

Ecole nationale supérieure d'architecture de Marseille

Etablissement public sous tutelle du Ministère de la culture

184 avenue de Luminy - Case 924

13288 Marseille Cedex 9

Téléphone +33 (0)4 91 82 71 00

www.marseille.archi.fr

ensad
• m

**école nationale
supérieure
d'architecture
de marseille**

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Objet : Autorisation d'occupation temporaire de la cafétéria de l'Ecole Nationale Supérieure d'Architecture
de Marseille

Date limite de réception : 21 juin 2019

Date d'envoi à la publication : 20 mai 2019

Table des matières

Article 1 – Activité	p.3
Article 2 – Horaires d'ouverture	p. 3
Article 3 – Locaux dévolus à la cafétéria	p.3
Article 4 – Matériels à disposition	p.4
Article 5 – Propreté	p.4
Article 6 – Repas	p.5
Article 7 – Alcool	p.5
Article 8 – Développement durable	p.6
Article 9 – Procédures obligatoires liées à la sécurité	p.7
Article 10 – Moyens de paiement	p.7
Article 11 – Visite de site	p.7

I. Activité

L'École Nationale supérieure d'architecture de Marseille (ENSA•M) est un établissement public à caractère administratif dispensant un enseignement supérieur, placé sous la tutelle du ministère de la culture. Il représente une communauté de 1200 personnes environ (1100 étudiants et 100 personnels enseignants, administratifs et techniques)

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

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 cinq (5) semaines durant la période des congés d'été, 2 semaines lors des vacances scolaires de Noël, une semaine lors des vacances scolaires de printemps. Le calendrier peut être modifié chaque année et sera communiqué au candidat. Les étudiants terminent l'année universitaire fin juin et rentrent le premier lundi de septembre

Ils bénéficient de 3 à 4 semaine(s) de coupure entre mi-janvier et mi-février.

III. Locaux dévolus à la cafétéria

- 165 m² situés à l'intérieur du bâtiment dont :
 - salle de restauration, utilisable en l'absence de l'exploitant par l'ENSA•M : 112 m²,
 - cuisine/espace bar (clos – 2 accès réservés exclusivement à l'exploitant) : 27 m²,
 - réserve (située à une dizaine de mètres de la cuisine, accès réservé exclusivement à l'exploitant) : 12 m²,

- toilettes et vestiaires réservés exclusivement à l'exploitant : 4 m²

- 190 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 les 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 prend à sa charge que la fourniture d'eau et d'électricité aux emplacements désignés.

IV. Matériels à disposition

- Salle de restaurant :

tables en tubes et tôles d'acier (0,60 m x 0,60 m)

chaises en tubes et tôles d'acier

- Espace bar / cuisine :

En tôle d'acier vernis

Deux portes d'accès ainsi que des volets relevables sur le comptoir du bar, permettant d'isoler cet espace.

La partie réservée au bar dispose d'une desserte intégrée en tôle inox, 7 tiroirs et 3 portes (3,73 m x 0,56m/0,83 m).

Le plafond est composé d'un treillis métallique ajouré évitant tout confinement.

- Cuisine :

- 1 hotte aspirante à deux vitesses

- 1 évier inox sur pieds à commande presto (0,90 m x 0,60 m)

- Terrasse et gradins :

- tables rondes aluminium (terrasse)

- fauteuils aluminium (terrasse)

- poubelles fixes - cendriers

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 et le candidat à la charge du nettoyage du patio. Le candidat doit prévoir un contrat de maintenance et de nettoyage de la hotte.

La remise en état annuelle (peinture, travaux d'entretien courant...) sont 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 proposant des collations légères et des boissons chaudes et froides aux heures d'ouverture et éventuellement un ou plusieurs plat(s) chaud(s) :

Restauration rapide avec présentation et confection de sandwichs froids et salades composées,

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

Cette liste n'est pas exhaustive et peut être complétée dans le B.P.U que devra joindre obligatoirement le candidat.

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

Les menus doivent être obligatoirement affichés de manière permanente. Tout changement sur ce sujet doit être validé par la direction.

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

Le candidat est invité à faire une ou deux propositions de carte avec des variantes :

- Les produits : 1 ou 2 variantes avec légumes de saison, soupe de saison...
- Formule petit déjeuner comprenant à minima du jus d'oranges pressés du jour,
- Variété de viennoiseries du jour le matin (le candidat peut faire appel à un boulanger),
- Formule avec salades du jour (minimum 3 variétés différentes), selon les saisons,
- Variété de desserts comprenant à minima une salade de fruits frais tous les jours .

VII. Alcool

Pas de vente d'alcool, sauf alcool léger (bière) avec l'achat d'un repas obligatoire et uniquement entre 12h00 et 14 h 00.

VIII. 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 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 faciale d'un euro (1 €).

Les jetons dorés correspondent à un repas d'une valeur faciale de cinq euros (5 €)

L'ENSA-M prend à sa charge l'action précitée. Le candidat s'engage à signer la convention.

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 candidat une solution pour le tri des déchets au sein de la cafétéria (composts des déchets organiques et végétaux ou autre solution destinée à assurer le recyclage ou le tri des déchets)

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 doit apporter des solutions en ce sens pour un maximum d'aliments proposés notamment ceux frais ou du jour.

Le candidat s'engage à privilégier les circuits courts pour l'approvisionnement des denrées alimentaires et des produits frais (fruits et légumes) et à afficher la provenance géographique de la viande.

IX. Procédures obligatoires liées à la sécurité

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

Le candidat doit 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 en dépannage, de cigarettes ou de tabac.

Le candidat doit 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 doit 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.

X. Moyens de paiement

Tous les moyens de paiement doivent être acceptés : tickets restaurant, chèque, carte bleu, espèces.

Présence obligatoire d'une caisse enregistreuse.

XI. Visite de site

Une visite de site est obligatoire avant tout dépôt de candidatures. Elle devra avoir lieu entre le 27 mai et le 14 juin 2019 à 18h00 (horaire à respecter de façon impérative) Les candidats doivent contacter directement monsieur Yannick SADY, responsable des moyens logistiques et du bâtiment au 06.23.79.23.70 afin de convenir du jour du rendez-vous.