans des niveaux du bâtiment dédiés à la fourniture et prestation, et plan de masse du site)

Le site d'Aix en Provence dispose de deux (2) espaces de restauration intérieurs dans le bâtiment D Cézanne du site, et un (1) espace de snacking au Club France dans le bâtiment A de l'Accueil :

1- **Un espace de restauration**, d'une surface de 346 mètres, qui comprend une ligne de self, pour 200 places assises dans les salles à manger de l'espace restauration dont 20 en salle privatisée dite Salle Saint Victoire (voir infra), et 30 places assises en terrasses extérieures attenantes, situé au bâtiment D Cézanne du site.

La distribution des repas se fait selon le principe du « self linéaire » à partir d'une ligne de self comprenant :

- Des meubles de distribution réfrigérés pour les préparations froides (hors d'œuvre, fromages, desserts, laitages ...),
- Un comptoir de distribution plats chauds (plats protidiques, légumes d'accompagnement) ;

L'accès au SELF situé au R+1 doit être ouvert par le Titulaire pendant l'ouverture du service. Il doit aussi s'assurer, durant le week-end et à compter du vendredi soir, que la porte du rez-de-chaussée du bâtiment D Cézanne est bien ouverte afin de laisser entrer les usagers.

2-La **salle à manger privative Sainte-Victoire**), située à proximité du grand espace de restauration,

La fonction de cette salle est de permettre des repas servis à table, ou sous forme de buffet, pour vingt personnes maximum, dans un cadre privatif.

Les prestations servies dans cette salle sont :

- soit des repas de service, identiques aux repas du self, au plateau,
- soit des repas de service, identiques aux repas du self, servis à table,
- soit des repas « améliorés » servis à table,
- soit des buffets, ou des collations.

Nota : les buffets, apéritifs, peuvent être servis dans d'autres espaces (hall de l'amphithéâtre, hall de la Bastide, terrasse extérieure de la Maison des entraîneurs en période printanière et estivale).

3- **Locaux techniques** au sein du Bâtiment Cézanne , dont :

Chambres froides – Salle de préparation froide, salle de préparation chaude, la réserve - Les sanitaires - les vestiaires
- Le local poubelle, l'espace cuisine avec les petits et gros matériels mis à disposition- le **Bureau** du chef gérant.

4- L' **espace « Cafeteria » dit Club France**, dédié à la restauration rapide mais de qualité, prolongé par une terrasse extérieure, située dans le bâtiment A- Accueil du site, pour un usage quotidien d'une trentaine de personnes et au maximum de 95 personnes à titre événementiel.

ARTICLE 2-PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET DES PRESTATIONS

2-1 Période de fonctionnement

Le site d'Aix en Provence est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7, sauf pendant des périodes de fermeture déterminées chaque année par le conseil de direction du site et communiquées au Titulaire du marché au moins 1 (un) mois avant. Cette période couvre en général la période du 24 décembre au 1^{er} janvier inclus.

En cas de nécessité absolue, pour des raisons d'hygiène, sanitaires et de sécurité notamment, le CREPS se réserve le droit de fermer ponctuellement le restaurant.

2-2 Horaires de service

Les horaires d'ouverture sont fixés par le directeur du site d'Aix-en-Provence qui se réserve le droit de les modifier suivant les besoins.

Par ailleurs, il peut exiger que le Titulaire intervienne exceptionnellement en dehors des jours et heures habituels sous réserve que les instructions nécessaires soient données au Titulaire au plus tard de 4 (quatre) jours à l'avance.

Pour le service de restauration proprement dit, les horaires d'ouverture et de fermeture du SELF sont les suivants :

PERIODE	Petits déjeuners	Déjeuner	Diner
Du lundi au vendredi	06h45 à 08h00	11h45 à 13h30	19h à 20h30
Samedi, dimanche, jours fériés et vacances scolaires	07h00 à 08h30	11h45 à 13h00	19h à 20h30

2-3 Aménagements horaires du service

* **Repas pris en différé** : pour les déjeuners et les repas du soir, le prestataire s'engage à préparer selon une liste données au moins 48 heures avant, des repas pris en "différé" par rapport à l'heure d'ouverture ordinaire du service de restauration, pour les Sportifs de haut Niveau qui reviennent de leur entraînement hors des plages horaires définies ci-dessus. Les repas sont conservés dans un meuble réfrigéré, en accès self -service.

* **Extension des horaires du self** : ces horaires pourront occasionnellement être étendus, dans le cadre des conditions d'accueil particulières, ponctuellement, pour le service du déjeuner ou du dîner, moyennant un délai de prévenance de 7 (sept) jours ouvrables.

ARTICLE 3- ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR POUR LE SITE D'AIX EN PROVENCE- EXCLUVITE DES PRESTATIONS

3.1 Quantités minimales et maximales

Le nombre de repas à fournir est établi sur une base prévisionnelle minimale et maximale, arrêtée à la signature du contrat, pour une période qui débute du 1^{er} mai de chaque année et s'achève le 30 avril de l'année suivante :

Base annuelle prévisionnelle – site d'Aix en Provence					
Prestations	Repas standards (Midi et Soir)	Petits déjeuners	Goûters SHN	Cafés simples ou améliorés à apporter en salle	Paniers repas
Quantités	62 000 à 72 000	19 000 à 25 000	13 000 à 18 000	4 000 à 7 000	700 à 1 000

Pour mémoire, prestations servies durant l'année 2023, à titre informatif et indicatif :

66 000 déjeuners et dîners

23 000 petits déjeuners

14 700 goûters pour les internes

900 paniers repas

6000 commandes de cafés à servir dans les salles de conférence, cours, salle Sainte Victoire, hall de l'amphithéâtre ou de la Bastide

220 repas améliorés servis en salle Sainte Victoire

25 Buffets pour un total de 1800 personnes

3.2 Exclusivité :

Le Titulaire se voit attribuer à titre exclusif les commandes relatives aux repas standards, petits-déjeuners, goûters, cafés simples. Au moins 50% des prestations annexes que sont les repas améliorés, les buffets, les apéritifs, seront commandés au Titulaire.

Pour les 50% restants, le CREPS se réserve le droit de les commander à des prestataires extérieurs, afin de s'adapter au mieux au contexte, à la spécificité et à la commande initiale des usagers, pour un service en salle Sainte-Victoire ou autres espaces, hormis les salles de restauration courantes. L'exclusivité n'est donc pas garantie pour cette portion de prestations annexes. De même, en cas d'absence d'impossibilité pour le Titulaire de répondre à une commande de prestation ponctuelle, le CREPS se réserve le droit de faire appel à un prestataire extérieur.

ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS DES PRESTATIONS POUR LE SITE D'AIX-EN-PROVENCE

4-1 - Petit déjeuner pris en avance

Quelques disciplines sportives nécessitent de prendre régulièrement le petit-déjeuner en avance, dès 6H00 du matin, concerne 20 usagers au maximum par jour. Le Titulaire s'engage à préparer dans un nombre limité selon une liste réceptionnée au moins 24 (vingt- quatre) heures avant, les petits- déjeuners des sportifs, et les conserver dans une armoire réfrigérée. Du pain aux céréales et/ou complet de préférence bio (sans sucres ajoutés) et emballé sera proposé.

Pour accéder en cuisine en accès self -service, les sportifs sont encadrés par un surveillant, personnel du CREPS.

4-2 Portion protidique du déjeuner ou dîner:

Déjeuner et dîner : la part protidique du repas standard se situe entre **150 et 160** grammes. Il comporte :

- un plat à base de viande, volaille, œufs,
- un plat à base de poisson,
- un autre plat à base de protéines, qui peut être une autre viande, ou à base de protéines végétales.

4-3 Goûters :

Un goûter est proposé chaque jour, du lundi au vendredi, pendant la période scolaire, aux sportifs de haut niveau internes et demi-pensionnaires inscrits dans les structures de Haut Niveau inscrites au sein du site. Ponctuellement et sur demande expresse sont également proposées aux groupes sportifs. Ces goûters sont caractérisés par un apport calorique suffisant pour aborder les entraînements sportifs de fin de journée, et par un apport nutritionnel équilibré et de qualité.

La composition et la variation de ces goûters sont élaborées par le service du Haut Niveau et sa diététicienne, tel que défini en ANNEXE 3 du présent CCTP. La composition peut varier à condition que la quantité et qualité nutritionnelle soit équivalente. Ces goûters sont préparés à emporter par le Titulaire.

4-4 Offre de restauration rapide au Club France

Le Club France situé dans le bâtiment Accueil du site, se compose de trois espaces :

- Un petit espace de « préparation culinaire », comptoir, distribution de l'offre de snacking » ;
- Un espace de « restauration rapide » ;
- Un petit espace de « conférence et communication multimédia ».

4-4-1 Attendus généraux de la prestation :

Le Titulaire s'engage à proposer une offre de petite restauration, à destination des stagiaires de la formation, des publics ponctuels, des personnels, comprenant notamment :

- une offre de petit déjeuner, viennoiseries, jus de fruits, avec une ou plusieurs formules ;
- une offre de repas de midi (variété de sandwiches, paninis, salades composées, pâtisseries, salades de fruits, etc...) ;
en hiver hots-dogs, plats chauds.
- des boissons chaudes et froides (café, canette de soda, eau minérale, jus d'orange, smoothie).

Cette offre n'a pas vocation à concurrencer l'offre de distribution principale de repas chaud mais à rester complémentaire et appropriée à un public qui ne peut déjeuner au self.

Le CREPS reste en toute circonstance décisionnaire de l'utilisation de cet espace et du contenu des prestations.

Le Titulaire :

- fournit les denrées et les matières premières,
- les achemine (distance de 300 mètres) au Club France par tous moyens de locomotion à sa convenance (en privilégiant la mobilité douce),
- fabrique sur place des sandwiches, les salades, les desserts, le strict respect des règles d'hygiène et de conservation des denrées.
- met à disposition une machine à café de type percolateur (à deux ou trois pistons),
- sert les boissons chaudes
- enregistre toutes les ventes et encaisse directement dans le logiciel dédié les produits de la vente par CB ou carte commensal (créditée préalablement en argent par l'utilisateur).
- nettoie et entretient quotidiennement l'espace de repas snacking (matériels du local de production, vaisselle, meubles, tables et chaises) ;

4-4-2 Période d'ouverture et horaires :

Semaines d'ouverture : la cafétéria est ouverte 47 (quarante-sept) semaines dans l'année. Elle ferme durant 3 (trois) semaines pendant la période estivale, (à anticiper plusieurs semaines à l'avance) et durant les 2 (deux) semaines de congés scolaires de fin d'année.

En cas d'absence inopinée de l'employé de restauration permanent du poste de travail, une suppléance doit être mise en place et organisée par le Titulaire. En cas de poste vacant et d'absence de solutions de remplacement dans **les 03 (trois) Heures**, des pénalités seront être appliquées par le Pouvoir adjudicateur.

Amplitude horaire : La vente des produits alimentaires et de boissons est effectuée de 7H45 à 10H15, et de 12H00 à 14H30. Le Titulaire peut se voir notifier par tous moyens un changement d'horaires, moyennant un délai de prévenance de 5 (cinq) jours ouvrés.

4-4-3 Fonctionnement : rôles respectifs du CREPS et du Titulaire

Le Titulaire est force de proposition des articles et boissons proposés (nature et prix des produits/prestations), pour établir une carte. La carte et les prix associés doivent être acceptés par le CREPS avant leur distribution, et peut-être amenée à évoluer en fonction des besoins des usagers, des souhaits d'amélioration et de variété, et être adaptée à chacune des saisons. Elle se base sur les mêmes spécifications nutritionnelles que l'offre principale.

Le Titulaire facture au CREPS les coûts fixes (frais de personnel, location de la machine à cafés), les denrées et boissons pour le mois écoulé.

A noter : Les dépenses de fluides, d'électricité, de chauffage, de maintenance des matériels appartenant au CREPS, du Terminal de Paiement, sont à la charge du CREPS. L'entretien des sols est réalisé par l'équipe d'agents techniques internes au CREPS.

Prime : Dans l'objectif d'une répartition équitable entre le CREPS et le Titulaire des revenus tirés de la distribution des denrées et boissons, les produits de la vente (dans la limite du seuil d'exonération de TVA) perçus par le CREPS font l'objet de versement d'une **prime** au Titulaire selon la condition suivante :

En cas d'un montant du chiffre d'affaires supérieur ou égal à 1 400 € TTC par mois, une prime est versée au Titulaire correspondant à 30 % du chiffre d'affaires du mois. Le calcul du chiffre d'affaires s'appuie sur les relevés des consommations du mois précédent, matérialisé par l'édition mensuelle des articles vendus dans le logiciel dédié ARC-EN-SELF, consultable par le Titulaire. Si la condition est remplie, le Titulaire émettra une facture complémentaire à la facture des charges mensuelles de l'espace Club France.

En cas de changement de prestations ou de prix, le CREPS se charge de réaliser les modifications dans le logiciel de vente ARC- EN- SELF.

ARTICLE 5 : PREVISIONS ET COMMANDES TRANSMISES AU TITULAIRE

Le site est attentif à communiquer de façon fiabilisée le nombre des repas réservés, de façon à transmettre au Titulaire des informations justes.

Le logiciel de réservation des repas réalisé par le service ACCUEIL est le logiciel Easy Request (développé par la société Art sur le Web). Ce logiciel permet de prévoir, pour les jours à venir, et par jour, le nombre de repas commandés pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner. La consultation des données est accessible depuis un poste fixe situé au SELF. Le Titulaire a accès au logiciel ER en consultation de façon à pouvoir anticiper les besoins en termes de commandes de denrées pour la préparation des repas à délivrer.

Sur ER, le nombre des repas des **trois services** est arrêté la veille pour le lendemain.

Pour les autres prestations, la fréquence des transmission des commandes est le :

Lundi jusqu'à 14 heures, et le Jeudi à jusqu'à 14 heures.

Rappel :

Néanmoins, le nombre de commensaux n'est pas déterminé de façon exacte, mais sur des estimations. Le prestataire fait son affaire des variations périodiques, journalières et hebdomadaires, inhérentes au fonctionnement du site, et doit être en mesure de faire à +/-10% des variations.

La continuité de service est le principe, mais en cas d'absence de repas, le week-end notamment, il pourra être décidé la fermeture du service.

ARTICLE 6- ACCOMPAGNEMENT DANS LA GESTION DES DECHETS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES

Le Titulaire et le site d'Aix du CREPS s'engagent à contribuer de façon constructive et dans le dialogue,

- à la réduction de la production des déchets à la source,
- la réduction de la quantité collectée pour limiter le transport et le retraitement,
- la réduction des erreurs de tri (biodéchets) qui représentent un coût pour l'établissement.

La collecte des déchets (sauf le verre, traitée en interne) est externalisée. A cette occasion, et conformément à la réglementation, une organisation s'est mise en place pour fiabiliser le tri des déchets, cartons, emballages valorisables en mélange (bac jaune) et aussi au niveau des déchets alimentaires (bio-déchets).

Le Titulaire s'engage à réaliser **les actions quotidiennes relatives au tri et à la gestion des déchets** : mise à plat des cartons d'emballage et dépose dans le bac cartons dédié, tri et acheminements des sacs des bio-déchets dans le container adapté, dépose des emballages valorisables dans le bac jaune.

Les bio-déchets sont actuellement collectés et transformés en compost par un prestataire extérieur. Le Titulaire pèse quotidiennement les déchets et s'engage à communiquer au CREPS Provence Alpes Cotes d'Azur les indicateurs de pesée quotidienne **une fois par mois**.

Le CREPS **met à la disposition du restaurant des contenants qui lui sont réservés**, séparés de ceux de l'activité du CREPS.

Ils sont placés dans un local dédié et fermé. Le Titulaire doit veiller au bon usage et à **l'entretien et nettoyage** de ces contenants. En cas de dégradation facturée par le loueur des contenants, le CREPS pourra refacturer les éventuels frais au Titulaire, si il est établi que la cause de la dégradation volontaire ou involontaire provient du Titulaire

Le CREPS informe le Titulaire du nombre de bacs ainsi que de la fréquence et des jours de collecte prévus par le prestataire en début de marché, et à chaque changement.

En cas de changement des modalités de collecte, le CREPS en informera le Titulaire. De même, le Titulaire tiendra le CREPS informé de toute défaillance constatée par le prestataire.

ARTICLE 7 - MATERIEL DU CREPS ET DU TITULAIRE ET AMENAGEMENT POUR LE SITE D'AIX EN PROVENCE

Un inventaire actualisé sera transmis pendant la période de publication du marché.

7-1 Micro -onde

Le prestataire s'engage à fournir au minimum deux (2) fours à micro-onde pour usage intensif, 25L pour la salle à manger.

7- 2 Grille –pain/presses agrumes

Aux fins d'utilisation au petit – déjeuner :

Le Titulaire fournira un grille –pain professionnel (permettant de toaster plusieurs tranches de pain), ainsi que des presses- agrumes manuels, un cuiseur à œufs, et une centrifugeuse, durant toute la durée du marché.

Le Titulaire peut être force de proposition pendant toute la durée du marché, pour l'amélioration des matériels et des mobiliers de présentation.

ARTICLE 8- TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES APPLIQUES SUR LE SITE D'AIX EN PROVENCE

Le tableau ci- dessous résume les différentes missions et responsabilités pour le site d'Aix-en-Provence, valables pour les espaces de salle à manger, local cuisine, espace Club France :

CHARGE DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT	C.R.E.P.S. ou REGION	TITULAIRE
I-Installations : entretien et renouvellement		
1. Bâtiment Gros Œuvre	x	
2. Bâtiment Second Œuvre		
Peinture carrelage (murs, sols, plafonds)/Menuiserie/Vitrerie/Serrurerie/Electricité/Plomberie/Sanitaires/G énie climatique (chauffage, ventilation)	x	
3. Gros matériel de cuisine (remplacement du matériel)		
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laverie, batterie	x	
Chaîne de distribution	x	
Installations générales	x	
4. Installations techniques		
Extincteurs – contrôles de sécurité annuels/incendie	x	
Groupes froids	x	
CHARGE DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT	C.R.E.P.S. ou REGION	TITULAIRE
II- Entretien techniques des équipements et du matériel		
1. Grosses réparations		
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laveries, batteries	x	
Matériel de distribution	x	
Autres gros matériel de cuisine	x	
2. Contrats de maintenance annuelle	x	
Gros matériel de cuisine	x	
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laveries, batteries	x	
Matériel de distribution	x	
III- Réparations suite à une utilisation non-conforme du matériel ou à	C.R.E.P.S.	TITULAIRE

une dégradation (volontaire ou accidentelle)		
Installations générales (portes, étagères, tables etc)		x
Gros matériel de cuisine		x
Matériel de cuisson		x
Chambres froides		x
Laveries, batteries		x
Matériel de distribution		x
Sanitaires		X
IV- Entretien courant et nettoyage selon plan H.A.C.C.P. Concerne tous les espaces utilisés par le Titulaire, et les matériels et mobiliers implantés ou posés (local cuisine, espaces de stockages, bureaux, etc) VOIR plans des espaces dédiés au Titulaire fourni par le CREPS	C.R.E.P.S. ou REGION	TITULAIRE
Cuisine		x
Gros matériel de cuisine		x
Petit matériel de cuisine		x
Containers à cartons et bennes à déchets à proximité de la cuisine		x
Local à containers et alentours du local		x
Escaliers menant à la porte principale du SELF	X	
Salles à manger du restaurant :tables, chaises, sols, escaliers, , Espaces de circulations du niveau restaurant distribuant la salle Sainte Victoire et la dépose plateaux.		x
Salle à manger de la salle Sainte Victoire : tables, chaises, sols, locaux annexes.		x
Rampe et vitrine de distribution (self)		x
Terrasses et espaces extérieurs dédiés aux repas (sol, tables, chaises)		x
Locaux de service au R1 (escaliers vestiaires, douches, sanitaires)		x
Escaliers et sanitaires R +1 en face de la Salle Sainte Victoire	X	
Espace Club France : plan de travail, petits et gros matériels, comptoirs, tables, chaises, banquettes		x
Fourniture de produits sanitaires (papier, savon, essuie-main, sacs poubelles, etc ..)		x

Nettoyages spéciaux	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
Ventilation		
Nettoyage des hottes /ramonage des gaines	X	
Nettoyage des filtres (nettoyage par quinzaine)		X
Revêtements		
Sols, murs, plafonds (maintenus en état de propreté constant) et grilles des bouches d'aération.		x
Vitrages intérieurs et extérieurs des salles de restauration de plain-pied, (minimum une fois par trimestre)		x
Vitrages extérieurs du Patio, des sous-pentes des salles de restauration, de la Salle Sainte Victoire (minimum une fois par trimestre)	X	
Tous vitrages du Club France	x	
Désinsectisation, dératisation	x	
Vidage des bacs à graisse	x	
Enlèvement des huiles usagées		x
Gestion des déchets	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
Tri, enlèvement des sacs de déchets et acheminements vers les bacs de déchets (OM, bio-déchets, etc),		X
Vidage des contenants à tri		X
Tri et dépôt des Verre à proximité de la cuisine		X
Collecte des verres	X	
Pliage des cartons, des emballages		X
Prélèvement des cartons d'emballage	X	
Fournitures (sacs, location de bennes)	X	X
Fournitures des sacs bio-déchets	X	
Gestion des éventuels containers de compost		x
Traitement des palettes, des caisses		X
III- Fourniture du petit matériel (cf définition dans CCTP commun) et de matériels moyens	C.R.E.P.S.	TITULAIRE

Distributeur de boissons chaudes		X
Fontaine à eau	X	
Fourniture initiale et renouvellement du petit matériel de cuisine (ustensiles)		X
Renouvellement du petit matériel de cuisine (ustensiles)		x
Fourniture initiale et renouvellement du petit matériel de salle (verrerie, vaisselle, couverts ...) et de restauration		X
Renouvellement des lampes en cuisine et en salles à manger	x	
Fourniture ou remplacement d'un ou plusieurs micro-onde		x
Fourniture ou remplacement de presse agrumes et d'une centrifugeuse, du cuiseur d'oeufs		x
Fourniture des glacières collectives et individuelles (20), récupérables par le Titulaire.		X
IV-Contrôles sanitaires	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
Analyses bactériologiques des denrées		X
Analyses bactériologiques de l'eau	X	
Visites médicales du personnel		X
Transmission des résultats mensuels au CREPS		X
V-Linge	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
Fourniture et entretien des tenues du personnel		x
Chaussures de sécurité		x
Tenues de sécurité pour les visiteurs		x
Fourniture du linge de cuisine		x
Nappes et serviettes ouatose/papier ou tissus		x
VI -Autres frais d'exploitation	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
Fluides		
Eau (abonnement et consommation)	x	
Electricité (abonnement et consommation)	x	
Gaz(abonnement et consommation)	x	
Frais téléphoniques ou d'affranchissement		xx
-Produits lessiviels et produits d'entretien adéquats		x
-Fourniture des imprimés de gestion, imprimés TPE de la cuisine et du Club France		x

Animations culinaires et décorations de salles à manger		x
Fourniture des sels, adoucisseurs		x
VII-Informatique	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
Maintenance et consommables du matériel informatique du Titulaire : PC dédié aux commandes, à la gestion pour le chef gérant.		X
Maintenance et consommable du matériel informatique mis à disposition du Titulaire par le CREPS : PC dédié à la consultation des prévisions et à l'enregistrement des passages–	x	
Maintenance du réseau informatique	x	
Fourniture et maintenance du système informatisé du contrôle d'accès	x	
Fourniture des supports (cartes ou badges) de contrôles d'accès -	x	
CHARGE DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
VIII-Autres charges		
Gestion, recrutement d'extras pour prestations annexes		x
Assurances (VOIR CCAP)	x	x
Emission des besoins quantitatifs (<i>nombre de repas</i>) et transmission au Titulaire	x	
Commande des denrées		x
Approvisionnement des denrées au Club FRANCE		X
Elaboration des menus sur 4 semaines et transmission au CREPS		x
Formation continue des personnels assurant la fabrication et la distribution des repas.		x
Rapports d'activités annuels, sur la loi EGALIM		x

Lu et accepté, A.....le

CACHET SIGNATURE DE LA PERSONNE HABILITEE A REPRESENTER LE TITULAIRE

Ce document comporte ci-après 3 (trois) ANNEXES :

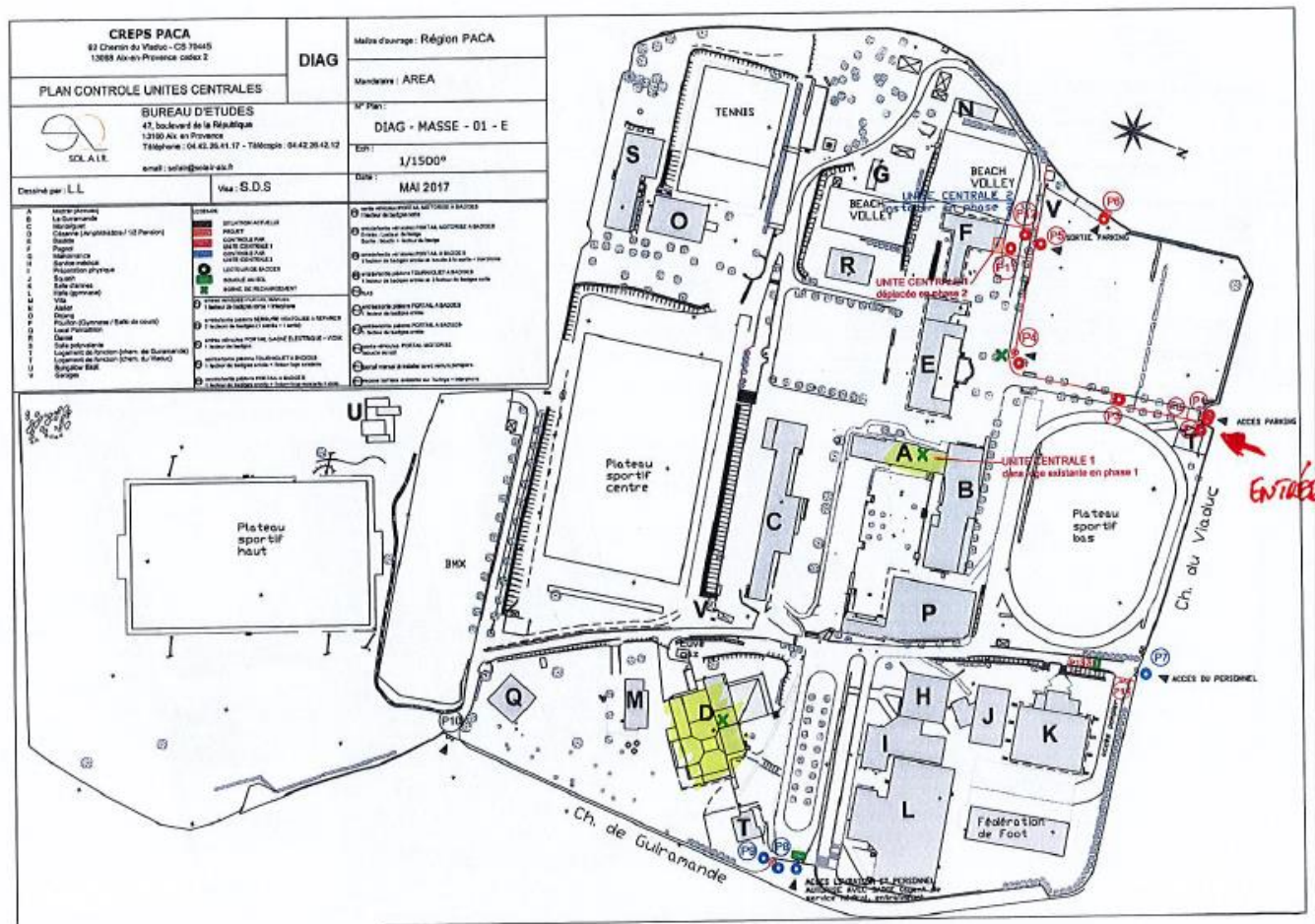
ANNEXE 1 PLAN DE MASSE DU SITE

ANNEXES 2 PLANS DU BATIMENT CEZANNE SALLES DE RESTAURATION ET LOCAUX TECHNIQUE

ANNEXE 3- Fiche technique Composition des goûters à emporter

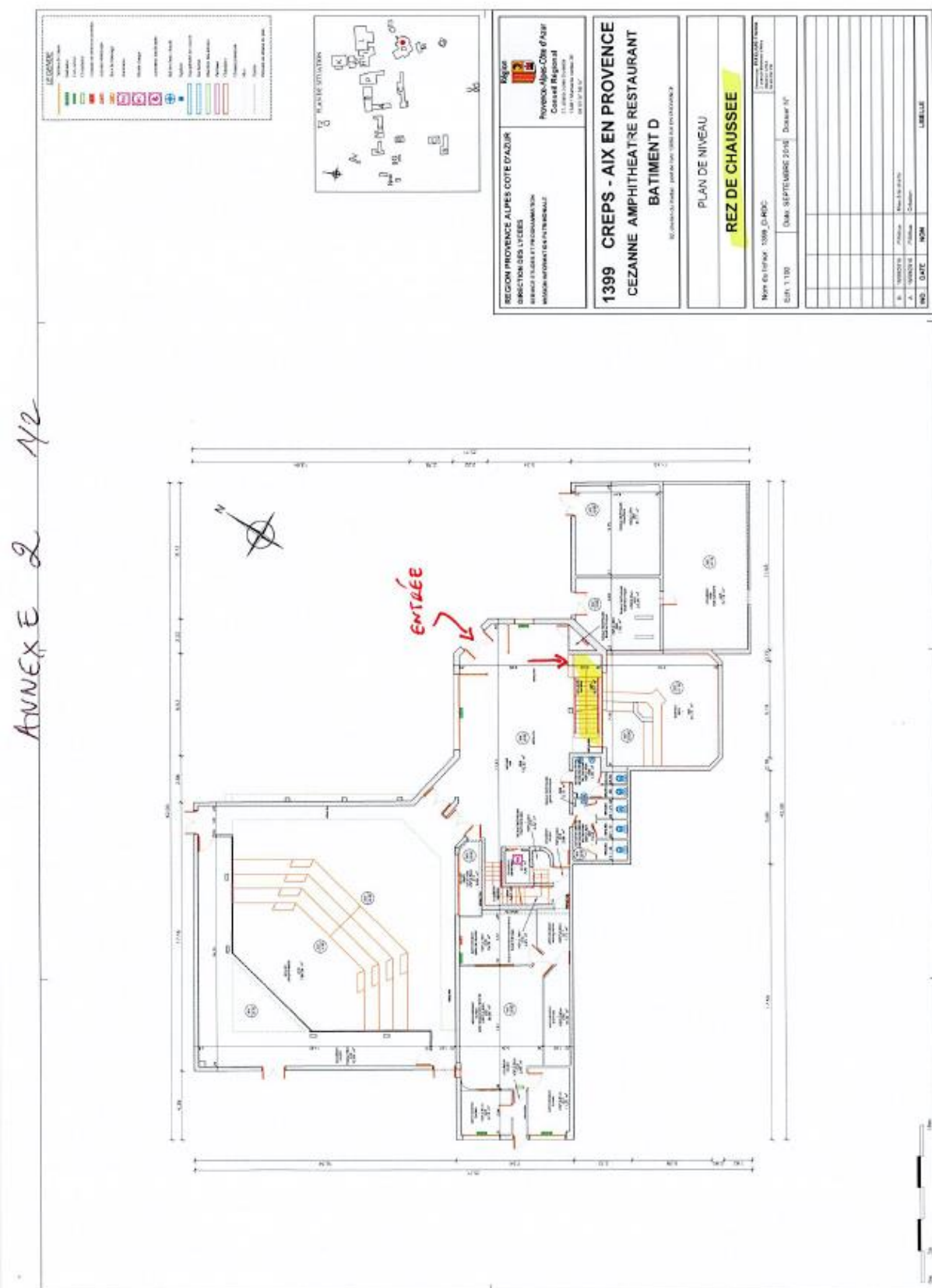
ANNEXE 1 PLAN DE MASSE DU SITE

ANNEXE 1 PLAN DE MASSE



BÂT D = RESTAURATION
BÂT A = CLUB FRANCE

ANNEXES 2 PLANS DU BATIMENT CEZANNE SALLES DE RESTAURATION ET LOCAUX TECHNIQUE





ANNEXE 3- Fiche technique Composition des goûters à emporter

GOUTER POUR LES SHN

JOURS fixes	COMPOSITION TYPE	NOMBRE DE SPORTIFS
1. Pour le fruit frais : fruit de saison et facile à transporter -> banane, pomme, orange... 2. Brique de jus : jus de raisin uniquement, pour un confort digestif (attention, ne pas remplacer par agrumes ou pomme). 3. Le goûter du vendredi a été validé par les pentathlètes après plusieurs propositions.		
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> • Une tranche de gâteau maison riche en protéines entre 40 g et 50 g poids total (possibilité de rajout de fruits frais, arômes naturels, cacao maigre, fruits secs ...) • Une pomme 	115
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> • Un pain du sportif env. 40 g poids total (farine complète + fruits secs) • Une pâte de fruit env. 15 g • Une compote en gourde sans sucre ajouté 	115
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> • Une portion (24g environ) de Kellogg's sans sucre • Une brique de lait + cacao • Une banane 	115
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> • Un pain semi-complet ou complet env. 40 g poids total • Une barrette (ou bâton) de chocolat noir env. 5 g • Une petite brique de jus de raisin 100% pur jus env. 20 cl 	115
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> • Un pain du sportif env. 40 g poids total (farine complète + fruits secs) • Une pâte de fruit env. 15 g • Une compote en gourde sans sucre ajouté 	11