

**Contrat mixte concession et marché de restauration  
pour l'école nationale de Police de Oissel (ENP76)  
pour le centre de rétention administrative de Oissel (CRA76)**

**ANNEXE 1a AU CCP**

**PARTICULARITÉS DU SITE**

- **Conditions d'accès :**

Située sur la commune de Oissel, l'ENP bénéficie d'une ligne de transport en commun, toutefois les horaires ne sont pas adaptés à prise de poste matinale ou à une sortie tardive. Les salariés doivent donc être véhiculés pour se rendre sur site.

- **Site protégé :**

L'ENP est un site protégé dont l'accès est soumis à un contrôle d'identité préalable. C'est pourquoi, il est impératif de communiquer, une semaine avant, la pièce d'identité des intervenants afin que leur capacité à pénétrer sur le site soit validée.

En cas d'incompatibilité, le titulaire en sera informé pour qu'il puisse trouver un agent de substitution.

- **Self :**

L'ENP dispose de **deux selfs** :

- 1 self dénommé «Apprenants», ouvert 7j/ 7, 12 mois par an
- et
- 1 self dénommé « Permanents » pour les agents et personnes extérieures, ouvert le midi en semaine (hors week-end et jours fériés).

Le self des permanents est dédié aux agents de l'ENP, du SGAMI, du CRA et aux personnes en formation continue.

Le self des apprenants est ouvert lors des trois services pour les élèves de formation initiale. Les stagiaires de formation continue et les extérieurs y prennent leur petit déjeuner et leur dîner.

Il est donc indispensable, que le midi, une équipe soit positionnée sur chacun des selfs.

L'attention du candidat est attirée sur le fait que les élèves déjeunent selon un cadencement pré- défini, l'ensemble des personnels du côté self élèves doit donc être en mesure d'éviter l'engorgement notamment en prévoyant suffisamment de personnel en caisse. Ainsi lors des périodes de forte fréquentation, les 800 apprenants doivent déjeuner entre 11h30 et 13h30.

Dans l'hypothèse où le nombre total de convives serait inférieur à 150, il sera envisageable de n'ouvrir que le self élève, en matérialisant un espace dédié à la restauration des permanents.

- **Réserves :**

les réserves et les chambres froides sont situées en sous-sol, un monte-charge est à disposition afin que les denrées soient acheminées jusqu'à l'étage de la cuisine. Une double chambre froide négative et positive ainsi qu'une autre chambre froide négative sont positionnées à l'étage de la cuisine.

- **Fréquentation :**

Une forte variabilité des effectifs est à prendre en compte au regard du rythme des incorporations. La lisibilité des effectifs n'est possible qu'au semestre.

- **Station d'épuration :**

L'ENP Rouen Oissel est dotée d'une station d'épuration qui a un fonctionnement autonome. Le titulaire devra impérativement utiliser des produits d'entretien compatibles avec le fonctionnement de cette dernière.