

**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'Antibes - LOT 02**

## SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 - PRESENTATION DU SITE - LOCAUX MIS A DISPOSITION.....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS.....</b>	<b>4</b>
2.1 Quantités minimales et maximales .....	4
2.2 Exclusivité de principe .....	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>6</b>
4.1 Modalités de commande de prestations particulières .....	6
4.2 Barbecue .....	6
4.3 Organisation des repas du déjeuner ou du dîner pris en différé .....	6
4.4 Collation du matin à emporter .....	7
4.5 Contrôle d'accès et facturation .....	7
<b>ARTICLE 5 - MATÉRIELS FOURNIS PAR LE TITULAIRE ET MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS.....</b>	<b>8</b>
5.1 Equipements et matériels fournis par le CREPS .....	8
<b>ARTICLE 6 - MISSIONS ET RESPONSABILITES .....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICLE 7 - ANNEXES AU CCTP SPECIFIQUE - Site d'Antibes.....</b>	<b>13</b>
7.1 Plan de masse du site.....	13
7.2 Plans du bâtiment, salle de restauration et locaux technique .....	14

## Préambule

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

Le CREPS 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 de conditions définies dans le CCTP COMMUN, et dans le présent CCTP SPECIFIQUE.

Le site d'Antibes accueille les typologies suivantes d'usagers :

- ✓ Les sportifs de haut niveau (SHN), internes, ½ pensionnaires et externes.
- ✓ Le personnel d'encadrement des sportifs (entraîneur, encadrant, etc...).
- ✓ Les stagiaires de la formation professionnelle et leurs formateurs.
- ✓ Les usagers occasionnels et diversifiés (membres d'associations, partenaires du CREPS, pompiers, etc. accueillis et ou hébergés sur place).
- ✓ Le personnel du CREPS.

## ARTICLE 1 - PRESENTATION DU SITE - LOCAUX MIS A DISPOSITION

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 :

### ➤ **Un espace de libre-service**

La capacité des deux salles à manger SAM1 et SAM2 est d'environ 150 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'œuvres, fromages desserts, laitages...), et un comptoir de distribution plats chauds (plats protidiques, légumes d'accompagnement).

### ➤ **Une salle de réception**

Dotée de 30 places assises, la fonction de la salle de réception est de permettre des repas servis à table ou en buffet. Elle dispose 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 des repas améliorés, soit des repas spéciaux sur mesure, soit des buffets ou des collations.

### ➤ **Un espace cuisine avec 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 reste prioritaire pour l'utilisation de l'ensemble de ces locaux, pour d'éventuelles et diverses manifestations. Le responsable du site en informera le Titulaire dans des délais raisonnables.

### ➤ **Un bureau destiné au gérant**

### ➤ **Des chambres froides**

### ➤ **Une réserve**

### ➤ **Des sanitaires et vestiaires destinés aux personnels**

### ➤ **Un abri à conteneur poubelles**

### ➤ **Un petit local situé à l'extérieur, permettant d'y stocker des fournitures non périssables.**

### Nettoyage

Le Titulaire 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 Art. 5.2 et 5.3.4

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

### 2.1 Quantités minimales et maximales

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 1er mai de chaque année et s'achève le 31 avril de l'année suivante.

#### Base annuelle prévisionnelle

	Repas standard (midi et soir)	Petit-déjeuner	Collations
Quantités	45 000 à 55 000	18 000 à 21 000	5 000 à 6 000

Le Titulaire devra pouvoir faire face à toute variation périodique, journalière et hebdomadaire, comme prévu au CCP COMMUN. Le Titulaire s'engage à pouvoir faire face à ces variations.

Pour mémoire, prestations servies durant l'année 2024 (sans engagement contractuel)

Prestation	Quantité
Petits-déjeuners	19 600
Déjeuners	23 230 (dont 20 buffets pour 1240 convives et 1 500 repas froids).
Diners	21 680 (dont 1 600 repas différés et 7 barbecues pour 260 convives).
Accueil café	1 350 (dont 800 cafés simples et 550 cafés améliorés).
Apéritifs	300

### 2.2 Exclusivité de principe

LE CREPS, confère au Titulaire 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 :

### **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.

### **Dérogation à l'exclusivité lors 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 exceptionnels (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 (type Buvette, Snacking ou buffet, réception, célébration etc...)

## **ARTICLE 3 - PERIODES DE FOURNITURES DES DENREES ET DES PRESTATIONS**

### **3.1 Période de fonctionnement**

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

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.

### **3.2 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 : Les SHN sont prioritaires sur l'ensemble des usagers à chaque service.

### Horaire du service de restauration

Libre-Service	Petit-déjeuner	Déjeuner Midi *(1) *(2)	Diner *(3)
Lundi au samedi	06h00 à 08h30	12h00 à 13h00	18h30 à 20h00
Dimanche, jours fériés et vacances d'été	07h00 à 09h30	11h45 à 13h30 (SHN et personnels)	

\*(1) Horaires occasionnels pouvant être étendus jusqu'à 13h45 pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner.

\*(2) Prestations exceptionnelles si nécessaires avec un délai de prévenance prévu au démarrage du marché.  
Extension des horaires de 12h00 à 14h00 et de 19h30 et 21h00.

\*(3) Pour les repas du soir le Titulaire s'engage à préparer selon une liste remise par le CREPS au moins 24h à l'avance, des « repas pris en différé » par rapport à l'heure d'ouverture ordinaire du service de restauration (cf. art. 4.3).

## ARTICLE 4 - PRESTATIONS SPECIFIQUES ET ORGANISATION SUR SITE

### 4.1 Modalités de commande de prestations particulières

Le Titulaire s'engage à fournir occasionnellement des prestations particulières sur mesure et à la demande exclusive de la direction du site, matérialisées par l'émission d'un bon de commande établi par le CREPS après fourniture d'un devis ou réalisées à partir des prestations convenues et tarif prévu au BPU.

### 4.2 Barbecue

Le prestataire s'engage à proposer des menus type barbecue qui seront commandés selon la composition ci-dessous :

- Chipolata, Merguez, blanc de poulet mariné ou côte de porc,
- Salade de riz, taboulé, salade composée,
- Salade de fruits frais, gâteau ou autre,
- Pain et eau minérale.

#### **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.

### 4.3 Organisation des repas du déjeuner ou du dîner pris en différé

Pour les sportifs de haut niveau qui reviennent de leur entraînement hors des plages horaires définies à l'article 3.2, le Titulaire s'engage à préparer selon des bons de commandes remis au moins 24h à l'avance, des repas plateau, (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-ondes en salle à manger.

#### 4.4 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 h 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 de 40g minimum, d'un œuf dur et d'un fruit.

#### 4.5 Contrôle d'accès et facturation

Le site d'Antibes assure la fourniture et l'installation du dispositif de contrôle d'accès au restaurant. La solution actuellement utilisée repose sur un système de distributeur de plateaux, déverrouillé soit par la saisie d'un code sur un écran tactile, soit par la lecture d'un QR Code.

Le contrôle physique de l'accès au restaurant relève de la responsabilité du Titulaire, qui devra notamment veiller à ce que chaque convive passe bien par le distributeur de plateaux et que sa tenue ainsi que son comportement soient conformes au règlement intérieur du CREPS.

Les éditions informatiques issues du logiciel de contrôle d'accès, retraçant les passages au self, serviront à déterminer les quantités de petits déjeuners et de repas pouvant être facturées au CREPS par le Titulaire.

Dans le cadre de chaque facturation mensuelle, le Titulaire devra être en mesure d'établir plusieurs factures distinctes à destination du CREPS, notamment :

- Une facture incluant les petits déjeuners et les repas pris, les frais fixes et autres, les prestations commandées par bon.
- Une facture par devis validé par le CREPS.

La facturation sera établie sur la base des éléments suivants :

- Les éditions informatiques issues du logiciel de contrôle d'accès, pour les petits déjeuners et les repas consommés au self.
- Les devis préalablement validés par le CREPS.
- Les bons de commande transmis au Titulaire pour les repas différés ainsi que pour les prestations complémentaires (cafés, repas froids, barbecues, etc.)

NB : Ce mode de facturation pourrait être amené à évoluer.

## ARTICLE 5 - MATÉRIELS FOURNIS PAR LE TITULAIRE ET MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS

### 5.1 Equipements et matériels fournis par le CREPS

Liste indicative (non contractuelle)

Désignation	Fournisseur	Type de matériel	Numéro
Adoucisseur four vapeur	CTA	VC5600ELECTR	17422
Adoucisseur 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	100845,36	
Désinsectiseur	Eurokill	100845,18	
Désinsectiseur	Franstal	100845,19	
Eplucheuse	Sammic	PP12	17386
Fontaine réfrigérée	Cosmetal	NIAGARA80IBC2E	17380
Fontaine réfrigérée	Mistral	RDC160V	22407
Four à pizza	Divers	100845,11	17363
Four mixte 10 niveaux	Unox	XEVC-1011-E1R	17361
Four mixte 10 niveaux	Zanussi	218827 Tableau DS	
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	100845,6	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	101845,27	17360
Piano 2 feux	Rosinox	100845,17	
Sauteuse	Cometto	100845,26	22816
Trancheur	Delcoupe	SUPER START SBR	17373
Vitrine réfrigérée sur réserves	Divers	100845,9	17367
Vitrine réfrigérée sur réserves	Divers	100845,8	17370

## ARTICLE 6 - MISSIONS ET RESPONSABILITES

<b>1 - INSTALLATIONS (ENTRETIEN ET RENOUVELLEMENT)</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Bâtiment Gros-Œuvre	X	
<b>1-1 Bâtiment Second-Œuvre</b>		
Peinture, carrelage (murs, sols, carrelages)	X	
Menuiserie, vitrerie, serrurerie, électricité, plomberie, sanitaires	X	
Génie climatique (chauffage, ventilation)	X	
<b>1-2 Gros matériel de cuisine : remplacement matériels &gt; 200 € HT l'unité</b>		
Matériel de cuisson	X	
Chambres froides	X	
Laveries, batteries	X	
Chaîne de distribution	X	
Installation générales	X	
<b>1-3 Installations techniques</b>		
Extincteurs - contrôles de sécurité annuels/incendie	X	
Maintenance des ballons d'eau chaude	X	
<b>2 - ENTRETIEN TECHNIQUE EQUIPEMENTS ET MATÉRIELS</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
<b>2-1 Grosses réparations</b>		
Gros matériels de cuisine	X	
Chambres froides	X	
Matériel de cuisson	X	
Laveries, batteries	X	
Matériel de distribution	X	
<b>2-2 Contrats de maintenance annuelle</b>		

Gros matériel de cuisine	X	
Matériel de cuisson	X	
Chambres froides	X	
Laveries, batteries	X	
Matériel de distribution	X	
<b>2-3 Réparations à la suite d'une utilisation non conforme du matériel ou de dégradation (volontaire ou accidentelle)</b>		
Gros matériel de cuisine		X
Matériel de cuisson		X
Chambres froides		X
Laveries, batteries		X
Matériel de distribution		X
<b>3 - NETTOYAGE (en dehors des horaires de service)</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
<b>3.1 Nettoyage courants et journaliers des espaces et locaux mis à disposition, listés à l'article IV du CCTP SPECIFIQUE (nettoyage annuel selon plan HACCP validé par le CREPS.</b>		
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 et alentours (hebdomadaire)		X
Pliage des cartons et emballages avec remise dans bacs jaunes		X
Tri des déchets et acheminement de ceux-ci vers les bacs dédiés (emballages, ordures ménagères) et fournitures des sacs poubelles nécessaires		X
Salle de restaurant (tables, chaises, sols, escaliers) locaux annexes et salle à manger		X
Distribution (self) journalier		X
Cuisine et locaux de service (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 mensuel)		X
Enlèvement des déchets et des cartons à partir du local à poubelles (via un prestataire)	X	
<b>3-2 Nettoyages spéciaux - Ventilation</b>		
Nettoyage des hottes et ramonage des gaines (annuel)	X	
<b>Nettoyage des filtres (nettoyage par quinzaine)</b>		X
<b>3-3 Nettoyages spéciaux - Revêtements</b>		
Sols, murs, plafonds (maintenus en état de propreté constant)		X
Vitrages intérieurs et extérieurs (trimestriel minimum et autant que nécessaire en fonction des salissures) de plein pied et en hauteur.		X
<b>3-4 Traitement des nuisibles</b>		
Désinsectisation et dératisation (avec transmission des fiches d'intervention au CREPS)		X
<b>3-5 Bacs à graisse</b>		
Vidange des bacs	X	
<b>3-6 Les huiles</b>		
Enlèvement des huiles		X
<b>4 - FOURNITURE ET RENOUVELLEMENT DU PETIT MATERIEL &lt; 200 euros HT l'unité</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>

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) achat en cours de marché. En fin de 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-ondes		X
Fourniture ou remplacement des presse-agrumes manuels et d'une ou plusieurs centrifugeuse ou presse-agrumes électriques		X
<b>5 - CONTROLES SANITAIRES</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Analyses bactériologiques avec transmission des rapports au CREPS		x
Visites médicales du personnel		x
<b>6 - LINGE</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Fourniture et entretien des tenues du personnel		X
Chaussures de sécurité		X
Tenues de sécurité destinées aux visiteurs		X
Fourniture linge de cuisine		X
Nappes et serviettes ouate/papier ou tissus		X
<b>7 - AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Eau (abonnement et consommation)	X	
Electricité (abonnement et consommation)	X	
Gaz ou fioul (abonnement et consommation)	X	
Téléphone et frais postaux		X
Téléphone portable du référent cuisine		X
Signalétique, affichage (menus, allergènes etc...)		X
Fourniture des imprimés de gestion et papeterie		X
Animations culinaires et/ou décoration de la salle de restauration		X
Fournitures des sels et adoucisseurs		X
Produits lessiviels et d'entretien du matériel de distribution		X
Insertion postes de lavage		X
<b>8 - INFORMATIQUE</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Matériels et consommables du service de restauration liées à la logistique du Titulaire		X
Maintenance du réseau informatique	X	
Maintenance du matériel informatique du Titulaire		X
Fourniture et maintenance du système informatisé du contrôle d'accès Alise	X	
Fourniture des cartes de contrôle d'accès	X	
Maintenance 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	
<b>9 - AUTRES CHARGES</b>	<b>CREPS</b>	<b>TITULAIRE</b>
Assurances	X	X
Gestion, recrutement et rémunération du personnel		X
Contrôle d'honorabilité des personnels		X
Justificatifs trimestriels des frais fixes de la masse salariale à fournir au CREPS		X
Contrôle accès au restaurant (passage par distributeur de plateau et respect règlement intérieur)		X
Contrôle du contenu du plateau		X

Emission des besoins quantitatifs (nombre de repas) et transmission au Titulaire	X	
Approvisionnement des denrées		X
Elaboration des menus et repas		X
Rapports d'activités annuels		X

## ARTICLE 7 - ANNEXES AU CCTP SPECIFIQUE - Site d'Antibes

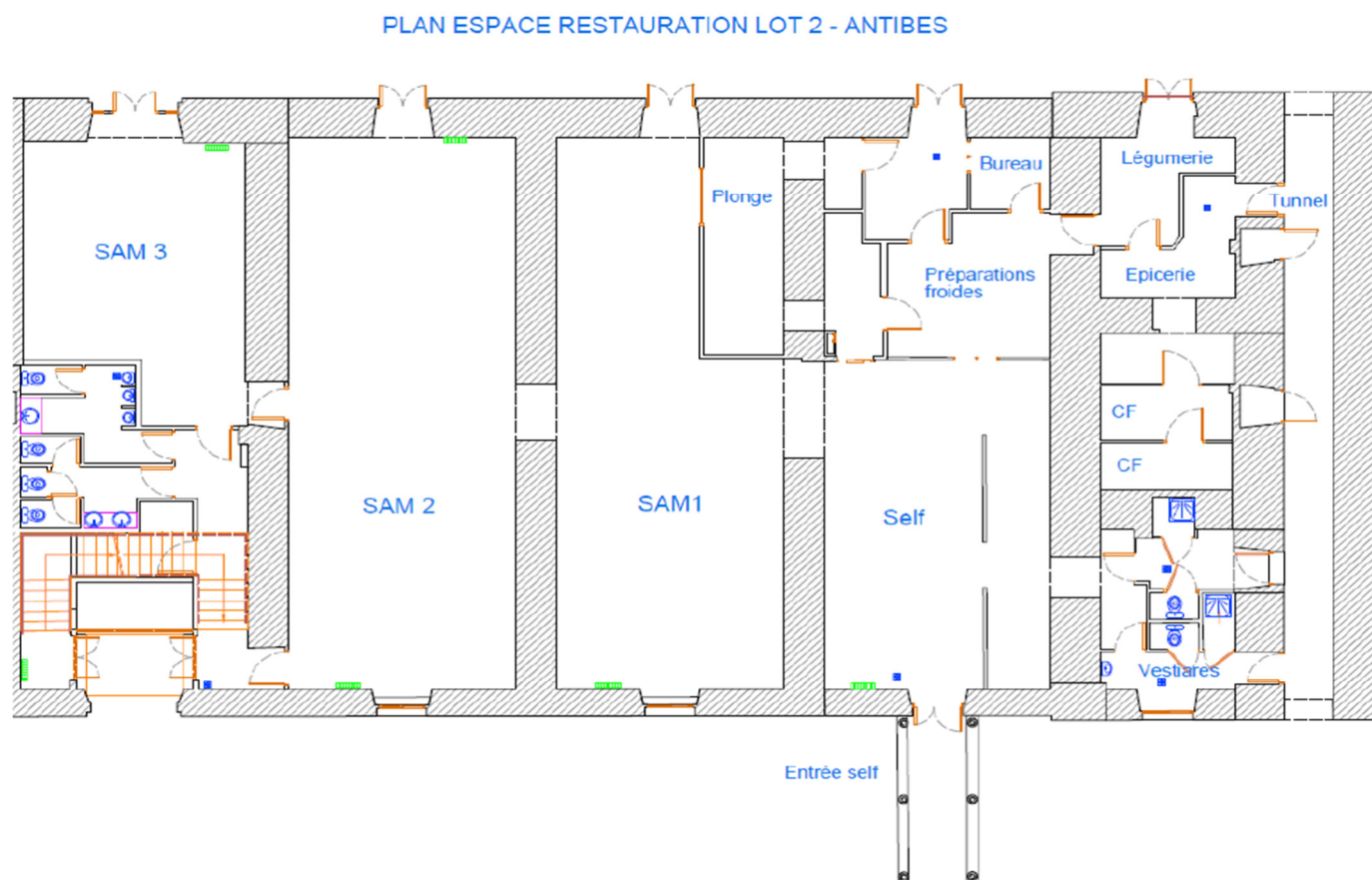
### 7.1 Plan de masse du site

LOT 2 - SITE D'ANTIBES



1. Accueil - administration - salles de cours
2. Bâtiment « voile »
3. 3bVestiaires
4. Hébergement « Tramontana »
5. Hébergement « Libeccio » - salles de cours
6. Hébergement « Vandavalès »
7. Restauration
8. Salle de musculation
9. Chapiteau « Zephir »
10. Service médical - balnéothérapie
11. Guinguette
12. Foyer
13. City-stade
14. Plongée
15. Kayaks

## 7.2 Plans du bâtiment, 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