

Référence de la consultation : FRN-SVC-154

**AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE POUR L'EXPLOITATION
DE LA CAFETERIA DE L'INSTITUT MEDITERRANEEN DE LA VILLE ET DU
TERRITOIRE (IMVT)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

SOMMAIRE

Article I – Activité	p.3
Article II – Horaires d'ouverture	p.4
Article III – Locaux	p.4
Article IV – Matériels à disposition	p.5
Article V – propreté	p.5
Article VI – Repas	p.6
Article VII – alcool	p.6
Article VIII – Distributeurs	p.6
Article IX - Développement durable	p.7
Article X – Insertion sociale et lutte contre la précarité étudiante	p.8
Article XI – Procédures obligatoires liées à la sécurité	p.8
Article XII – Moyens de paiement	p.9

I. Activité :

L'Institut Méditerranéen de la Ville et des Territoires (IMVT) est un bâtiment, situé en centre-ville de Marseille, dans la ZAC Saint-Charles où prennent place l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture de Marseille (ENSA•M), l'Institut d'Urbanisme et d'Aménagement Régional de Aix-Marseille Université (IUAR) et l'Ecole Nationale Supérieure de Paysage (ENSP), antenne de Marseille, rassemblés dans une logique coopérative respectueuse des identités de chacun. Le regroupement de ces trois établissements d'enseignement supérieur et de recherche dédiés aux problématiques de l'architecture, de l'urbanisme et du paysage au sein d'un même bâtiment, constitue ainsi un pôle d'enseignement et de recherche structurant, un véritable « laboratoire de la ville » par le regroupement de ces trois établissements.

L'objectif est de rassembler dans une logique coopérative ces structures au sein de ce même bâtiment proposant des espaces propres à chaque entité et des espaces communs mutualisés d'enseignement, de recherche, de rencontres, de débats, de projets, en s'appuyant sur le réseau qu'elles ont développé en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ventilé selon 3 bâtiments principaux sans sous-sol, le projet se compose ainsi globalement de six pôles (unités fonctionnelles) :

1. ACCUEIL-FORUM
2. BIBLIOTHEQUE- DOCUMENTATION
3. ESPACES DE VIE : VIE ETUDIANTE ET CAFETERIA
4. FORMATIONS
5. ADMINISTRATION ET ENSEIGNANTS
6. RECHERCHE ET EXPERIMENTATION

L'IMVT comprendra : 1200 étudiants, 51 personnels administratifs et techniques et une centaine d'enseignants.

Le service des moyens Généraux de l'Ensa-Marseille, sera l'interlocuteur du prestataire.

Les locaux dévolus à la cafétéria et leur aménagement ont été conçus pour créer un lieu de convivialité et de restauration rapide, bon marché au sein de l'école.

La cafétéria constitue un espace de restauration rapide, mais également un espace de détente et de convivialité. Elle doit permettre aux usagers de prendre un petit

déjeuner et de se restaurer à midi à des tarifs très raisonnables. Elle doit également être un endroit idéal pour les pauses « café » tout au long de la journée.

En conséquence, il est demandé au candidat de veiller particulièrement :

- au caractère accueillant et convivial du lieu
- au respect de l'esthétique du lieu et de ses équipements
- à la qualité de l'accueil
- au prix (abordable pour un public étudiant)

L'accès à la cafétéria est réservé aux usagers de l'école.

II. Horaires d'ouverture :

Au minimum, de 08 h à 17 h 00, du lundi au vendredi.

L'École est fermée 5 semaines l'été, 2 semaines à Noël, deux semaines inter-semestre et une semaine à Pâques. Le calendrier peut être modifié chaque année et sera communiqué au candidat. Les étudiants terminent l'année scolaire mi-juin et rentrent le premier lundi de septembre.

III. Locaux :

Une cafétéria est présente sur le site. Elle n'a qu'un usage interne. Elle se trouve proche du forum et des amphithéâtres.

Elle dispose d'un espace intérieur de 240,4 m² donnant sur une cour intérieure et sur le hall d'entrée de l'établissement.

- 240,4m² situés à l'intérieur du bâtiment dont :
 - salle de restauration, utilisable en l'absence de l'exploitant par l'ENSA•M : deux espaces de part et d'autre, mesurant 103,5m² et 106,4m² et une zone centrale de 30,5m²
 - cuisine/préparation (clos – 2 accès réservés à l'exploitant) : 14 m²
 - zone de service (y compris bar) : 30 m²
 - plonge : 4,7 m²
 - zone de stockage : 2,5 m²
 - zone déchets : 1,46 m²
 - toilettes et vestiaires réservés à l'exploitant : 7 m²
- 150,2 m² situés à l'extérieur : terrasse et gradins accessibles à tous.

Les locaux désignés ci-dessus sont mis à la disposition du candidat. Celui-ci aura à sa charge tous frais d'installation, d'investissement, d'entretien complémentaire qu'il décidera de faire après accord de la direction de l'école.

L'ENSA•M ne prendra à sa charge que la fourniture d'eau et d'électricité aux emplacements désignés.

Le prestataire ne pourra utiliser que l'espace extérieur associé à la cafétéria (150 m²). En aucun, il ne pourra installer les tables et les chaises dans le patio (423m²).

IV. Matériel à disposition :

Ce matériel reste la propriété du pouvoir adjudicateur mais est placé sous la responsabilité du candidat. En cas de détérioration ou de disparition le mobilier manquant devra être remplacé aux frais du titulaire lors de l'état des lieux, à la fin du contrat.

Salle de restaurant :

- 13 tables rectangles (160*80*73)
- 2 tables triangles (240 cm de côté)
- 2 tables demi-lune (240 cm de diamètre)
- 84 chaises
- Espace bar / cuisine :
- Evier
- Hottes de cuisson d'une puissance de 2500 m3/heure
- Hotte laverie d'une puissance de 1000 m3/heure
- Lave-vaisselle à capot d'angle
- table réfrigérée 3 portes
- Armoire réfrigérée
- Vitrine réfrigérée
- table inox
- étagères inox

Les appareils permettant d'assurer l'activité est à la charge du prestataire (sans **dépasser les 20 KW** de puissance conformément à la réglementation incendie).

V. Propreté :

Le candidat est tenu de maintenir en bon état de propreté les matériels et locaux mis à sa disposition. Le mobilier doit être nettoyé et rangé tous les soirs. Le contrat de nettoyage de la hotte sera à la charge du pouvoir adjudicateur.

La remise en état annuelle (peinture, travaux d'entretien courant...) est à la charge du candidat.

Un état des lieux contradictoire sera établi à la signature et à la fin de la présente AOT. L'ENSA•M se réserve le droit de demander le remboursement du mobilier manquant.

VI. Repas :

Il s'agit d'une restauration rapide aux heures d'ouverture, proposant des collations légères et des boissons, éventuellement un ou plusieurs plat(s) chaud(s).

Restauration rapide avec présentation et confection de sandwichs et salades composées.

Fabrication en fonction de la commande de croque-monsieur, panini, hot dog...

Les menus devront être affichés en permanence, tout changement devra être validé par la direction et notamment les prix.

Ces menus s'adressent essentiellement à un public d'étudiants, par conséquent les prix doivent être adaptés à cette population présentant peu de revenus.

Le candidat fera une ou deux propositions de carte avec des variantes :

Les produits : 1 ou 2 variantes avec légumes de saison, soupe l'hiver...

Formule petit déjeuner avec jus d'orange pressé

Variété de viennoiserie le matin (le candidat peut faire appel à un boulanger)

Formule avec salade fraîche (min 3 variétés différentes), selon les saisons

Variété de dessert avec obligation de la salade de fruits frais

L'annexe des prix est à remplir afin de proposer une offre correspondant aux prescriptions ci-dessus

Le candidat peut être amené à répondre à des prestations, sur mesures, pour des manifestations au sein de l'école : vernissages, colloques, séminaires, pots, remise de diplômes, pouvant avoir lieu dans l'école, dans un délai minimum de 48 heures (prix et offre).

Le titulaire doit être en capacité d'être présents lors des soirées étudiantes pour la vente de boissons (environ 6/7 soirées).

VII. Alcool :

Pas de vente d'alcool, sauf alcool léger (bière) avec l'achat d'un repas et uniquement entre midi et 14 h 00.

VIII. Distributeurs :

Le candidat bénéficie de l'exclusivité d'exploitations des distributeurs automatiques (boissons chaudes et fraîches et friandises). Leur mise en place sera soumise à l'approbation du pouvoir adjudicateur. Le titulaire en assurera l'entretien et la maintenance.

IX. Développement durable :

1/ Dans le cadre de sa politique de développement durable, l'ENSA•M a mis en place le recyclage des canettes, bouteilles et gobelets en plastique. Avec la possibilité de gagner des jetons valables chez le prestataire gérant la cafétéria (cf. annexe).

Les jetons gagnés, suite au recyclage des canettes, bouteilles ou gobelets en plastique sont de deux sortes :

Les jetons en bois simple correspondent à une boisson froide ou chaude d'une valeur déterminée lors de l'appel d'offres et non évolutive.

Les jetons dorés correspondent à un repas d'une valeur déterminée lors de l'appel d'offre et non évolutive.

L'ENSA•M prendra à sa charge l'action précitée. Le candidat s'engage à signer la convention permettant la mise en place de ce dispositif et la prise en charge financière par l'ENSA•M.

2/ le plastique :

Il est demandé au prestataire de ne pas utiliser de plastique pour les contenants, assiettes, verres ou couverts, mélangeurs de café...

L'utilisation de la paille jetable est proscrite.

3/ le tri des déchets :

Il est demandé au prestataire une solution pour le tri des déchets au sein de la cafétéria, comme par exemple la présence de bac de tri.

4/ Respect de l'environnement :

L'objectif est de réduire les impacts environnementaux de la consommation des denrées et produits alimentaires en orientant la restauration collective vers des produits issus de modes de production respectueux de l'environnement, notamment en termes de préservation de la qualité des sols, de la biodiversité et des ressources en eau.

Le candidat devra apporter des solutions en ce sens pour un maximum d'aliments.

Le candidat s'engage à privilégier les circuits courts et à afficher la provenance de la viande, des légumes et des fruits

X. Insertion sociale et lutte contre la précarité étudiante :

Le candidat est invité à proposer des solutions d'inclusion sociale des étudiants de l'école.

Ces dernières sont à formuler sur deux volets :

En terme d'emploi des étudiants au sein de l'équipe d'exploitation de la cafétéria

Sur le plan de la redistribution des invendus alimentaires aux associations étudiantes dont la vocation est la lutte contre la précarité et l'amélioration de la vie étudiante.

XI. Procédures obligatoires liées à la sécurité :

1/ Sécurité incendie :

Le prestataire devra respecter l'arrêté du 25 juin 1980 modifié relatif au règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP (établissements recevant du public).

Par conséquent, en respect de l'article GC19, l'utilisation des appareils de cuisson ou de remise en température est autorisée si leur puissance utile totale est inférieure ou égale à **20 kW**.

Le prestataire devra fournir une attestation d'un professionnel qualifié attestant la puissance des appareils utilisés. De même, chaque année à date anniversaire, le prestataire devra fournir une attestation d'entretien des appareils de cuisson et des hottes, sous peine de l'application de pénalités de retard (50€/jour).

2/ Sécurité sanitaire :

La qualité et la fraîcheur des produits doivent être irréprochables et répondre aux normes sanitaires en vigueur.

Le candidat devra s'assurer de la mise en œuvre de tout le matériel obligatoire à la sécurité de l'ensemble des usagers de l'établissement conformément au code du travail et aux règles d'hygiène et de sécurité, au règlement de sécurité applicable aux Etablissements recevant du public et des normes sanitaires en vigueur. Par ailleurs, il s'engage à faire respecter la loi Evin contre le tabagisme et s'interdit toute vente, même de dépannage, de cigarettes.

3/ Assurance :

Le candidat devra souscrire et justifier d'une police d'assurance auprès d'une compagnie notoirement solvable, couvrant tous les risques pouvant résulter de l'installation et des activités exercées dans le local, et notamment contre les risques d'incendie, d'explosion, dégâts des eaux, ainsi que contre les risques de sa profession.

Il devra présenter chaque année une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

La fabrication et l'offre de tout produit alimentaire sont sous sa responsabilité totale et entière.

XII. Moyens de paiement :

Tous les moyens de paiement doivent être acceptés : tickets restaurant, chèque, carte bleue, espèce.

Présence obligatoire d'une caisse enregistreuse.

Le candidat peut proposer une solution alternative mais qui répond aux règles des finances publiques.

Annexe 1 : Plans cuisine

X

Anne BOURGON
Directrice de l'ENSA-Marseille

X

Cachet de la société
signature du soumissionnaire