



CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

**Objet du marché :**

**Prestations de restauration sur le site de l'Observatoire  
de Haute Provence pour le compte de l'Unité d'Appui et  
de Recherche « PYTHEAS » (UAR3470)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**N° CNRS/2026/003**

Établi en application du Code de la commande publique

Le présent C.C.T.P. comporte 7 feuillets numérotés de 1 à 7

# TABLE DES MATIERES

|                |   |   |
|----------------|---|---|
| 1.             | OBJET DU MARCHÉ.....                                    | 3 |
| 1.1            | CONTEXTE : .....  | 3 |
| 2.             | EXPOSE DES PRESTATIONS ATTENDUES.....                   | 3 |
| 2.1            | PRESTATIONS RESTAURATION .....                          | 4 |
| 2.1.1          | NATURE DES PRESTATIONS .....                            | 5 |
| 3.             | ORGANISATION .....                                      | 6 |
| 4.             | PRODUITS ET MENUS BIO .....                             | 6 |
| 5.             | EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE ET GESTION DES DECHETS ..... | 7 |
| ANNEXES :..... |   | 7 |
|                | Annexe 1 : Plan du restaurant (Rez-de-chaussée).....    | 7 |
|                | Annexe 2 : Plan de la cuisine .....                     | 7 |
|                | Annexe 3 : Organisation des prestations attendues.....  | 7 |
|                | Annexe 4 : Graphique de fréquentation .....             | 7 |

## **1. OBJET DU MARCHÉ**

**La présente consultation est relative aux prestations de restauration pour l'Unité d'Appui et de Recherche PYTHEAS (UAR 3470 du CNRS) sur le site de l'Observatoire de Haute Provence (OHP), département 04. Tous les repas seront cuisinés sur place qu'ils soient servis à table ou pas.**

Le renouvellement de ce marché de fourniture des repas a également plusieurs objectifs importants à savoir :

- améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés aux missionnaires,
- introduire des produits issus de l'agriculture biologique et labellisés dans les menus,
- introduire au maximum des produits frais, issus des circuits-courts,
- assurer la traçabilité sur l'origine de production des produits servis,
- réduire les déchets notamment issus des emballages et du conditionnement des produits.

Le prestataire du Marché devra prendre en compte ces objectifs qui s'inscrivent dans les objectifs nationaux portés par la loi Egalim (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), par le Programme National pour l'Alimentation, ou encore par le Programme National Nutrition Santé.

La qualité nutritionnelle et gustative des repas, devra être recherchée en permanence par le titulaire du marché et ce au meilleur coût possible. L'utilisation de produits frais et de saison, si possible en circuit-court, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera un point important de cette consultation.

### **1.1 CONTEXTE :**

La particularité de l'unité Pythéas est l'accueil, sur son site de l'OHP, de différents publics et son fonctionnement 24/24 la plus grande partie de l'année (357 jours, une fermeture administrative a lieu entre Noël et le jour de l'An).

Le marché s'exécutera sur le **site de l'Observatoire de Haute-Provence de l'UAR Pythéas** à Saint-Michel l'Observatoire 04870.

Le restaurant est situé dans les locaux de l'Observatoire de Haute-Provence et il dispose d'une cuisine dont l'inventaire est joint en annexe 1 du CCAP, d'une salle à manger ainsi qu'un salon situé au rez-de-chaussée. Ces locaux sont décrits en annexe 2 au présent document.

- La cuisine du restaurant de l'unité Pythéas occupe des locaux d'une surface d'environ 140 m<sup>2</sup>,
- La salle à manger est utilisée pour les repas et peut aussi être utilisée pour les petits déjeuners,
- Le salon est utilisé pour le service des petits déjeuners, et à titre exceptionnel, soit pour des repas avec des invités « direction », soit pour permettre d'étendre la capacité de la salle à manger principale en cas d'affluence.

## **2. EXPOSE DES PRESTATIONS ATTENDUES**

### **Prestation Restauration.**

Cette prestation est réservée à différents publics reçus sur le site de l'unité Pythéas déclinés ci-après :

- Agents CNRS mais n'appartenant pas à l'unité Pythéas.
- Astronomes et visiteurs,
- Etudiants, Stagiaires,
- Enseignants, etc.

**Il est précisé que cette prestation s'entend week-end compris.**

Elle comprend la préparation, le service ou la mise à disposition :

- de petits déjeuners,
- de repas du midi et du soir,
- de plateaux repas le midi et le soir,
- de paniers repas le midi et le soir,
- de collations de nuit,
- de prestation apéritif,
- de repas de réception ou « amélioré », servis à table, le midi et le soir,
- de buffets de réception, avec ou sans service, le midi et le soir,

**L'organisation des prestations attendues est détaillée à l'annexe 3 du présent CCTP.**

## **2.1 PRESTATIONS RESTAURATION**

Les prestations « restauration » sont destinées aux personnes, CNRS ou non, en mission d'observation sur le site. Cette restauration a lieu le matin, midi et le soir dans la salle de restaurant, servis à table ou mise à disposition.

**La présence de groupes est très variable au cours de l'année. Des plateaux repas le midi et/ou le soir seront mis à la disposition des convives dans l'armoire réfrigérée prévue à cet effet pour les groupes d'un nombre inférieur à 10 personnes.**

**A partir de 10 personnes, le service à table par le prestataire doit être prévu.**

Il est précisé que le service à table ne concerne que les repas du midi ou du soir et éventuellement des demandes spécifiques formalisées ultérieurement.

- Pour les repas de midi, le service à table peut être effectué de 12 :00 à 14 :00.
- Pour les repas du soir, les horaires devront être adaptés aux observations astronomiques suivant les saisons. Par exemple, le dîner pour les observateurs sera disponible ou servi à table à partir de :
  - 17h30 de novembre à janvier,
  - 18h de février à avril et octobre,
  - 19h de mai à septembre.
- Pour les petits déjeuners : 7h30-9h pour ceux qui n'observent pas.  
Ceux qui observent de nuit peuvent prendre leur petit déjeuner, en libre service, beaucoup plus tard jusqu'en début d'après-midi.

Cela devrait être dans ce cas des demandes spécifiques, auxquelles il faut pouvoir répondre.

Les groupes d'étudiants, enseignants ou participant aux colloques, sont souvent hébergés totalement ou partiellement sur le site, ce qui implique la fourniture du petit déjeuner ainsi que des repas du midi et du soir qui seront servis à table si le nombre de convives est égal ou supérieur à 10.

De manière annexe, un certain nombre d'entreprises sont amenées à travailler sur le site de l'unité Pythéas. Leurs agents peuvent prendre leur repas sur le site.

L'Unité Pythéas reçoit aussi des personnalités et doit pouvoir fournir des prestations de niveau plus élevé, repas de réception, buffets, etc. à la demande.

A titre indicatif et non contractuel, le graphique en annexe 4 expose le nombre de prestations servies en 2024 et 2025.

### **2.1.1 NATURE DES PRESTATIONS**

#### **2.1.1.1 Petits déjeuners :**

La structure des petits déjeuners sera proposée par le prestataire à partir d'une formule dite « petit déjeuner continental », composé (liste indicative) d'une boisson chaude accompagnée de tartines (pain frais, beurre, confiture, miel, voire pâtes à tartiner industrielles), de viennoiseries, de jus de fruits, et parfois d'un yaourt, de céréales sucrées, de fruits...

Ils seront disponibles à partir de 8 h (7h30 pour les groupes et colloques).

Aucun petit déjeuner n'est servi à table ; tous les petits déjeuners sont mis à disposition en mode self service sur une table.

Les éléments ne nécessitant pas de maintien en température seront installés sur table (bols, couverts, pain...) et les autres seront conservés en chambre froide (beurre, lait...).

Pour les petits déjeuners du week-end ceux-ci sont mis à disposition le vendredi soir dans l'armoire réfrigérée.

#### **2.1.1.2 Repas :**

Pour les repas de midi et du soir le Prestataire fait une proposition de prestation adaptée aux particularités énoncées aux articles 1 et 2 de ce CCTP. Pour chaque catégorie (formules complète ou réduite, plateaux et paniers repas) le prestataire propose un menu unique journalier, sans option de choix.

Un repas végétarien (dans chaque formule) peut être proposé sur demande.

Les prestations devront respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment l'application de la méthode HACCP. Elles devront respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, être de bon niveau, de bonne tradition culinaire en privilégiant des produits frais de saison.

Le choix et la présentation des prestations seront fréquemment renouvelés.

##### **2.1.1.2.1 Formule complète :**

La formule complète du repas est constituée d'une Entrée, d'un Plat, d'un Fromage, d'un Dessert et d'un café ou thé, avec les conditions de composition des produits et de préparations décrites précédemment

##### **2.1.1.2.2 Formule Entrée/Plat, ou Plat/Dessert :**

Le prestataire fait une proposition de formule simplifiée Entrée et Plat, café ou thé ou Plat et Dessert, café ou thé avec les mêmes conditions de composition des produits et de préparations décrites précédemment.

##### **2.1.1.2.3 Plateaux-repas :**

Ces plateaux-repas, comprenant une Entrée, un Plat et un Dessert, seront mis à disposition dans la salle de restaurant (dans l'armoire froide prévue à cet effet). Pour les plateaux-repas du week-end ceux-ci sont mis à disposition le vendredi soir dans l'armoire réfrigérée. La durée de stockage devra être inférieure à 48 heures.

##### **2.1.1.2.4 Paniers repas :**

La structure du panier-repas doit comprendre un sandwich ou équivalent, un dessert, un fruit et une bouteille d'eau et doit être détaillée dans l'offre du prestataire.

Du lundi midi au vendredi soir inclus, les paniers-repas seront mis à disposition dans l'armoire réfrigérée prévue à cet effet située dans l'office de la salle de restaurant.

Pour les paniers-repas du week-end ceux-ci sont mis à disposition le vendredi soir dans l'armoire réfrigérée.

#### **2.1.1.3 Collations de nuit :**

Les collations sont fournies le soir, après le diner. Elles devront être consistantes pour des personnes travaillant la nuit (typiquement un plat et un dessert).

#### **2.1.1.4 Repas de réception ou « amélioré » :**

Ces prestations concernent la préparation et la distribution de repas de réception. Un devis sera demandé au prestataire 5 jours avant la prestation et un bon de commande sera établi par l'unité Pythéas au plus tard 4 jours avant la prestation. Ces prestations sont servies à table sur demande de l'unité Pythéas. Dans le cadre d'un colloque le repas de midi pourra être sous forme de buffet.

#### **2.1.1.5 Buffet de réception :**

Pour les nécessités de l'unité Pythéas, une prestation de « buffet de réception » peut également être demandée. Elle sera organisée sous forme de buffet, avec ou sans service, dans ou hors de la salle de restauration (bâtiment administratif ou autre).

Une prestation « apéritif » sera prévue, sur demande ou accord de la direction :

- prestation boissons alcoolisées: vin, bière, cidre, poiré, kir (à l'exclusion de tout autre alcool) ou non alcoolisées (jus de fruit, eaux gazeuses),
- boissons chaudes café, thé etc...
- assortiment de feuilletés ou autre

Le Prestataire s'engage à fournir ces repas en fonction des besoins définis par l'Etablissement : végétariens, sans porc...

Les menus seront établis à l'avance, ils feront l'objet d'un accord entre les parties quant à la composition et au prix par l'établissement d'un devis.

Ces prestations pourront se dérouler dans les salles du restaurant en cas de manifestations importantes (sous la forme d'un second service).

Le prestataire doit être en capacité de s'exprimer en langue anglaise pour répondre aux diverses demandes des personnes accueillies sur le site.

**Pour toutes ces prestations, le prestataire est en droit de facturer au regard du bon de commande même si entre-temps le nombre de rationnaire a baissé. Le nombre exact doit lui être confirmé au plus tard 4 jours avant la date des prestations et 2 jours pour les petits déjeuners et les paniers repas.**

### **3. ORGANISATION**

Le prestataire proposera l'organisation qu'il souhaite mettre en place.

*Nota bene : le rythme de travail de l'unité Pythéas fait que certains personnels peuvent avoir à travailler la nuit, et donc à se reposer le jour dans les chambres situées aux alentours de la salle de restauration et de la cuisine. Le prestataire devra éviter toute nuisance sonore le matin jusqu'à 12h. Cela n'empêche nullement le fonctionnement normal de la cuisine, il s'agit d'éviter le bruit excessif dans les couloirs et cages d'escalier de la Maison d'hôtes Jean Perrin. Le titulaire informera son personnel de cette contrainte.*

### **4. PRODUITS ET MENUS BIO**

Le prestataire proposera régulièrement des produits issus de l'agriculture bio ou de l'agriculture raisonnée. Il s'engage dans son offre en détaillant les fréquences d'apparition de ces produits dans les menus.

Un menu bio pourra être proposé sur demande expresse d'un groupe. Le tarif sera proposé dans l'offre du prestataire.

## **5. EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE ET GESTION DES DECHETS**

L'UAR PYTHEAS souhaite au travers de ce marché réduire son empreinte environnementale aussi bien au niveau des approvisionnements (circuit-court) que de la gestion du gaspillage alimentaire et des déchets produits par la restauration collective. Dans cet objectif les conditionnements et emballages individuels sont à limiter au maximum. Le candidat doit présenter dans son offre les actions qu'il s'engage à mettre en place pour répondre à cette attente. A titre d'exemple, il est possible d'imaginer des approvisionnements en fromage à la coupe plutôt qu'en portions individuelles.

### **ANNEXES :**

**Annexe 1 : Plan du restaurant (Rez-de-chaussée)**

**Annexe 2 : Plan de la cuisine**

**Annexe 3 : Organisation des prestations attendues**

**Annexe 4 : Graphique de fréquentation**