

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 de Saint-Raphaël - Boulouris

LOT 03

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - PRESENTATION DU SITE - LOCAUX MIS A DISPOSITION	4
ARTICLE 2 - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS	5
2.1 Quantité à fournir	5
2.2 Exclusivité de principe	5
ARTICLE 3 - PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET DES PRESTATIONS	6
3.1 Période de fonctionnement	6
3.2 Horaires de service du self de restauration et du Club France	6
ARTICLE 4 - PRESTATIONS SPECIFIQUES ET ORGANISATION SUR SITE	6
4.1 Fonctionnement du Club France	6
4.2 Adaptation des menus et élaboration de menus spécifiques (<i>Se référer au CCTP COMMUN</i>)	7
4.2.1 Adaptation des menus et produits à la typologie des publics de sportifs accueillis	7
4.2.2 Adaptation du contenu des repas à certaines pratiques sportives	7
4.2.3 Prestations spécifiques LOT 03	7
4.3 Protéine augmentée pour certains publics	8
4.4 Repas anticipés ou différés	8
4.5 Offre de féculents en libre-service en salle de restaurant	8
4.6 Incidence de la typologie des prestations sur le fonctionnement du Titulaire	8
4.7 Contrôle d'accès et facturation	9
ARTICLE 5 - MATÉRIELS FOURNIS PAR LE TITULAIRE ET MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS	10
5.1 Inventaire	10
ARTICLE 6 - MISSIONS ET RESPONSABILITES	13
ARTICLE 7 - ANNEXES AU CCTP SPECIFIQUE - Site de Saint-Raphaël - Boulouris	16
7.1 Plan du site et des locaux	16
7.2 Plan de l'espace cuisine	17

Préambule

En complément du CCTP COMMUN du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur, le présent CCTP concerne spécifiquement le site de Saint-Raphaël-Boulouris.

Le CREPS confie à un prestataire, la mission de gérer le service de restauration du site de Saint-Raphaël 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 les conditions définies dans le CCTP COMMUN et dans le présent CCTP SPECIFIQUE.

Le site de Saint-Raphaël-Boulouris 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 (membres d'associations partenaires du CREPS, accueillis et hébergés sur place en application de conventions),
- ✓ Le personnel du CREPS.

La spécificité du site de Saint-Raphaël-Boulouris est d'accueillir de nombreux usagers.

Le site de Boulouris est régulièrement choisi par des fédérations sportives, comme lieu 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 Saint-Raphaël-Boulouris, comporte des spécificités concernant les prestations de restauration, à savoir :

1. La possibilité de prévoir des prestations exceptionnelles, moyennant un délai de prévenance,
2. Le fonctionnement du Club France, selon le principe d'un « Club-House » avec des horaires spécifiques et le projet d'animer et de développer cet espace,
3. Des menus et prestations, adaptés aux publics de sportifs accueillis, ou à certaines typologies de pratique sportive 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 Titulaire puisse s'adapter en conséquence (tarifs établis ou BPU ou sur devis),
4. La possibilité pour les usagers de consommer des repas, petit déjeuner, déjeuner et dîner anticipés ou différés sur commande préalable, selon les tarifs du BPU,
5. La préparation de panier-repas à emporter,
6. Proposer des féculents en libre-service dans la salle de restaurant, tous les jours (midi et soir, disposés dans une cocotte de 3 à 4 kilos) les féculents doivent être différents de ceux servis en zone de distribution.

ARTICLE 1 - PRESENTATION DU SITE - LOCAUX MIS A DISPOSITION

Le site 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/ Zones utiles à la production

- La cuisine et locaux annexes

2/ Zones de distribution et de restauration

- Le self,
- La salle de restauration,
- La terrasse,
- Le Club France,
- La salle « Kallisté »

3/ Autres zones

- Le hall d'entrée du restaurant,
- La réserve du Club France,
- L'espace attenant à l'entrée du restaurant (table posée 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,
- Les équipements, matériels et mobiliers nécessaires pour assurer le service

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

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

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

Le CREPS reste prioritaire dans l'utilisation de ses locaux, notamment dans le cas d'organisations ponctuelles d'évènements et de manifestations. La direction du site en informera le Titulaire dans des délais raisonnables.

À noter :

Stationnement du personnel de cuisine : Le personnel du Titulaire devra garer ses véhicules personnels sur les places de parking indiquées à cet effet. Le personnel n'est pas autorisé à se garer à proximité immédiate des cuisines. Le parking de restauration destiné uniquement aux livraisons, est en effet situé en zone piétonne.

Entretien des vitres : Le nettoyage des vitres est à la charge du Titulaire. Les vitrages intérieurs et extérieurs devront être nettoyés une fois par trimestre minimum et autant que de besoins 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.

Entretien des espaces : Le Titulaire prendra à sa charge le nettoyage quotidien des espaces cités plus haut.

ARTICLE 2 - ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS ET PRESTATIONS

2.1 Quantité à fournir

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.

Base annuelle prévisionnelle des prestations

Prestation	Estimation annuelle basse	Estimation annuelle haute
Petits-déjeuners	22 000	30 000
Repas au Self	48 000	58 000
Buffets	7 000	10 000
Panier repas Type 1	700	1 100
Repas améliorés Type 2	100	200
Apéritifs Type 1	400	700

Rappel : le prestataire devra pouvoir faire face à toute variation périodique, journalière et hebdomadaire. 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.

2.2 Exclusivité de principe

LE CREPS, confère au Titulaire retenu sur le site de Saint-Raphaël-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.

- Cette exclusivité n'inclut pas le Club France, 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 prestataire, de manière ponctuelle ou pérenne, ou d'exploiter en régie ledit espace.
- Cette exclusivité n'inclut pas non plus tout autre point de restauration, que le CREPS serait amené à créer ou mettre en place sur le site, à l'occasion de célébrations ou d'événements (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 ou buffet, réception, célébration etc...). Cet autre prestataire aura à cette occasion, accès au restaurant (branchements, services, etc...).

ARTICLE 3 - PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET DES PRESTATIONS

3.1 Période de fonctionnement

Le site de Boulouris est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7, sauf pendant des périodes déterminées chaque année par la direction du site, et communiquées au Titulaire du marché au moins 1 mois à l'avance.

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

3.2 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 la direction du site, qui se réserve le droit de les modifier selon les besoins.

Par ailleurs, la direction 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.

Horaires d'ouverture et de fermeture du service de restauration

Période	Petit-déjeuner	Déjeuner	Diner
Du lundi au samedi	06h45 à 09h00	12h00 à 13h45	19h00 à 20h30
Dimanche	07h15 à 9h00	12h00 à 13h45	19h00 à 21h00

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 prévue au présent marché.

ARTICLE 4 - PRESTATIONS SPECIFIQUES ET ORGANISATION SUR SITE

4.1 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, de machines de distribution de boissons chaudes, froides et de snacking, d'un téléviseur incluant des abonnements sportifs, d'un espace de vidéo projection, d'un babyfoot, d'une fontaine à eau, du mobilier d'extérieur (tables, chaises et meubles de distribution chaud et froid). Deux réserves sont également en accès direct au Club France, dont une à disposition du Titulaire.

Dans cet espace, des boissons, des buffets et des prestations exceptionnelles (accueils café, repas améliorés, collations, cocktails dînatoires...,) seront notamment servis par le Titulaire 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, (dont la gestion est assurée par le CREPS).

L'entretien de cet espace est à la charge du Titulaire du marché (hors machines de distribution). En rappel, (article 2.2), cet espace peut être privatisé par le CREPS en faisant intervenir un prestataire occasionnel.

4.2 Adaptation des menus et élaboration de menus spécifiques *(Se référer au CCTP COMMUN)*

4.2.1 Adaptation des menus et produits à la typologie des publics sportifs accueillis

Cette adaptation nécessite la mise en place d'une organisation spécifique et anticipée. Ainsi, la venue de ces groupes sera communiquée 10 jours à l'avance, afin que le Titulaire puisse adapter ses menus et prestations en conséquence. Le site de Saint-Raphaël-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. À titre indicatif, un tiers des repas pris au self concerne des sportifs de haut niveau permanents.

4.2.2 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 avec des exigences nutritionnelles très particulières. Ces menus, différents de ceux servis au self, seront élaborés avec la participation de la diététicienne du CREPS ou du représentant de l'organisme accueilli concerné.

Les menus établis donneront lieu à l'application du tarif prévu au BPU, ou 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.

4.2.3 Prestations spécifiques LOT 03

Le CCTP Commun prévoit un ensemble de prestations communes aux 3 lots.

Le site de Boulouris (LOT 03) a listé dans son bordereau des prix mixtes unitaires et forfaitaires une liste de prestations complémentaires :

- Collation sur place ou à emporter (1 jus 25 cl / 1 barre céréales / eau 50 cl / 1 fruit / 1 gâteau individuel)
- Café de type 1 avec livraison lieu de réunion sur site et débarrassage à l'issue de la prestation
- Café de type 2 avec livraison lieu de réunion sur site et débarrassage à l'issue de la prestation
- Prestation plancha (buffet type 3 à la plancha)
- Bière blonde 33 cl
- Soft 1.5 l (Cola / Type Ice Tea / Orangina / Citronnade maison / limonade...)
- Supplément protéiné (déjeuner ou diner avec un supplément en protéines équivalent à 2 portions) – cf. point 4.3 ci-dessous
- Prestation buffet petit déjeuner complet servi au Club France

4.3 Protéine augmentée pour certains publics

Le Titulaire 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, en vue par exemple d'une prise de masse ou de la nécessaire consommation énergétique complémentaire.

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

4.4 Repas anticipés ou différés

- Ils seront préparés sur demande expresse au moins 24 h à l'avance.
- Pour le déjeuner et/ou le dîner, le Titulaire s'engage à préparer, selon une liste donnée à l'avance, 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 Titulaire réalisera le débarrassage et le nettoyage des locaux.
- Pour les petits-déjeuners, ils seront préparés en portions individuelles et récupérés la veille par les usagers afin d'être consommés le lendemain.
- Dans certaines situations imprévisibles (par exemple, retard lié au transport...), une demande de repas différé pourra être faite par le CREPS en direct au prestataire pendant ses horaires de service.

4.5 Offre de féculents en libre-service en salle de restaurant

Le Titulaire devra offrir en salle de restauration, quotidiennement, midi et soir, un choix de pâtes ou du riz en libre-service, durant toute la durée du service.

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

Du fromage râpé sera à disposition des convives tous les jours et à chaque service.

4.6 Incidence de la typologie des prestations sur le fonctionnement du Titulaire

Le site de Saint-Raphaël - 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 Titulaire devra prévoir dans son organisation et dans le planning de son gérant, une rencontre journalière avec le service Accueil & Réservation, ainsi que des réunions régulières avec la direction du CREPS.

Le Titulaire 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 des équipes afin de garantir une exécution complète et qualitative des prestations demandées.

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

4.7 Contrôle d'accès et facturation

Le site de Saint-Raphaël – Boulouris prend à sa charge la fourniture et la mise en place du dispositif du contrôle d'accès au restaurant. La solution actuellement en place est un système de distributeur de plateau 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 est de la responsabilité du Titulaire qui devra s'assurer notamment que le convive est bien passé par le distributeur de plateau et que sa tenue et son comportement sont conformes au règlement intérieur du CREPS.

Les éditions informatiques des passages au self du logiciel de contrôle d'accès seront fournies par le CREPS et détermineront les quantités de prestations prises au self devant être facturées au CREPS par le Titulaire.

Pour chaque mois de facturation, le Titulaire devra être en mesure d'établir plusieurs factures au CREPS et notamment :

- Repas ACCUEIL pris au self
- Repas HAUT-NIVEAU pris au self
- Prestations ACCUEIL
- Prestations HAUT-NIVEAU

Ainsi que mentionné dans le CCTP COMMUN, ces éléments de facturation devront être validés à la suite de la réunion mensuelle de préfacturation, entre le CREPS et le Titulaire.

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

5.1 Inventaire

	EQUIPEMENTS ET GROS MATÉRIELS	N° inventaire	Qté	Remarques
1 - CLUB FRANCE ET TERRASSE				
1	Babyfoot	AUT22107	1	
2	Bacs à distribution dont 2 réfrigérés (2014) et 1 chaud		3	
3	Bar (2024)		1	
4	Caisse (2023)		1	
5	CHAFING DISH (2009)		4	
6	Fontaine à eau (location/entretien à la charge du CREPS)		1	
7	Frigo dans réserve		1	
8	Lave-verre (2017)		1	
9	Meuble bar réfrigéré (2024)		1	
10	Meuble cafétéria neutre (2014)		1	
11	Mobilier de salle, tables, chaises, tabourets, fauteuils (2022)	AUT22109 / AUT22112 / AUT22110		
12	Paëlla + bruleur		1	
13	Piano		1	
14	Plancha électrique 380 V (2014)		1	
15	Téléviseur + décodeur + barre de son		1	
16	Tiroir marc à café + meuble neutre (2024)		1	
17	Vidéoprojecteur + écran		1	
18	Voiles fixe sur terrasse		2	
2 - SALLE KALLISTE				
19	Frigo pour plateaux différés (2025)		1	
20	Micro-ondes		1	
21	Tables et chaises (2009)		1	
3 - SALLE DE RESTAURANT				
22	Fontaine à eau (location et entretien à la charge du CREPS)		1	
23	Distributeur de plateau et système de contrôle (location CREPS)		1	
24	Machine à glaçons (location/entretien à la charge du CREPS)		1	
25	Meuble assaisonnements et féculents (2014) avec 2 plaques		1	
26	Meubles de distribution (2014)		2	
27	Micro-ondes		1	
28	Tables et chaises	AUT22065		
4 - SELF-SERVICE				
29	Meuble à couverts + plateaux (1998) et ancienne vitrine		1	
30	Echelles		8	
31	Meuble à couverts + plateaux (2014)		1	
32	Armoire suspendue neutre 2 portes		1	
33	Meuble en U de distribution chaud (2014)		1	
34	Rampe self réfrigérée pour les entrées (2014) frigo sous meuble (HS)		1	

35	Vitrine réfrigérée (2022)	AUT22086	1	
5 - LOCAL PLONGE				
36	Evier avec douchette (2024)		1	
37	Adoucisseur		1	
38	Hôte (1998)		1	
39	Mitraillette		1	
40	Plonge vaisselle (2024)	AUT24002	1	
41	Tables		3	
6 - EPICERIE (PARTIE SECHE)				
42	Linéaire étagères (1998)			
7 - ZONE DE LIVRAISON				
43	Enceintes positives (1998) - GAZ R404		4	
44	Enceintes négatives (2018) - GAZ R404		1	
45	Linéaire étagères		1	
8 - ZONE PREPARATION DESSERTS				
46	Cellule de refroidissement FRANSTAL (2016) - GAZ R404		1	
47	Double armoire réfrigérée desserts (2009)		1	
48	Echelles four et pâtisseries pour le chaud (1998)		3	
49	Etagère (1998)		1	
50	Evier (1998)		1	
51	Robot pâtissier (2025)		1	
52	Tables (1998)		2	
9 - ZONE DEBOITAGE LEGUMES				
53	Meuble déboitage (1998)		1	
54	Etagère (1998)		1	
55	Eplucheuse (2021)	AUT21074	1	
56	Essoreuse comprise dans la nouvelle éplucheuse de (2021)		1	
57	Robot coupe (2011)		2	
58	Bac à désinfection légumes + fruits avec étagères (1998)		1	
59	Poste de travail - évier		1	
60	Coupe tomates (1998)		1	
10 - ZONE PLONGE BATTERIE				
61	Bac avec douchette et 2 étagères (1998)		1	
11 - ZONE PREPARATION ENTREES FROIDES				
62	Tables		2	
63	Evier		1	
64	Etagères (1998)		3	
65	Enceintes positives (2009) - GAZ R404		2	
12 - ZONE CHAUDE PRODUCTION				
66	Armoire à épices suspendue		1	
67	Armoire chauffante (étuve) (2025)		1	
68	Armoire froide positive (2022)	AUT22058	1	
69	Chariots	AUT19066	4	
70	Etagère		1	

71	Evier (1998)		1	
72	Feux vifs (2023) avec support	AUT23043	1	
73	Four mixte ZANUSSI avec support (2023)	AUT20045	1	
74	Four RATIONAL avec support		1	
75	Friteuses (2025)		2	
76	Girafe		1	
77	Hôtes (1998)		4	
78	Lave mains		1	
79	Plaque "maintien au chaud"		1	
80	Plaques		2	
81	Sauteuses (2012)	AUT03623	2	
82	Streamer cédé par le CREPS en 2017		1	
83	Tables (1998)		3	
84	Armoire à couteaux (2025)		1	

ARTICLE 6 - MISSIONS ET RESPONSABILITES

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 : remplacement matériels > 200 € HT l'unité		
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	
Maintenance des ballons d'eau chaude	x	
2 - ENTRETIEN TECHNIQUE EQUIPEMENTS ET MATÉRIELS	CREPS	TITULAIRE
2-1 Grosses réparations		
Gros matériels 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)		
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)	CREPS	TITULAIRE
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.		
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 (biodéchets, emballages, verres, ordures ménagères) et fournitures des sacs poubelles nécessaires (y compris pour les biodéchets).		x
Salle de restaurant (tables, chaises, sols, escaliers) locaux annexes et salle à manger, Club France, salle Kallisté, hall		x
Distribution (self) journalier		x
Terrasse et extérieurs (sol, tables, chaises) journalier y compris les deux rampes d'accès au restaurant et au patio extérieur		x
Toilettes des usagers (y compris approvisionnement savon, papier toilette et éventuellement gel hydro alcoolique)	x	
Cuisine et locaux de service ; escaliers, cuisine (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
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 - Ventilation		
Nettoyage des hottes et ramonage des gaines (par un prestataire)	x	
Nettoyage des filtres (nettoyage par quinzaine)		x
3-3 Nettoyages spéciaux - Revêtements		
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 de la terrasse de restauration et des portes d'accès		x
3-4 Traitement des nuisibles		
Désinsectisation et dératisation (avec transmission des fiches d'intervention au CREPS)		x
3-5 Bacs à graisse		
Vidange des bacs	x	
3-6 Les huiles		
Enlèvement des huiles		x
4 - FOURNITURE ET RENOUVELLEMENT DU PETIT MATERIEL < 200 euros HT l'unité	CREPS	TITULAIRE
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
5 - CONTROLES SANITAIRES	CREPS	TITULAIRE
Analyses bactériologiques avec transmission des rapports au CREPS		x
Visites médicales du personnel		x
6 - LINGE	CREPS	TITULAIRE
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
7 - AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION	CREPS	TITULAIRE
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
Fourniture télécommande pour barrière accès restaurant	x	
Remplacement télécommande si perte ou panne et remplacement pile		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
8 - INFORMATIQUE	CREPS	TITULAIRE
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
Système de contrôle informatisée d'accès au self en lien avec les services Accueil, Haut niveau et Agence comptable	x	
9 - AUTRES CHARGES	CREPS	TITULAIRE
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
Emission des factures (cf. notamment article 4-7 du CCTP spécifique)		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 de Saint-Raphaël - Boulouris

7.1 Plan du site et des locaux



7.2 Plan de l'espace cuisine

PLAN ESPACE CUISINE

CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur – Site Saint-Raphaël – Boulouris (83)



Chaque page de ce document doit être paraphé.

Lu et accepté, àle

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