



Observatoire
de Paris



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Observatoire de Paris
Direction Immobilière et Logistique
Service des moyens généraux
77, avenue Denfert-Rochereau
75014 PARIS
Tél: 01.40.51.21.82

MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS TRAITEUR POUR LES SITES DE L'OBSERVATOIRE DE PARIS

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Marché n° 2025960SERV006

SOMMAIRE

1 – DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 Objet du marché.....	3
1.2 Lieux d'exécution et consignes d'accès	3
2 – NATURE ET ORGANISATION DES PRESTATIONS.....	3
2.1 Données chiffrée	3
2.2 Horaires des prestations	4
2.3 Délais de commande	4
2.4 Gammes de prestations.....	4
3 –DESCRIPTION DES PRESTATIONS	4
3.1 Plateaux repas	4
3.2 Cocktails	5
3.3 Buffets	6
3.4 Repas servis assis	6
3.5 Toutes autres prestations de traiteur.....	6
3.6 Fourniture de boissons	6
3.7 Personnels associés au service	7
3.8 Fourniture et reprise de matériels nécessaires au service	7
4 – NATURE DES PRODUITS.....	8
5 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'HYGIENE.....	8
6 – OBLIGATIONS DE RESULTAT	8
7 – DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL DU TITULAIRE	9
7.1 Généralités	9
7.2 Conditions d'intervention.....	9
7.3 Effectif mis en place par le titulaire	10
7.4 Vêtements de travail et équipements de protection individuelle.....	10

1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet du marché

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet des prestations de traiteur pour les besoins de l'Observatoire de Paris.

Tout échange par mail entre l'Observatoire de Paris et le titulaire devra passer par l'alias : contrat.logistique@obspm.fr

1.2 Lieux d'exécution et consignes d'accès

Lieux d'exécution :

- Site de Paris : 61 avenue de l'Observatoire 75014 PARIS
Accès véhicules et piétons : 77, avenue Denfert Rochereau 75014 PARIS
- Site de Meudon : 5 place Jules Janssen 92195 Meudon Cedex
Accès piétons : 5 place Jules Janssen 92195 Meudon Cedex
Accès véhicules : 11, avenue Marcellin Berthelot 92195 Meudon Cedex

Consignes d'accès :

Afin de faciliter l'accès aux sites de l'Observatoire de Paris, le titulaire devra fournir le nom, prénom et numéro d'immatriculation (si besoin) au moins 72h avant l'arrivée sur le site. Les personnels du titulaire devront se présenter au poste de garde à leurs arrivées sur site.

Veuillez noter qu'en raison de la présence de zones à accès restreint au sein de l'Observatoire de Paris, tout passage pour livraison non renseigné au préalable pourra entraîner un refus d'accès au site. Le cas échéant, le coût des prestations ne pourrait être facturé au pouvoir adjudicateur, ou à l'organisateur de l'événement.

2 – NATURE ET ORGANISATION DES PRESTATIONS

Le titulaire assure la mise en œuvre et la fourniture de prestations de traiteur pour les besoins de l'Observatoire de Paris.

L'attention du titulaire est attirée sur le niveau de qualité qu'il sera amené à fournir lors de l'exécution de ces prestations et que l'administration est en droit d'attendre.

Les prestations demandées comprennent le fonctionnement complet d'une réception et notamment la logistique, les boissons et la mise à disposition de divers matériels indispensables à la bonne réalisation des différentes réceptions de toute nature.

2.1 Données chiffrée

Les prestations intégrées au présent marché public ont représenté, ces dernières années, les montants suivants :

- 2024 : 39 616,53€ TTC
- 2025 : 21 522,14€ TTC (janvier à juillet)

Il est entendu que les montants susvisés sont donnés à titre informatif et ne constituent pas un engagement volumétrique.

2.2 Horaires des prestations

Le prestataire s'engage à servir ces prestations tous les jours en fonction des commandes passées. Le prestataire doit pouvoir réaliser toutes les prestations tout au long de l'année.

En fonction des prestations, les services peuvent être réalisés matin, midi, après-midi ou le soir.

2.3 Délais de commande

Le prestataire s'engage sur les délais de commande conformément à son offre (cf : Annexe 1 du présent CCTP).

2.4 Gammes de prestations

En cohérence avec la typologie très variée des convives concernés par les prestations, le prestataire devra prévoir des niveaux de gammes différentes et lisibles.

Le prestataire devra prévoir au minimum **une version standard et une version prestige**. La différence se fera le plus souvent par la qualité des matières premières, les produits bio, la présentation des pièces (brochettes, cuillères, verrines notamment) et la sophistication des recettes.

Les propositions devront intégrer des prestations chaudes a minima pour les versions prestige.

Le prestataire 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).

3 –DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Dans un souci de variété des prestations, l'Observatoire de Paris souhaite que le prestataire tienne compte des saisons pour renouveler régulièrement ses propositions. Dans l'hypothèse où l'Observatoire de Paris ferait exécuter les prestations de type buffet, cocktail ou repas assis plusieurs fois sur une courte période (inférieure à deux semaines), le prestataire proposera des menus différents pour chaque prestation.

Le prix de la prestation comprend les petits équipements nécessaires de type serviettes, dispositif de présentation, vaisselle et couverts.

Les coûts de livraison, d'installation, de reprise et de débarrassage des détrit (y compris les éventuels contenants, bouteilles en verre, et tout élément non alimentaire qui participe au conditionnement ou au bon déroulé des prestations) sont inclus.

Les denrées non consommées restent la propriété de l'établissement (hors bouteilles d'apéritif, de vin et de champagne non ouvertes), sauf demande contraire de celui-ci au prestataire.

3.1 Plateaux repas

La prestation comprend la livraison de plateaux-repas, sur la base des catégories présentée, pour des réunions, rencontres, sessions de formations...

L'établissement attend de son prestataire une variété de l'offre et a minima 2 choix offerts par gamme : standard, prestige. **Le prestataire présentera les menus proposés afin d'illustrer le bordereau de prix.**

La prestation de plateaux-repas se décompose en un coffret composé :

- Entrée ;
- Plat avec légumes et féculents ou d'un plat complet végétarien ;
- Laitage ;
- Dessert ;
- Pain individuel ;
- De condiments (y compris sauce salade) ;
- Bouteille d'eau (plate ou gazeuse) 50 cl.

Les plateaux repas sont déclinés en formule selon l'élément principal du plat (viande rouge, blanche, poisson ou végétarien).

Les plateaux-repas pourront être consommés chauds ou froids.

Le prestataire présentera la carte des vins disponibles (appellation, nom du domaine, prix) ; elle aura valeur contractuelle.

3.2 Sandwichs

La prestation comprend la livraison de sandwichs, sur la base des catégories présentée, pour des réunions, rencontres, sessions de formations...

L'établissement attend de son prestataire une variété de l'offre et a minima 2 choix offerts par gamme : standard, prestige.

Le prestataire présentera la carte des sandwichs disponibles ; elle aura valeur contractuelle.

3.3 Cocktails

La prestation se décompose en 4 formules, en fonction du nombre de pièces cocktails par personne.

L'établissement ou l'organisateur se réserve le droit de modifier le type de pièces indiquées au BPU par des pièces uniquement sucrées ou uniquement salées, tant que la quantité indiquée reste la même.

Le prestataire proposera une liste non exhaustive de pièces salées et sucrées, froides et chaudes afin d'illustrer le bordereau de prix.

Les pains surprise ne sont pas autorisés.

De façon générale, les prestations cocktails comprennent une alternative végétarienne.

3.4 Galettes des rois

La prestation comprend la livraison de galettes des rois, sur la base des deux formules proposées au BPU. Il est à noter que sur le BPU, le prix est à indiquer et doit être dégressif en fonction du nombre de galettes livrées.

L'établissement attend de son prestataire une variété pour la formule 2 détaillée. La formule 1 sera toujours dédiée aux galettes « classiques » à base de frangipane.

Le prestataire présentera la carte des galettes « originales » ; elle aura valeur contractuelle.

3.5 Buffets

La prestation se décompose en un repas (entrées variées ou salades composées, amuse bouches, viande froide et/ou poisson et/ou charcuterie (ou bouchées) ou alternative végétarienne, prestations chaudes, assortiment de fromages, assortiment de desserts, petits pains).

Le prestataire présentera à minima 2 choix de formules, à décliner par niveau de gamme (standard, prestige), afin d'illustrer le bordereau de prix.

Les pains surprise ne sont pas autorisés.

De façon générale, les prestations buffet comprennent une alternative végétarienne.

3.6 Repas servis assis

La prestation se décompose en un repas qui devra comprendre les éléments suivants :

- Entrée
- Plat chaud ou froid (viande rouge ou viande blanche ou poisson avec accompagnement ou plat végétarien)
- Fromage
- Dessert
- Pain blanc individuel et pain fantaisie individuel
- Sel, poivre et autres condiments

Le prestataire proposera une carte de menus comprenant différents éléments de la prestation.

De façon générale, les prestations de repas servis comprennent une alternative végétarienne.

3.7 Toutes autres prestations de traiteur

L'Observatoire de Paris se réserve la possibilité de commander toutes autres prestations traiteur ou denrées, non prévu au BPU mais disponible sur la carte/catalogue (ou autre) du titulaire.

L'établissement s'engage, pour tout événement organisé par ses soins, à ne pas passer commande chez avec une autre société pour des items qui sont fournis au préalable dans le catalogue.

Pour ce faire, le titulaire fournira dans son offre, le livrable adéquat avec indication des prix.

3.8 Fourniture de boissons

Les boissons alcoolisées peuvent être commandées au titulaire, de même que des rafraîchissements.

Il est rappelé qu'il appartient au titulaire d'évaluer, pour satisfaire les besoins exprimés lors de la commande, les quantités de boissons nécessaires. Les boissons non ouvertes seront reprises par le titulaire et de ce fait non facturées à l'établissement.

Le prestataire présentera la carte des vins, apéritifs et champagnes disponibles (appellation ou marque, nom du domaine, prix) ; elle aura valeur contractuelle.

3.9 Personnels associés au service

Dans le cadre de l'organisation des prestations précédemment évoquées, le titulaire s'engage à mettre à disposition les personnels de service nécessaires au fonctionnement complet des prestations précitées.

Le personnel employé par le prestataire doit être formé, qualifié et en nombre suffisant. Sa tenue vestimentaire doit être correcte, identique et appropriée pour tous les serveurs.

Le personnel assure la mise en place, le service et le débarrassage.

Dans le cadre du service, le personnel doit faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

Le personnel du prestataire doit respecter le règlement intérieur de l'établissement, les consignes de sécurité, et suivre les consignes particulières données par le responsable de la commande.

Le titulaire s'engage à réaliser une action d'insertion sociale, au minimum à hauteur de 5% de la part du volume total des heures de travail générées par le marché. L'ensemble des actions mises en œuvre doivent intervenir durant la période d'exécution du marché.

Si la formation fait partie du contrat de travail (contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, etc.), les heures de formation sont comptabilisées au titre des heures d'insertion.

3.10 Fourniture et reprise de matériels nécessaires au service

Le titulaire s'engage à fournir les matériels indispensables à la tenue des prestations précitées suivant les commandes passées par l'établissement.

A titre d'exemple, les matériels demandés peuvent être les suivants :

- Tables (rondes, ovales ou rectangulaires en fonction des besoins) ;
- Chaises ;
- Décoration florale (plantes, centres de tables ou de buffets) ;
- Autres matériels divers de réception.

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du prestataire.

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 prestataire 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.

4 – NATURE DES PRODUITS

Dans le cadre de l'exécution des prestations, le titulaire favorise les produits frais et de saison ainsi que les produits ou denrées issues de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Le titulaire doit pouvoir fournir sur demande les fiches techniques détaillées (réglementation, approvisionnement, qualité, traçabilité...) sur les produits proposés.

5 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'HYGIENE

Le titulaire s'engage à respecter les textes en vigueur, au moment de la passation et de la réalisation de la commande, concernant les différentes étapes de l'élaboration, du transport et de la distribution en matière de restauration. Les prix unitaires intégrés au bordereau des prix s'entendent conformes à toutes les normes publiées au jour de la remise des offres.

Le prestataire est responsable du respect des normes d'hygiène de toutes ses prestations y compris celles réalisées dans les locaux de l'établissement.

Les prestations doivent être conformes aux normes en vigueur.

Le prestataire s'engage et à faire observer par ses personnels (dans ses locaux et ceux de l'établissement) les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérentes à la réglementation communautaire et nationale en matière de traiteurs et de service de restauration, et notamment celles qui concernent l'hygiène, les toxi-infections et le transport des denrées.

Le prestataire doit mettre en place, sur ses outils de production, des contrôles bactériologiques réguliers dans le cadre de l'hygiène des procédés, de la recherche de la *Listeria Monocytogenes* et des contrôles de surface (traçabilité des produits, nombre et fréquence à préciser).

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur en matière de transport des denrées alimentaires. Les prestations le nécessitant doivent être livrées dans des containers isothermes, récupérables immédiatement dès la livraison des denrées, ceci afin que les consommateurs évitent de contracter des TIAC (toxi infection alimentaire collective, ex : salmonelle).

6 – OBLIGATIONS DE RESULTAT

Ce marché public comporte, pour le titulaire, une obligation générale de résultat pour les prestations, objet du marché public, qui constitue un ensemble techniquement et juridiquement indissociable.

Pour satisfaire à cette obligation, le titulaire s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour effectuer sa prestation dans des conditions de qualité conformes aux niveaux définis par l'Etablissement et de la réglementation en vigueur.

Lors des commandes, il sera demandé au titulaire, s'agissant de la préparation de la salle et du service, de réaliser la prestation avec goût, sobriété et un certain esthétisme, notamment pour les prestations de cocktail.

Au cas où les moyens définis, par le titulaire, dans son mémoire ne seraient pas adaptés, il en supporterait seul les conséquences et ne pourrait s'en prévaloir pour diminuer la qualité des prestations.

Dans le cas où, le titulaire refuse d'effectuer une prestation prévue au marché et commandée dans les délais contractuels définis, l'Observatoire de Paris se réserve le droit de faire appel à un autre prestataire de son choix. Le coût de la prestation sera facturé au titulaire sous forme de pénalité (article 14 du CCAP).

7 – DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL DU TITULAIRE

7.1 Généralités

Il est expressément entendu que les personnels du Titulaire demeurent, à tous les égards, les salariés de ce dernier (léislation du travail, sécurité sociale, congés payés, déplacements, etc...). Tout accident ou maladie pouvant affecter les agents du Titulaire pendant la durée de la prestation est entièrement pris en charge par le Titulaire. En cas d'accident du travail, le représentant de l'Etablissement doit être informé sous 24 heures après l'accident de l'identité du blessé et de la nature des blessures.

Le Titulaire est responsable de son personnel, qui doit se conformer à tous les règlements généraux (code du travail, hygiène, sécurité incendie, etc...) et au règlement intérieur de l'établissement.

Les retards et absences, nuisibles au bon fonctionnement de la prestation, constituent une faute imputable au Titulaire à qui il appartient de veiller à la ponctualité et à l'assiduité de ses personnels.

Les travailleurs étrangers devront être munis du titre les autorisant à exercer une activité salariée en France lorsque la possession de ce titre est exigée, en vertu soit de dispositions législatives ou réglementaires, soit de traités ou d'accords internationaux.

7.2 Conditions d'intervention

Le prestataire 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.

Il est attendu de chaque prestataire, qu'il se présente à l'accueil du site indiqué sur le bon de commande :

- **Au plus tôt une demi-heure** avant les prestations plateaux-repas.
- **A minima 1 heure à 2 heures** avant les prestations buffets, cocktails et repas assis.

De plus, à chaque commande, le prestataire devra fournir un n° de téléphone portable afin que les services demandeurs puissent joindre la personne chargée de la prestation, ainsi que le n° d'immatriculation du véhicule chargé de la livraison afin que ce dernier puisse éventuellement entrer dans l'enceinte de l'établissement.

Si, à l'occasion de ces prestations, il est nécessaire de déplacer tables, chaises et claustras, le prestataire s'engage à les remettre dans l'état initial en évitant tout endommagement du mobilier et du sol. Les dégâts éventuels seront à sa charge.

Le sol de l'office traiteur (par exemple: Passage de Vénus dans le bâtiment Perrault sur le site de Paris) sera protégé ainsi que tout matériel présent (ex: photocopieur). La circulation des personnels ne sera pas entravée dans cet espace.

7.3 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.

Il est entendu que, conformément au bordereau des prix unitaires, l'Observatoire peut solliciter du personnel de service. Les coûts du service sont dissociés selon le poste, la durée de vacation et le jour de service (semaine ou WE/jours fériés).

Le titulaire devra communiquer à l'établissement, à chaque évènement, la liste du personnel déployé.

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.

Il est demandé au titulaire de mettre en place un responsable représentant son organisation qui soit à même d'être l'interlocuteur de l'Observatoire pour l'ensemble du marché.

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.

7.4 Vêtements de travail et équipements de protection individuelle

Le titulaire fournit à son personnel 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. Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.