

MARCHES PUBLICS DE SERVICES

**ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE POUR LE RENOUVELLEMENT DU
MARCHÉ PUBLIC DE GESTION DES RESTAURANTS DU CONSEIL
ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL**

Référence du marché : 26MAR14

Marché à procédure adaptée
en application de l'article L. 2123-1-1° du code de la commande publique

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES (CCTP)**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION	3
1.1 OBJECTIFS POURSUIVIS	3
1.2 LES ESPACES.....	3
ARTICLE 2 - MISSIONS CONFIEES A L'ASSISTANT A MAITRISE D'OUVRAGE.....	4
2.1 PREMIERE MISSION	4
2.1.1 Réalisation d'une analyse, d'un audit, d'une étude et d'une synthèse des solutions	4
2.1.2. Sourçage	6
2.1.3. Rédaction du dossier de consultation des entreprises	6
2.1.4 Analyse des offres.....	7
2.2 DEUXIEME MISSION : CONSEIL, ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI DE L'EXÉCUTION DE LA PRESTATION DE GESTION DES RESTAURANTS	7
ARTICLE 3 - LIVRABLES ATTENDUS	8
ANNEXE 1	9
ANNEXE 2	10
ANNEXE 3	11

Présentation du Conseil économique, social et environnemental

Troisième assemblée constitutionnelle de la République, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) conseille le Gouvernement et le Parlement et participe à l'élaboration et à l'évaluation des politiques publiques dans ses champs de compétences.

Le CESE regroupe 175 membres, femmes et hommes de terrain, désignés par les corps intermédiaires : associations, syndicats de salariées et salariés, organisations patronales...

Depuis la réforme de 2021, le Conseil s'est vu confier de nouvelles missions permettant notamment à la participation citoyenne d'enrichir utilement ses travaux.

Le CESE est une expression démocratique de la société civile qui agit. Il fonde son travail sur l'écoute, le dialogue et la recherche d'un consensus exigeant pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain et éclairer la décision publique.

Claire Thoury a été élu présidente du CESE le 20 mai 2026 pour la mandature 2026-2031.

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne une prestation d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour la passation d'un marché public relatif à la gestion de la restauration du Conseil économique, social et environnemental et une prestation de conseil, d'accompagnement et de suivi de l'exécution pendant toute la durée de ce marché.

1.1 OBJECTIFS POURSUIVIS

Le marché de restauration actuel a été confié à un prestataire depuis le 1^{er} octobre 2023. Le CESE souhaite renouveler, à compter du 1^{er} octobre 2027, ce marché « Gestion des restaurants du CESE » en portant une attention toute particulière sur le plan économique, le plan culinaire, le plan du développement durable (Cf. annexe 1 du présent CCTP « Détails des objectifs poursuivis ») et de façon générale sur le suivi des préconisations contenues dans les différents avis et rapports publiés par le CESE (Cf. annexe 2 du présent CCTP).

Le détail des missions qui seront confiées au prestataire de restauration est présenté en annexe 3 du présent CCTP.

L'attention du prestataire est attirée sur la variabilité des prestations attendues (cf. annexe 5), en particulier lors des périodes de Convention citoyenne.

1.2 LES ESPACES

Le CESE dispose de quatre niveaux de restauration, dont la Table du Président, et d'une buvette :

- Restaurant de réception du Président : dit « EIFFEL »;
- Service à table - club pour les membres du CESE, leurs invités et les membres du personnel ou assimilés : dit « TROCADÉRO »;
- Restaurant administratif en système « libre-service éclaté » : dit « IENA »;
- Table de réception du Président : dit « PERRET »;
- Buvette.

Par ailleurs, des prestations peuvent être servies :

- Dans les bureaux du Président, de son Cabinet et du Secrétaire général (petit-déjeuner, plateaux-repas) ;
- Dans les salles Hypostyle, Ventéjol, espaces communs, etc... à l'occasion de diverses manifestations ;
- Sur les terrasses (basse ou haute).

Le descriptif succinct des espaces de restauration ainsi que des prestations dispensées dans chacun d'eux se trouve en annexe 5 du présent CCTP.

ARTICLE 2 - MISSIONS CONFIEES A L'ASSISTANT A MAITRISE D'OUVRAGE

Dans le contexte général exposé ci-dessus, la prestation d'assistance à maîtrise d'ouvrage consistera à conseiller et accompagner le CESE dans les modalités de passation d'une procédure de mise en concurrence, puis à suivre l'exécution du nouveau marché de restauration qui prendra effet le 1^{er} octobre 2027.

Pour ce faire, la prestation confiée à l'assistant à maîtrise d'ouvrage se décomposera en deux missions, distinctes dans le temps :

- **Première mission** : Réalisation d'une analyse, d'un audit, d'une étude, d'un sourçage et d'une synthèse des solutions, rédaction du dossier de consultation des entreprises et analyse des offres ;

Etape 1 : Analyse de l'existant & préconisations

Etape 2 : Assistance pour la passation du marché "restauration"

➔ La mission devra prévoir des réunions de présentation et d'échange avec la gouvernance.

- **Deuxième mission** : Conseil, accompagnement et suivi de l'exécution de la prestation de gestion des restaurants.

Le marché d'assistance à maîtrise d'ouvrage débutera à la date de sa notification et durera jusqu'à la fin du marché de restauration, sous réserve d'une fin anticipée de ce dernier.

2.1 PREMIERE MISSION

2.1.1 Réalisation d'une analyse, d'un audit, d'une étude et d'une synthèse des solutions

a) Analyse de l'existant

Dans un premier temps, le titulaire devra réaliser une analyse de l'existant portant notamment sur :

- le mode de gestion des différents points de distribution et les budgets qui y sont consacrés en évaluant les coûts selon une méthodologie qu'il précisera dans son mémoire technique ;
- le fonctionnement des restaurants « Eiffel » et « Trocadéro », notamment la gestion de l'affluence des convives ;
- la réponse de l'offre actuelle pour les restaurants « Iéna » et « Trocadéro » par rapport aux besoins des usagers ;
- pour le salon « Perret » et les petits déjeuners l'adéquation de l'offre actuelle aux attentes de la gouvernance de l'institution et notamment du Président ;
- les équipements mis à disposition du restaurateur ;

- Examen de l'agencement et du mobilier existant des espaces de restauration.
- le modèle économique actuel de la buvette.

D'autre part, au cours de cette analyse, le titulaire dressera le bilan de la partie événementielle du marché actuel : la production, la qualité, le standing des prestations assurées au titre des événements et des réceptions organisés au CESE.

Le candidat indiquera dans son offre le temps qu'il juge nécessaire pour effectuer l'analyse de l'existant qui lui est confiée ainsi que la date prévisionnelle de remise du document.

b) Audit des usagers et des services du CESE

Dans un 2^{ème} temps, le titulaire réalisera un audit. Il consultera les différents usagers et services du CESE pour préciser les besoins et les attentes (environ six entretiens de 1 à 6 personnes). Chaque entretien fera l'objet d'un compte rendu détaillé. Une synthèse sera produite.

Le candidat indiquera dans son offre le temps qu'il juge nécessaire pour effectuer la mission d'audit qui lui est confiée ainsi que la date prévisionnelle de remise du document.

c) Etude

Enfin, dans un troisième temps, le titulaire aura la charge d'élaborer une étude présentant les scénarii potentiels du prochain marché « Gestion des restaurants du CESE » qui :

- mettra en évidence toutes les alternatives de restauration pour assurer les besoins de l'Institution et proposera d'autres modalités que celles actuellement retenues sur le site ;
- précisera la pertinence qu'il y aurait d'établir un seul et unique marché pour l'ensemble des prestations ou à séparer celles-ci en plusieurs lots, en indiquant très précisément les fondements de ces propositions.
- présentera un ou des modèles économiques, en fonction des volumes identifiés dans les audits, qui permettront de définir les enveloppes budgétaires qui seront allouées à chaque point de distribution. Ce ou ces modèles seront comparés à ceux existants dans des organismes ou institutions possédant des configurations similaires, tant en convives à servir qu'en nombre et nature de points de distribution :
 - des solutions seront présentées pour valoriser le restaurant Trocadéro, tant en matière économique que d'équipements dits de « prestige » et qui soient adaptés à la configuration des espaces Trocadéro et Eiffel ;
 - pour le restaurant Léna, différentes méthodes de gestion seront proposées pour garantir la qualité de service en prenant en compte les équipements actuels et les pics de fréquentation recensés ainsi que son équilibre économique ;
 - pour le salon Perret, des modalités de service à table seront présentées au regard des pratiques constatées dans différentes autres institutions en y intégrant tous les modes de gestion possible, y compris le recours à un chef à domicile ou à une école hôtelière ;
 - pour la buvette, différentes modalités de gestion seront proposées pour limiter nos coûts tout en répondant aux besoins des membres et des usagers

Le candidat indiquera dans son offre le temps qu'il juge nécessaire pour élaborer l'étude qui lui est confiée ainsi que la date prévisionnelle de remise du document.

d) Synthèse des solutions

A l'appui de ces trois documents (analyse, audit avec synthèse des entretiens, étude), le prestataire établira une synthèse des solutions de façon à éclairer clairement les choix pour améliorer chaque point de distribution autour d'un modèle économique viable. Elle sera présentée sous la forme d'un descriptif complété par des documents graphiques et des tableaux précisant les dépenses d'investissement, les économies et subventions envisageables, les charges de fonctionnement et leurs incidences sur la prestation

Le candidat indiquera dans son offre le temps qu'il juge nécessaire pour rédiger cette synthèse des solutions ainsi que la date prévisionnelle de remise du document.

Il remettra également un calendrier concernant la procédure de mise en concurrence pour le marché de gestion des restaurants du CESE. L'ensemble de ces retro planning (**mission de l'AMO et mise en concurrence pour le marché « Gestion des restaurants »**) tiendra compte des nécessaires phases d'échanges entre l'AMO et le CESE, notamment avec le service des marchés, et devra permettre la désignation du titulaire du marché de gestion des restaurants du CESE le **29 juin 2027** au plus tard.

2.1.2. Sourcing

Le titulaire mettra en œuvre une démarche de sourcing permettant d'identifier la capacité des fournisseurs à réaliser les prestations du marché, leurs contraintes techniques ou organisationnelles pour répondre au besoin formulé, et les évolutions techniques du marché fournisseur (innovation, nouveaux processus etc. ...). Il proposera les ajustements nécessaires pour affiner, dans le cahier des charges, les besoins par rapport à l'état de l'art afin de définir « le juste besoin ». A l'issue de la phase de sourcing, le prestataire établira une synthèse des résultats.

2.1.3. Rédaction du dossier de consultation des entreprises

A l'issue de la phase « Analyse, audit et étude » et de la remise de la synthèse des solutions envisagées et en fonction des décisions prises par le CESE, le titulaire rédigera l'ensemble des documents de la consultation : CCTP, CCAP, bordereaux de prix unitaires (BPU) et/ou décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF) et règlement de la consultation.

Le dossier de consultation des entreprises de la précédente mise en concurrence peut être remis au titulaire pour information mais il ne devra pas constituer la base des documents rédigés.

Avant toute rédaction, une réunion sera organisée avec le service des marchés et le responsable désigné par le CESE afin de déterminer clairement les procédures et les calendriers. Tout au long de l'avancement du DCE, le service des marchés sera associé aux échanges entre le titulaire du marché et le responsable du marché désigné par le CESE, de manière à obtenir le plus rapidement possible des documents validés par tous.

En ce qui concerne le CCTP, le titulaire devra rédiger un document tenant compte du volet « qualitatif » recherché par le CESE, tout en restant vigilant sur le caractère social de la restauration collective : RSO (équilibre et qualité de denrées, coût des repas servis aux convives).

Le titulaire aura à rédiger les réponses aux éventuelles questions posées en cours de publicité, en lien avec le responsable désigné par le CESE.

2.1.4 Analyse des offres

Le titulaire présentera lors d'une réunion interne l'analyse des offres déposées, ainsi que le classement des candidats sur la base des critères de choix définis au marché. Il déterminera le nombre d'entreprises susceptibles d'être appelées à négocier. Il mènera les négociations en lien avec le CESE.

Il accompagnera le CESE lors de la commission d'attribution des marchés.

2.2 DEUXIEME MISSION : CONSEIL, ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI DE L'EXÉCUTION DE LA PRESTATION DE GESTION DES RESTAURANTS

A compter de la mise en place du marché de Gestion des restaurants, soit le 1^{er} octobre 2027, le titulaire sera chargé d'apporter son appui au responsable désigné par le CESE dans le conseil, l'accompagnement et le suivi de l'exécution du marché de restauration.

En s'appuyant sur ses observations et ses analyses de l'organisation et des méthodes de travail mises en œuvre par la société de restauration, il conseillera et accompagnera le responsable désigné par le CESE sur les points pouvant être améliorés.

Il apportera également son expertise et ses conseils sur les méthodes d'organisation du travail de la société de restauration, de manière à s'assurer que les objectifs poursuivis par le maître d'ouvrage sont bien mis en application dans l'exécution même de la prestation.

Le titulaire devra conseiller le CESE et vérifier l'ensemble des points forts et faibles constatés (analyse financière, organisation des restaurants...), dans l'exécution du marché, lors de visites régulières qu'il effectuera. L'AMO se chargera également de contrôler l'atteinte des objectifs fixés au titulaire du marché, sur les obligations de moyens et de résultats.

Un relevé de conclusion sera remis au responsable désigné par le CESE dix jours après chaque visite.

Le titulaire participera à la commission « restauration » qui se tient en moyenne trois fois par an.

Le candidat indiquera dans son offre le nombre de visites régulières annuelles, estimé à une dizaine par an, qu'il fera (participation aux réunions de la commission « restauration » incluse).

Pour information, le CESE prévoit la présence du titulaire lors des deux premiers jours de service du nouveau marché, **le vendredi 1er et le lundi 4 octobre 2027**, afin d'être tenu au courant du ressenti des consommateurs du restaurant IENA.

Le candidat indiquera dans la DPGF le coût forfaitaire de cette mission incluant six visites par an ainsi que trois réunions avec la Commission « restauration » : conseil, accompagnement et suivi de l'exécution de la prestation de gestion des restaurants.

L'ensemble de ces journées et leurs prestations associées seront facturées trimestriellement.

Il indiquera dans le bordereau des prix unitaires le coût d'une journée et d'une demi-journée supplémentaire de présence au CESE.

Le titulaire détaillera dans son offre les missions de conseil et d'accompagnement proposées ainsi que la méthode de travail du suivi de l'exécution du marché.

La prestation attendue par le CESE se situe explicitement dans le registre d'un partenariat constructif et prospectif entre lui-même, la société de restauration et le titulaire et ce, au service de la réalisation pérenne d'une restauration de qualité, sociale et éco responsable.

ARTICLE 3 - LIVRABLES ATTENDUS

Le titulaire devra remettre au CESE au cours de ses missions :

Mission 1 :

- une analyse de l'existant incluant une analyse du modèle économique ;
- la synthèse de l'audit : comptes rendus des entretiens....
- une étude présentant les scenarii potentiels du prochain marché « Gestion des restaurants du CESE » ;
- une synthèse des solutions ;
- une synthèse des résultats du sourçage ;
- un DCE complet de la future mise en concurrence du marché « Gestion des restaurants du CESE » ;
- Le rapport d'analyse des offres (Avant et après négociation).

Mission 2 :

- Les relevés de conclusions du suivi de l'exécution de la prestation de gestion des restaurants.

Une réunion de cadrage sera organisée dès la notification du marché entre le prestataire et le représentant du CESE. Au cours de cette réunion le calendrier prévisionnel ainsi que les dates de remise des différents livrables seront validés entre les deux parties.

En cas de non-respect des dates de remise des livrables (hors motifs non imputables au prestataire) des pénalités de retard seront appliquées (cf. art. 14 du CCAP).

ANNEXE 1

OBJECTIFS POURSUIVIS

Le CESE souhaite renouveler le marché « Gestion des restaurants » en portant une attention toute particulière aux aspects suivants :

Sur le plan économique :

- Le respect des grands équilibres économiques des différentes activités de restauration au sein du CESE, en tenant compte des ressources allouées ou générées et des phénomènes de variations de la fréquentation.

Sur le plan culinaire :

- Une restauration axée sur une haute qualité gustative conjuguant le plaisir d'un déjeuner et le partage dans un espace de convivialité,
- Une qualité de denrées privilégiant le recours accru aux produits frais et aux produits de saison,
- A côté des menus classiques, des menus alternatifs axés sur l'apport en protéines végétales.

Sur le plan du développement durable :

- Une qualité des conditions de travail des personnels affectés à l'activité,
- Des produits provenant de producteurs locaux et régionaux et issus de l'agriculture raisonnée ou de l'agriculture biologique,
- Une politique de réduction des emballages et des déchets produits par l'activité de restauration doublée d'un engagement de tri efficace des déchets facilitant leur recyclage,
- Une maîtrise de la consommation d'énergie.

ANNEXE 2

DETAIL DES MISSIONS CONFIEES AU PRESTATAIRE DE RESTAURATION

- la fourniture, la préparation et le service des repas dans les restaurants :
 - EIFFEL (restaurant de réception du Président) ;
 - TROCADERO (service à table - club pour les membres du CESE, leurs invités et les membres du personnel ou assimilés) ;
 - IENA (restaurant administratif en système « libre-service éclaté ») ;
 - PERRET (table du Président).
- la tenue et la gestion de la buvette du CESE ;
- le service de petits déjeuners dans les bureaux du Président, de son cabinet, et du Secrétaire Général ;
- la préparation de plateaux repas et de sandwiches ;
- éventuellement préparation des buffets lors des manifestations du CESE.

ANNEXE 3

DESCRIPTIF DES ESPACES DE RESTAURATION DU CESE

L'ensemble des prestations se déroule au sein du Palais d'Iéna.

Le CESE dispose de quatre restaurants, dont la Table du Président, aux capacités et aux prestations distinctes :

- le restaurant IENA, self-service d'une capacité de 120 places ;
- le restaurant TROCADÉRO, d'une capacité de 40 couverts ;
- le restaurant EIFFEL, d'une capacité de 37 couverts ;
- le salon PERRET (Table du Président) dans lequel le Président accueille les hautes personnalités peut accueillir jusqu'à 20 couverts ;
- Les terrasses.

La réunion des restaurants TROCADÉRO et EIFFEL, qui sont contigus, offre une salle de 80 couverts.

Pour le restaurant administratif Iéna : le service est assuré pendant les douze mois de l'année civile, du lundi au vendredi le midi uniquement (jours fériés exclus) avec une interruption d'une semaine en période de fêtes de fin d'année.

Par ailleurs, des opérations de participations citoyennes pourront être réalisées le week-end, et pourront nécessiter l'ouverture du restaurant Iéna les samedis et dimanches.

Pour les restaurants Trocadéro et Eiffel (service à table) : le service est assuré pendant les douze mois de l'année civile, du lundi au vendredi (jours fériés exclus) avec une interruption de 4 à 6 semaines en période estivale et d'une semaine pour les fêtes de fin d'année.

Pour la buvette : le service est assuré du mardi au jeudi (jours fériés exclus) durant 10 mois. Deux interruptions ont lieu : 6 semaines en période estivale et 1 semaine pour les fêtes de fin d'année.

Pour le salon Perret : le service est assuré de façon identique que pour les restaurants Eiffel et Trocadéro. Des dîners y sont également servis.

Une convention d'occupation des locaux précise les modalités de mise à disposition des lieux et les règles de sécurité qui s'y appliquent.