



Observatoire
de Paris



PSL



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**Observatoire de Paris
Direction financière et comptable
Service des achats et des marchés
77, avenue Denfert-Rochereau
75014 PARIS
Tél: 01 40 51 21 82**

**PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR
L'OBSERVATOIRE DE PARIS**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Marché n° 2025960SERV004

SOMMAIRE

1.	OBJET DU MARCHE ET NATURE DES PRESTATIONS	5	
1.1.	Prestations relevant du titulaire.....	5	
1.2.	Prestations relevant de l'établissement	6	
1.3.	Clause de réexamen	6	
2.	PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET CAFETERIA	7	
2.1.	Mode de fonctionnement	7	
2.2.	Elaboration des menus	8	
2.3.	Structuration de l'offre.....	10	
2.4.	Spécifications qualitatives	16	
2.5.	Spécifications quantitatives	19	
2.6.	Reporting et contrôles	21	
3.	ORGANISATION ET GESTION DU PERSONNEL	22	
3.1.	Reprise du personnel.....	22	
3.2.	Effectif mis en place par le titulaire	22	
3.3.	Personnel de l'Établissement mis en place à la date d'effet du marché (site de Paris) ..	24	
3.4.	Proximité d'une Zone à Régime restrictif.....	25	
3.5.	Formation du personnel	25	
3.6.	Prescriptions relatives à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et aux analyses microbiologiques	26	
3.7.	Plan de prévention	28	
3.8.	Santé et sécurité au travail	28	
3.9.	Vêtements de travail et équipements de protection individuelle.....	29	
3.10.	Plan de crise.....	29	
4.	POLITIQUE DE GESTION DES DÉCHETS ET RÉDUCTION DU GASPILLAGE	31	
4.1.	Gestion des déchets.....	31	
4.2.	Lutte contre le gaspillage alimentaire	31	
5.	SPÉCIFICITÉS DU MARCHÉ	32	
5.1.	Modernisation et valorisation de la salle de restauration sur les sites de Paris et Meudon	32	
5.2.	Travaux à prévoir.....	33	
5.3.	Proposition de petits équipements et amélioration de l'expérience convive.....	33	
5.4.	Prise en charge des frais d'exploitation	33	
5.5.	Mobilier extérieur mis à disposition	36	
5.6.	Encadrement et organisation du personnel	36	
5.7.	Planning d'exécution des différentes prestations	37	

PREAMBULE ET OBJECTIFS

L'Observatoire de Paris (ci-après établissement) propose à ses personnels et aux tiers hébergés une prestation de restauration collective et de cafétéria sur les sites suivants :

Paris OBSERVATOIRE de PARIS
61, avenue de l'Observatoire
75014 Paris

Meudon OBSERVATOIRE de PARIS
Section de Meudon
5, place Jules Janssen
92195 Meudon Cedex

Le marché actuel de restauration prend fin au 19/12/2025.

Le prestataire de restauration (ci-après titulaire) doit construire son projet en écho aux objectifs de l'établissement précisés ci-après.

Une prestation de restauration qualitative et durable : l'établissement souhaite inscrire les prestations dans le cadre :

- de la Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGalim),
- de la Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE),
- de la Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite Loi climat résilience).

L'établissement inscrit son action en application des principes prioritaires suivants : les conditions de production et de commercialisation, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal, la limitation du suremballage.

Le maintien du caractère social de la prestation harmonisée sur les deux sites : le repas du midi doit permettre aux agents de se restaurer et de se détendre dans les meilleures conditions, quel que soit leur indice. L'établissement tient à réaffirmer l'idée de l'égalité de tous ses agents devant le plateau repas, et ce de manière harmonisée sur les deux sites.

Il est demandé au titulaire de réfléchir à un accès égalitaire à des menus équilibrés et variés, par la proposition de forfaits repas à prix fixe, en fonction du nombre de composantes, avec une qualité identique sur les deux sites.

L'évolutivité de l'offre sur la durée du marché : il est attendu du titulaire d'être force de propositions sur les conditions de renouvellement de l'offre sur la durée, sur la base du socle minimum décrit au présent document, notamment par l'intégration de nouvelles recettes, notamment végétariennes, la rotation des concepts.

Le maintien en état des locaux et équipements mis à disposition : l'établissement sera très attentif sur la bonne exécution par le titulaire de ses obligations contractuelles concernant l'entretien quotidien

des biens, la maintenance et le renouvellement des équipements, la mise en œuvre des processus réglementaires. Le titulaire doit dans le cadre la plus grande transparence à l'établissement par la tenue d'outils de reporting dédiés et par un devoir d'alerte en cas de difficultés.

L'optimisation du coût des prestations : l'objectif de l'établissement est de limiter la hausse du reste à charge du convive tel que précisé infra (en fonction de son indice).

Le montant de la subvention allouée par l'établissement est à date, et à titre informatif, décomposé ainsi, en fonction des catégories, et du nombre de périphériques :

Catégories	Repas 3 périphériques	Repas 2 périphériques	Repas 1 périphérique
B	7,92 €	8 €	8,05 €
C	7,35 €	7,36 €	7,32 €
E	5,96 €	5,97 €	5,94 €
F1	5 €	5,01 €	4,98 €
F2	4,60 €	4,86 €	4,83 €
F3	4,60 €	4,61 €	4,59 €

Ces données peuvent bien évidemment faire l'objet d'une actualisation en cours de marché, à hauteur d'une à deux fois par an.

Le titulaire s'engage à reparamétrer dans les plus brefs délais ses outils de caisse et de gestion en réponse à ces actualisations.
--

L'Observatoire communiquera dès que possible les nouvelles informations afin de faciliter ces paramétrages.

Les données estimatives de fréquentation par site et par mois sont communiquées en annexe n°1.

En cas de fréquentation anormalement basse, la part fixe non facturée lors du passage en caisse fera l'objet d'un ajustement au bénéfice du titulaire par un versement d'équilibre réalisé par l'Observatoire au titulaire en fin d'exercice, sur justificatifs.

En cas de fréquentation anormalement haute, la part fixe surfacturée lors du passage en caisse fera l'objet d'une remise sur les repas facturés l'année suivante par le titulaire, au bénéfice de l'Observatoire, sur justificatifs.

S'entend par normalement basse ou haute, une fréquentation qui serait inférieure ou supérieure aux minima et maxima enregistrés hors vacances sur la même période ces 3 dernières années.

1. OBJET DU MARCHE ET NATURE DES PRESTATIONS

1.1. Prestations relevant du titulaire

Le présent marché a pour objet la fabrication sur place et la distribution des repas servis au titre de la restauration collective dans les restaurants de Paris et de Meudon.

Il traite également des prestations de type pause-café ou petit-déjeuner. Pour information, ces dernières s'élevaient à 27 386,68€ (284 prestations) en 2024 et ont progressé en 2025 (uniquement de janvier à juillet, 19 017,62€ pour 192 prestations).

Le titulaire, qui déclare avoir une parfaite connaissance des locaux et des équipements mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement des cuisines et des annexes, ainsi qu'au bon fonctionnement des restaurants et des cafétérias des sites objets du marché.

Le titulaire :

- **est seul responsable** de la gestion financière de l'ensemble des prestations de restauration, y compris vis-à-vis de ses fournisseurs, de son personnel salarié, et de l'agent mis à disposition par l'établissement ;
- **encaisse**, en qualité de mandataire, le montant des prestations réglées par les personnels de l'Observatoire de Paris dans le cadre réglementaire précisé au CCAP ;
- **est personnellement responsable** de l'exécution de toutes les obligations résultant du marché, y compris en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène, de reporting, de gestion de crise, et de conformité réglementaire.
- Le titulaire effectue les prestations suivantes, réparties en trois grandes catégories :

En matière de restauration :

- Conception des menus mensuels, incluant des recettes végétariennes complètes, des repas à thème et des animations co-construites avec l'établissement ;
- Approvisionnement en denrées alimentaires, avec un engagement sur les produits durables (EGAlim, circuits courts, bio, etc.) ;
- Gestion des stocks et des approvisionnements, incluant la traçabilité et la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Fabrication sur place de l'ensemble des repas, y compris les potages maison et les repas spécifiques (sans gluten, sans sel, etc.) ;
- Distribution des repas en libre-service, avec structuration en forfaits à 1, 2 ou 3 périphériques ;
- Mise à disposition de petits équipements (micro-ondes, machines à café, condiments, etc.) et entretien des cafétérias ;
- Fourniture de prestations annexes (petits-déjeuners, pauses-café, paniers-repas, etc.) sur commande ;
- Réalisation de prestations spécifiques pour le Centre de Loisirs Éducatifs (CLE) du site de Meudon. Il s'agira de repas de type scolaires (5 composantes + pain), dédiés aux enfants du centre de loisirs éducatifs du site de Meudon. Le titulaire aura la charge de la production des repas et de leur livraison (obligatoirement en liaison chaude depuis le site de Meudon) sur le site, avec la spécificité éventuelle de mise en place d'un PAI.

En matière de gestion de service :

- Mise à disposition, maintenance et paramétrage du système d'encaissement et des badges d'accès ;
- Organisation du travail, encadrement et formation du personnel, y compris plan de formation annuel et gestion des absences ;
- Accueil en salle, gestion de la file d'attente, animation des temps forts et des journées à thème ;

- Suivi de la qualité de service, reporting trimestriel et annuel, participation aux commissions de restauration ;
- Mise en œuvre d'un plan de crise, gestion des repas de secours, et respect des protocoles sanitaires ;
- Communication des menus, signalétique nutritionnelle et environnementale, application mobile et affichage dynamique.

En matière technique :

- Entretien courant et désinfection des locaux, équipements, hottes, réseaux aérauliques, bacs à graisse, etc. ;
- Maintenance préventive et curative des équipements mis à disposition, renouvellement du petit matériel ;
- Tri, évacuation et valorisation des déchets, gestion des biodéchets, nettoyage des containers ;
- Lutte contre les nuisibles, respect des normes d'hygiène et de sécurité, contrôles bactériologiques réguliers ;
- Participation à la modernisation des espaces de restauration (home staging, petits équipements innovants).
- Et toutes celles décrites ci-après, méritant plus d'explications

1.2. Prestations relevant de l'établissement

L'établissement prend à sa charge les missions suivantes :

- Les travaux de second œuvre et de gros œuvre des locaux mis à disposition du titulaire.
- Les travaux de voirie, réseaux externes et internes : plomberie, électricité, etc.
- La maintenance et le renouvellement des équipements fixes du type extractions et chambres froides.

1.3. Clause de réexamen

La gestion prévisionnelle du parc d'équipements est assortie d'un inventaire mis à jour sur les deux sites.

Dans ce cadre, le titulaire devra pouvoir proposer à l'Observatoire l'achat, l'installation, les branchements, la formation, les maintenances préventives et curatives des nouveaux équipements.

Ces acquisitions prendront la forme de bons de commande au fur et à mesure du besoin constaté et programmé par l'Observatoire.

2. PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET CAFETERIA

2.1. Mode de fonctionnement

2.1.1.Type de distribution

Self

Libre-service avec libre choix.

200 places assises au self de Meudon, 136 places assises au self de Paris.

La présentation des éléments autres que le plat principal et les légumes se fera selon deux méthodes de service :

- l'une en portion préparée individuelle,
- l'autre en vrac où pourront être proposés des éléments de hors-d'œuvre (salad'bar) ou de dessert (dessert bar) (en fonction des possibilités du protocole sanitaire en vigueur).

A la fin du repas, les convives déposent leurs plateaux aux emplacements prévus à cet effet.

2.1.2.Nombre d'usagers et périodicité

Sont appelés usagers les ayants-droit autorisés par l'établissement à prendre leur repas sur le restaurant.

A titre indicatif, la moyenne du nombre de repas s'établissait en 2024 de la manière suivante :

- 500 repas/jour (270 sur le site de Paris et 230 sur le site de Meudon)
- avec un effectif réduit pendant les congés scolaires, notamment pour les vacances d'été et de fin d'année (réduction d'environ 20% en juillet, 30 % en août et 20% en décembre).

Sur initiative de l'établissement, le self pourra être accessible à des tiers extérieurs, notamment sur les sites de Paris et Meudon, en fonction des disponibilités d'accueil.

Le titulaire fait son affaire de l'estimation du nombre de convives mangeant quotidiennement sur place. Afin de l'aider dans cette estimation, l'établissement signalera dès que connu tout événement qui serait de nature à modifier la fréquentation du restaurant.

Le prestataire fournit un système de pointage des repas lui permettant de suivre le nombre précis de repas ayant été consommés tous les jours suivant la typologie des convives et des prestations. C'est ce nombre qui servira de base à la facturation. Les résultats du pointage seront communiqués tous les trimestres aux services concernés de l'Observatoire. Afin de pouvoir paramétrer les badges des convives, le titulaire ouvrira 2 sessions utilisateurs aux agents de l'Observatoire sur le ou les logiciels correspondants.

2.1.3.Heures et durée des services

1) Les repas sont distribués tous les jours, du lundi au vendredi, jours fériés et périodes de fermeture programmée exclus, pendant les douze mois de l'année civile.

Le restaurant est ouvert de 11h45 à 14h15 (dernier usager servi).

Le service est assuré de 11h45 à 13h45.

Le titulaire doit faire en sorte d'adapter les moyens et l'organisation du travail pour permettre que la file d'attente soit la plus fluide possible, et ne pas excéder 10 minutes lors du coup de feu.

2) Groupes

Dans le cadre des colloques et séminaires, l'établissement fera tout son possible pour informer au préalable le titulaire de tout événement prévisible impactant la fréquentation.

3) Les cafétérias en libre-service sont ouvertes les mêmes jours que les selfs entre 11h45 et 14h15, ou sur bon de commande à des horaires dédiés.

2.1.4. Systèmes informatiques et équipements liés aux inscriptions, aux badgeages et à la facturation

Le titulaire se reportera et devra adopter les modalités décrites dans la note descriptive fournie en annexe.

Toute évolution logicielle, d'équipements ou de badges devra être adoptée par le titulaire et fera l'objet d'un process adapté dans le temps et la mise en place de moyens pour veiller à la fluidité des éventuelles migrations et mises à jour de logicielles ou de substitution de matériels.

La direction informatique de l'Observatoire-DIO demande au service informatique du titulaire de prendre contact avec elle au minimum 4 semaines (hors congés de Noël) à l'avance pour une bonne transmission bidirectionnelle des informations techniques.

Pour chaque restaurant de Paris et Meudon, la DIO demande un rendez-vous sur place avec une personne du service informatique du titulaire, compétente en réseau, avant la date du premier service.

- Ce rendez-vous aura pour but pour le titulaire de prendre connaissance des lieux et des possibilités pour lui en termes d'infrastructure réseau.
- Ce rendez-vous sera l'occasion de la réalisation par le titulaire d'un schéma réseau (similaire au schéma ci-dessus), faisant clairement apparaître les périmètres de responsabilité de chaque partie.
- Le jour de l'installation, le titulaire et la DIO devront respecter le schéma préalablement établi.

2.2. Elaboration des menus

2.2.1. Technique de l'élaboration des menus

Les repas étant pris en libre-service, les menus établis ne peuvent pas, à eux seuls, garantir une alimentation nutritionnellement équilibrée dans la mesure où les usagers sont libres de composer leur repas comme ils l'entendent.

Toutefois, le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer pour l'élaboration des menus les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) (application du texte en vigueur).

Les règles suivantes doivent être respectées par le titulaire :

- hors-d'œuvre ou entrée : sauf impossibilité due à la saison, au moins un des plats de crudité et la salade composée changent à chaque repas, sur une série de deux semaines.
- plat protidique principal : sur les plats protidiques principaux servis au cours de trois repas successifs, les préparations à base d'abats ou de charcuterie n'apparaissent chacune qu'une fois maximum. Chaque repas doit comprendre une viande de boucherie de première catégorie, rôtie ou grillée, ou une volaille rôtie ou grillée, un plat de poisson et un plat complet végétarien (les plats végétariens doivent être des plats complets préparés et non des simples juxtapositions d'accompagnements).

- fromages: dans une série de trois repas, cinq variétés au minimum parmi les différentes catégories de fromages sont proposées. Les portions devront être de taille équivalente et proposées à partir de fromages à la coupe.
- en raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.
- il convient notamment de ne pas abuser des produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamine C) et les préparations lactées (calcium, protéine).
- les salades de fruits sont composées à partir de fruits frais (4 au moins) et ne peuvent être issues de fruits en sirop. Des produits de 4^e gamme qualitatifs seront toutefois tolérés.

Le titulaire respecte les règles essentielles d'équilibre alimentaire ; le convive doit pouvoir construire un plateau équilibré. Il utilise le maximum de produits frais ; étant donné les locaux et équipements mis à disposition par l'établissement, l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire ne peut être que marginale.

A l'exception des produits exposés en vitrine plus de 2 heures à une température excédant 10°C ou sans suivi de température manifeste, ainsi que les produits proposés en salad'bar, les prestations peuvent être reproposées le jour suivant (au maximum une fois) dans les conditions d'hygiène réglementaires, après accord préalable obligatoire de l'établissement.

2.2.2. Chronologie de l'élaboration des menus

Les menus sont établis par le titulaire pour une période d'un mois. Une même recette ne peut revenir plus fréquemment qu'une fois tous les 8 semaines.

Ils sont proposés à l'établissement 3 semaines avant le début de la période concernée ; ils doivent porter sur tous les choix offerts prévus au marché. L'établissement émet ses remarques et demandes de modification au plus tard 10 jours avant le début de la période. Seuls des menus acceptés par l'établissement pourront être proposés aux convives et communiqués sur le site de restauration. A défaut de réponse dans les délais, les menus sont supposés validés par l'établissement.

Le titulaire doit mettre à la disposition de l'établissement, sur simple demande de celui-ci, les fiches techniques d'élaboration de l'ensemble des prestations qu'il propose, indiquant précisément la catégorie et l'origine de tous les produits constituant les recettes.

Les menus sont, sauf exception à valider préalablement par l'établissement, identiques sur les deux sites. L'établissement est attaché à ce que les personnels de l'établissement bénéficient d'une prestation de qualité identique sur les deux sites.

Les menus validés par l'établissement sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement.

Le titulaire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit de l'établissement.

Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- ✘ soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement ;
- ✘ et respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue ;
- ✘ et ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas.
- ✘ Et sont validées au préalable par l'Observatoire.

2.2.3. Signalétique et communication

Le titulaire est responsable de la signalétique dans les espaces de restauration permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible et compréhensible l'offre qui leur est proposée, notamment :

- Le choix du jour
- La composition des plats
- Les signes de qualité tirés de la liste comprenant les produits répondant aux lois EGAlim et Climat résilience, aux cahiers des charges autres, aux informations d'origines et de provenance locale.
- Le taux d'alimentation durable (au sens Egalim) pour le mois précédent et sur l'année.
- Les allergènes
- Les denrées susceptibles d'être mal tolérées pour des raisons personnelles tant spirituelles que physiologiques
- Les suggestions en lien avec l'animation du jour
- Les informations en lien avec la qualité nutritionnelle des plats tels que la présence de soja, de graisses saturées, de sucres, de sel, le score nutritionnel,
- Les informations en lien avec l'impact environnemental des denrées et des plats
- Et toute autre information utile au convive, en tant que consommateur et citoyen.

L'affichage sera adapté à la zone de passage du convive : file d'attente, self linéaire, ilot, caisse, salle, etc.

L'affichage valorisera les espaces perdus et sera économe en énergie et en matériel.

Les équipements et mobiliers qui sont mis en place sur l'ensemble des espaces par le titulaire pour la signalétique (affichage dynamique, affichage de proximité, ...) restent sa propriété à la fin du marché.

En cas de mise en place de décors à son arrivée (type stickage, affichage...) le titulaire s'engage à assurer une remise en état des lieux à son départ tel qu'il les a trouvés à la prise du marché (peinture éventuelle, rebouchage des trous, nettoyage...). En l'absence d'intervention dans un délai d'un mois suivant la fin du marché, l'établissement pourra avoir recours à une société extérieure de son choix et adresser la facture au titulaire y compris après la fin du marché.

Le titulaire n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité de marques commerciales sans accord préalable de l'établissement.

Le titulaire transmet à l'établissement les menus sous format numérique mensuellement pour mise en ligne sur le site intranet de l'Observatoire et des tiers conventionnés.

Le titulaire pourra mettre à disposition des convives une application pour smartphone ainsi qu'une page Web relayant les informations visibles sur site.

2.3. Structuration de l'offre

2.3.1. Self

L'élaboration des menus tient compte des spécifications précisées dans le présent document. Le titulaire doit être force de propositions pour présenter en cours de marché des évolutions/innovations permettant une variété des prestations et une adaptation aux attentes des convives (notamment sur la base de l'analyse des taux de prise).

L'offre alimentaire sera construite de telle façon qu'elle garantisse aux convives :

- des préparations variées et fréquemment renouvelées,
- des préparations digestes et d'un bon équilibre nutritionnel,
- une prestation saine et sécurisée au regard du risque sanitaire,

- une prestation attractive, adaptée à chacune des typologies de convives.

La qualité de la prestation sera identique tout au long du marché. En cas de moindre fréquentation (par exemple en période estivale), le nombre de choix pourra être ajusté après accord préalable de l'établissement.

Chaque convive constitue son repas sur sa propre initiative, en fonction des concepts de restauration proposés dans l'offre du titulaire et agréés par l'établissement. Est attendu un renouvellement des concepts durant l'exécution du marché (a minima un par an), sur proposition du titulaire et après accord de l'établissement (notamment sur la base de l'analyse des taux de prise). Les recettes qui totaliseront un taux de prise inférieur à 70% seront abandonnées.

Chaque convive compose librement son repas en fonction :

- de ses préférences gustatives,
- de ses attentes nutritionnelles,
- de son budget.

Le titulaire proposera une offre structurée autour de **trois formules de repas**, identiques sur les deux selfs :

Formule	Composition	Tarification
Repas complet	Plat principal + 3 périphériques	100 % du tarif
Repas intermédiaire	Plat principal + 2 périphériques	85 % du tarif
Repas essentiel	Plat principal + 1 périphérique	70 % du tarif

Le plat principal constitue le cœur du repas et peut être substitué par deux périphériques.

Les périphériques sont librement substituables entre eux, dans la limite du nombre inclus dans la formule choisie par le convive.

Les périphériques peuvent inclure :

- une entrée (froide ou chaude),
- une portion de légumes seuls,
- un fromage ou produit laitier,
- un dessert (pâtissier, fruit, laitage, etc.).

Le convive peut, par exemple, choisir un repas composé d'un **plat principal**, d'un **légume**, d'un **dessert**, et d'un **fromage**, ou bien substituer un **légume** par une **entrée**, selon ses préférences.

A titre d'information : le taux de prise s'établit environ de la manière suivante :

- Repas à 3 périphériques : 35%
- Repas à 2 périphériques : 41%
- Repas à 1 périphérique : 24%

	Choix	Permanence du choix(*)
Hors-d'œuvre	<p>5 hors-d'œuvre au choix présentés en assiette individuelle ou en verrine (2) et en salade bar (3)</p> <p>Les hors d'œuvre servis au salad'bar doivent être différents de ceux présentés en assiette individuelle.</p> <p>Le choix de disposer d'un nombre relativement limité de hors d'œuvre dressés signifie une exigence de recettes élaborées (pas le simple dressage de produits proposés en salad'bar).</p>	<p>Jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>à partir de 13 H 15 : 1 hors-d'œuvre présenté en assiette individuelle et 2 hors-d'œuvre servis en saladier</p>
Plats principaux	<p>3 plats protidiques principaux dont obligatoirement 1 végétarien.</p> <p>Les plats végétariens ne devront pas se résumer à une imitation des plats carnés. Une production sur place (hors agro-alimentaire), une variété des recettes et une diversification des protéines sont attendues.</p>	<p>jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>à partir de 13 H 15 : 2 plats protidiques principaux</p>
Accompagnements des plats principaux	<p>3 accompagnements dont un plat de légumes et un plat de féculents</p>	<p>jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>à partir de 13 H 15 : 2 plats d'accompagnements dont le plat de légumes</p>
Fromages et desserts	<p>4 fromages dont un fromage à pâte ferme, un fermier, un fromage chèvre ou brebis</p> <p>5 laitages, dont 2 yaourts aux fruits, 1 yaourt nature, 1 yaourt 0%, 1 sans protéines animales</p> <p>5 desserts au choix présentés en assiette individuelle ou en verrine (2) et en dessert bar (3)</p> <p>Les desserts servis au dessert bar doivent être différents de ceux présentés en assiette individuelle.</p> <p>Le choix de disposer d'un nombre relativement limité de desserts dressés signifie une exigence de recettes élaborées (pas le simple dressage de produits proposés en dessert bar).</p>	<p>Jusqu'à 13 H 15 : 100 %</p> <p>à partir de 13 H 15 : 2 fromages et 3 laitages, 1 dessert présenté en assiette individuelle et 2 desserts servis en saladier</p>

(*) L'horaire à partir duquel le choix peut être réduit est à afficher par le titulaire sur les selfs.

Le titulaire pourra être amené à élaborer des repas spéciaux (sans sel ou sans sucre, sans gluten,...) sur demande particulière et de manière exceptionnelle concernant des convives présentant des allergies/intolérances alimentaires ; dans cette hypothèse, les repas seront facturés au prix standard. Afin

de permettre leur réalisation ponctuelle, le titulaire en sera informé au moins 48h à l'avance, jours ouvrés.

Divers

100% du pain proposé est composé de matières premières issues de l'agriculture biologique ou en deuxième année de conversion.

Le pain est de type baguette fraîche issue d'une pâte réalisée sur place et non décongelée, cuite du jour découpée et mise à disposition des convives. L'établissement est particulièrement attentif à la fourniture de pain frais réalisé par des artisans boulangers (non industriel), permettant une livraison quotidienne de pain frais (du lundi au vendredi inclus). Le 1^{er} pain est gratuit pour le convive.

Une portion de salade verte est toujours mise gracieusement à la disposition des usagers en plus des éléments composant le repas.

Des potages maison sont à proposer entre le 15 octobre et le 31 mars.

Un point d'eau fraîche avec carafes, une table à condiments, un four micro-ondes sont mis à la disposition des convives.

Le titulaire met tous les jours à disposition des convives dans l'espace dédié dans la salle de restaurant et à discrétion : le poivre et le sel, les carrés de beurre emballés, un assortiment de condiments cornichons, petits oignons, olives noires et vertes, etc., différentes sauces pour accommodement et assaisonnement ainsi que le sucre emballé individuellement. Le titulaire veillera également à mettre à la disposition des convives de façon ponctuelle et lorsque le menu le justifie les sauces et produits d'accommodement appropriés (fromage râpé avec les pâtes, sauce harissa avec le couscous, etc.).

Le titulaire veillera tout particulièrement au maintien de l'approvisionnement régulier et à la parfaite propreté de cette zone ainsi qu'au renouvellement de la vaisselle propre pendant toute la durée du service. Le nettoyage de la salle de restauration et de la zone de distribution est assuré par le titulaire pendant la durée du service (cf. chutes de plateaux, etc.).

Une serviette jetable, fournie par le titulaire, est remise à chaque client lors du passage en caisse.

Boissons

Les boissons suivantes sont présentées, conditionnées en bouteille :

- eaux minérales plates ou gazeuses 0,25 l ou 0,50 l et 1,5 l
- jus de fruit 0,17 l ou 0,25 l
- vin 0,25 l
- bière courante 0,33 l
- bière de luxe 0,33 l
- cidre 0,33 l
- soda 0,33 l

Outre les boissons individuelles, des vins fins, de pays et/ou d'appellation contrôlée seront proposés aux convives.

La vente de boissons alcoolisées (vin, bière) n'est autorisée qu'en accompagnement d'un repas, selon les alcools définis dans le Règlement intérieur de l'établissement. Toutes les boissons conditionnées seront facturées directement aux convives, selon les tarifs prévus en annexe de l'acte d'engagement.

La vente de boissons alcoolisées peut être interdite, avec effet immédiat, sur simple demande de l'établissement.

Programme d'animations et repas à thèmes

Les modalités précises de chaque animation seront communiquées à l'avance à l'Observatoire, de sorte que ces animations soient adaptées aux attentes et puissent, le cas échéant, bénéficier d'une co-construction ou co-direction entre Observatoire et titulaire.

A ce titre, le titulaire sera force de proposition des contenus et modalités des animations et repas à thèmes.

Le titulaire s'engage à assurer au minimum une animation par trimestre sur un thème à définir avec l'établissement, sans supplément de prix pour le convive, soit 3 animations par an au moins. Le titulaire s'engage à présenter deux propositions de menus à cette occasion, avec possibilité pour l'établissement de panachage.

Les animations feront l'objet d'une communication préalable spécifique par le titulaire. Elles ne se dérouleront pas le mercredi.

L'établissement attend du titulaire, en complément du programme d'animations standard, la réalisation de repas améliorés à 3 moments importants de la vie de l'établissement :

- Solstice d'été (en juin) (repas assis)
- Solstice d'hiver (= repas de fin d'année) (repas assis)
- Un moment proposé par le titulaire à une date significative : rentrée des étudiants, Fête du printemps, etc. Ce troisième moment pourra changer d'un établissement à l'autre et d'une année à l'autre. Il sera étudié au moins 3 mois à l'avance entre titulaire et Observatoire.

Les prestations sont dans ce cadre nettement améliorées par rapport aux jours habituels (tant sur les recettes que sur la qualité des produits utilisés).

Les repas de solstice d'été se déroulent en extérieur. Le titulaire a la charge de la location des mobiliers nécessaires à l'organisation de l'évènement (barbecue, gondole froide, container isotherme, chaises, tables, estrade...). La prestation intègre une animation musicale (orchestre...).

Le titulaire pourra proposer à la vente des boissons alcoolisées, de type champagne ou vins supérieurs ; les tarifs seront préalablement validés par l'établissement.

En complément de ce calendrier d'animations, le titulaire proposera 3 journées à thèmes. Leur qualité de sophistication sera préférée à leur nombre, de sorte qu'elle accompagne la qualité du service et des plats.

Aucune marque ne devra apparaître lors de ces manifestations.

Ces repas se déroulent sur les deux sites, à des dates identiques.

La composition des menus ainsi que les modalités d'organisations de ces prestations feront obligatoirement l'objet d'échanges entre le titulaire et l'établissement, avec validation obligatoire de celui-ci.

Ces prestations sont intégrées au prix unitaire des repas et ne font l'objet d'aucune facturation supplémentaire, ni à l'établissement, ni aux convives.

2.3.2. Prestations annexes

Des prestations spécifiques du type pauses café ou petits-déjeuners pourront être commandées sur les sites de Paris et de Meudon. Le titulaire doit pouvoir réaliser toutes les prestations tout au long de l'année.

Dans ce cas, l'Observatoire recourra en priorité aux services du titulaire. Si celui-ci ne peut proposer ses services, l'Observatoire sollicitera un prestataire tiers.

La prestation petit déjeuner / pause comprend la livraison de petits déjeuners et pauses cafés pour des réunions, rencontres, etc.

3 formules sont a minima à proposer :

- La formule 1 comprendra la livraison de café filtre, thé en sachet et chocolat chaud conditionnés en bouteilles thermos, lait et eau chaude (un choix de thé vert et de thé noir sera apprécié).
- La formule 2 comprendra la livraison de café filtre, thé en sachet et chocolat chaud conditionnés en bouteilles thermos, lait et eau chaude (un choix de thé vert et de thé noir sera apprécié), **3 mini-viennoiseries par personne.**
- La formule 3 comprendra la livraison de café filtre, thé en sachet et chocolat chaud conditionnés en bouteilles thermos, lait et eau chaude (un choix de thé vert et de thé noir sera apprécié), **ainsi que petits fours sucrés et au moins 3 mini-viennoiseries par personne**

Le titulaire devra faire une offre de prix conformément au bordereau de prix. Il présentera les prix dégressifs à appliquer selon la quantité commandée (uniquement pour les quantités suivantes : 1 à 20 personnes, entre 21 et 50 personnes, au-delà de 50 personnes).

Le prix de la prestation comprend le nappage, les serviettes, la vaisselle, la mise à disposition de sucre et les petites cuillères. Les recours à des matériels réutilisable ou recyclable sera systématique. La livraison est intégrée au prix de la prestation.

Le titulaire précisera la quantité minimale de boissons chaudes par personne.

Par ailleurs, l'établissement peut commander des prestations annexes facultatives :

- bouteilles d'eau plate et gazeuse (contenance 50 cl ou 1 litre) (tarifs dégressifs pour des commandes de 50 ou 100 bouteilles)
- pur jus de fruit conditionné de préférence en bouteilles individuelles (tarifs dégressifs pour des commandes de 50 ou 100 bouteilles)
- mini-viennoiseries supplémentaires (croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes, pains aux raisins)
- fruits de saison (à présenter en corbeille ; le titulaire précisera le nombre de fruits par personne)
- salade de fruit
- nappage de qualité non jetable (forfait nappe).

Les prestations facultatives font l'objet d'une tarification particulière dans le bordereau des prix.

Dans l'hypothèse où des pauses sont prévues sur une journée entière (par exemple durant des sessions de formation, les conférences organisées sur site...), les prestations non consommées lors de la pause du matin seront représentées lors de la pause de l'après-midi (sauf boissons chaudes).

Le titulaire aura sous sa responsabilité :

- la préparation des prestations, leur transport et leur livraison,
- le retrait à ses frais en cas de non-conformité des produits.

En cas de reprise du matériel, celle-ci devra avoir lieu immédiatement à la fin de la prestation suivant les indications précisées sur le bon de commandes.

Le titulaire se devra de laisser les lieux de la manifestation, pour l'espace qui le concerne, dans l'état de propreté initiale (par exemple : évacuer les bouteilles vides, la vaisselle et les déchets dans le respect de la maîtrise des contaminations etc.).

L'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages causés au matériel, si la reprise n'a pas eu lieu dans les conditions précisées ci-dessus.

Dans le cas où un fournisseur tiers réaliserait la prestation, ce dernier devra trier et déposer dans les conteneurs disponibles, ou par défaut repartir avec les déchets.

2.4. Spécifications qualitatives

2.4.1. Offre de base

Les denrées utilisées dans la confection des repas et les prestations annexes doivent répondre aux dispositions de la réglementation relative aux denrées alimentaires.

L'offre de base comprendra 50% de produits durables et de qualité au sens des lois dites EGAlim et climat résilience, dont la liste ci-dessous rappelle les cahiers des charges et démarches éligibles :

- Produits BIO et en 2^e année de conversion pour les produits végétaux
- Produits Label Rouge
- Produits AOP / AOC / IGP / STG
- Produits fermiers, de la ferme ou à la ferme : les œufs et volailles, fromages fermiers dont fromage blanc
- Produits HVE
- Produits CE2 reconnus en durable jusqu'au 31/12/2026
- Poissons pêche durable, dont MSC (équivalence)
- Produits d'Outre-Mer (RUP)
- Produits commerce équitable : commerce équitable Nord-Nord et Nord-Sud
- Produits à externalités environnementales positives (exemple : label "Bleu Blanc Coeur" ou équivalents)
- Produits en circuits courts* (se référer à la définition donnée ci-après, ou à l'article 257 de la loi Climat résilience)
- Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications précédents.

Il est rappelé que l'offre pourra être enrichie de produits locaux ou suivant des cahiers des charges autres type Porc français, CWIF, etc., qui ne pourront cependant pas être comptabilisés dans les produits éligibles EGAlim.

() Circuit-court : mode de commercialisation des produits bruts agricoles ou produits transformés à la ferme. Le circuit est composé d'un seul intermédiaire (hors contrat de prestation de service), entre le producteur et l'établissement. Il s'exerce par la vente directe du produit par le producteur à l'intermédiaire (transfert de propriété du bien vendu). Par conséquent, le titulaire devra pouvoir acheter directement les produits aux producteurs ou groupements (forme juridique type coopérative agricole acceptée). Le titulaire sera considéré comme étant un intermédiaire ; toutefois il pourra faire appel à des prestataires logistiques.*

L'offre de base comprend notamment l'obligation d'intégrer 60% de produits carnés, à base de viandes et de produits aquatiques, de qualité et durables au sens de la liste précédente.

Le décompte des produits dits durables en valeur d'achats hors taxes sera versé au reporting du marché. Il sera basé exclusivement sur les achats destinés aux selfs (prestations annexes exclues), sur l'année civile écoulée et devra être communiqué durant le mois de janvier à l'Observatoire pour lui permettre d'honorer son obligation de déclaration (rappel en pièce jointe Annexe déclaration EGAlim).

Le coût denrées alimentaires est réputé intégrer cette part de produits durables et de qualité.

L'établissement inscrit par ailleurs son action dans les objectifs de la circulaire du Premier Ministre datée du 25 février 2020 et portant sur les engagements de l'État pour des services publics écoresponsables. Dans ce cadre, le risque de déforestation est à intégrer par le titulaire dans son offre, notamment par :

- La diversification des sources de protéines (conformément aux exigences de la loi Egalim, le titulaire **présentera annuellement un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines** incluant des préparations ou plats à base de protéines végétales),
- La limitation du recours au soja à 1 composante concernée par semaine (utiliser dans un premier temps les certifications ProTerra ou RTRS, issues de filières locales ou équivalent, pour s'assurer du caractère responsable du soja utilisé) et l'interdiction de l'huile de palme
- La priorité donnée à la viande et aux produits laitiers de qualité et durables (en lien avec les exigences de la Loi Egalim),
- La fourniture de café / cacao issus d'un système de production qui garantisse la gestion durable de l'environnement (traçabilité minimale requise).

Le titulaire assurera l'approvisionnement de l'ensemble des denrées et boissons, et leur stockage dans les locaux des restaurants à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides et congélateurs mis à disposition par l'établissement.

L'établissement ne pourra être tenu pour responsable d'une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés.

À cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement l'établissement en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des convives.

Le titulaire met en place un protocole de gestion de crises (numéro d'astreinte actualisé dans le cas où l'établissement détecte un dysfonctionnement).

2.4.2. Politique d'approvisionnement et qualité des denrées

Au préalable, aucun produit à base d'OGM ou contenant une matière première ionisée n'est accepté. Les matières premières qui pourraient se révéler indésirables du fait de constats ultérieurs pourront être exclues de l'approvisionnement destiné à la confection des repas (*exemple : farines d'insectes*).

Le titulaire sera tenu de respecter la politique d'achats proposée dans son offre et de pouvoir justifier :

- l'introduction d'un minimum de valeur de 60% de produits frais en préparation des repas
- les modes d'approvisionnement,
- le respect de la saisonnalité,
- la nature des produits utilisés (répartition par gamme),
- la fréquence des approvisionnements, la rotation des stocks,
- les modalités de référencement,
- les garanties de suivi (contrôles et démarche qualité).

Le titulaire prend en compte les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (par exemple : fournisseurs de produits animaux ou d'origine animale) :

- L'agrément sanitaire, ou la possibilité de dérogation si les conditions et les garanties du fournisseur dérogatoire le permettent,

- La mise en place d'une démarche qualité et/ou d'amélioration continue,
- La communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques, avec le nombre et la fréquence des analyses tout au long du marché
- La gestion de la bonne traçabilité des produits,
- Le mode de validation des DLC et DDM.

Les modes et les fréquences d'approvisionnement devront être appropriés afin d'éviter les ruptures de stocks.

Le titulaire exposera dans son offre l'organisation mise en place au niveau des livraisons et le nombre de livraisons par semaine et par mois. Elles devront être limitées en nombre et respecter les obligations de sécurité des deux sites de l'établissement. Si possible, les véhicules de livraison limiteront les émissions de gaz à effets de serre.

Les fournisseurs devront avoir connaissance des contraintes d'accès aux sites et l'éventuelle interdiction d'effectuer toute livraison hors amplitude horaire imposée par l'établissement. Le titulaire a l'obligation d'informer immédiatement l'établissement de tout incident lors d'une livraison.

Traçabilité des produits

Le titulaire est en mesure de communiquer dans la journée (jour ouvré) et sur simple demande de l'établissement, toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

L'établissement exige du titulaire :

- l'exclusion systématique des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'OGM comme mentionné supra.
- l'exclusion des préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques concernant les substances à fort potentiel allergisant (ex : arachide).
- l'exclusion de l'huile de palme, de coprah et de coco des préparations sur site, et le recours systématique à des huiles naturellement riches en acides gras polyinsaturés type oméga 3.

La teneur et la nature des additifs fait l'objet d'une attention particulière. Le titulaire pourra garantir la communication des informations de composition des aliments sur simple demande.

Spécifications de salubrité

Le titulaire doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il doit respecter les dispositions des textes en vigueur dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides mises à sa disposition gratuitement par l'établissement.

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement l'établissement en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des usagers.

Si ce dysfonctionnement est dû à l'activité du titulaire (mauvaise utilisation par celui-ci des installations), la remise en l'état sera effectuée à ses frais.

2.4.3. Spécifications organoleptiques et gastronomiques

La préparation des aliments

Toute la préparation est réalisée sur place.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe sont proscrits, sauf accord de l'établissement. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les viandes rouges, grillées ou rôties doivent être cuites en fonction du goût des convives. Les autres viandes doivent être cuites "à point", c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites. Mais en tout état de cause, elles doivent correspondre aux règles de l'hygiène alimentaire.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, sans rupture du froid ni du chaud afin d'éviter les risques de développement microbien dans des plages de températures critiques.

La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants. Chaque composante de même nature devra être présentée dans une vaisselle identique. *Exemple : carottes râpées toutes servies dans les mêmes ramequins.*

La température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 63°C ; pour les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Les plats froids doivent être conservés à une température inférieure à 3°C ; ils doivent être retirés des enceintes réfrigérées au plus près de la consommation dans un délai maximum de 2 heures. Sur la chaîne de distribution, ils doivent être présentés à une température inférieure à 10°C. Toutefois, si l'analyse des risques montre qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs, ces chiffres peuvent être adaptés.

2.5. Spécifications quantitatives

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de nutrition correspondant à son âge et son activité, sans excès mais sans insuffisance.

Le grammage est à minima conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN

Les grammages proposés par prestation seront conformes à ceux indiqués par le titulaire dans son cahier de grammages ; les quantités servies ne pourront en aucun cas être inférieures au cahier de grammages.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus ni sauce. Les éléments de décoration et ingrédients divers sont également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, etc.) ; ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l'assiette ».

Les personnels de service du titulaire doivent s'enquérir auprès des usagers, lors du service du plat protidique, de leurs souhaits quant à la quantité de l'accompagnement - qui ne doit pas être limitée à ce stade du service. Les convives doivent pouvoir se resservir à volonté de l'accompagnement du plat principal (y compris végétarien).

Les quantités servies ne peuvent en aucun cas être inférieures au cahier de grammages. Elles pourront faire l'objet d'un contrôle strict de l'établissement et sont soumises à des pénalités financières décrites au CCAP.

2.6. Reporting et contrôles

Reporting attendu

1. Participation à la commission de restauration (2 fois par an)

La commission de restauration, dont la composition sera déterminée par l'Observatoire, se réunira 2 fois par an afin d'effectuer des bilans intermédiaires quant aux sujets suivants :

- Qualité des repas
- Qualité du service et des conditions du déroulement du repas côté salles de restauration
- Animations et repas à thèmes
- Organisation des équipes
- Gestion des équipements et infrastructures

Elle réunira le comité de gestion restauration de l'Observatoire, les services des moyens généraux de la DIL, le ou les gestionnaire(s) dédié(s) aux deux restaurants et, si nécessaire en fonction des sujets à aborder, les chefs des restaurants.

Les dates de commission seront validées au plus tard 2 semaines avant leur tenue.

Elles donneront lieu à un compte rendu, réalisé par l'Observatoire et soumis à relecture au titulaire.

Les prises de décisions validées par les deux parties deviendront immédiatement exécutoires.

2. Réunions de suivi trimestrielles (3 par an)

La réunion de suivi trimestrielle servira de revue régulière des incidents, solutions et pistes de progrès pour obtenir la meilleure exécution du marché possible.

Elle réunira les principaux acteurs de suivi du marché côté Observatoire, à savoir le chef des moyens généraux, son adjointe et au besoin le gestionnaire administratif en charge de la production des badges. Côté titulaire, le ou les gestionnaire(s) dédié(s) aux deux restaurants et, si nécessaire en fonction des sujets à aborder, les chefs des restaurants ainsi qu'un représentant de la direction du titulaire.

Les dates de réunion de suivi seront programmées sur 12 mois à date anniversaire du marché.

Elles donneront lieu à un compte rendu, réalisé par l'Observatoire et soumis à relecture au titulaire.

Les prises de décisions validées par les deux parties deviendront immédiatement exécutoires.

3. Reporting annuel

En bilan et comme soutien à ces RDV, le titulaire émettra annuellement un bilan d'exécution annuel basé sur la trame des CCTP et CCAP du DCE. Il rendra compte de l'exécution des clauses, depuis leur suivi quotidien tracé jusqu'au relevé des réussites et des points d'amélioration. Le bilan sera enrichi des préconisations du titulaire, et d'une programmation de l'année ou des années d'exécution suivantes.

Il contiendra notamment sur les informations suivantes :

- Hygiène (analyses laboratoires)
- Qualité des eaux
- Respect des obligations EGALIM
- Fréquentation
- Gestion des biodéchets

Ce reporting sera doublé d'un RDV de présentation dédié.

Il réunira les principaux acteurs de suivi du marché côté Observatoire, à savoir le directeur de la DIL, le chef des moyens généraux, son adjointe et au besoin le gestionnaire administratif en charge de la production des badges.

Côté titulaire, le gestionnaire dédié aux deux restaurants, et si nécessaire en fonction des sujets à aborder, les chefs des restaurants ainsi qu'un représentant de la direction du titulaire.

Il aura lieu entre les mois de janvier et mars, succédant à l'année échue.

Il donnera lieu à un compte rendu, réalisé par l'Observatoire et soumis à relecture au titulaire.

Les prises de décisions validées par les deux parties deviendront immédiatement exécutoires.

Contrôles réalisés sur la prestation du titulaire :

1. Contrôles inopinés sur site (bimensuels par site)

- Fréquence : Un contrôle tous les deux mois par site (Paris et Meudon) + . contrôle inopiné possible à fréquence aléatoire
- Objectif : Vérifier la bonne exécution des prestations et le respect des engagements du marché.
- Organisation : Les dates ne sont pas communiquées au titulaire. Le rapport de contrôle inclue une évaluation du respect des engagements contractuels et du plan d'hygiène.
- Sanctions : Des pénalités peuvent être appliquées en cas de non-conformité, après échange avec l'Observatoire de Paris.

2. Analyse des données de reporting

- Suivi du cadencement : Vérification du respect des délais de transmission des données prévues dans le marché.
- Relances : En cas de retard, relance directe du titulaire.
- Contenu des données analysées :
 - Hygiène (analyses laboratoires)
 - Qualité des eaux
 - Respect des obligations EGALIM
 - Fréquentation
 - Gestion des biodéchets

3. Validation de la révision des prix

4. Analyse de la facturation

Vérification de la conformité des factures avec les prestations réalisées et les prix validés.

5. Analyse des menus et des repas à thème

Vérification de la qualité et de la diversité des menus. Contrôle du respect de la périodicité des repas à thème prévue dans le marché.

3. ORGANISATION ET GESTION DU PERSONNEL

3.1. Reprise du personnel

En application de l'article L.1224-1 du code du travail et de l'avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration étendu par arrêté du 6 juin 1986, la reprise du personnel actuellement en place est à intégrer. L'état de reprise du personnel est présenté en pièce jointe dans le document 8. Annexe-Etat reprise du personnel.

Le titulaire s'engage à transmettre à l'établissement, sur simple demande, l'état de reprise du personnel en cours d'exécution ou au terme du marché (notamment dans le cadre du renouvellement du marché).

3.2. Effectif mis en place par le titulaire

Le titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché sur la totalité des espaces de restauration. Il assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service :

- approvisionnements
- fabrication des repas
- distribution et service des repas avec comptage et contrôle de l'accès des convives
- entretien et nettoyage des locaux et matériels mis à disposition
- encaissement auprès des usagers
- encadrement des chefs de cuisine

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur les chefs de cuisine et le gérant itinérant.

L'équipe doit être composée sur chaque site obligatoirement d'un(e) gérant chef de cuisine, d'un(e) caissier(e), d'un cuisinier qualifié, d'un plongeur, d'aides de restauration, le nombre d'aides de restauration s'appréciant en fonction de la fréquentation de chaque restaurant.

Chaque chef gérant devra faire état d'au moins 5 années d'expérience professionnelle à un tel poste et son CV devra être communiqué dans l'offre du titulaire.

La composition des équipes pourra être modulée par le titulaire, s'il s'avère que la mise en place d'un(e) chef gérant itinérant(e) chapeautant les deux sites améliore la qualité de service sans dégrader la performance économique du marché. Dans ce cas, outre ses fonctions de gérant, il ou elle aura en charge une partie de l'accueil en salle et de la gestion des files d'attentes, ainsi que l'interaction régulière avec l'Observatoire pour ce qui est de l'organisation des animations et missions quotidiennes : gestion de la maintenance, reporting, participation aux réunions diverses, devis, etc., ainsi que du pilotage global du marché et toute question relevant de l'exécution de celui-ci. Dans le cas où un tel poste ne serait pas proposé, chaque gérant chef de cuisine devra honorer pour son site les missions décrites précédemment.

En cas d'absence, les personnels du titulaire devront être remplacés le jour même, à l'identique.

Le titulaire devra tenir compte de l'évolution de la fréquentation du restaurant et maintenir l'effectif du personnel en conséquence. Le titulaire devra décrire le fonctionnement mis en place en mode dégradé dans ce cas.

Par ailleurs, le gérant de chacun des sites, ou en son absence un interlocuteur désigné, assure le bon déroulement des prestations du présent marché sur son périmètre. Après une période d'essai de trois mois, l'établissement se réserve la faculté de demander le remplacement d'un chef de site voire du chef gérant itinérant. Pendant toute la période d'exécution du marché, l'établissement se réserve la faculté d'en demander son remplacement. Le titulaire aura proposé un mode opératoire pour que la mise en fonctionnement de cette organisation se déroule au mieux.

Le personnel du titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des usagers. En cas de problèmes avérés soit avec un représentant de l'établissement, soit avec les usagers, l'établissement pourra demander au titulaire le remplacement d'un employé défaillant.

Le titulaire s'engage à maintenir un effectif constant ainsi qu'un niveau de compétence équivalent. Il assure les remplacements nécessaires en cas d'absences ; une attention particulière est portée par l'établissement sur la gestion des absences imprévues. Ces absences devront être a minima remplacées le lendemain de l'absence du salarié, et idéalement le jour même.

Le titulaire doit tenir compte de l'évolution de la fréquentation du self. Il doit faire en sorte d'adapter les moyens et l'organisation du travail pour permettre que la file d'attente sur les espaces de restauration soit la plus fluide possible, et permettre une attente plafonnée à 10 minutes lors du coup de feu. Le titulaire pourra, le cas échéant, proposer dans son offre un réaménagement à la marge de l'accueil, de la ligne de self et du passage en caisse pour atteindre cet objectif

Le titulaire doit communiquer à l'établissement, au moins trois jours avant la prise de poste, les renseignements administratifs relatifs à l'état civil de son personnel.

Le titulaire doit communiquer à l'établissement, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour se trouve constamment sur place dans le bureau du gérant sur chacun des sites. S'agissant du remplacement éventuel du gérant en cours de marché, le titulaire doit en informer l'établissement au plus tard un mois avant la prise d'effet.

Le titulaire s'engage à communiquer, sur simple demande écrite de l'établissement et sous un délai d'un mois, l'état de reprise du personnel affecté sur le marché, en application des articles L.1224 et suivants du Code du Travail, de la convention collective nationale des entreprises de restauration collective du 20 juin 1983. Ledit état doit être accompagné d'une déclaration sur l'honneur du titulaire attestant de la véracité des éléments communiqués. Dans la dernière année d'exécution du marché, toute modification du tableau des effectifs et/ou de l'organigramme entraînant une augmentation du nombre d'Equivalents Temps Plein (ETP) contractuellement prévu doit faire l'objet d'un accord préalable écrit de l'établissement.

Le titulaire devra communiquer à l'établissement, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour se trouvera constamment sur place dans le bureau des gérants.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de droit du travail, de législation sanitaire et sociale y compris les droits syndicaux.

3.3. Personnel de l'Établissement mis en place à la date d'effet du marché (site de Paris)

Le titulaire disposera d'un agent de l'établissement pour la réalisation de la prestation sur le site de Paris. Cet agent sera sous l'autorité du chef d'équipe logistique Paris de la Direction Immobilière et Logistique (DIL) de l'Observatoire de Paris. Ce dernier sera responsable de sa gestion en lien avec le titulaire (direction, organisation et définition précise des missions, des horaires et des congés, respect du port des EPI) et dans le respect du statut de cet agent et des règles qui lui sont applicables ; notamment et sauf modification :

- Durée annuelle du travail : 1 607 heures,
- Durée hebdomadaire du travail : 37 heures 24 minutes par semaine,
- Droits à congé annuel, soit 45 jours ouvrés (+ 2 jours de congés si congés fractionnés) au titre d'une année civile n au premier janvier de l'année n (le reliquat des congés non pris au 31 décembre de l'année n , pouvant être reporté jusqu'au 31 mars de l'année $n+1$),
- Congés bonifiés pour les personnels originaires des départements d'outre-mer (Dom).

L'établissement demeure responsable de la gestion administrative de son personnel affecté au restaurant.
Il rémunère directement ce personnel.

Le pouvoir adjudicateur s'engage par le biais du chef d'équipe logistique de la DIL à communiquer toute absence prévisible de l'agent Observatoire au titulaire dans les meilleurs délais. Dans ce cas, le titulaire devra fournir un agent en remplacement pour la période indiquée.

Modalités de prise en charge financière du remplacement de l'agente en cas d'absence imprévisibles de l'agent Observatoire au sein des équipes du titulaire :

- En cas d'arrêt maladie ou pour toute absence inopinée, l'Observatoire en informe le titulaire qui s'engage à remplacer l'agent dans les meilleurs délais afin de permettre une continuité de service au restaurant de Paris. En cas d'absence inopinée supérieure à 5 jours ouvrables consécutifs, le pouvoir adjudicateur s'engage à prendre la totalité du coût du remplaçant à ses frais. En dessous de 5 jours, le coût du remplaçant restera à la charge du titulaire.
- En cas d'annonce de travail à temps partiel, l'Observatoire en informe le titulaire qui s'engage à remplacer l'agent dans les meilleurs délais afin de permettre une continuité de service au restaurant de Paris. Les plannings de répartition de temps de travail seront adaptés de part et d'autre pour définir de la meilleure organisation possible, par le biais du chef d'équipe logistique DIL et du chef du service des moyens généraux, en lien avec le titulaire. Si l'agente Observatoire est présente moins de 60% du temps prévu initialement (détaillé plus haut), alors l'Observatoire s'engage à prendre à sa charge les frais de remplacement inhérents à cette absence.

Le BPU comporte une ligne (frais fixes ligne 4) qui donnera une tarification précise à ces éventuels besoins de remplacement.

Afin de ne pas biaiser la facturation, et d'effectuer un suivi financier des plus précis. Le titulaire s'engage à prendre à sa charge les éventuels frais dus au remplacement de l'agente Observatoire. Lors de la réunion annuelle, le surcoût éventuel sera présenté et un état de facturation annexe sera adressé à l'Observatoire pour mise en paiement.

Le titulaire ne pourra pas s'opposer au départ de cet agent pour mobilité ou pour placement dans une position statutaire conformément au Statut Général de la Fonction Publique et aux décrets régissant les personnels des E.P.S.C.P.

Pour tout départ de cet agent, l'établissement s'engage à en informer immédiatement le titulaire qui s'organisera pour libérer l'agent concerné dans un délai maximum d'un mois.

3.4. Proximité d'une Zone à Régime restrictif

Deux zones sécurisées sont présentes sur site. Elles sont soumises à un contrôle d'accès et surveillance. Les personnels du titulaire feront potentiellement l'objet d'une enquête administrative. Le titulaire s'engage à apporter son concours à la bonne exécution de cette surveillance.

Cette contrainte entraînera de possibles remaniements du personnel.

3.5. Formation du personnel

Le titulaire s'engage à former le personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant, et notamment aux nouvelles techniques d'utilisation de produits alimentaires, et à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire.

A la prise du marché, le titulaire établit une évaluation des compétences des personnels, selon leur aptitude médicale.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre le plan de formation, conformément aux dispositions décrites dans son offre.

Le plan de formation devra être élaboré pour chaque membre de l'équipe pour la durée du marché. Chaque année, le plan de formation de l'année devra être soumis à l'établissement. Il devra obligatoirement former le personnel en matière :

- De bonnes pratiques d'hygiène
- De savoir-faire culinaire, notamment pour l'élaboration des plats végétariens (obligatoire).
- D'accueil et de service client

Le plan de formation sera accompagné dans l'offre du titulaire de la description détaillée des formations, de leurs modalités d'exécution dont le lieu d'exécution, du total d'heures qui seront exécutées annuellement et du nombre de stagiaires de formation qui pourront y assister. Il est attendu que les stagiaires de formation signe un émargement attestant de leur participation.

Le titulaire présentera la procédure qualité mise en place pour garantir le sérieux de sa proposition.

Un récapitulatif annuel des formations suivies sera transmis à l'établissement.

Le titulaire prend à sa charge le remplacement ponctuel de son personnel occupé par la formation.

Le titulaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonctions ainsi que sur le plan de prévention du restaurant.

3.6. Prescriptions relatives à l'hygiène, à la sécurité alimentaire et aux analyses microbiologiques

Le titulaire s'engage à appliquer la réglementation en vigueur relative à l'hygiène alimentaire et à la sécurité sanitaire.

Le titulaire est responsable de la mise à jour et de l'application des PMS des deux sites.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire qui affecte un même agent, au cours d'une même période de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (ex. : évacuation des déchets, réception des denrées brutes, nettoyage du matériel, etc.) et à un poste du secteur dit « sain » (ex. : préparation des denrées, opérations culinaires), doit justifier les précautions prises pour prévenir tout risque de contamination croisée. Ces précautions doivent être décrites dans un **cahier de procédures et de bonnes pratiques**, tenu à jour.

Une attention particulière doit être portée à l'interdiction pour les agents du titulaire d'utiliser certains effets personnels pendant les phases de production ou de service (ex. : téléphones portables, bijoux sertis ou à parties mobiles, montres non lisses, etc.).

Un plan de nettoyage des locaux (à la charge du titulaire) est **affiché en permanence** dans les zones concernées et mentionner :

- les opérations à effectuer,
- les produits et matériels utilisés,
- les responsables de l'exécution,
- la durée,
- la fréquence des interventions.

La tenue des registres liés à ce plan de nettoyage devra être réalisée au quotidien.

Hormis pour le mobilier extérieur, le titulaire est garant de l'intégralité du nettoyage du sol au plafond de toutes les zones de réception, stockage, préparation, remise et consommation des repas, ainsi que des vestiaires, locaux ménagers/blanchisserie/vestiaires/pause divers concourant directement à leur activité.

Le titulaire contractualise avec les entreprises de son choix pour réaliser les entretiens et nettoyages en hauteur ou présentant un besoin d'externaliser.

La vitrerie extérieure reste cependant à la charge d l'Observatoire, qui fait intervenir un prestataire dédié.

Toutefois, le maintien des mécanismes d'extinction dans les cuisines, et plus largement de sécurité liés au fonctionnement des bâtiments, restent à la charge de l'Observatoire.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail. Cette surveillance médicale, à la charge du titulaire, doit notamment comporter à l'embauche et si nécessaire ultérieurement, les examens prévus dans l'arrêté du 10 mars 1977 et son modificatif relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

La surveillance médicale de l'agent rattaché à l'Observatoire n'est pas à la charge du titulaire.

L'établissement se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen que les prescriptions du présent article sont strictement respectées et que les mesures, précisées par le titulaire dans son offre sont réellement mises en œuvre pour assurer la prévention en matière d'hygiène et de sécurité.

En cas de défaillance du titulaire, l'établissement peut se substituer au titulaire et aux frais de celui-ci.

Contrôles bactériologiques

Le titulaire doit mettre en œuvre, à ses frais, un **protocole complet de contrôles microbiologiques**, défini en lien avec le PMS, et réalisé par un laboratoire indépendant accrédité (ISO 17025). Ce protocole inclura a minima :

- des **analyses microbiologiques des denrées alimentaires** :
 - selon des **critères de sécurité** (*Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, etc.),
 - et des **critères d'hygiène des procédés** (flore totale mésophile, coliformes totaux, levures/moisissures).
- des **prélèvements de surface** :
 - contrôles standards de propreté (flore totale sur plans de travail, ustensiles, matériels),
 - contrôles ciblés de *Listeria monocytogenes* dans les zones sensibles (zones froides, chambres froides, matériels à risque).
- des **analyses sur l'eau utilisée** (si applicable), selon les critères de potabilité : flore à 22 °C et 37 °C, coliformes, *E. coli*, entérocoques fécaux.
- des **analyses d'hygiène des mains du personnel**, en particulier lors de phases critiques de production.
- des **audits hygiène** (internes ou externes), au minimum deux fois par an, portant sur l'organisation, les pratiques de nettoyage, la gestion des températures, la séparation des flux, etc.

Plan indicatif annuel de contrôles

Type de contrôle	Nombre annuel (indicatif)
Analyses microbiologiques – hygiène des procédés	7
Analyses microbiologiques – critères de sécurité	3
Prélèvements de surface (flore totale)	3
Prélèvements de surface – <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Analyses de l'eau	1
Audits hygiène	2

Type de contrôle	Nombre annuel (indicatif)
Audit des locaux	1
Audit de l'environnement	1

Les résultats des analyses microbiologiques doivent être **transmis mensuellement** à l'établissement. En cas de non-conformité, les résultats devront être **communiqués sous 48 heures**, accompagnés d'un **plan d'actions correctives** documenté.

3.7. Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur, il sera mis en place un plan de prévention entre l'établissement et le titulaire dès le premier mois d'exécution du marché. Toute nouvelle installation ou tout changement d'organisation ou tout incident déclenchera la mise à jour immédiate du plan de prévention. En l'absence de tels événements, une mise à jour annuelle sera effectuée.

Ce document identifiera les mesures de prévention des risques prises lors des différents travaux réalisés sur les installations et équipements.

Tous les personnels du titulaire, ainsi que les sous-traitants qui seront amenés à intervenir sur le site à sa demande, devront être équipés des Equipements de Protection Individuels réglementaires et à jour de leurs contrôles. Le chef de site supportera la responsabilité du port de ces équipements par ses collaborateurs du même site et les visiteurs, quelle que soit leur provenance.

Le titulaire tiendra à la disposition de l'établissement, et sur simple demande écrite:

- les fiches de données sécurité des produits utilisés,
- les auto-contrôles et contrôles,
- les effectifs affectés à chaque site,
- le nom du responsable.

En cas de carence et/ou défaillance du titulaire ou en cas de danger, l'établissement se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du titulaire en cas d'accident.

L'établissement aura la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnel du titulaire.

3.8. Santé et sécurité au travail

Dans le cadre de l'exploitation du service de restauration collective, le titulaire s'engage à mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires à la protection de la santé physique et mentale ainsi qu'à la sécurité de ses agents, conformément aux dispositions du Code du travail et des réglementations en vigueur.

3.8.1. Obligations générales du titulaire

Le titulaire est responsable de la sécurité de l'ensemble de ses salariés affectés à l'exécution du présent contrat. À ce titre, il doit notamment :

- Réaliser et tenir à jour le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) ;
- Mettre en œuvre des plans de prévention des risques spécifiques à l'activité de restauration (risques liés aux brûlures, coupures, manutention, glissades, produits chimiques, etc.) ;
- Assurer une formation à la sécurité adaptée aux postes de travail occupés (gestes et postures, HACCP, utilisation des équipements...) ;
- Veiller à l'adaptation des postes pour limiter les troubles musculo-squelettiques (TMS) et prévenir les risques psychosociaux (RPS) ;

- Fournir les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires et en garantir le bon usage ;
- Mettre en place un registre de sécurité accessible en cas de contrôle ou d'audit.

3.8.2.Suivi médical et prévention

Le concessionnaire doit garantir le suivi médical des agents conformément à la législation en vigueur. Il devra notamment :

- Assurer l'inscription de ses agents au service de santé au travail ;
- Tenir à disposition les attestations de visite médicale obligatoire ;
- Mettre en place, si nécessaire, des actions de prévention spécifiques (sensibilisation à la chaleur en cuisine, port de charges, bruit...).

3.8.3.Communication avec l'Observatoire

Le titulaire s'engage à :

- Informer l'autorité concédante de tout accident du travail grave ou tout événement susceptible d'altérer les conditions de travail ;
- Participer à toute réunion de coordination SST organisée par l'autorité concédante ;
- Fournir annuellement un rapport SST incluant : le bilan des accidents du travail, les actions de prévention menées, et les formations suivies par les agents.

3.8.4.Accès et conformité des locaux

Le concessionnaire veillera à ce que l'aménagement et l'entretien des locaux concédés permettent de garantir la santé et la sécurité des agents.

À ce titre, il devra assurer le maintien en bon état des installations techniques et de sécurité (ventilation, éclairage, sols antidérapants...) ;

Le titulaire signalera sans délai à l'autorité concédante toute dégradation ou non-conformité pouvant compromettre la sécurité des agents ou des usagers.

3.9. Vêtements de travail et équipements de protection individuelle

Le titulaire fournit à son personnel et à l'agent de l'Observatoire le linge de service et en assure le blanchissage, l'entretien et son remplacement, ce qui inclue les tenues nécessaires à l'accomplissement des missions du titulaire au titre du présent marché.

Le personnel de service devra avoir une tenue vestimentaire uniforme et de propreté irréprochable. Au début de chaque service, l'ensemble du personnel devra changer de vêtements et notamment de veste. Ces vêtements permettent d'identifier les agents de la société ; le gérant du site est notamment reconnaissable par une tenue spécifique durant le service. Les tenues de travail pour le personnel de production seront renouvelées tous les jours.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire (y compris chaussures, charlottes, gants, kits visiteurs, etc.).

Le titulaire est responsable de la dotation et s'assure que son personnel porte les vêtements et protection individuelle en vigueur dans la profession.

Le titulaire devra garantir une dotation individuelle suffisante d'EPI pour respecter ses obligations.

3.10. Plan de crise

Le titulaire doit être en mesure de gérer le service de restauration en cas de situation de crise exceptionnelle.

Il met en place le protocole sanitaire imposé par la réglementation dans le cadre de la pandémie actuelle et prend en charge les coûts associés (consommables...).

Le titulaire doit prévoir un repas de secours de type « appertisé » sur chaque site afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial. Ce stock est géré sur place par le titulaire. Il s'agira d'un stock de 48h permettant des repas froids et chauds. Ce stock sera renouvelé au moins tous les semestres via son intégration aux plats servis dans l'offre courante.

Le titulaire doit pouvoir mettre en œuvre tout protocole sanitaire induit par une crise sanitaire ou autre événement exceptionnel.

Force majeure et imprévision

Si un aléa venait à empêcher l'activité du titulaire, celui-ci devra prouver qu'il est à la fois imprévisible, irrésistible et extérieur pour justifier que le titulaire déroge aux clauses du DCE et à ses engagements contractuels.

Dans le cas où seule l'imprévision serait reconnaissable, le titulaire resterait cependant en position de négocier l'exécution des clauses dès lors que cette imprévision rendrait l'exécution du contrat excessivement onéreuse ou déstabiliserait l'équilibre du marché.

4. POLITIQUE DE GESTION DES DÉCHETS ET RÉDUCTION DU GASPILLAGE

4.1. Gestion des déchets

L'Observatoire réalise des efforts de réduction des déchets, notamment des emballages. Il est donc attendu de la part du prestataire de réduire voire supprimer les contenants individuels, d'employer les substituts aux emballages qui le permettent, et mettre en place des contenants ou emballages réutilisables.

Le titulaire assure l'évacuation des déchets en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et relative au tri sélectif.

Il adaptera sa gestion selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets, biodéchets et ordures ménagères. Les déchets sont évacués dans la zone prévue à cet effet sans attente prolongée.

Le titulaire formalise le circuit d'évacuation des déchets et les créneaux horaires dans son Plan de Maîtrise Sanitaire qu'il tient à disposition de l'établissement.

L'établissement met à disposition des conteneurs-poubelles pour la récupération des ordures ménagères ; le titulaire est chargé du nettoyage et du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs-poubelles qui sont mis à sa disposition.

Le titulaire assure par ailleurs la collecte et la valorisation de la totalité des déchets (verres, cartons, bio déchets, etc.). Les containers-poubelles dédiés sont à la charge du titulaire qui devra en assurer la sortie et la collecte.

Le titulaire doit pouvoir communiquer, sur simple demande, les volumes des déchets évacués, par type de déchets et par destination.

Le titulaire sera responsable de la réalisation du tri sur les deux selfs, notamment au niveau de la dépose plateaux (consignes précises de tri, en cohérence avec les containers mis à disposition des convives).

Pour l'ensemble des déchets, le titulaire aura à charge le nettoyage des containers-poubelles ; il devra dans ce cadre utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement aux endroits identifiés par l'établissement.

Le titulaire sera tenu de plier tous les emballages le concernant dans un souci de rationalisation de l'usage du conteneur.

Les huiles de frites usagées font l'objet d'un enlèvement mensuel.

4.2. Lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi n°2015-992 du 17 août 2015 (article 102) relative à la transition énergétique pour la croissance verte renforcée par la loi AGECL prévoit une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective. Il s'agira d'avoir réduit le gaspillage de **50 %** dès 2025 dans la restauration collective. Le titulaire veillera à ce que les données historiques connues soient le socle de sa politique de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements.

Celle-ci est complétée par la loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui préconise en priorité la prévention du gaspillage alimentaire, l'utilisation des invendus (par le don ou la transformation en produits alimentaires type soupes, jus de fruits...).

Dans ce cadre, le titulaire effectuera dans les trois mois suivants le démarrage du marché un diagnostic sur le gaspillage tant en cuisine (nourriture préparée mais non servie et jetée) que résultant des consommateurs (nourriture non consommée sur les plateaux) et proposera un plan d'actions qu'il se chargera de mettre en place, avec un objectif de réduction. La formation et la sensibilisation de l'ensemble du personnel concerné et des convives devra faire l'objet d'une ou plusieurs actions de ce plan d'actions.

Les résultats du diagnostic et l'ensemble des mesures mises en place et actions menées seront communiqués à l'établissement et présentés, a minima annuellement, dans le cadre du comité de gestion de la restauration.

Le plan et les objectifs assignés pourront être revus par l'établissement, en concertation avec le titulaire, en fonction des résultats chaque année.

Dans son offre, le titulaire aura décrit les équipements et habitudes mis en place dès le démarrage du marché et permettant ces valorisations : machine à jus, production de compotes, de soupes, passage du pain gaspillé en croutons et chapelure, etc.

L'affichage devra obligatoirement mentionner aux convives les démarches anti-gaspi mises en place au sein de l'établissement.

5. SPÉCIFICITÉS DU MARCHÉ

5.1. Modernisation et valorisation de la salle de restauration sur les sites de Paris et Meudon

Dans une démarche d'amélioration de la qualité de vie et de l'expérience des convives, l'établissement souhaite que la salle de restauration fasse l'objet d'une remise au goût du jour, sans travaux lourds. Le titulaire devra proposer une intervention de valorisation des espaces (type homestaging), visant à moderniser l'ambiance générale, renforcer le confort et rendre l'environnement plus chaleureux et attractif. **Cette intervention permettra d'améliorer l'accueil, la fluidité du service et l'organisation de la salle.**

Les axes d'intervention peuvent inclure, sans s'y limiter :

- La proposition de nouvelles ambiances décoratives (palette de couleurs, accessoires, textiles, luminaires...)
- L'amélioration de l'agencement du mobilier existant ou le remplacement partiel de celui-ci (dans le respect des normes d'accessibilité et de sécurité)
- La mise en valeur de certains espaces (zone d'accueil, coin détente, zone silencieuse, etc.)
- L'intégration éventuelle d'éléments de végétalisation ou de signalétique adaptée

Le prestataire devra soumettre à l'établissement un projet décoratif sous forme de moodboard ou planche tendance, accompagné d'un budget estimatif, pour validation avant toute mise en œuvre. Les choix devront privilégier des matériaux faciles d'entretien, durables, et adaptés à un usage en restauration collective.

La valeur prévisionnelle cumulée de ce projet ne pourra dépasser 80 000 euros HT pour les deux sites cumulés sur la durée totale du marché.

La durée d'amortissement des charges fixes contractées à cet effet ne pourra dépasser la durée totale du marché ni être prolongée sans l'accord préalable de l'Observatoire. La valeur amortie sera donc reventilée par repas sur la durée totale du marché. Il n'est pas prévu de reprise d'amortissement à l'issue de ce marché. A l'issue du marché, les équipements et matériels ainsi amortis deviendront propriété de l'Observatoire.

5.2. Travaux à prévoir

Trois opérations plus ou moins identifiées, à réalisation durant la fermeture estivale :

- Le désamiantage des sols du restaurant de Paris (1 mois)
- La rénovation de la toiture et du traitement d'air du restaurant de Meudon (1 mois)
- La dépose du comptoir de la cafétéria de Paris aura été réalisée entre le 01/08/2025 et le 20/08/2025 (1 mois)

Durant la période de travaux, le titulaire fera son affaire des charges relatives :

- Aux denrées alimentaires
- Aux salaires des personnels qui n'auraient pas été mis en congés ou mis en itinérance sur d'autre sites ou missions (nettoyage annuel, etc.)
- Aux autres charges pouvant être évitées en dehors des engagements vis-à-vis de tiers extérieurs ou d'applications de législations ou de règles comptables.

Les tarifs pratiqués seront réputés intégrer ces allègements de charge. Sauf cas de force majeure (cf. définition article XX du CCTP ou du CCAP), le titulaire ne pourra prétendre à aucune compensation des reliquats de charges liées aux périodes sans activité ou en effectifs réduits.

5.3. Proposition de petits équipements et amélioration de l'expérience convive

Dans une logique d'enrichissement de l'offre de restauration et d'amélioration de l'expérience des convives, le titulaire est encouragé à proposer l'installation de petits équipements complémentaires innovants et adaptés à un usage en restauration collective.

À titre d'exemples non limitatifs, les équipements suivants pourront être proposés :

- Extracteur de jus ou centrifugeuse pour préparation de jus frais,
- Machine à granité,
- Vitrine à glace,
- Gaufrier, crêpière, appareil à smoothies ou fontaine à eau aromatisée,
- Matériel mobile pour animation culinaire (ex : stand wok, plancha, four à pizza...).

Le candidat devra détailler, dans son offre, **les équipements qu'il propose de mettre à disposition**, ainsi que **les modalités de leur utilisation** (fréquence, mise en œuvre, entretien). Il est également demandé de fournir **des exemples concrets de prestations similaires déjà réalisées**, incluant des photos, fiches techniques ou retours d'expérience.

La surface et l'agencement des deux sites devront être bien pris en compte afin que les améliorations proposées soient en phase avec les autres problématiques prioritaires : sécurité des issues, gestion de la file d'attente, autonomie des convives, etc.

La durée d'amortissement des charges fixes contractées à cet effet ne pourra dépasser la durée totale du marché ni être prolongée sans l'accord préalable de l'Observatoire. La valeur amortie sera donc reventilée par repas sur la durée totale du marché. Il n'est pas prévu de reprise d'amortissement à l'issue de ce marché. Les équipements deviendront propriété de l'Observatoire à l'issue de cette durée de 4 ans.

5.4. Prise en charge des frais d'exploitation

Le détail des frais d'exploitation à prendre en charge et leur répartition établissement/titulaire sont donnés dans le tableau ci-dessous.

	À LA CHARGE DU TITULAIRE	À LA CHARGE DE L'ÉTABLISSEMENT
SERVICE ET CONTRÔLE DES PASSAGES		
Système de badges et fourniture des badges		X
Caisses, scans plateaux et autres équipements pour le passage en caisse	X	
Environnement logiciel lié à l'encaissement	X	
Remplacement verrerie, platerie et vaisselle	X	
Dotation initiale verrerie, platerie et vaisselle		X
MISE EN PROPRIÉTÉ ET PLONGE		
Produits plonge batterie	X	
Produits plonge vaisselle	X	
Produits entretien des cuisines et des salles à manger	X	
Fourniture des sacs poubelles	X	
Containers à ordures		X
Containers biodéchets	X	
ENTRETIEN ET MAINTENANCE		
Contrats de maintenance préventive et réparation matériel	X	
Fluides (eau chaude, eau froide, gaz, électricité) : pas de compteurs séparés		X
Chauffage et climatisation des locaux		X
Désinsectisation et dératisation	X	
PERSONNEL		
Fourniture et entretien du linge et des chaussures de travail au personnel du titulaire et à l'agent Observatoire (1 personne)	X	
AUTRES FRAIS D'EXPLOITATION		
Signalétique et décoration des salles de restaurant	X	
Produits à usage unique (gants, charlottes, sacs...)	X	
Fourniture des serviettes en papier	X	

Fourniture du linge plat (nappes en tissu, toques, calots, etc...)	X	
Analyses bactériologiques	X	
Fournitures de bureau	X	
Téléphone et internet cuisine centrale (conso. et abonnement)	X	

5.5. Mobilier extérieur mis à disposition

L'établissement met à disposition du titulaire, pour la durée du marché, un ensemble de mobilier extérieur destiné à l'accueil des convives dans les espaces de restauration en plein air (tables, chaises, parasols, etc.)

Le titulaire est responsable de l'entretien courant de ce mobilier, incluant le nettoyage régulier, la vérification de la stabilité et de la sécurité, ainsi que le rangement quotidien (ouverture/fermeture des parasols par exemple), en cas d'intempéries ou d'événements exceptionnels.

Toute dégradation résultant d'un usage inapproprié, d'un défaut d'entretien ou d'une négligence du personnel du titulaire pourra donner lieu à une remise en état ou un remplacement à l'identique, aux frais du titulaire.

Le titulaire s'engage à signaler sans délai à l'établissement toute dégradation ou anomalie constatée.

L'établissement reste responsable des réparations structurelles ou du remplacement du mobilier, sauf en cas de faute imputable au titulaire.

Le titulaire devra inclure ce mobilier dans son plan de nettoyage et de sécurité, et sera tenu de fournir un registre de suivi sur demande.

5.6. Encadrement et organisation du personnel

Afin de garantir une qualité constante de prestation et une coordination optimale entre les sites, l'établissement exige la mise en place d'une organisation encadrée par des professionnels expérimentés.

Le titulaire devra prévoir la présence, sur chaque site, d'un chef cuisinier dédié, responsable de la production culinaire, de l'organisation de la cuisine, du respect des normes d'hygiène (HACCP) et de la qualité des repas servis.

Par ailleurs, le titulaire devra affecter un chef gérant itinérant, intervenant à l'échelle des deux sites. Ce chef gérant assurera :

- L'encadrement global des équipes,
- La coordination entre les deux sites,
- Le suivi qualitatif des prestations,
- Le lien régulier avec l'établissement,
- L'accueil en salle
- L'animation des temps forts (animations à thème, projets convives, etc.).

Le candidat précisera, dans son offre, l'organisation proposée, les profils et qualifications du personnel prévu, ainsi que les modalités de remplacement en cas d'absence, selon la description suivante des tâches :

DESCRIPTIF DES TÂCHES	À LA CHARGE DU TITULAIRE	À LA CHARGE DE L'ÉTABLISSEMENT
APPROVISIONNEMENT MATIÈRES PREMIÈRES		

Achats des denrées	X	
Approvisionnement et suivi du stock matières premières	X	
PRODUCTION DES REPAS		
Préparation froide des entrées/laitages/desserts	X	
Production chaude	X	
SERVICE		
Service au self	X	
Contrôle des badges au self	X	
PLONGE		
Plonge batterie	X	
Plonge vaisselle et plateau	X	
ENTRETIEN ET MAINTENANCE		
Entretien courant des cuisines, y compris des locaux de stockage, des vestiaires du personnel et des locaux déchets	X	
Entretien courant du self, et des salles à manger	X	
Entretien courant du self, et des salles à manger	X	
Entretien courant des vitres et baies vitrées intérieures	X	
Evacuation des déchets	X	
Nettoyage courant des filtres (hottes, friteuses...)	X	
Dégraissage des hottes, filtres à graisse, tourelle d'extraction, curage bac à graisse	X	
Elimination des huiles de friture	X	

5.7. Planning d'exécution des différentes prestations

Le présent planning a pour objectif de définir les principales étapes et échéances liées à la mise en œuvre des prestations prévues au marché. Ce calendrier, donné à titre indicatif, pourra faire l'objet d'ajustements en fonction des contraintes opérationnelles et de coordination avec les autres intervenants du projet.

Calendrier	
Décembre	Janvier
19/12/2025 : Passation de marché entre le prestataire entrant et le prestataire sortant	
20/12/2025-28/12/2025 : Home staging des salles de restaurants qui seront fermées	Post 28/12 homestaging adapté à l'ouverture des restaurants et échéance maxi au 31/01/2026
	A partir du lundi 29 décembre 2025 : démarrage des prestations de restauration

ANNEXE 1 : DONNEES DE FREQUENTATION

Moyenne fréquentation restauration Total 2024			
2024	Moyenne jour Paris	Moyenne jour Meudon	TOTAL par jour
Janvier	237	177	414
Février	246	188	434
Mars	233	196	429
Avril	224	168	391
Mai	150	164	314
Juin	241	194	434
Juillet	166	127	293
Août	115	97	212
Septembre	223	129	353
Octobre	227	103	329
Novembre	249	195	444
Décembre	239	184	423

Moyenne fréquentation restauration Total 2025			
2025	Moyenne jour Paris	Moyenne jour Meudon	TOTAL par jour
Janvier	224	143	367
Février	218	184	403
Mars	215	186	401
Avril	220	181	401
Mai	210	180	391
Juin	261	215	476
Juillet	0	0	0
Août	0	0	0
Septembre	0	0	0
Octobre	0	0	0
Novembre	0	0	0
Décembre	0	0	0
TOTAL	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!