



**la sécurité  
sociale**

*Agir avec vous*



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**UCANSS\_24/PA/27**

**PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE ALTERNATIVE  
AU BÉNÉFICE DU PERSONNEL DE L'UCANSS**

# SOMMAIRE

## Table des matières

I.	Objet du marché.....	3
II.	Présentation de l'UCANSS .....	3
	Mission de l'UCANSS .....	3
	Lieu d'exécution .....	3
III.	Volumétrie.....	6
IV.	Les prestations .....	6
	Le distributeur/réfrigérateur connecté.....	6
	Variété et qualité des produits.....	7
	Maintenance .....	8
V.	Mode de paiement .....	8
VI.	Obligation de l'UCANSS.....	8
VII.	Développement durable .....	9
	Caractéristiques techniques du distributeur/réfrigérateur .....	9
	Denrées alimentaires et lutte contre le gaspillage alimentaire .....	9
VIII.	Modalité de pilotage et de suivi des prestations .....	9
	Interlocuteurs du Titulaire auprès de l'UCANSS.....	9
	Réunion de lancement .....	9
	Réunion de suivi .....	10
	Eléments de reporting.....	10

## **I. Objet du marché**

Le présent marché a pour objet des prestations de restauration collective alternative au bénéfice du personnel de l'UCANSS, et plus précisément :

- la mise à disposition d'un distributeur/réfrigérateur connecté ;
- la préparation et la livraison de denrées alimentaires (entrées, plats, desserts), conditionnées individuellement, prêtes à consommer (après une éventuelle réchauffe), dans un distributeur/réfrigérateur connecté (disposant d'une technologie adaptée permettant aux convives d'avoir accès aux prestations et de se servir, et la reconnaissance des mets pris par les convives en vue de leur facturation) ;
- l'entretien et la maintenance (préventive, curative et évolutive) de l'équipement mis à disposition.

## **II. Présentation de l'UCANSS**

### **Mission de l'UCANSS**

L'UCANSS, Union des Caisses Nationales de Sécurité sociale, est un organisme de droit privé chargé d'une mission de service public. Elle a un effectif de 230 agents et son siège social est implanté, pour la majeure partie de ses activités, au 6 rue Elsa Triolet 93100 Montreuil.

Les missions de l'UCANSS sur le plan national sont essentiellement :

- ✓ de traiter les questions se rapportant aux conditions de travail, de rémunération et d'emploi du personnel des Organismes de Sécurité sociale ;
- ✓ d'instruire sur le plan technique les dossiers concernant les opérations immobilières des organismes ;
- ✓ d'organiser et de coordonner la formation professionnelle et le perfectionnement du personnel des Organismes de Sécurité sociale ;
- ✓ d'assurer la fonction de centrale d'achat pour les Organismes de la Sécurité sociale en application de l'article L. 224-5 du Code de la Sécurité sociale, des articles L. 2113-2 à L. 2113-5 du Code de la commande publique et de l'article 20 de l'arrêté du 19 juillet 2018 portant réglementation sur les marchés publics des organismes de Sécurité sociale.

Des informations complémentaires sont accessibles sur le portail de l'UCANSS : <http://www.ucanss.fr>

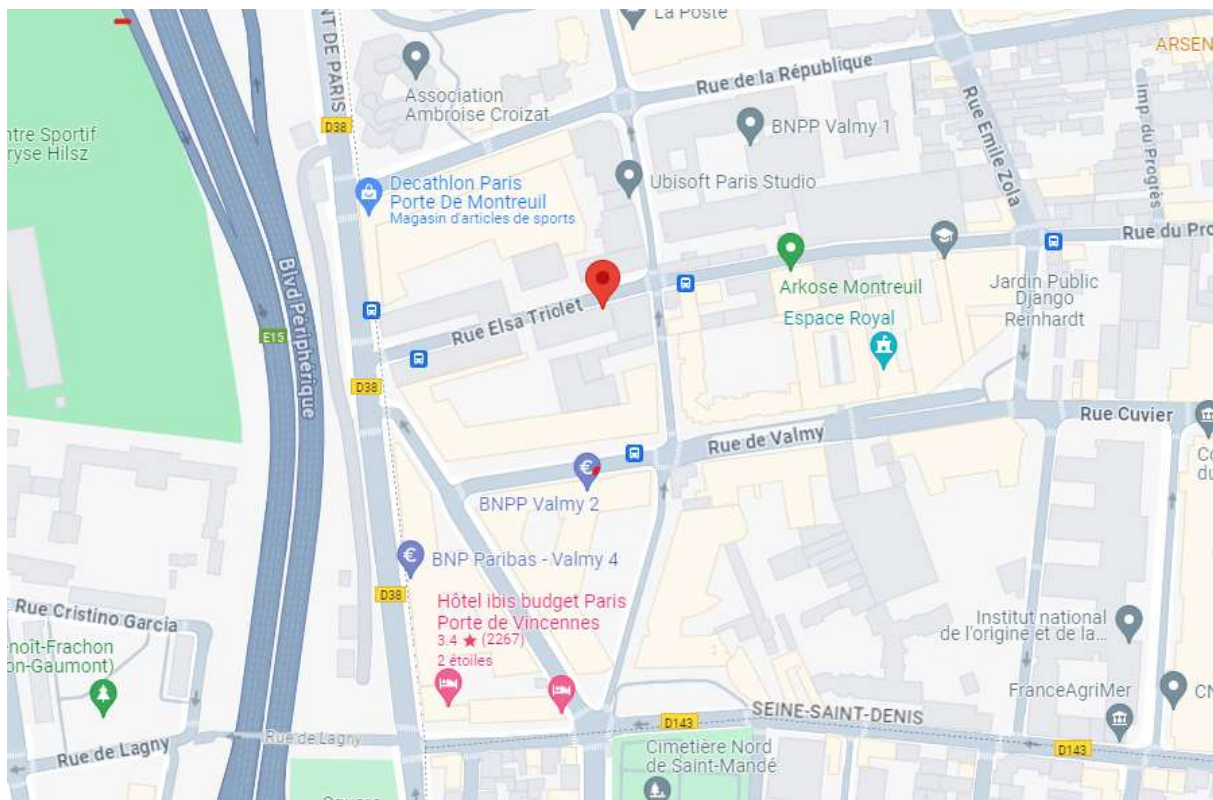
### **Lieu d'exécution**

L'UCANSS est située dans l'immeuble « Le DIGITAL » au :

6 rue Elsa Triolet  
Montreuil 93100.

Les horaires d'ouverture sont de 7h00 à 19h30.

Plan du quartier :



La prestation de distributeur/réfrigérateur connecté sera assurée sur site, au 5<sup>ème</sup> étage dans un espace cafétaria, disposant d'une terrasse.

La salle de restaurant comporte actuellement 50 places environ plus 12 places en terrasse.







### III. Volumétrie

Pour indication, les chiffres de consommations pour l'année 2023 sont les suivants :

VOLUMÉTRIE 2023 en nombre de transaction

	YAOURTS	DESSERTS	JUS BIO GALTA	ENCAS	PLATS VIANDE	PLATS POISSON	PLATS VEGETARIEN
Janvier	18	27	2	21	33	34	25
Février	20	31	1	16	20	30	16
Mars	23	23	5	17	32	22	19
Avril	21	28	2	15	27	23	10
Mai	14	37	4	17	22	23	16
Juin	25	41	9	19	22	25	24
Juillet	15	37	3	13	19	20	9
Août	12	26	6	13	16	20	9
Septembre	22	33	5	19	17	14	15
Octobre	15	32	5	19	23	18	7
Novembre	15	15	1	24	13	18	16
Décembre	12	18	5	14	14	10	16

Le Titulaire veillera à adapter son approvisionnement de façon à éviter le gaspillage tout en assurant l'approvisionnement de quantités suffisantes.

### IV. Les prestations

#### Le distributeur/réfrigérateur connecté

Le distributeur/réfrigérateur sera accessible à l'ensemble du personnel de l'UCANSS. Des personnes extérieures à l'UCANSS mais présentes dans les locaux peuvent également être amenées à utiliser ce distributeur/réfrigérateur connecté.

Le Titulaire devra livrer un appareil en parfait état de fonctionnement, éventuellement reconditionné, le cas échéant avec une fiche d'intervention garantissant le bon entretien de l'équipement. L'appareil sera livré et installé selon le délai indiqué par le Titulaire dans son offre, à compter de la réception de la demande de l'UCANSS, manifestée par un ordre de service.

A la livraison, le Titulaire fournit avec le matériel, sans supplément de prix, une documentation en langue française donnant la composition et les caractéristiques de l'appareil ainsi que la procédure courante d'utilisation pour d'éventuels utilisateurs non spécialisés.

Le Titulaire est tenu à la garantie contre les vices et défauts du matériel. En cas de découverte d'un vice ou défaut, le Titulaire remplacera gratuitement, à la demande de l'UCANSS, le matériel par un matériel similaire mais exempt de tout vice ou défaut.

Le distributeur/réfrigérateur et les consommables sont livrés et installés dans les locaux de l'UCANSS suivant les conseils du Titulaire et la proposition présente dans son offre.

Le Titulaire est tenu de fournir régulièrement les consommables nécessaires à l'ensemble des prestations, afin d'éviter les ruptures de produits.

Les jours de rechargement, les denrées consommables devront être livrées et installées entre 8h30 et 10h30.

Sauf cas de force majeure, le Titulaire garantit l'accès des plats au quotidien.

Toute modification ponctuelle due à une cause extérieure (problème d'approvisionnement, modification du fait du Titulaire...) doit être sujette à information préalable immédiate par email auprès de l'interlocuteur désigné par l'Ucanss.

## Variété et qualité des produits

Le Titulaire devra offrir une large variété de recettes aux collaborateurs, en proposant une grande quantité de plats au quotidien, ou en effectuant une rotation hebdomadaire d'un ensemble de plusieurs produits (respect de l'obligation de la pluralité des plats, entrée et dessert). Cette variété devra concerner toutes les recettes composant un repas : entrées ou snacking, plats et desserts.

Le recours à des produits frais, de saison, de qualité et durables est privilégié.

Le Titulaire devra proposer des recettes qualitatives, d'un point de vue tant nutritionnel que gustatif et adapté au mode de fonctionnement (liaison froide avec remise en température en fours à micro-ondes). En ce sens, le Titulaire tiendra compte des retours exprimés par l'UCANSS en réunion ou par email.

Le Titulaire devra fournir au minimum :

- 3 types d'entrées/snacking ;
- 3 types de plats différents (au moins un végétarien) ;
- 3 types de desserts différents.

La pluralité d'entrées, plats, desserts devra être représentée quotidiennement.

Le nombre de repas devra de ce fait être en adéquation à la fréquentation du site.

Il est demandé au Titulaire, des journées promotionnelles sur les thèmes d'événements, de saison, (minimum 2 par an). Ces journées n'engendreront pas de supplément de prix pour l'UCANSS.

Le Titulaire respecte les règles INCO sur l'affichage (allergènes, ingrédients et valeurs nutritionnelles).

Une attention particulière sera portée sur les procédures mises en place par le Titulaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire (par exemple tarif préférentiel pour les dates limites de consommations (DLC) courtes).

Les denrées qui seraient impropres à la vente, notamment du fait du dépassement de la date limite de consommation, ne sont pas payées au prestataire. Ainsi, le Titulaire supporte l'éventuelle perte des denrées alimentaires.

Par ailleurs, le Titulaire a l'obligation de respecter les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité afin de parer à tout risque de contamination alimentaire, tel que décrit à l'article L. 221-1 du Code de la consommation.

En cas de suspicion d'intoxication alimentaire, le Titulaire a l'obligation de communiquer sur les analyses réalisées dans ce cadre. Les analyses seront réalisées au frais du Titulaire et être transmise à l'interlocuteur désigné par l'Ucanss dans les 48h suivant les résultats.

## **Maintenance**

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du bon fonctionnement du matériel et prend à sa charge tous frais de réparation ou d'échange de matériel consécutifs à un incident de bon fonctionnement.

En cas de panne de l'appareil, les services techniques du titulaire devront intervenir dans un délai maximum de 6 heures ouvrées à compter de l'alerte donnée par l'UCANSS. Le technicien devra laisser sur le site une fiche de passage avec le compte-rendu de l'intervention.

En cas de produit non servi à l'usager après paiement pour raison de panne technique, le Titulaire devra afficher précisément la marche à suivre pour le dédommagement de celui-ci.

Le Titulaire assure la gestion des incidents subis par les collaborateurs de l'UCANSS (erreurs dans la facturation...).

En cas d'indisponibilité supérieure à une semaine du distributeur/réfrigérateur, le titulaire sera tenu de fournir gratuitement un distributeur/réfrigérateur de substitution durant la durée d'indisponibilité.

A l'issue du marché, le Titulaire est tenu de procéder au retrait de ses équipements et installations sans frais supplémentaire le dernier jour de sa prestation.

## **V. Mode de paiement**

L'appareil doit intégrer la possibilité de deux moyens de paiement :

- par carte bancaire ;
- par une carte déjeuner.

Pour information, la carte ticket restaurant utilisée par les agents de l'UCANSS est la carte PLUXEE (Sodexo). Cette prestation est soumise à un marché public, le Titulaire peut donc être amené à changer en cours d'exécution de ce marché. En cas de changement de fournisseurs de carte ticket restaurant, la mise à jour des appareils devra être réalisée dans les 7 jours calendaires suivant l'information transmise par l'UCANSS.

Les consommations de denrées, sont entièrement réglées par les convives.

## **VI. Obligation de l'UCANSS**

L'UCANSS collabore avec le Titulaire pour faire connaître les services du Titulaire à travers sa communication interne.

L'UCANSS s'engage à :



- faire usage des matériels conformément à leur destination ;
- réserver, dans ses locaux, un emplacement permettant une exploitation normale de l'appareil ;
- permettre l'exploitation sans interruption de l'appareil aux heures d'ouverture des bâtiments ;
- mettre à disposition un nombre de micro-ondes suffisant à l'exploitation du distributeur/réfrigérateur.

## **VII. Développement durable**

### **Caractéristiques techniques du distributeur/réfrigérateur**

L'équipement mis en place par le Titulaire doit non seulement contribuer à la maîtrise des consommations énergétiques, mais également respecter pleinement les obligations relatives aux gaz fluorés figurant dans l'annexe 4 du règlement européen applicable (Règlement (UE) 2024/573 du Parlement européen et du Conseil du 7 février 2024 relatif aux gaz à effet de serre fluorés. Le Titulaire s'engage à ce que l'équipement respecte les exigences visant à réduire les émissions de ces gaz, ainsi qu'à suivre les procédures d'entretien et de contrôle d'étanchéité.

### **Denrées alimentaires et lutte contre le gaspillage alimentaire**

Le Titulaire s'engage à respecter les modalités de mise en œuvre des mesures visant à réduire les impacts environnementaux, telles que :

- favoriser la saisonnalité des produits ;
- intégrer la formulation « produits locaux et de France » notamment en privilégiant des produits issus de l'agriculture raisonnée et/ou des circuits courts ;
- demander des références en Ecolabels ;
- appliquer les recommandations du Grenelle de l'Environnement de 2008, et du PNNS (Programme National de Nutrition Santé) ;
- préciser les mesures prises concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## **VIII. Modalité de pilotage et de suivi des prestations**

### **Interlocuteurs du Titulaire auprès de l'UCANSS**

Le Titulaire désigne dans son offre méthodologique un représentant qui est l'interlocuteur privilégié de l'UCANSS pour l'ensemble des questions contractuelles et opérationnelles. Celui-ci a autorité pour régler toute difficulté liée à l'exécution des prestations. Il représente le Titulaire dans toutes les réunions où il est convié dans le cadre de l'exécution du marché et du contrôle des prestations.

Le nom et les coordonnées (courriel, téléphone...) de cette personne sont communiqués à l'UCANSS au démarrage du marché.

Le Titulaire s'engage à informer ses interlocuteurs à l'UCANSS de toute modification de la réglementation, de la norme en vigueur.

### **Réunion de lancement**

Une réunion de lancement de marché réunissant les représentants du Titulaire et les interlocuteurs de l'UCANSS, est organisée après la notification du marché.

Cette réunion a pour objectif de confirmer le calendrier de mise en place du dispositif, les modalités opérationnelles d'exécution des prestations.

### Réunion de suivi

Les réunions de suivi sont organisées par l'UCANSS à minima une fois par an. Elles permettent d'échanger sur l'exécution du marché et plus particulièrement de :

- dresser le bilan de l'année écoulée ;
- partager les points d'alerte sur les difficultés éventuellement rencontrées, du traitement des incidents et des actions à mener ;
- suivre les plans d'actions définis et échanger sur les optimisations possibles.

Dans le cadre de la réalisation des prestations attendues, des réunions peuvent être organisées ponctuellement soit à la demande de l'UCANSS, soit à la demande du Titulaire.

### Eléments de reporting

Dans le cadre d'un suivi des prestations, il est demandé au Titulaire d'établir un rapport mensuel, envoyé par courriel ([lbeouch@ucanss.fr](mailto:lbeouch@ucanss.fr) et [dlimousin@ucanss.fr](mailto:dlimousin@ucanss.fr)) avant le 15 du mois suivant, indiquant :

- le nombre de plats (entrée, plat, dessert, ...) consommés ;
- le montant total du mois