

Mairie de Marseille

MISSION JO ET GRANDS EVENEMENTS

**Cahier des clauses techniques particulières**

|  |
| --- |
| **LOT 2 – Prestation d’hébergements en demi-pension** **Consultation n°23\_0090** |

Table des matières

[ARTICLE I. OBJECTIFS DE LA PRESTATION 3](#_Toc128043694)

[ARTICLE II. MODALITÉS D’EXÉCUTION 3](#_Toc128043695)

[2.1 Prestation d’interfaces avec les hôteliers et négociation formule demi- pension 3](#_Toc128043696)

[2.2 Conditions de réalisation des prestations 4](#_Toc128043697)

[ARTICLE III. DÉVELOPPEMENT DURABLE 5](#_Toc128043698)

# OBJECTIFS DE LA PRESTATION

Dans le cadre de l'organisation un tournoi international de Rugby pour la catégorie de moins de 16 ans à Marseille les 29, 30 avril et 01 mai 2023, le titulaire s’engage à assurer l’hébergement en demi-pension des équipes et accompagnants du 28,29 et 30 avril 2023. A cet effet, il doit mettre à disposition, une plateforme d’appel selon un mode de réservation classique (offline), avec paiement des nuitées d’hôtels et dîner par le prestataire et refacturation à la Ville de Marseille.

Le prix de règlement de l’hébergement doit être dans les limites des dispositions réglementaires prévue au décret 2019-139 du 26 février 2019, publié au JO le 28/02/2019 fixant les conditions et modalités de frais occasionnés par les déplacements temporaires des personnes civils de l’Etat, des arrêtés interministériels concernés et de la politique voyages de la Ville.

# MODALITÉS D’EXÉCUTION

2.1 Prestation d’interfaces avec les hôteliers et négociation formule demi- pension

Le prestataire doit définir une stratégie permettant d'identifier les formules de séjours les plus appropriées, originales avec leur faisabilité et leur coût.

Le titulaire est chargé de trouver, d’assurer l’interface et de négocier avec les hôteliers qui seront chargés de la gestion complète de séjour (chambres, taxes de séjours, petits déjeuners et diners) des équipes au minimum 23 joueurs + 3 accompagnants et maximum 25 joueurs + 5 accompagnants pour 3 nuitées de la période précitée.

Afin de minimiser les coûts de la prestation, le prestataire doit proposer des solutions en matière d’hôtellerie dans les meilleures conditions (coûts, délais, service) possibles permettant :

- de proposer un système de réservation d’hôtels simple, rapide et efficace

- de proposer des chambres dans une zone permettant l’accès aux 3 équipements utilisés pour la compétition :

- Stade Saint Menet - 3 chemin du Mouton, 13011 Marseille

- Complexe Sportif Jean Bouin - 65 avenue Claude Bey, 13008 Marseille

- Stade Delort – 72 rue Raymond Teisseire, 13008 Marseille

avec un maximum 10 mn de transport en commun

- d’offrir aux équipes et accompagnants des solutions hôtelières de qualité 2/3 étoiles minimum ou équivalent avec une salle de bain privée

- de proposer des chambres doubles ou triples pour les joueurs et chambre double ou simple pour les accompagnants sur Marseille

Le prestataire est force de proposition en ce qui concerne les opportunités d’entamer des négociations avec groupe d’hôtel particulier visant à obtenir une réduction du prix des chambres et repas, la gratuité de certains services (petit déjeuner, internet, la détermination d’un prix fixe sur la durée…).

Il vérifie également la possibilité de mettre en place des réservations sous forme d’allotements (camping ou résidences de vacances) sur Marseille

Le titulaire met en œuvre une organisation tenant compte des paramètres nécessaires à un service personnalisé et spécialisé dans la gestion et la réservation des hébergements de groupe.

Pour les dîners, le prestataire assure la restauration du soir qui seront des repas assis, servis à l’heure indiquée dans son offre et peuvent être déterminées d’un commun accord avec les équipes et la ville. Les dîners peuvent être un buffet avec des tables et chaises, être servis à l’extérieur et/ou par divers restaurants ou traiteurs proposés par le titulaire sans supplément de prix.

Ce tournoi est composé d’équipes étrangères, de personnalités extérieurs ou de représentants de communautés locales. Le présent marché prévoit donc des prestations de repas, cacher, halal, asiatiques, arméniens, végétariens… mais aussi traditionnels (provençaux) afin de prendre en compte la mixité des personnes présentes au tournoi.

Des produits particuliers comme des repas sans gluten, sans lactose … pourront être demandés

2.2 Conditions de réalisation des prestations

Le prestataire s’engage dans son offre sur les éléments suivants :

- structure, composition, organisation et localisation du plateau d’affaires ;

- délais de réponse (délai d’attente pour les appels entrant, délai de réponses aux demandes de la ville par écrit, délai de transmission des devis, vouchers…) ;

- numéro d’appel disponible non surtaxé ;

- solution téléphonique de service d’urgence (24h/24h)

- il est demandé au prestataire de fournir une capture d'écran (google maps) des horaires et fréquences des lignes de transports en commun permettant de se rendre de l’aéroport aux lieux d’hébergements

Le service de réservation offline est accessible au minimum, les jours ouvrés, du lundi au vendredi, de 9H00 à 18H00, par téléphone, courriel

Le titulaire s’engage à proposer et à réserver des prestations compatibles avec les conditions de prise en charge financière et de localisation décrites à l’article 2.1 du présent CCTP. Il s’efforce de regrouper les équipes dans un nombre restreint d’établissements hôteliers (dans l’idéal chaque équipe en un seul établissement ou tous ensemble).

Pour la ville, l’enjeu principal est de disposer sur Marseille du nombre de chambres d’hôtel nécessaires pour héberger et assurer les restaurations du soir des équipes et accompagnants sur Marseille, aux dates et périodes cités ci-dessus.

Pour cela, le titulaire doit proposer un mode d’organisation permettant de pré-réserver en amont le volume de chambres et nombre de convives correspondants au nombre maximum de participants (avec ou sans la room-list).

Le nombre exact de chambres, de nuitées et de convives est ensuite ajusté, par le service organisateur de la ville.

Les chambres et repas pré-réservés sur lesquelles une option a été posée ne sont pas facturées dans la mesure où les demandes de modifications et/ou d’annulations sont communiquées dans les délais indiqués par le titulaire dans sa réponse au mémoire technique.

Le titulaire décrit donc dans son offre le mode d’organisation proposé respectant les exigences suivantes :

- possibilité de pré-réservations et d’ajustements ultérieurs ;

- confirmation des pré-réservations, par écrit, dans les 3 jours ouvrés suivant la demande ;

- transmission des bons de réservation nominatifs dans les 3 jours ouvrés

- émission d’une seule facture pour le tournoi ;

- facturation à l’issu du séjour concerné.

Tous les autres frais et services annexes (hors chambre, taxe de séjour, petit-déjeuner, diner), proposées par l’hôtel, notamment ceux liés à l’usage du mini bar, du téléphone, d’internet, de la blanchisserie, de garde des bagages… sont à la charge personnelle de l’occupant (sans solidarité possible de la ville).

Le titulaire s’engage à systématiquement informer l’hôtel à ce sujet. Ce dernier s’assure du paiement de ces frais au départ du missionnaire sans que la ville puisse être sollicité à ce sujet en cas de non-paiement.

# DÉVELOPPEMENT DURABLE

La Ville de Marseille souhaite que l’exécution du présent marché soit exemplaire sur l’aspect environnemental et social

Le contrat comporte des obligations en matière de protection de l'environnement. Ainsi, le présent marché contient des critères de sélection notamment liés à :

- la mise en œuvre de mesures destinées à réduire les consommations énergétiques : par exemple par l'utilisation de matériel plus efficient sur le plan énergétique (appareils électroménagers économes, ampoules basses consommation, etc.), la réalisation de travaux destinés à réduire les consommations (isolation thermique, production d'énergie autonome, etc.) ou encore la formation du personnel et la sensibilisation de la clientèle.

- la prise en compte du nécessaire traitement des déchets en vue de leur tri, réduction et valorisation ; la mise en place de mesures visant à lutter contre le gaspillage alimentaire (utilisation systématique du tri sélectif, réduction des emballages, sensibilisation de la clientèle, sensibilisation et formation du personnel, don ou vente à prix minoré des denrées non-consommées, etc.)

- l'attention portée à l'utilisation de produits et denrées respectueux de l'environnement (utilisation de produits naturels, non polluants, labellisés ou équivalents, biodégradables, issus de circuits-courts, etc.)