

**CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DE PARIS
DEPARTEMENT ACHATS
21, rue Georges Auric – 75948 PARIS CEDEX 19**

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

**Établi en application du Code de la commande publique et du CCAG Fournitures
Courantes et Services, relatif à :**

**LOCATION, MAINTENANCE ET APPROVISIONNEMENT D'UN SYSTEME DE
RESTAURATION CONNECTE SUR DIFFERENTS SITES DE LA CPAM DE PARIS**

Consultation n°24-C-017

**Procédure adaptée en application des articles L2123-1 et R2123-1-3° du Code de la
commande publique**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – DESCRIPTION ET CONDITIONS D’EXÉCUTION DES PRESTATIONS	3
1.0 – PRESENTATION	3
1.1 – OBJET DU MARCHE	3
1.2 – LIEUX D’EXECUTION DES PRESTATIONS	3
1.3 – DONNEES ET VOLUMETRIE	4
1.4 – PRESTATIONS ATTENDUES	5
1.5 – POLITIQUE TARIFAIRE	5
1.6 – CONDITIONNEMENT	5
1.7 – CONDITIONS PARTICULIERES D’EXECUTION	5
1.8 – MODALITES D’EXECUTION DES PRESTATIONS	6
1.9 – MODALITES DE PAIEMENTS	6
1.10 – REMBOURSEMENTS	6
1.11 – MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LA CPAM DE PARIS	6
1.12 – MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LE TITULAIRE	7
1.13 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA SOLUTION CONNECTEE	7
1.14 – DISPOSITION DE SECURITE ET DE SANTE	7
1.15 – CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON	8
1.16 – DEMARRAGE DES PRESTATIONS ET MISE EN SERVICE	8
ARTICLE 2 – OBLIGATION DE MOYEN	8
ARTICLE 3 – OBLIGATION DE RESULTAT	8
ARTICLE 4 – OBLIGATION EN MATIERE D’HYGIENE	9
4.1 – DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE DES PRODUITS	9
4.2 – COMPOSITION DES PRODUITS ET DEVELOPPEMENT DURABLE	9
4.3 – SPECIFICATIONS RELATIVES AU PERSONNEL DU PRESTATAIRE	10

ARTICLE 1 – DESCRIPTION ET CONDITIONS D’EXÉCUTION DES PRESTATIONS

1.0 – Présentation

Après les fermetures progressives des restaurants inter-entreprises des 18 sites de la CPAM de Paris, la CPAM de Paris ne disposait plus de restaurant d’entreprise ou autre moyen de restauration pour la pause méridienne. La CPAM de Paris a donc expérimenté pendant un an une solution de cantine autonome sous forme de distributeur connecté proposant des entrées, plats et desserts. Cette nouvelle offre ayant donnée satisfaction à nos collaborateurs, ce marché a pour but de pérenniser ce mode de restauration alternative.

Les salariés ont accès à des réfectoires avec frigos, fours micro-ondes et éviers, ainsi qu’à une carte chèque déjeuner d’une valeur de 11,52 € par ticket et par jour travaillé.

Aussi, les prestations détaillées ci-après doivent être exécutées en conciliant la juste utilisation des deniers publics confiés à la CPAM de Paris et la nécessité d’entretenir des liens de convivialité existant entre l’organisme, ses collaborateurs et ses partenaires.

1.1 – Objet du marché

Le marché a pour objet l’installation, la gestion, la maintenance d’une solution de restauration connectée et autonome, ainsi que le réapprovisionnement quotidien de repas sur les différents sites intramuros de la Caisse Primaire d’Assurance Maladie (CPAM) de Paris.

Il est composé d’un lot unique mono attributaire : Mise en place d’une solution de cantine connectée sur les sites de Daumesnil, Château d’eau et Saint-Blaise.

1.2 – Lieux d’exécution des prestations

Les prestations sont exécutées par le Titulaire sur les sites suivants :

Site	Adresse	Emplacement	Horaires d’ouverture
CHATEAU D’EAU	7 rue du Château d’Eau, 75010 PARIS	Salle de pause (1 ^{er} étage)	09h30-16h00
DAUMESNIL	5 rue de la Durance, 75012 PARIS	Réfectoire (rez-de-chaussée)	09h30-16h00
SAINT-BLAISE	98 rue Lagny, 75020 PARIS	Réfectoire (2 ^{ème} étage)	09h30-16h00

Il est également prévu 5 tranches optionnelles pour les sites suivants :

Site	Adresse	Emplacement	Horaires d'ouverture
BERCY	173-175 rue de Bercy, 75012 PARIS	Réfectoire (rez-de-chaussée)	07h30-16h00
TRIESTE	21 rue Georges Auric, 75019 PARIS	Réfectoire (rez-de-chaussée)	07h30-16h00
AMELOT	96/98 rue Amelot, 75011 Paris	Rez-de Chaussée	9h30-12h00 14h00-16h00
CDOP	96/98 rue du Faubourg du Temple, 75011 Paris	1 ^{er} ou Mezzanine	8h30-18h30
REAUMUR	106 rue Réaumur, 75002 Paris	1 ^{er} sous-sol	8h30-18h30

1.3 – Données et volumétrie

En Septembre 2023, la CPAM de Paris recense 2 300 salariés permanents et 300 CDD, répartis comme suit :

Tranche ferme :

Site	Nombre de salariés par site	Nombre de salariés en télétravail par site (en moyenne 2 jours/semaine)
CHATEAU D'EAU	213	134
DAUMESNIL	261	199
SAINT-BLAISE	129	82

Tranche optionnelle :

Site	Nombre de salariés par site	Nombre de salariés en télétravail par site (en moyenne 2 jours/semaine)
BERCY	549	407
TRIESTE	518	347
AMELOT	90	8
CDOP	89	15
REAUMUR	95	13

A titre estimatif, la fréquentation moyenne du service de restauration similaire testé depuis février 2023 sur les sites de Bercy, Trieste, Château d'Eau et Daumesnil est de :

Site	Moyenne des ventes mensuelle en nombre	Moyenne des consommations mensuelle en €
BERCY	634	3 019 €
TRIESTE	374	1 828 €
CHATEAU D'EAU	161	830 €
DAUMESNIL	456	2 620 €

1.4 – Prestations attendues

Les prestations alimentaires proposées doivent permettre aux convives, selon leurs choix, de composer un repas complet, équilibré et varié, incluant à minima : plat et dessert.

Pour ce faire, il est attendu pour un distributeur :

- 2 choix d'entrée et/ou snack salé (facultatif),
- 3 choix de plats (comprenant obligatoirement une proposition viande, poisson et végétarien) d'un minimum de 350gr),
- 2 choix de dessert minimum.

L'étendue des gammes et la fréquence de leur renouvellement doivent permettre d'assurer une variété suffisante contribuant à l'attractivité des offres.

Il est précisé que les convives disposent en complément d'une offre de boissons chaudes et fraîches et de snack sucrés et salés en distribution automatique, ainsi que de fontaines à eau.

1.5 – Politique tarifaire

Un menu, composé au minimum d'un plat et un dessert, ne devra pas dépasser la valeur d'un ticket restaurant, soit 11,52 € TTC.

Le titulaire est encouragé à proposer des formules de type entrée + plat, plat + dessert ou entrée + plat + dessert avec un tarif dégressif.

1.6 - Conditionnement

Les mets devront être conditionnés dans des contenants parfaitement hermétiques afin de respecter toutes les normes de sécurité sanitaire (cf. art 4.1 du CCTP) et adaptés en terme d'usage (facilité d'ouverture, adaptation à la réchauffe en four à micro-ondes).

Dans une démarche de limitation de l'impact environnemental, les contenants devront impérativement respecter les prescriptions réglementaires. Le titulaire s'engage à appliquer les dispositions de la loi AGECE (Anti Gaspillage pour une Economie Circulaire).

1.7 - Conditions particulières d'exécution

Il est précisé que les prestations seront effectuées dans des immeubles occupés par du personnel de la CPAM de Paris et parfois, du public. Par conséquent, l'entreprise devra prendre toutes les dispositions lors du réapprovisionnement et de l'entretien de la solution connectée afin de ne pas gêner le travail des agents ainsi que la prise en charge des assurés.

Les livreurs se verront attribuer un badge leur permettant l'accès aux machines afin de les réapprovisionner en toute autonomie.

1.8 – Modalités d'exécution des prestations

Le titulaire garantit l'accès des plats au quotidien sauf en cas de force majeure. Toute modification ponctuelle due à une cause extérieure doit être sujette à information préalable immédiate entre les parties.

Il devra gérer l'approvisionnement des solutions connectées et la gestion des incidents subis par les convives (erreur dans la facturation, dégradation du contenant, problème au niveau du paiement...).

Pour éviter les ruptures de produits et maintenir une offre de restauration adaptée aux besoins des convives, un approvisionnement quotidien (du lundi au vendredi hors jours fériés) des solutions connectées est exigé, jusqu'à ce que les jours de fortes et de faibles affluence soient déterminés pour optimiser les jours de livraison. Le titulaire devra livrer les produits avant 11h00 du matin.

En cas d'indisponibilité du service de restauration, le titulaire devra apporter une solution alternative ne donnant lieu à aucune facturation supplémentaire pour la CPAM de Paris ni pour les convives.

Les déchets issus de la consommation des produits (contenants, emballages et restes alimentaires) seront gérés par la CPAM de Paris qui mettra à disposition des convives des bacs de tri et collecte dédiés, hors plats périmés et contenants réutilisables qui devront être collectés, nettoyés et réutilisés à la charge du titulaire.

1.9 – Modalités de paiements

Le titulaire perçoit auprès de chaque convive le montant correspondant aux prestations alimentaires consommées par celui-ci. La CPAM de Paris ne subventionne pas la valeur des plats.

Le titulaire devra proposer plusieurs solutions de paiement dont le paiement par carte bancaire, avec la possibilité d'utiliser la fonction sans contact, ainsi que le paiement par carte restaurant PLUXEE (anciennement SODEXO).

1.10 – Remboursements

Le titulaire doit prévoir des modalités de remboursement en cas de dysfonctionnement de son système de paiement, ainsi que du process mis en place.

Si une anomalie est rapportée par l'utilisateur (facturation induite d'une consommation) le cas sera examiné et remboursé le cas échéant.

1.11 – Moyens mis à disposition par la CPAM de Paris

Les sites concernés de la CPAM de Paris disposent tous d'un réfectoire pour accueillir les convives comprenant :

- Des réfrigérateurs,
- Des tables et chaises permettant aux convives de consommer leur repas,
- Micro-ondes pour la chauffe,

Il est prévu, pour le branchement du ou des frigos/distributeurs connectés mis à disposition par le titulaire, des prises de courant et prise RJ45.

1.12 – Moyens mis à disposition par le titulaire

Le titulaire s'engage à mettre à disposition une solution connectée par site.

La CPAM de Paris peut demander la mise en place de solution connectée supplémentaire en cours de marché selon les conditions financières prévues dans le cadre de réponse économique.

Le matériel mis à disposition par le titulaire reste sa propriété. Au terme du marché, le prestataire assurera l'enlèvement de ses machines à sa charge, sans qu'il puisse bénéficier d'une quelconque indemnité.

1.13 – Caractéristiques techniques de la solution connectée

La solution de cantine connectée mis à disposition par le titulaire devra présenter les caractéristiques techniques minimales suivantes :

- Matériels respectant toutes les normes en vigueur ayant un impact carbone raisonné du fait de leur processus de fabrication et/ou de leur consommation énergétique ;
- Matériels ayant une capacité de stockage permettant à minima 50 plats ;
- Matériel équipé de fonctionnalités de connectivité internet et d'une technologie permettant le calcul du réapprovisionnement automatique et la détection des produits encore disponibles ;
- Les équipements devront être accessibles pour les personnes à mobilité réduite ;
- Ils doivent être neufs et/ou reconditionnés et en parfait état de fonctionnement.

1.14 - Disposition de sécurité et de santé

En application du Décret n°92-158 du 20 Février 1992 codifié dans le Code du travail au Livre II - Titre III - Chapitre VII, l'entreprise extérieure devra, au préalable de l'exécution de l'opération pour laquelle elle aura été retenue, fournir à la CPAM de Paris le dossier d'informations totalement renseigné (si des rubriques ne la concerne pas, elle indiquera : *néant*).

Il lui est rappelé, conformément à ces dispositions réglementaires, de :

- procéder préalablement à l'exécution de l'opération, à une inspection commune des lieux où sera réalisée la prestation,
- informer son personnel, des mesures d'hygiène et de sécurité collectives et individuelles, relatives aux types d'interventions effectuées et de veiller à leur application effective.

Elle est tenue d'utiliser des produits et matériels conformes à la réglementation en vigueur et de surcroît ne créant pas un risque dans le ou les établissements occupés.

Seul le personnel de la société a le droit d'accès aux locaux de la Caisse. En aucun cas il ne devra se faire accompagner à l'intérieur des immeubles par une ou des personnes ne faisant pas partie de ladite société.

L'Organisme utilisateur se réserve le droit d'interrompre temporairement ou définitivement toute intervention qui ne serait pas en accord avec les dispositions ci-dessus.

L'entreprise est entièrement responsable des dégâts et dommages de toute nature causés par la conduite des prestations ou les modalités de leur exécution ; de même qu'elle est seule responsable de tous les accidents qui pourraient survenir à son personnel ou que celui-ci pourrait provoquer ainsi que des vols qui pourraient être commis par ce même personnel.

1.15 – Conditionnement et livraison

Les produits sont livrés sur les lieux où se trouvera la solution connectée (*cf. article 1.2 lieux de livraison*) par le titulaire du marché.

Les produits doivent être conditionnés dans des emballages adaptés aux normes d'hygiène et à la préservation des produits durant le transport.

1.16 – Démarrage des prestations et mise en service

Le déploiement des distributeurs devra être réalisé au plus tard 1 mois après la notification du marché.

Le titulaire devra organiser avec la CPAM de Paris une journée découverte de l'offre incluant une dégustation des produits sur chaque site ou une cantine connectée sera présente. L'évènement devra se tenir durant la pause méridienne, de 11h30 à 14h30.

ARTICLE 2 – OBLIGATION DE MOYEN

Le titulaire s'engage à avoir inclus dans son offre tous les moyens (personnel et matériel) nécessaires à la bonne réalisation des prestations suivant les indications portées à l'article 3 ci-après.

Un reporting mensuel complet de suivi des consommations devra être transmis à la CPAM de Paris mensuellement.

ARTICLE 3 – OBLIGATION DE RESULTAT

Les prestations devront être réalisées suivant les indications ci-après :

- respect des délais et horaires de livraison,
 - prestations soignées,
 - prestations variées,
 - denrées de première qualité et d'une fraîcheur irréprochable,
 - le menu doit être mis à disposition des agents et tenu d'être à jour (affiche, newsletter)
- Il devra indiquer à minima : les allergènes, les ingrédients, les valeurs nutritionnelles et le nombre de calories.

ARTICLE 4 – OBLIGATION EN MATIERE D'HYGIENE

4.1 - Dispositions relatives à la qualité des produits

Le Titulaire s'engage à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur.

- respect de la température de cuisson minimale pour stérilisation,
- respect des normes AFNOR ou équivalent,
- traçabilité de tous les produits et denrées,

Le Titulaire conservera un menu témoin. Celui-ci comportera les denrées des prestations du jour et devra les conserver au congélateur pendant 48 heures. La CPAM de Paris pourra faire effectuer, à tout moment, des analyses de ce plateau témoin par le laboratoire de son choix.

Le prestataire devra veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur et devra garantir la fraîcheur de tous les produits proposés mais aussi leur traçabilité.

Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées, conditionnées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination et/ou de prolifération des germes. La chaîne du froid doit être respectée de la fabrication à la livraison.

Pour les denrées subissant un traitement par grillade ou rôtissage -qui sera effectué par ses propres moyens techniques - il appartient au Titulaire de s'assurer que le maintien en température n'entraîne aucun racornissement ou dessèchement des aliments.

4.2 - Composition des produits et développement durable

Produits :

La fourniture de produits congelés est proscrite ainsi que les abats. Les poissons seront présentés sans arêtes.

A la demande de la CPAM de Paris, le Titulaire devra être en mesure de fournir la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits proposés. Elle devra être visible par les convives avant l'achat des produits.

Le Titulaire devra, pour chaque plat, être en mesure de fournir la liste des allergènes à déclaration obligatoire (décret 2015-447 du 17 avril 2015).

Le Titulaire s'engage à utiliser des produits de saison et privilégier autant que possible les circuits courts et *locavores*, les produits issus de l'agriculture raisonnée ou Bio.

Le Titulaire s'engage à appliquer les recommandations du Grenelle de l'Environnement de 2008 et du PNNS (Programme national de nutrition santé) ;

Les plats ne devront pas être trop riches en sucres et matières grasses (notamment en acides gras saturés).

Le Titulaire s'engage à utiliser un pourcentage optimal de produits d'alimentation BIO et/ou de produits labellisés.

Il pourra être demandé de vérifier ses allégations en matière de certification.

Développement durable :

Le Titulaire s'engage à utiliser des matériels de préparation, conditionnement et service respectueux de l'environnement.

Le Titulaire est tenu de fournir de la vaissellerie jetable ou de la vaissellerie recyclable.

Le Titulaire s'engage au respect des consignes de tri (verre, plastique, canettes etc.).

Le Titulaire indiquera son engagement en matière de :

- transport des denrées par ses fournisseurs pour économiser les effets de gaz à effet de serre (GES),
- lutte contre le gaspillage alimentaire,
- redistribution des denrées invendues ou en cas d'annulation (circuit associatif éventuel de récupération),
- gestion des bio-déchets, (article R. 541-8 du Code de l'environnement),

4.3 - Spécifications relatives au personnel du prestataire

Le coût du personnel est inclus dans les prix proposés.

Le personnel, mis à disposition dans le cadre de la réalisation de la prestation est à la charge et sous la responsabilité du titulaire.

De même, le personnel du Titulaire devra répondre à toute prescription imposée par la législation du travail.

Il sera demandé au titulaire du marché une journée de lancement sur chacun des sites avec la présence d'un représentant de la société afin d'y exercer une démonstration des machines ainsi qu'une dégustation des produits.