

**C.C.T.P. Spécifique – Site de Saint-Raphaël - Boulouris
Lot n°3**

SOMMAIRE

PREAMBULE

I - EXCLUSIVITE DU SERVICE DE RESTAURATION – LIMITES A CETTE EXCLUSIVITE

II - SPECIFICITES DE CERTAINES PRESTATIONS SUR LE SITE DE BOULOURIS

III - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR POUR LE SITE DE BOULOURIS

IV - PRESENTATION DU SITE – LOCAUX MIS A DISPOSITION

V - PERIODES DE FOURNITURE DES PRESTATIONS

VI - MATERIEL DU TITULAIRE POUR LE SITE DE BOULOURIS

VII - TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES APPLIQUES SUR LE SITE DE BOULOURIS (tableau non-exhaustif)

VIII – LISTE INDICATIVE (non contractuelle) DES GROS MATERIELS ET EQUIPEMENTS FOURNIS PAR LE CREPS.

PREAMBULE

En complément du CCTP commun du CREPS Provence Alpes Côte d'Azur, le présent CCTP concerne spécifiquement le **site de Saint Raphael-Boulouris (Boulouris)**.

Le CREPS Provence Alpes Côte d'Azur, confie à un prestataire la mission de gérer le service de restauration du site de Boulouris 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.

Le site de Boulouris accueille les typologies suivantes d'utilisateurs :

- Le personnel du CREPS,
- Des sportifs de haut niveau internes et externes (SHN),
- Le personnel d'encadrement de ces sportifs (entraîneurs, encadrants, ...),
- Des stagiaires de la formation professionnelle et leurs formateurs,
- d'autres utilisateurs tels que des membres d'associations partenaires du CREPS (accueillis, et hébergés sur place en application de conventions).

La spécificité du site de Boulouris est d'accueillir de nombreux utilisateurs.

Par ailleurs, le site du CREPS de Boulouris est régulièrement choisi par des fédérations sportives comme site de préparation à des échéances internationales et se doit d'offrir dans ce cadre, des prestations de qualité et adaptées aux diverses sollicitations de ces équipes.

Le marché du site de Boulouris comporte donc des spécificités pour ce qui concerne les prestations de restauration suivantes :

- La possibilité de prévoir des prestations exceptionnelles, moyennant un délai de prévenance selon le type de prestations,
- Le fonctionnement du CLUB FRANCE selon le principe d'un « Club House », avec des horaires spécifiques, et le projet de mieux animer cet espace,
- Des menus et produits spécifiques adaptés à la typologie des publics de sportifs accueillis ou à certaines typologies de pratiques sportives et/ou de cultures culinaires. Cela nécessite la mise en place d'une organisation spécifique et anticipée. La venue de ces groupes sera communiquée en avance, afin que le prestataire puisse adapter ses menus et prestations en conséquence (tarifs établis ou BPU ou sur devis),
- La possibilité pour les utilisateurs de consommer des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) anticipés ou différés (sur commande préalable, selon les tarifs du BPU),
- La préparation de paniers repas à emporter,
- L'offre de féculents en libre-service dans la salle de restaurant, tous les jours (midi et soir disposés dans une cocotte de 3 à 4kg et qui doivent être différents de ceux servis en zone de distribution).

I - EXCLUSIVITE DU SERVICE DE RESTAURATION – LIMITES A CETTE EXCLUSIVITE

I – 1 Exclusivité de principe

Le CREPS confère au prestataire retenu sur le site de Boulouris une exclusivité de principe 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.

I – 2 Cette exclusivité ne concerne pas le CLUB FRANCE

Cette exclusivité n'inclut pas le CLUB FRANCE dont la gestion reste placée sous l'autorité directe 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.

I – 3 Dérogation à l'exclusivité lors d'évènements occasionnels

Cette exclusivité n'inclut pas non plus tout autre point de restauration que le responsable du site serait amené à créer ou mettre en place 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 ...). Cet autre prestataire pourra, à cette occasion, avoir accès au restaurant (branchements, service etc...).

II – SPECIFICITES DE CERTAINES PRESTATIONS SUR LE SITE DE BOULOURIS

II – 1 Fonctionnement du Club France

Il est attendu un fonctionnement sur le principe d'un « Club House », c'est-à-dire un espace qui est à la fois un lieu de détente, et de prise de repas conviviaux. Cet espace est notamment équipé d'un bar, d'une TV (nombreux abonnements), d'un espace de vidéo projection, d'un babyfoot, d'une fontaine à eau, d'une quinzaine de tables et près de 50 chaises ainsi que des meubles de distribution (chaud, froid). Il y a également deux réserves en accès direct au Club France dont une qui est mise à disposition du prestataire.

Dans cet espace, des boissons, des buffets et des prestations exceptionnelles (accueils café, repas améliorés, collations, cocktails dinatoires, ...) seront notamment servis par le prestataire à la demande du CREPS.

Ouvert tous les jours de l'année, les usagers pourront accéder à :

- Un espace de travail desservi par un accès wifi ;
- Un espace de détente (babyfoot, TV, ...) ;
- Des machines de distribution de boissons fraîches et chaudes ainsi que des encas divers (gestion assurée par le CREPS).

L'entretien de cet espace est à la charge du prestataire du marché (hors machines de distribution). En rappel (article I.2), cet espace peut être privatisé par le CREPS en faisant intervenir un autre prestataire.

II - 2 Adaptation des menus et élaboration de menus spécifiques (prévu également au CCTP commun)

II – 2 – 1 L'adaptation des menus et produits à la typologie des publics de sportifs accueillis

Cette adaptation nécessite la mise en place d'une organisation spécifique et anticipée. Ainsi, la venue de ces groupes sera communiquée en avance (au moins dix jours à l'avance), afin que le prestataire puisse adapter ses menus et prestations en conséquence.

Le site de Boulouris accueille en effet, tout au long de l'année, de nombreux groupes de sportifs venant de l'extérieur, pour des séjours de plusieurs jours à plusieurs semaines.

A titre indicatif, un tiers des repas pris au self concerne des sportifs de haut-niveau permanents.

II – 2 – 2 Adaptation du contenu des repas à certaines pratiques sportives

Le CREPS pourra demander l'élaboration de menus ou repas sur mesure, adaptés à certaines typologies de pratiques sportives. Cela peut concerner l'accueil de publics de très haut niveau ou ayant des exigences nutritionnelles très particulières. Ces menus (différents de ceux servis au self) seront élaborés avec la participation de la diététicienne du CREPS ou de l'organisme accueilli concerné.

Les menus établis donneront lieu à l'application du tarif prévu au BPU ou donneront lieu à l'établissement d'un bon de commande (sur présentation d'un devis accepté, ledit devis pouvant être négocié avant son acceptation). Il pourra s'agir par exemple de proposer des denrées tels que des pains particuliers, du lait de soja (avec des fournisseurs inhabituels), ou d'adapter les portions ou le type de protéines.

II – 3 Protéinée augmentée pour certains publics

Le prestataire doit être dans la possibilité de proposer une ration de protéines supplémentaire, pour certains convives désignés au préalable par le CREPS. Cette portion sera justifiée par le personnel médical et sportif, ou par un conseiller diététique, par exemple en vue d'une prise de masse, ou de la nécessaire consommation énergétique complémentaire.

Cette ration donnera lieu à l'application du tarif prévu au BPU ou donnera lieu à l'établissement d'un bon de commande (sur présentation d'un devis accepté, ledit devis pouvant être négocié avant son acceptation).

II - 4 Repas anticipés ou différés

1. Pour les repas anticipés, ils seront préparés sur demande expresse au moins 24h à l'avance. Ils seront :
 - soit placés dans un endroit réfrigéré (dans le réfrigérateur de la salle commune du bâtiment [spécifiquement pour les petits déjeuners et pour un nombre limité de personnes]),
 - soit préparés en portion individuelle, qui seront récupérés la veille par les usagers, afin d'être consommés le lendemain.
2. Pour les repas différés, ils seront préparés sur demande expresse au moins 24h à l'avance. Pour le déjeuner et/ou le dîner, le prestataire s'engage à préparer selon une liste donnée au moins 48 heures avant, des repas pris en "différé" par rapport à l'heure d'ouverture ordinaire du service de restauration. Ces repas seront stockés dans un réfrigérateur et pourront être consommés dans la salle Kallisté (équipée d'un four à micro-ondes). Le prestataire réalisera le débarrassage.
Dans certaines situations imprévisibles (exemple retard de train, ...), une demande de repas différés pourra être faite en direct au prestataire pendant ses horaires de service.

II - 5 Offre de féculents en libre-service dans la salle de restaurant

Le prestataire devra offrir soit des pâtes, soit du riz en libre-service dans la salle de restaurant, tous les jours (midi et soir) et durant toute la durée du service.

Le service est à volonté et les féculents proposés, disposés dans une cocotte de 3 à 4kg, doivent être différents de ceux servis en zone de distribution.

Du fromage râpé est mis à disposition des convives, tous les jours et pour tous les services.

II - 6 Incidence de la typologie des prestations sur le fonctionnement du prestataire

Le site de Boulouris, du fait de la nature et du nombre de ses usagers, est amené à organiser très régulièrement et de façon significative des prestations spécifiques (repas améliorés, buffets, apéritifs, collations, repas différés...).

Afin d'avoir un processus sécurisé, le prestataire devra prévoir dans son organisation et dans le planning de son gérant, une rencontre journalière avec le service Accueil & Réservations ainsi que des réunions régulières avec la direction du site.

Le prestataire devra également prévoir une organisation administrative de qualité permettant la collecte et le traitement des informations transmises régulièrement par le CREPS (demande de repas froids, repas différés, ...). Ces informations devront être partagées au sein de l'ensemble de ses équipes afin de garantir une exécution complète et qualitative des prestations demandées.

En outre, le prestataire devra accuser réception de chaque demande du CREPS matérialisée par un bon de commande.

III – ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR POUR LE SITE DE BOULOURIS

Le nombre de repas à fournir est établi sur une base prévisionnelle 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 :

	Estimation annuelle basse	Estimation annuelle haute
Petits déjeuners	22 000	30 000
Repas au self	48 000	58 000
Buffets	7 000	10 000
Repas froids	700	1 100
Repas améliorés	100	200
Apéritifs	400	700

Rappel : le prestataire devra pouvoir faire face à toutes variations périodiques, journalières et hebdomadaires.

La fréquentation du self peut être accrue durant les vacances scolaires. Le prestataire s'engage à pouvoir faire face à ces variations. Cf. CCTP Commun.

IV. PRESENTATION DU SITE – LOCAUX MIS A DISPOSITION

Le site 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 :

- la cuisine, le self, ainsi que la salle de restaurant et sa terrasse,
- les équipements, matériels et mobiliers nécessaires pour assurer le service,
- le hall d'entrée du restaurant,
- la salle de réception « Kallisté »,
- l'espace "CLUB FRANCE" et sa réserve,
- l'espace attenant à l'entrée du restaurant (tables posées à l'entrée ouest du restaurant, pour les consommations liées au CLUB FRANCE),
- l'ensemble des dépendances et rangements incluses dans la surface du bâtiment dit de restauration, à l'exclusion des chambres "Arbousiers" et de l'espace vitré attenant au CLUB FRANCE.

Ces espaces pourront éventuellement faire l'objet de rénovation durant la durée du contrat, afin d'optimiser les espaces.

Le prestataire s'engage à être force de proposition dans le cadre des rénovations et renouvellement de matériels qui seraient à envisager, afin de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue et améliorer la qualité de service aux usagers.

Le prestataire utilisera les biens avec le souci permanent d'un usage raisonné et raisonnable des fluides (notion d'économie d'énergie).

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

A noter également :

- Parking pour le personnel de cuisine : le personnel du titulaire devra garer ses véhicules personnels sur les places de parkings indiquées à cet effet. Le personnel a interdiction de garer ses véhicules personnels à proximité immédiate des cuisines. Le parking de restauration, destiné uniquement aux livraisons, est en effet situé en zone piétonne.
- Nettoyage des vitres : Le nettoyage des vitres est à la charge du prestataire. Les vitrages intérieurs et extérieurs devront être nettoyés une fois par trimestre minimum et autant que de besoin en fonction des salissures. Il s'agit des vitrages de plein pied et en hauteur, de la terrasse de restauration, des portes d'accès et du sas d'entrée.
- Nettoyage des communs : Le prestataire prendra à sa charge, le nettoyage quotidien des communs de l'espace de restauration.

V - PERIODES DE FOURNITURE DES PRESTATIONS

V - 1 Période de fonctionnement

Le site de Boulouris est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7, sauf - éventuellement - pendant des périodes déterminées chaque année par le responsable du site et communiquées au titulaire du marché au moins un mois avant.

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.

V - 2 Horaires de service du self de restauration et du CLUB France

Le self de restauration et le CLUB FRANCE sont en principe ouverts toute l'année (sauf en cas de fermeture exceptionnelle).

Les horaires d'ouverture sont fixés par le responsable du site de Boulouris qui se réserve le droit de les modifier suivant les besoins.

Par ailleurs, il peut exiger que le titulaire intervienne exceptionnellement en dehors des heures habituelles sous réserve que les instructions nécessaires soient données au titulaire au plus tard une semaine à l'avance.

Les horaires du service de restauration sont les suivants :

Le service restauration	<i>Petits déjeuners</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Dîner</i>
Du lundi au dimanche	06h45 à 09h00	12h00 à 13h45	19h00 à 20h30

Chaque convive doit pouvoir accéder au service de restauration dans l'intégralité de ces plages horaires et doit bénéficier de l'ensemble du choix de la prestation prévu au présent marché.

VI - MATERIEL DU TITULAIRE POUR LE SITE DE BOULOURIS

VI - 1 Micro-onde

Le prestataire s'engage à fournir au minimum un four à micro-onde pour usage intensif, 25 L pour la salle à manger.

VI - 2 Equipements pour le petit déjeuner

Pour le petit déjeuner, le prestataire devra également fournir :

- une (ou des) machine(s) à café et à boisson chaude,
- des presse – jus manuels (jusqu'à 50 presse-agrumes environ à prévoir),
- une centrifugeuse à fruits, et/ou un presse-agrume électrique,
- deux grille –pain « convoyeur », robustes et d'une grande capacité,
- ainsi qu'un ou des cuiseurs à œufs (pour cuire des œufs à la coque), adaptés aux effectifs.

Les équipements pour le petit déjeuner devront être approvisionnés en nombre suffisant, afin d'éviter toute attente des usagers (usagers en nombre variable), qui disposent d'un temps limité pour le petit déjeuner.

VII - TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES APPLIQUES SUR LE SITE DE BOULOURIS (tableau non-exhaustif)

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

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

REPARTITION DES CHARGES DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT	CREPS REGION	TITULAIRE
1. INSTALLATIONS		
1.1 Bâtiment Gros Œuvre	x	
1.2 Bâtiment Second Œuvre		
Peinture carrelage (murs, sols, plafonds) / Menuiserie / Vitrerie / Serrurerie / Electricité / Plomberie / Sanitaires / Génie climatique (chauffage, ventilation)	x	
1.3 Gros matériel de cuisine : remplacement du matériel > 200 € HT l'unité		
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laverie, batterie	x	
Chaîne de distribution	x	
Installations générales	x	
1.4 Installations techniques		
Extincteurs – contrôles de sécurité annuels/incendie	x	
Maintenance des éventuels ballons d'eau chaude	x	

2. ENTRETIENS TECHNIQUES		
2.1 Grosses réparations	x	
Gros matériel de cuisine	x	
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laveries, batteries	x	
Matériel de distribution	x	

2.2 Contrats de maintenance annuelle	X	
Gros matériel de cuisine	X	
Matériel de cuisson	X	
Chambres froides	X	
Laveries, batteries	X	
Matériel de distribution	X	
2.3 Réparations à la suite d'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
Laveries, batteries		x
Matériel de distribution		x

3. NETTOYAGE (en dehors des horaires de service)		
3.1 Nettoyages courants et journaliers des espaces et locaux mis à disposition listés à l'article IV du CCTP spécifique (nettoyage selon plan HACCP validé par le CREPS 1x par an)		
Cuisine et entretien du poste lavage (journalier)		x
Gros matériel de cuisine (journalier)		x
Petit matériel de cuisine (journalier)		x
Containers (hebdomadaire)		x
Locaux à containers (hebdomadaire) et alentours		x
Pliages des cartons et emballages avec remise dans bacs jaunes		x
Tri des déchets et acheminement de ceux-ci vers les bacs dédiés (biodéchets, emballages, verres, ordures ménagères) et fournitures des sacs poubelles nécessaires (y compris pour les biodéchets).		x
Salles de restaurant (tables, chaises, sols, escaliers), locaux annexes et salle à manger, Club France, hall.		x
Distribution (self) (journalier)		x
Terrasse et extérieurs (sol, tables, chaises) (journalier) y compris les deux rampes d'accès au restaurant et le patio extérieur		x
Toilettes des usagers (y compris approvisionnement savons, papier toilettes et éventuellement gel hydro alcoolique)	X	

Cuisine et locaux de service (escaliers cuisines) (journalier)		x
Vestiaires, douches et sanitaires personnels du titulaire		x
Grand nettoyage de l'ensemble des zones tous les 3 mois		x
Dépoussiérage des bouches d'aération (nettoyage 1x par mois)		x
Gestion des éventuels containers de compost		x
Enlèvement des déchets et des cartons à partir du local à poubelles (via un prestataire)	x	
3.2 Nettoyages spéciaux		
3.2.1 Ventilation		
Nettoyage des hottes /ramonage des gaines (1xan / 12 mois max)	x	
Nettoyage des filtres (nettoyage par quinzaine)		x
3.2.2 Revêtements		
Sols, murs, plafonds (maintenus en état de propreté constant)		x
Vitrages intérieurs et extérieurs (1x / trimestre minimum et autant que de besoin en fonction des salissures) de plein pied et en hauteur, de la terrasse de restauration et des portes d'accès.		x
3.2.3 Désinsectisation, dératisation et transmission des fiches d'intervention au CREPS		x
3.2.4 Vidange des bacs à graisse	x	
3.2.5 Enlèvement des huiles		x

4. Fourniture et renouvellement du petit matériel < 200 € HT l'unité		
Fourniture initiale des petits matériels de cuisine (ustensiles) et de salle (verrerie vaisselle) – état des lieux au démarrage du marché	x	
Renouvellement du petit matériel de cuisine (ustensiles) et de salle (verrerie vaisselle) – achats en cours de marché. A l'issue du marché le stock du petit matériel reconstitué restera la propriété du CREPS		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 des presse-agrumes manuels et d'une ou plusieurs centrifugeuses ou presse –agrumes électriques		x

5. Contrôles sanitaires		
Analyses bactériologiques et transmission des rapports au CREPS		x
Visites médicales du personnel		x

6. 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

7. Autres frais d'exploitation		
Eau (abonnement et consommation)	x	
Electricité (abonnement et consommation)	x	
Gaz ou fioul (abonnement et consommation)	x	
Téléphone et frais postaux		x
Signalétique, affichage (menus, allergènes etc...)		x
Fourniture des imprimés de gestion, papèterie		x
Animations culinaires et/ou décoration de la salle		x
Fourniture des sels, adoucisseurs		x
Produits lessiviels et d'entretien et entretien du matériel de distribution		x
Insertion postes de lavage		x

8. Informatique		
Matériel et consommables informatiques du service de restauration liées à la logistique du titulaire		x
Maintenance informatique du réseau informatique	x	
Maintenance du matériel informatique du titulaire		x
Système de contrôle informatisé d'accès au self avec liaison avec les services Accueil, haut niveau, et l'agence comptable	x	

9. Autres charges		
Assurances	x	x
Gestion, recrutement et paiement du personnel		x
Contrôle honorabilité des personnels		x
Justificatifs des frais fixes et notamment de la masse salariale à fournir au CREPS (tous les 3 mois)		x

Emission des besoins quantitatifs (<i>nombre de repas</i>) et transmission au titulaire	x	
Approvisionnement des denrées		x
Elaboration des menus et		x
Formation des personnels assurant la fabrication et la distribution des repas		x
Rapports d'activités annuels		x

VIII - LISTE INDICATIVE (non contractuelle) DES GROS MATERIELS ET EQUIPEMENTS FOURNIS PAR LE CREPS

	Remarques
<u>1/CLUB France et terrasse</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mobilier de salle, tables, chaises, tabourets, fauteuils (2022) ✓ 3 bacs à distribution dont 2 réfrigérés (2014) et 1 chaud ✓ 4 « CHAFING DISH » (2009) ✓ 1 plancha électrique 380 V (2014) ✓ 1 bar (2024) ✓ 1 meuble cafétéria neutre (2014) ✓ 1 lave verre (2017) ✓ 1 fontaine (location et entretien pris en charge par le CREPS) ✓ 1 frigo dans la réserve ✓ 1 baby foot ✓ 1 piano ✓ 1 TV + décodeur satellite + barre de son ✓ 1 système projection (écran + vidéo projecteur) ✓ 1 paëlla + 1 bruleur ✓ 1 meuble bar réfrigéré (2024) ✓ 1 caisse (2023) ✓ 1 tiroir marc à café + meuble neutre (2024) ✓ 2 voiles fixes sur la terrasse 	
<u>2/ Salle KALLISTE</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 frigo pour les plateaux différés ✓ 1 micro-onde ✓ Tables et chaises (2009) 	
<u>3/ Salle de restaurant</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 fontaine et 1 machine à glaçon (location et entretien pris en charge par le CREPS) ✓ 2 meuble à distribution (2014) ✓ 1 meuble à assaisonnements et féculents (2014) ✓ 1 micro-onde ✓ Tables et chaises ✓ Distributeur de plateau avec système de contrôle d'accès (en location par le CREPS) 	
<u>4/ Self-service</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 meuble couverts + plateaux (1998) (ancienne vitrine) ✓ 1 meuble couverts + plateaux (2014) ✓ 1 rampe self réfrigérée pour les entrées (2014) (frigo sous le meuble hors service) ✓ 1 meuble en U de distribution chaud (2014) ✓ 8 échelles (3 de 1998 et 2 de 2014) ✓ 1 vitrine réfrigérée (2022) 	

5/ Local plonge <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 plonge vaisselle (2024) ✓ 3 tables ✓ 1 évier avec douchette (2024) ✓ 1 hôte (1998) ✓ 1 mitrailleuse ✓ 1 adoucisseur (2024) 	
6/ Partie sèche épicerie <ul style="list-style-type: none"> ✓ Linéaire étagères (1998) 	
7/ Zone de livraison <ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 enceintes positives (1998) – GAZ R404 ✓ 1 enceinte négative 2018 – GAZ R404 Enceinte négative changée par la Région 	
8/ Zone de préparation des desserts <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 tables (1998) ✓ 1 évier (1998) ✓ 1 étagère (1998) ✓ 1 double armoire réfrigérée + desserts (2009) ✓ 1 cellule de refroidissement FRANSTAL (2016) – GAZ R404 ✓ 3 échelles four et pâtisseries pour le chaud (1998) ✓ 1 robot pâtissier ✓ 1 cellule de refroidissement 	
9/ Zone déboitage légumes <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 meuble à déboitage (1998) ✓ 1 étagère (1998) ✓ 1 éplucheuse (2021) ✓ Essoreuse est comprise dans la nouvelle éplucheuse achetée en 2021 ✓ 2 robots coupe (2011) ✓ 1 bac à désinfection légumes + fruits avec étagère (1998) ✓ 1 coupe tomates (1998) ✓ 1 poste de travail (2024) 	
10/ Zone plonge batterie <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 bac avec douchette et 2 étagères (1998) 	
11/ Zone préparation entrées froides et pâtisseries <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 tables (1998) ✓ 1 évier (1998) ✓ 3 étagères (1998) ✓ 2 enceintes positives (2009) – GAZ R404 	
12/ Zone production chaude <ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 tables (1998) ✓ 1 évier (1998) ✓ 2 friteuses (1998) ✓ 4 feux vifs (2023) avec support ✓ 1 streamer cédé par le Creps d'Antibes en 2017 ✓ 2 sauteuses (2012) ✓ 2 plaques 	

<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 armoire froide positive (2022) ✓ 1 armoire chauffante (1998) – hors service ✓ 1 fours mixte ZANUSSI avec support (2023) ✓ 1 four RATIONAL avec support ✓ 4 hôtes (1998) ✓ 1 lave main ✓ 1 girafe ✓ 1 étagère ✓ 1 armoire à épices ✓ 1 plaque « maintien au chaud » ✓ 4 chariots 	
---	--