

C.C.T.P. Spécifique – Site d'Antibes

SOMMAIRE

- 1 - EXCLUSIVITE DU SERVICE DE RESTAURATION – LIMITES A CETTE EXCLUSIVITE**
- 2 - SPECIFICITES DE CERTAINES PRESTATIONS POUR LE SITE D'ANTIBES**
- 3 - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR POUR LE SITE D'ANTIBES**
- 4 - PRESENTATION DU SITE – LOCAUX MIS A DISPOSITION**
- 5 - PERIODES DE FOURNITURE DES PRESTATIONS**
- 6 - MATERIELS DU CREPS ET DU TITULAIRE POUR L'EXECUTION DU MARCHE SUR LE SITE D'ANTIBES**
- 7 - TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES APPLIQUEES SUR LE SITE D'ANTIBES**
(tableau non exhaustif)

PREAMBULE -

En complément du CCTP commun du CREPS Provence - Alpes - Côte d'Azur, le présent CCTP concerne spécifiquement le site d'Antibes.

Le CREPS Provence - Alpes - Côte d'Azur confie à un prestataire la mission de gérer le service de restauration du **site d'Antibes** et s'engage à mettre à sa disposition, l'ensemble des biens et équipements dont il dispose sur place pour l'exécution de sa mission dans des conditions définies tant dans le CCTP Commun, que dans le présent CCTP spécifique.

1 – EXCLUSIVITE DU SERVICE DE RESTAURATION – LIMITES A CETTE EXCLUSIVITE

1.1 Exclusivité de principe

Le CREPS confère au prestataire retenu sur le site d'Antibes l'exclusivité du service de restauration pour tous les usagers et convives relevant de ses activités d'établissement public, et fréquentant l'espace de restauration. Cette exclusivité est concédée sous les réserves ci-après.

1.2 Cette exclusivité ne concerne pas l'Espace Guinguette

Cette exclusivité n'inclut pas l'Espace Guinguette, dont la gestion reste placée sous l'autorité du responsable du site. Le CREPS se garde en effet la possibilité de faire intervenir dans cet espace, un autre prestataire, de manière ponctuelle ou pérenne, ou d'exploiter en régie ledit espace.

1.3 Dérogation à l'exclusivité l'occasion d'évènements occasionnels

Cette exclusivité n'inclut pas non plus tout autre point de restauration que la direction du CREPS serait amenée à créer ou mettre en place sur le site à l'occasion de célébrations ou d'évènements (mise en place d'une buvette, d'un buffet, etc.).

Le CREPS se réserve en effet le droit de faire appel à tout autre prestataire de son choix, de manière ponctuelle, à l'occasion de prestations exceptionnelles (de type buvette, snacking, buffets, réceptions, célébrations etc.).

2 – SPECIFICITES DE CERTAINES PRESTATIONS POUR LE SITE D'ANTIBES

2.1 - Modalités de commande de prestations particulières

Le titulaire s'engage à fournir occasionnellement des prestations particulières, sur mesure et à la demande exclusive du site,

- Soit matérialisées par l'émission d'un bon de commande établi par le CREPS après fourniture d'un devis.
- Soit réalisées à partir des prestations convenues et tarifs prévus au B.P.U.

2. 2 - Barbecues

Le prestataire s'engage à proposer des menus types barbecues, qui seront commandés selon la composition ci-dessous :

Barbecue
<p>Chipolatas – Merguez Blanc de poulet mariné ou côte de porc Salade de riz – taboulé – salade composée Salade de fruits frais - Gâteau ou autres. Pain et eau minérale</p>

Nota Bene = Le prestataire devra acheminer au foyer d'été du CREPS (appelé plus communément « la guinguette ») ou à tout lieu qui lui sera précisé, les composantes du barbecue.

La « Guinguette » dispose de 2 barbecues équipés de bouteilles de gaz dont l'ensemble est fourni par le CREPS.

Commenté [CG1]: Patrice, nous n'avions pas dit qu'ils gèreraient le gaz ? Merci

2.3 - Organisation pour les repas du déjeuner ou du dîner pris en différé

Pour ces repas, le prestataire s'engage à préparer selon des bons de commande remis au moins 48 heures avant, des repas plateaux (élaborés selon les menus du self) pris en "différé" et donc en dehors des heures d'ouverture du service de restauration.

Ces plateaux seront entreposés dans une armoire froide positive située en salle à manger n°1 et remis aux bénéficiaires par les maîtres d'internat ou le veilleur de nuit. La remise en température se fera à l'aide du micro-onde en salle à manger.

2.4 – Collation du matin à emporter.

Pour les sportifs dont les activités débutent tôt le matin, une collation à emporter leur sera remise dès l'ouverture du self à condition que celle-ci ait fait l'objet d'une commande 48 heures à l'avance, ou que le sportif soit inscrit sur une liste produite pour l'année scolaire par le département du Haut-Niveau. Cette collation sera composée d'une demi-baguette contenant une portion de protéines (40g minimum), d'un œuf dur et d'un fruit.

3 – ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR POUR LE SITE D'ANTIBES

Le nombre de repas à fournir est établi sur une base minimale prévisionnelle arrêtée à la signature du contrat pour une période qui débute du 1^{er} mai de chaque année et s'achève le 31 avril de l'année suivante :

Base annuelle prévisionnelle – Site d'Antibes			
Types	Repas (Midi et Soir)	Petits déjeuners	Autres prestations
Quantités	40 000 à 45 000/ans	18 000 à 21 000/an	1000 à 2000/an

Le prestataire devra pouvoir faire face à toutes variations périodiques, journalières et hebdomadaires, comme prévu au CCTP commun. Le prestataire s'engage à pouvoir faire face à ces variations.

Pour mémoire, prestations servies durant l'année 2023 (sans engagement contractuel) :

19 513 petits déjeuners.

21 800 déjeuners dont 52 repas de service, 403 buffets ou repas améliorés et 1.668 repas froids.

20 135 dîners dont 1 46 repas différés et 264 BBQ ou buffets.

1 319 cafés servis dans différentes salles (dont 285 cafés simples T1 et 1.034 cafés améliorés T2).

268 apéritifs.

4 - PRESENTATION DU SITE - LOCAUX MIS A DISPOSITION

Le CREPS met à disposition du titulaire, à titre précaire et gratuit sans occupation privative, pour les besoins de l'exécution du service de restauration, les espaces suivants :

• **Un espace de libre - service**

La capacité des deux salles à manger SAM 1 et SAM 2 est d'environ 115 places assises.

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).

• **Une salle de Réception**

Dotée de 30 places assises, la fonction de cette salle est de permettre des repas servis à table, ou en buffet. Elle dispose à cet effet d'un buffet froid et chaud sur roulettes.

Les prestations servies sont soit des repas normaux confectionnés à partir des mêmes prestations du libre-service ou améliorées, soit des repas spéciaux (sur mesure), soit des buffets ou des collations.

- **Un bureau gérant - Les chambres froides - La réserve - Les sanitaires et vestiaires du personnel**
– L'abri à conteneurs poubelles et un petit local situé à l'extérieur afin d'y stocker des fournitures non périssables.

- **L'espace cuisine avec les petits et gros matériels mis à disposition.**

Le prestataire utilisera les biens avec un souci permanent d'un usage raisonné et raisonnable des fluides, eau, gaz et électricité. (Il devra régulièrement sensibiliser ses personnels aux économies d'énergie).

Le CREPS Provence -Alpes - Côte d'Azur reste prioritaire pour l'utilisation de l'ensemble de ces locaux, pour d'éventuelles et diverses manifestations. Le responsable du site en informera le prestataire dans des délais raisonnables.

Nettoyage :

Le prestataire prendra à sa charge, le nettoyage quotidien de l'ensemble des locaux mis à disposition, ainsi que des communs de l'espace de restauration comme indiqué au CCTP

commun.

5 - PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS

5.1 - Période de fonctionnement

Le site d'Antibes est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7, sauf pendant des périodes déterminées chaque année par le conseil de direction du site (période de vacances de Noël et nouvel an) et communiquées au titulaire du marché au moins un mois avant.

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

5.2 - Horaires de service

Les horaires d'ouverture sont fixés par le responsable du site d'Antibes 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 48 (quarante - huit) heures à l'avance.

Nota bene : les SHN sont prioritaires sur l'ensemble des usagers à chaque service.

LIBRE-SERVICE	Petits déjeuners	Déjeuner Midi*(1) (2)	Dîner*(3)
Lundi au samedi	06h00 à 08h30	12h00 à 13h00	
Dimanche, jours fériés et vacances d'été	08h00 à 09h30	(De 11h45 à 13h30 pour les SHN et le personnel)	18h30 à 20h00

- * Ces horaires pourront occasionnellement être étendus jusqu'à 13h45 pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner.
- * Prestations exceptionnelles, *si nécessaires* avec un délai de prévenance prévu au démarrage du marché. Extension des horaires de 12h à 14h et de 18 h 30 et 21 h 00.
- * Pour les repas du soir le prestataire s'engage à préparer selon une liste remise au moins 48 heures avant, des repas pris en "différé" par rapport à l'heure d'ouverture ordinaire du service de restauration

6 - MATERIEL DU TITULAIRE ET AMENAGEMENT POUR LE SITE D'ANTIBES

6.1 Equipements pour le petit déjeuner.

Pour le PDJ, le prestataire devra fournir en nombre suffisant et de qualité professionnelle :

- Presse-agrumes automatique
- Presse-agrumes manuel
- Extracteur de jus ou centrifugeuse
- Grille-pains à convoyeur
- Cuiseurs à œufs (pour œufs à la coque)

6.2 Liste des matériels du site d'ANTIBES sous contrat d'entretien et mis à disposition du titulaire.

Désignation	Fournisseur	Type de matériel	Numéro
Adoucisseur (pour four vapeur)	CTA	VC5600ELECTR	17422
Adoucisseur (pour lave-vaisselle)	BWT	BESTSOFT11	22520
Armoire à couteaux	Sofinor	MZ032	17377
Armoire de maintien en température	Tournus	507381	17393
Armoire frigorifique - négative 2 portes	Foster	ES1400L290	21047
Armoire frigorifique - négative 1 porte	Foster	ES650L290	22370
Armoire frigorifique + positive 1 porte	Foster	ES650H290	20979
Armoire frigorifique + positive 1 porte	Polar	GN70TNV-U632	17385
Armoire frigorifique + positive 1 porte	Franstal	FV7TN/1P	17395
Armoire frigorifique + positive 2 portes	Franstal	FV11TN/2P	17390
Armoire frigorifique + positive 2 portes	Franstal	FV14TN/2P	17372
Balance	Radwag	WTC60C2	17387
Batteur	Franstal	BE-40	17374
Cellule de refroidissement	Acfri	RS50/RL	21831
Chambre froide	Dagard	CF BOF	17388
Chambre froide	Dagard	CF Légumes	17389
Chambre froide	Dagard	CF Préparations froides	17392
Chariot chauffant à assiettes	Hupfer	TEH2V19-26	17369
Cutter	Robot Coupe	R3D1500	17376
Désinsectiseur	Divers	OPUS200I	15247
Désinsectiseur	Eazyzap		
Désinsectiseur	Eurokill		
Désinsectiseur	Franstal		
Eplucheuse	Sammic	PP12	17386
Fontaine réfrigérée	Cosmetal	NIAGARA80IBC2E	17380
Fontaine réfrigérée	Mistral	RDC160V	21063
Fontaine réfrigérée	Mistral	RDC160V	21064
Fontaine réfrigérée	Mistral	RDC160V	21065
Fontaine réfrigérée	Mistral	RDC160V	21066
Fontaine réfrigérée	Mistral	RDC160V	22407
Four à pizza	Divers	100845,11	17363

Four mixte 10 niveaux	Unox	XEVC-1011-E1R	17361
Four mixte 6 niveaux	Bonnet	EQ3.61/1.MID.E4	17362
Friteuse électrique	Elframo	EFP25	17366
Grillade	Bonnet	B.B9.SN400.RN.G.AL	17365
Grillade gaz	Bonnet	B-B9.SN400.RN.G.AL	17364
Lave vaisselle avance automatique	Zanussi	534408	22483
Machine à glaçons	Hoshizaki	IM21CNE-HC	21084
Meuble chaud mobile électrique 3 plaques	Afinox		17368
Meuble réfrigéré mobile électrique 3 plaques	Afinox		17384
Micro-ondes "Cafétéria"	Codigel	P1100C	12353
Micro-ondes "Cafétéria"	Matfer	MWP1052-25E/N	17381
Piano 2 feux	Franstal		17360
Piano 2 feux	Rosinox		
Sauteuse	Cometto		22816
Trancheur	Delcoupe	SUPER START SBR	17373
Vitrine réfrigérée sur réserves	Divers		17367
Vitrine réfrigérée sur réserves	Divers		17370

6.4 Équipement informatique et dispositif de contrôle d'accès aux services de restauration

Le prestataire se reportera au CCTP commun.

7 - TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES APPLIQUES SUR LE SITE D'ANTIBES

Les charges et obligations réciproques du CREPS Provence Alpes Côte d'Azur et du titulaire du marché sur le site d'Antibes sont précisées dans le CCTP Commun et le CCTP Spécifique au site.

Le tableau ci-dessous résume les différentes missions et responsabilités (avec éventuellement un renvoi aux articles correspondants des C.C.A.P, et des C.C.T.P.).

CHARGE DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
I. Installations		
1. Bâtiment Gros Œuvre	X	
2. Bâtiment Second Œuvre		
Peinture, carrelage, murs, sols, plafonds, vitrerie, serrurerie, électricité, plomberie, sanitaires, génie climatique (chauffage, ventilation).	x	
3. Gros matériel de cuisine (remplacement du matériel > 200 KE)		
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	
Compresseurs chambres froides	x	
Maintenance ballon d'eau chaude	x	

CHARGE DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT	C.R.E.P.S.	TITULAIRE
II. Entretien techniques		
1. Grosses réparations		
Gros matériel de cuisine	x	
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Lave-vaisselle	x	
Matériel de distribution	x	
2. Contrats de maintenance annuelle		
Gros matériel de cuisine	x	
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Lave-vaisselle	x	
Matériel de distribution	x	
3. Réparations suite à une utilisation non-conforme du matériel ou à une dégradation (volontaire ou accidentelle)		
Gros matériel de cuisine		x
Matériel de cuisson		x
Chambres froides		x
Lave-vaisselle		x
Matériel de distribution		x
4. Entretien courants (nettoyage selon plan HACCP validé par le CREPS une fois par an)		
Cuisine		x
Gros matériel de cuisine		x
Petit matériel de cuisine		x
Conteneurs poubelles		x
Abri à conteneurs poubelles		x
Salles de restaurant (tables, chaises, sols, murs), locaux annexes.		x
Distribution (self)		x
Terrasse et extérieurs (sol, tables, chaises)		x
Cuisine et locaux de service (escaliers cuisines)		x
Dépoussiérage des bouches d'aération (nettoyage une fois par mois)		x
Fourniture de produits sanitaires (papier, savon, essuie-main, sacs poubelles, etc ..)		x
Gestion des éventuels containers de compost		x
Enlèvement des déchets et des cartons à partir de l'abri à conteneurs poubelles	x	

5. Nettoyages spéciaux		
Ventilation		
Nettoyage et dégraissage du système d'extraction des vapeurs grasses / ramonage des gaines	x	

Nettoyage des filtres des hottes (nettoyage par quinzaine)		x
Revêtements		
Sols, murs, plafonds (maintenus en état de propreté constant)		x
Les vitrages intérieurs et extérieurs de plein pied et en hauteur, devront être nettoyés une fois par trimestre minimum et autant que de besoin en fonction des salissures		x
Désinsectisation, dératisation		x
Vidange des bacs à graisse	x	
Enlèvement des huiles usagées		x

III. Fourniture et Renouvellement de matériel		
Fourniture initiale du petit matériel de cuisine (ustensiles)	x	
Renouvellement du petit matériel de cuisine (ustensiles)		x
Fourniture du petit matériel de salle (verrerie, vaisselle ...) et de restauration		x
Renouvellement des lampes en cuisine et en salles à manger	x	x
Fourniture ou remplacement d'un ou plusieurs micro-ondes		
Fourniture ou remplacement de presse-agrumes, grille-pain, centrifugeuse, etc.		x

IV. Contrôles sanitaires		
Analyses bactériologiques (résultats à transmettre impérativement au CREPS)		x
Visites médicales du personnel		x

IV. Linge		
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
Décoration des salles		x

V. Autres frais d'exploitation		
Fluides		
-Eau (abonnement et consommation)	x	
-Electricité (abonnement et consommation)	x	
-Gaz ou fioul (abonnement et consommation)	x	
Téléphone		x
-Abonnements		x
-Communications		x
Produits lessiviels et d'entretien et entretien du matériel de distribution		x
Fourniture des imprimés de gestion, papèterie		x
Fourniture des sels, adoucisseurs	x	

VI. Informatique		
Matériel et consommables informatiques du service de restauration liées à la logistique du titulaire		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 cartes de contrôle d'accès	x	
VII. Autres charges		
Gestion, recrutement et paiement du personnel		x
Emission des besoins quantitatifs (<i>nombre de repas</i>) et transmission au Titulaire	x	
Approvisionnement des denrées		x
Elaboration des menus sur 4 semaines et transmission au CREPS		x
Formation des personnels assurant la fabrication et la distribution des repas		x
Rapports d'activités annuels, sur la loi EGALIM		x