

Marché public de services et fournitures  
Marché à procédure adaptée  
N° 2026-01

**CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur**  
Services et fournitures de restauration collective

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

### **CCTP SPECIFIQUE**

**Site d'Aix-en-Provence - LOT 01**

## SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 - PRESENTATION DU SITE - LOCAUX MIS A DISPOSITION .....</b>	<b>3</b>
1.1 Structure des usagers .....	3
1.2 Locaux mis à disposition pour la réalisation des prestations .....	3
<b>ARTICLE 2 - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR .....</b>	<b>4</b>
2.1 Quantités minimales et maximales .....	4
2.2 Exclusivité des prestations .....	4
<b>ARTICLE 3 - PERIODES DE FOURNITURES DES DENREES ET DES PRESTATIONS .....</b>	<b>5</b>
3.1 Période de fonctionnement .....	5
3.2 Horaires de service .....	5
<b>ARTICLE 4 - PRESTATIONS SPECIFIQUES ET ORGANISATION SUR SITE .....</b>	<b>5</b>
4.1 Petit déjeuners pris en avance .....	5
4.2 Plat protidique du déjeuner au diner .....	6
4.3 Goûters .....	6
4.4 Offre de restauration rapide au Club France.....	8
4.4.1 Attendus généraux de la prestation.....	8
4.4.2 Période d'ouverture et horaires.....	8
4.4.3 Fonctionnement - Obligations du Titulaire et du CREPS .....	9
4.5 Prévisions et commandes des repas et prestations annexes transmises au Titulaire .....	10
4.6 Gestion des déchets et benne .....	10
<b>ARTICLE 5 - MATÉRIELS FOURNIS PAR LE TITULAIRE ET MATÉRIELS MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS .....</b>	<b>11</b>
5.1 Matériels et fournitures mis à disposition par le Titulaire .....	11
5.2 Équipements et matériels mis à disposition par le CREPS .....	11
<b>ARTICLE 6 - MISSIONS ET RESPONSABILITES PARTAGEES POUR L'EXECUTION DU CONTRAT .....</b>	<b>12</b>
<b>ARTICLE 7 - ANNEXES .....</b>	<b>16</b>
7.1 Plan de masse du site .....	16
7.2 Plans du bâtiment Cézanne, salle de restauration et locaux technique .....	17

## Préambule

En complément du CCTP COMMUN, le présent CCTP présente les spécificités du lot Aix-en-Provence. Le CREPS 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 - LOCAUX MIS A DISPOSITION

#### 1.1 Structure des usagers

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 sur le site,
- Des stagiaires de la formation professionnelle aux métiers du sport et de l'animation (mineur 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 (DRAJES, CROS...) les services déconcentrés de l'État...),

Pour cette dernière catégorie d'usagers, des prestations annexes (buffets, apéritifs, repas améliorés) sont susceptibles d'être demandés.

#### 1.2 Locaux mis à disposition pour la réalisation des prestations

*Se référer aux annexes*

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

**1 - Un espace de restauration**, situées au Bâtiment D Cézanne, d'une surface de 346 m<sup>2</sup>, comprenant une ligne de self, pour 200 places assises dans les salles à manger, dont 20 places assises en salle privatisée dite « Salle Sainte Victoire » (voir infra), auxquelles s'ajoutent 30 places assises en terrasses extérieures attenantes.

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).
- 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 - Une salle à manger Saint-Victoire**, située à proximité du grand espace de restauration. La fonction de cette salle privative est de permettre des repas servis à table ou sous forme de buffet pour 20 personnes maximum. Prestations servies dans cette salle :

- Repas de services, identiques aux repas du self en plateau
- Repas de services, identiques aux repas du self, servis à table
- Repas « améliorés » servis à table
- 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 ou de la maison des entraîneurs en période printanière et estivale).

**3 - Un espace « cafétéria » dit Club France**, dédié à la restauration rapide, prolongé par une terrasse extérieure située dans le bâtiment d'accueil. Cet espace accueille en usage quotidien une trentaine de personnes et au maximum 95 personnes, à titre événementiel.

**4 - Des Locaux techniques** sont implantés dans Le bâtiment Cézanne, composés d'un espace cuisine, d'une salle de préparation froide et d'une salle de préparation chaude, une réserve, des sanitaires, des vestiaires, un local poubelle, et un bureau dédié au chef gérant.

Voir au :

7.1 Plan de masse du site

7.2 Plans du bâtiment Cézanne, salle de restauration et locaux technique.

## ARTICLE 2 - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR

### 2.1 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<sup>er</sup> mai de chaque année et s'achève le 30 avril de l'année suivante.

#### Base annuelle prévisionnelle des prestations courantes

Prestation	Repas standard (midi et soir)	Petit-déjeuner	Goûter SHN à emporter	Café de TYPE 1 (servi en salle)	Café de TYPE 2 (servi en salle)
Quantités	62 000 à 72 000	17 000 à 24 000	14 000 à 18 000	2 000 à 3 000	1 000 à 3 000

A titre indicatif, prestations annexes servies durant l'année 2024 :

- 150 paniers repas
- 13 Buffets pour un total de 1 100 convives

### 2.2 Exclusivité des prestations

Le Titulaire se voit attribuer à titre exclusif les commandes relatives aux repas standards, petits-déjeuners, goûters, cafés simples. S'agissant des prestations annexes, à minima 50 % de la quantité commandée sera commandée au Titulaire.

Pour le reste, le CREPS se réserve le droit de commander auprès de 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, hall de l'amphithéâtre, ou autres espaces, hormis les salles de restauration courantes. 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 3 - PERIODES DE FOURNITURES DES DENREES ET DES PRESTATIONS

### 3.1 Période de fonctionnement

Le site d'Aix-en-Provence est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7, à l'exclusion 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 à l'avance. Cette période couvre en général la période du 24 décembre au 1<sup>er</sup> janvier inclus.

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

### 3.2 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 selon les besoins.

#### Horaires d'ouverture et de fermeture du SELF

Période	Petit-déjeuner	Déjeuner	Diner
Lundi au vendredi	06H45 à 08H00	11H45 à 13H30	19hH0 à 20H30
Samedi, dimanche, jours fériés et vacances scolaires	07H00 à 08H30	11H45 à 13H30	19H00 à 20H30

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 4 (quatre) jours à l'avance.

**\*Repas pris en différé** : pour les déjeuners et les repas du soir, 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, 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 4 - PRESTATIONS SPECIFIQUES ET ORGANISATION SUR SITE

### 4.1 Petit déjeuners pris en avance

Quelques disciplines sportives impliquant au maximum par jour 20 usagers, nécessitent de prendre régulièrement le petit-déjeuner en avance, dès 06H00 du matin.

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 Plat protidique du déjeuner au diner

*Se référer à l'article 4.3 « spécifications quantitatives » du CCTP COMMUN*

Déjeuner et dîner : la part protidique du plat principal sur produit fini s'élève à **150 grammes**.

Il comporte :

- Un plat à base de viande, volaille, œuf
- Un plat à base de poisson
- Un autre plat à base de protéine, sous forme d'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. Des goûters peuvent ponctuellement et sur demande expresse être proposés 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 dans **la fiche goûter** 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.

## Fiche goûter - composition des goûters

JOURS fixes	COMPOSITION TYPE	QUANTITE
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une tranche de gâteau maison, riche en protéines (poids total entre 40 g et 50 g) avec possibilité de rajout de fruits frais, arômes naturels, cacao maigre, fruits secs...</li> <li>• Une pomme</li> </ul>	115
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un pain du sportif (environ 40 g) comprenant farine complète + fruits secs</li> <li>• Une pâte de fruits (environ 15 g)</li> <li>• Une compote en gourde (sans sucre ajouté)</li> </ul>	115
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une tranche de gâteau maison, riche en protéines (poids total entre 40 g et 50 g) avec possibilité de rajout de fruits frais, arômes naturels, cacao maigre, fruits secs...</li> <li>• Une banane</li> </ul>	115
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un pain semi complet ou complet (40 g environ)</li> <li>• Une barrette (ou bâton) de chocolat noir (5 g environ)</li> <li>• Une petite brique de jus de saison 100 % pur jus (environ 20 cl)</li> </ul>	115
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une tranche de gâteau maison, riche en protéines (poids total entre 40 g et 50 g) avec possibilité de rajout de fruits frais, arômes naturels, cacao maigre, fruits secs...</li> <li>• Une compote en gourde sans sucre ajouté</li> </ul>	52
<p><b>A noter :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pour le fruit frais : Fruit de saison et facile à transporter (banane, pomme, orange...)</li> <li>2) Brique de jus : Jus de raisin uniquement, pour un confort digestif (ne pas remplacer par agrume ou pomme).</li> <li>3) Le goûter du vendredi a été validé par des Pen athlètes après plusieurs propositions.</li> </ol>		

## 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 CREPS souhaite faire du Club France un lieu d'attractivité et d'accessibilité pour les usagers de passage sur site. Cette offre Club France 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 Titulaire s'engage à proposer une offre de restauration rapide adaptée, 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, wraps) salades composées, pâtisseries, salades de fruits, etc... Plats chauds (hot-dogs, pizzas, croque-monsieur).
- Des boissons chaudes et froides (café, canette de soda, eau minérale, jus d'orange, smoothie).

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

#### Volumétrie annuelle prévisionnelle des produits vendus (sans engagement contractuel)

Prestation	Sandwich	Sandwich	Café	Petit dessert (yaourts, parts de cake, etc.)	Boisson froide
Quantités	2 000	2 000	5 000	3 000	1 000

### 4.4.2 Période d'ouverture et horaires

**Semaines d'ouverture** : le Club France est ouvert 47 (quarante-sept) semaines dans l'année, et 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.

**Les horaires** de vente des produits alimentaires et de boissons sont effectués selon l'amplitude suivante :

8h15 à 10h30, et de 11h45 à 14h15

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 - Obligations du Titulaire et du CREPS

##### ❖ Droits et obligations du 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,
- Met à disposition un salarié dédié à la fonction de préparation culinaire et à la vente des préparations et boissons,
- Fabrique sur place les sandwiches, les salades, les desserts, dans le strict respect des règles d'hygiène et de conservation des denrées, tout en se basant sur les mêmes spécifications nutritionnelles que l'offre principale.
- Met à disposition une machine à café de type percolateur adapté à la volumétrie du public, et un terminal de paiement électronique,
- Nettoie et entretient quotidiennement l'espace de repas snacking (matériels du local de production, vaisselle, meubles, tables et chaises). L'entretien des sols est réalisé par l'équipe d'agents techniques du CREPS.
- Fournit une signalétique claire, indiquant les horaires de service, les produits en vente, les informations obligatoires. Cette signalétique peut être actualisée selon les modifications convenues entre les parties.
- Est force de proposition pour adapter la gamme des produits et boissons à destination des usagers.
- Enregistre toutes les ventes via le logiciel de caisse dédié et encaisse directement les produits de la vente, par CB ou espèces.  
Si le mode d'encaissement se fait par l'utilisation d'une carte commensal, le Titulaire mentionne le numéro de la carte de l'utilisateur. Les cartes commensales doivent être créditées en € préalablement par l'utilisateur auprès du service accueil. Les crédits accordés aux usagers sont totalement proscrits.  
Chaque vente mentionne la nature du produit vendu, le nombre d'articles, le prix, la modalité d'encaissement.
- Facture au CREPS (les coûts fixes étant compris dans l'Annexe 03, décomposition des frais fixes de fonctionnement et d'exploitation) les denrées et boissons pour le mois écoulé, sur la base du listing des ventes, déduction faite des prestations ayant été encaissées directement. Il est convenu que le Titulaire reverse 20 % (vingt pour cent) du montant total HT du chiffre d'affaires mensuel au CREPS.

##### ❖ Droits et obligations du CREPS

- Prend à sa charge les frais de personnel et d'exploitation (eau, électricité, chauffage, maintenance et réparation des matériels en cas d'usure normale).
- Paye le Titulaire, sur présentation d'une facture mensuelle accompagnée du listing détaillé des ventes du mois écoulé. Le CREPS se réserve le droit de ne pas payer l'intégralité de la facture si, dans le logiciel de caisse dédié, le total du montant des articles vendus ne correspond pas au total des encaissements du mois.
- Prend à sa charge le nettoyage des sols de l'espace Club France.

- Est seul habilité à modifier les prestations dans le logiciel de caisse.
- Est seul décisionnaire de l'utilisation de cet espace, du contenu des prestations et des prix proposés. Les prix de vente de chaque article, font l'objet d'une concertation entre les parties avant toute distribution. La carte et les prix associés doivent être acceptés et autorisés par le CREPS avant leur distribution.

Cette offre peut être amenée à évoluer en fonction des besoins des usagers et des souhaits d'amélioration et de variété suggéré et être adaptée à chacune des saisons.

#### 4.5 Prévisions et commandes des repas et prestations annexes transmises au Titulaire

*Se référer à l'article 2.6 du CCTP COMMUN.*

Concernant les prestations annexes, pour le LOT 01, seuls les horaires sont modifiés.

Pour les prestations annexes, la fréquence des transmissions de commandes doit se faire :

**Le lundi semaine N** avant **14h00** pour les repas du vendredi N au mardi N + 1

**Le jeudi semaine N** avant **14h00** pour les repas du mercredi au jeudi N + 1

#### 4.6 Gestion des déchets et benne

Le Titulaire et le site d'Aix-en-Provence du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur, s'engagent à contribuer de façon constructive et dans le dialogue :

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

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

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 biodéchets dans le container adapté, dépose des emballages valorisables dans le bac jaune.

Les biodéchets sont actuellement collectés et transformés en compost par un prestataire extérieur. Le Titulaire pèse quotidiennement les déchets et s'engage à communiquer au CREPS 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, s'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 5 - MATÉRIELS FOURNIS PAR LE TITULAIRE ET MATÉRIELS MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS

### 5.1 Matériels et fournitures mis à disposition par le Titulaire

Le Titulaire s'engage à fournir au minimum, deux fours à micro-onde de 25 L pour usage intensif, en salle à manger.

#### Aux fins d'utilisation au petit-déjeuner

Le Titulaire fournira un grille-pain professionnel (permettant de toaster plusieurs tranches de pain), ainsi que des presse-agrumes manuels ou une centrifugeuse, un cuiseur à œufs, 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.

### 5.2 Équipements et matériels mis à disposition par le CREPS

Description	Localisation
LAVE VAISSELLE FRONTAL	CLUB France
ARMOIRE FROIDE 2 mètres	CLUB France
PETITE ARMOIRE FROIDE	CLUB France
MACHINE A GLACONS	CLUB France
MACHINE A LAVER LA VAISSELLE	CLUB France
VITRINE REFRIGEREE	CLUB France
PLAQUE A SNACKER	CLUB FRANCE
BATTEUR	CUISSON
COUPE LEGUMES	CUISSON
CELLULE REFROIDISSEMENT	CUISSON
FOURNEAU FEUX VIFS + PLAQUE	CUISSON
FOUR MIXTE 20 NIVEAUX	CUISSON
FOUR MIXTE 10 NIVEAUX	CUISSON
FRITEUSE	CUISSON
FRITEUSE	CUISSON
GRILLADE	CUISSON
MARMITE	CUISSON
SAUTEUSE	CUISSON
LAVE-VAISSELLE A AVANCEMENT	LAVERIE
CUTTER	LEGUMERIE
EPLUCHEUSE	LEGUMERIE
BATTEUR	PREPARATION FROIDE
TRANCHEUR	PREPARATION FROIDE

CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR	PREPARATION FROIDE
LOCAL REFRIGERE	PREPARATION FROIDE
CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE	RESERVE
CHAMBRE FROIDE POSITIVE LEGUMES	RESERVE
CHAMBRE FROIDE POSITIVE LAITAGES	RESERVE
ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 1 PORTE	SELF
ARMOIRE REFRIGEREE MOBILE	SELF
FONTAINE REFRIGEREE	SELF
MACHINE A GLACONS	SELF
MEUBLE REFRIGERE 2 PORTES	SELF
VITRINE REFRIGEREE	SELF
BAIN MARIE 5 BACS	SELF
PLAQUE VITROCERAMIQUE	SELF

## ARTICLE 6 - MISSIONS ET RESPONSABILITES PARTAGEES POUR L'EXECUTION DU CONTRAT

REPARTITION ENTRE LE TITULAIRE ET LE CREPS		
1 - INSTALLATIONS - ENTRETIEN ET RENOUVELLEMENT	CREPS	TITULAIRE
Bâtiment Gros-Œuvre	x	
1-1 Bâtiment Second-Œuvre		
Peinture, carrelage (murs, sols, carrelages)	x	
Menuiserie, vitrerie, serrurerie, électricité, plomberie, sanitaires	x	
Génie climatique (chauffage, ventilation)	x	
1-2 Gros matériel de cuisine :		
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laveries, batteries	x	
Chaîne de distribution	x	
Installation générales	x	
1-3 Installations techniques		
Extincteurs - contrôles de sécurité annuels/incendie	x	
Groupe frigorifique	x	
2 - ENTRETIEN TECHNIQUE DES EQUIPEMENT ET DU MATERIEL	CREPS	TITULAIRE
2-1 Grosses réparations		
Gros matériel de cuisine	x	
Chambres froides	x	
Matériel de cuisson	x	
Laveries, batteries	x	
Matériel de distribution	x	
2-2 Contrats de maintenance annuelle		
Gros matériel de cuisine	x	
Matériel de cuisson	x	
Chambres froides	x	
Laveries, batteries	x	

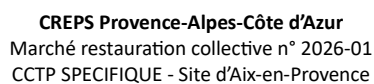
Matériel de distribution	x	
2-3 Réparations à la suite d'une utilisation non conforme du matériel ou dégradation (volontaire ou accidentelle)		
Installation générales (portes, étagères, tables, etc...)		x
Gros matériel de cuisine		x
Matériel de cuisson		x
Chambres froides		x
Laveries, batteries		x
Matériel de distribution		x
<b>3 - ENTRETIEN COURANT ET NETTOYAGE</b>	CREPS	TITULAIRE
3.1 Nettoyage journaliers selon plan HACCP, des espaces et locaux mis à disposition et utilisés par le Titulaire (local cuisine, espaces de stockages, bureaux, etc... Voir plans des espaces dédiés au Titulaire fourni par le CREPS		
Cuisine et entretien du poste lavage		x
Gros matériel de cuisine		x
Petit matériel de cuisine		x
Containers à carton et bennes à déchets à proximité cuisine (hebdomadaire)		x
Local à containers et alentours du local (hebdomadaire)		x
Escaliers menant à la porte principale du SELF	x	x
Salle à manger du restaurant : tables, chaises, sols, escaliers, espaces de circulation du niveau restaurant distribuant la salle Saint-Victoire et la dépose plateaux		x
Salle à manger Saint-Victoire : tables, chaises, sols, locaux annexes		x
Rampe de vitrine de distribution SELF		x
Terrasses et espaces extérieurs (sol, tables, chaises) journalier		x
Locaux de service au R + 1 en face de la salle Saint-Victoire	x	
Cuisine et locaux de service ; escaliers, cuisine (journalier)		x
Vestiaires, douches et sanitaires (personnels du titulaire)		x
Espace Club France : plan de travail, petits et gros matériels, comptoirs, tables, chaises et banquettes		x
Fournitures de produits sanitaires (papier, savon, essuie-mains, sacs poubelles etc...)		x
3-2 Nettoyages spéciaux - Ventilation		
Nettoyage des hottes et ramonage des gaines	x	
Nettoyage des filtres quinzaine)		x
3-3 Nettoyages spéciaux - Revêtements		
Sols, murs, plafonds, grilles des bouches d'aération (maintenus en état de propreté constant)		x
Vitrages intérieurs et extérieurs des salles de restauration de plain-pied (trimestriel et autant que nécessaire en fonction des salissures)		x
Vitrages du Club France	x	
Vitrage extérieur du Patio, des sous-pentes, des salles de restauration et de la salle Sainte-Victoire (trimestriel minimum)	x	
3-4 Traitement des nuisibles		
Désinsectisation et dératisation	x	
3-5 Bacs à graisse		
Vidange des bacs	x	
3-6 Les huiles		

Enlèvement des huiles usagées		x
3-7 Gestion des déchets		
Vidange des contenants à tri		x
Collecte des verres	x	
Fournitures (location de bennes)	x	
Prélèvement des cartons d'emballage	x	
Fournitures des sacs biodéchets	x	
Gestion des containers à compost		x
Traitement des palettes et caisses de livraison		x
Pliage des cartons d'emballage		x
Tri et dépôt des verres à proximité de la cuisine		x
Tri, enlèvement des sacs de déchets et acheminement vers les bacs de déchets (OM, biodéchets, etc...)		x
<b>4 - FOURNITURE ET RENOUVELLEMENT DU PETIT MATERIEL</b>	CREPS	TITULAIRE
Un distributeur de boissons chaudes		x
Fontaines à eaux	x	
Fournitures initiales et renouvellement du petit matériel de cuisine (ustensiles)		x
Renouvellement du petit matériel de cuisine (ustensiles)		x
Glacières collectives et individuelles (quantité 20) récupérables par le Titulaire		x
Fourniture ou remplacement de presse agrumes, centrifugeuse, cuiseur œuf, grille-pain		x
Micro-ondes (un dans la salle à manger et un dans le Club France)		x
Renouvellement des lampes en cuisine et en salles à manger	x	
Fourniture initiale et renouvellement du petit matériel de salle (verrerie, vaisselle, couverts) et de restauration		x
<b>5 - CONTROLES SANITAIRES</b>		
Analyses bactériologiques et des denrées		x
Visite médicale du personnel		x
Analyses bactériologiques de l'eau	x	
Transmission des résultats mensuels au CREPS PACA		x
<b>6 - LINGE</b>		
Fourniture et entretien des tenues du personnel		x
Chaussures de sécurité		x
Tenues de sécurité destinées aux visiteurs		x
Fourniture du linge de cuisine		x
Nappes et serviettes ouate/papier ou tissus		x
<b>7 - AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION</b>	CREPS	TITULAIRE
Eau (abonnement et consommation)	x	
Electricité (abonnement et consommation)	x	
Gaz ou fioul (abonnement et consommation)	x	
Téléphone		x
Téléphone portable du référent cuisine		x
Signalétique, affichage (menus, allergènes etc...)		x
Fourniture des imprimés de gestion, imprimés TPE de la cuisine et du Club France		x

Animations culinaires et décoration de la salle de restauration		x
Fourniture des sels et adoucisseurs		x
Produits lessiviels et d'entretien du matériel de distribution		x
<b>8 - INFORMATIQUE</b>		
Maintenance et consommables du matériel informatique du Titulaire (Ordinateur dédié à la gestion par le Chef gérant)		x
Maintenance et consommables du matériel informatique mis à disposition du Titulaire par le CREPS (ordinateur dédié à la consultation des prévisions et à l'enregistrement des passages)	x	
Maintenance du matériel informatique du Titulaire	x	
Fourniture et maintenance du système informatisé du contrôle d'accès	x	
Fourniture des supports (cartes ou badges) de contrôles d'accès	x	
<b>9 - AUTRES CHARGES</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Assurances (voir CCAP)	x	x
Gestion, recrutement d'extras pour prestation annexes		x
Contrôle honorabilité des personnels		x
Justificatifs trimestriels des frais fixes et masse salariale, à fournir au CREPS		x
Commande des denrées		x
Emission des besoins quantitatifs (nombre de repas) et transmission au Titulaire	x	
Approvisionnement des denrées au Club France		x
Elaboration des menus et repas sur 4 semaines et transmission au CREPS		x
Rapports d'activités annuels (LOI EGALIM)		x
Formation continue des personnels en production et distribution des repas		x

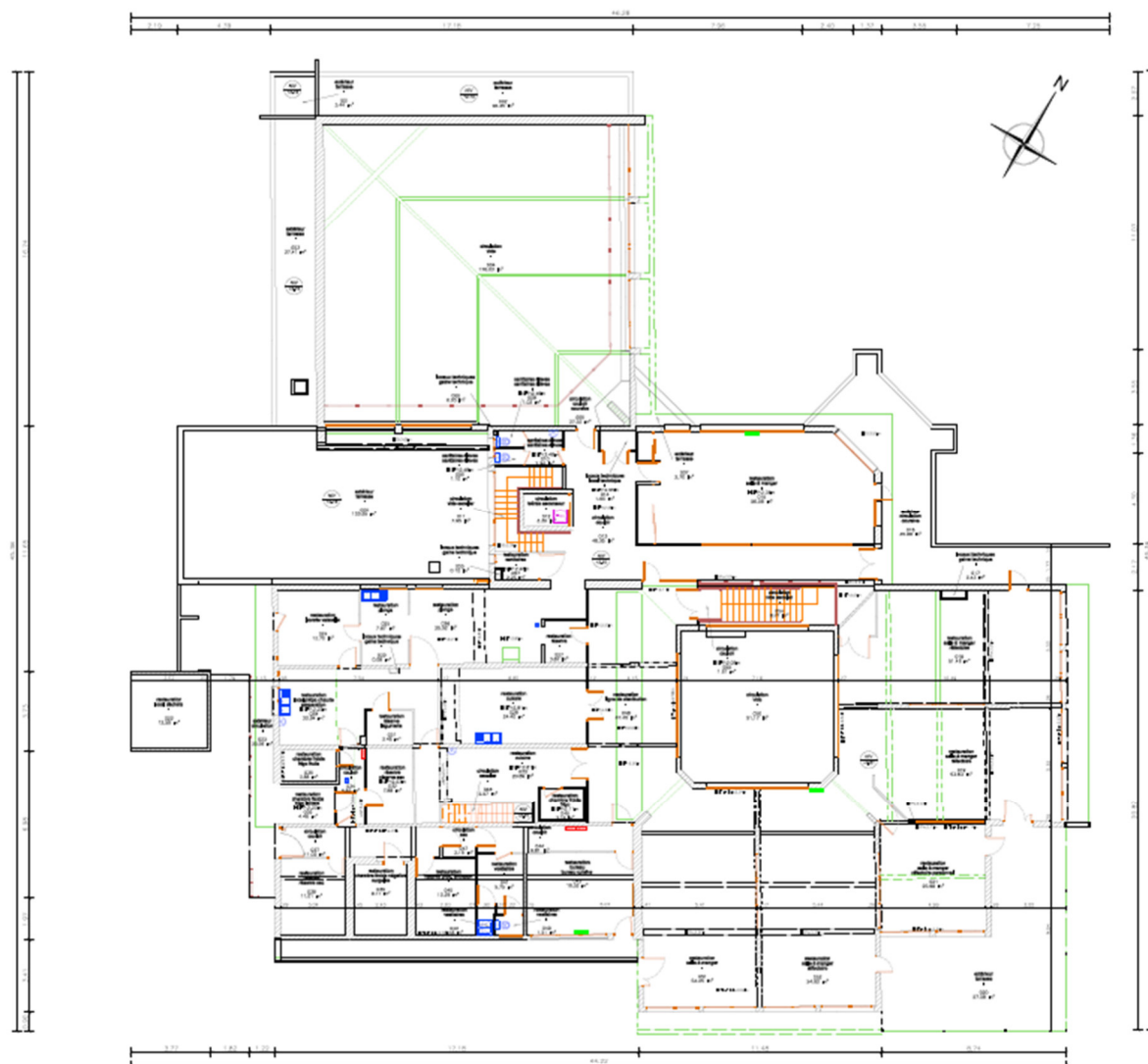


## 7.1 Plan de masse du site





## 7.2 Plans du bâtiment Cézanne, salle de restauration et locaux technique



Chaque page de ce document doit être paraphé

Lu et accepté, à .....le .....

Cachet et signature de la personne habilitée à représenter l'opérateur économique