****

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**CAISSE PRIMAIRE CENTRALE D’ASSURANCE**

**MALADIE DES BOUCHES DU RHONE**

**56, Chemin Joseph Aiguier**

**13297 MARSEILLE CEDEX 09**

**MAFA N°25.701.01: ORGANISATION ET ANIMATION DE LA FETE DU PERSONNEL DE LA CAISSE PRIMAIRE CENTRALE D'ASSURANCE MALADIE DES BOUCHES-DU-RHONE.**

**Cahier des Clauses TECHNIQUES Particulières**

**Seul l’exemplaire de ce document détenu dans les archives de la**

**C.P.C.A.M. des Bouches du Rhône fera foi**

**SOMMAIRE**

**ARTICLE I - CARACTERISTIQUES GENERALES DU MARCHE**

**ARTICLE II – CONDITIONS GLOBALES DE REALISATION**

**1/ Contexte Général**

**2/ Déroulement de l’événement**

**3/ Objectifs**

**ARTICLE III – PRIX**

**1/ Organisation et Animation**

**2/ Prestation traiteur**

**3/ Location de la salle**

**ARTICLE IV – CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE**

**1/ Emplacement de la salle de réception**

**2/ Surface et configuration**

**3/ Date de l’événement**

**ARTICLE V – CORRESPONDANTS**

**ARTICLE I- CARACTERISTIQUES GENERALES DU MARCHE**

Le présent marché a pour objet :

**L’Organisation et l’animation de la fête du personnel de la Caisse Primaire Centrale d’Assurance Maladie des Bouches-du-Rhône, qui aura lieu le vendredi 12 décembre 2025.**

Les conditions de passation sont déterminées par le Cahier des Clauses Administratives Particulières.

**ARTICLE II - CONDITIONS GLOBALES DE REALISATION**

**1/ Contexte Général :**

**1.1 Le public : le personnel de la Caisse Primaire Centrale d’Assurance Maladie**

La Caisse Primaire Centrale d’Assurance Maladie des Bouches-du-Rhône, organisme privé chargé d’une mission de service public, emploie près de 2 000 agents. Elle se place ainsi par l’importance de ses effectifs parmi les dix premières entreprises du département.

**Les métiers**

Le personnel exerce des métiers très divers : techniciens prestations, experts juridiques, conseillers d’accueil, délégués auprès des professionnels de santé, menuisiers, …

**Lieu de travail**

La compétence de la CPCAM s’exerce dans tout le département. Ses unités de travail s’étendent ainsi de Tarascon à La Ciotat, même si la majorité du personnel travaille sur Marseille. Le siège social se situe au 56 chemin Joseph Aiguier, 13009 Marseille.

**Répartition par sexe (chiffres 2024)**

Le personnel est en grande partie féminin(75 % du personnel).L’âge moyen de notre effectif est de 47 ans, la tranche d’âge dominante étant composée des 39-53 ans.

Tout le personnel est invité à la fête. Il est compté sur un estimatif de 950 personnesprésentes. Un carton d’invitation sera envoyé avant la manifestation avec un coupon-réponse, afin de préciser le nombre de participants.

**1.2 La dernière fête du personnel du 13 décembre 2024**

Le thème de la soirée était « Disco Inferno ». La décoration de la salle reflétait l’univers de ce thème. Une participation de 750 personnes a été enregistrée.

L’ambiance musicale était assurée par un DJ. Tout au long de la soirée des animations étaient proposées : démonstration de chants, de danses et chorégraphies. Chacun des participants pouvait repartir avec une photo souvenir prise depuis le studio placé dans la salle.

L’enquête de satisfaction a révélé une baisse des points positifs par rapport aux années précédentes. Les répondants ont pointé la qualité en deçà du traiteur et la faible présence d’animations pour divertir les convives.

**1.3 Les thèmes des fêtes précédentes :**

* Fête du personnel du 13 décembre 2024 : Soirée Disco Inferno
* Fête du personnel du 15 décembre 2023 : La Dolce Vita
* Fête du personnel du 13 décembre 2019 : Happy Days
* Fête du personnel du 15 décembre 2018 : Le carnaval des Antilles
* Fête du personnel du 15 décembre 2017 : Sur les routes du Siam
* Fête du personnel du 16 décembre 2016 : Cuba
* Fête du personnel du 18 décembre 2015 : Les Indes
* Fête du personnel du 12 décembre 2014 : Égypte Antique
* Fête du personnel du 14 décembre 2013 : Venise Barock’

**2/ Déroulement de l’événement :**

Hors prestation attendue :

De 15h00 à 18h00 : Remise des médailles du travail (amphithéâtre Callelongue)

Début de la Prestation objet du présent marché :

De 18h30 à 19h00 : Discours du Président du Conseil, du Secrétaire Général du CSE et du Directeur Général (salle des Goudes)

De 19h00 à 20h30 : Apéritif (salle des Goudes)

De 20h30 à 02h00 : Cocktail dînatoire et soirée dansante (salle des Goudes)

**3/ Objectifs :**

La fête du personnel revêt un caractère festif. Elle est précédée par un moment plus solennel avec la cérémonie de remise des médailles du travail aux récipiendaires et les discours. L’objectif de l’événement est de créer un moment de détente où les nouveaux venus comme les collègues de longue date se retrouvent dans une ambiance conviviale loin des locaux habituels de travail. Cette édition 2025, est marquée par l’intégration des collaborateurs du service médical au sein de l’Assurance Maladie. Ainsi environ 300 agents du service médical recevront cette année une invitation à participer à cet leur toute première fête du personnel.

Véritable transformation pour notre organisme, la fête du personnel 2025 doit ainsi marquer cette évolution. Du fait de cette intégration de personnel supplémentaire, la fréquentation de l’événement devrait être supérieure aux précédentes éditions.

**Le concept attendu**

Compte tenu du succès des années précédentes, il est demandé au prestataire de proposer un concept répondant aux impératifs suivants :

* Importance de respecter le thème choisi « **L’Odyssée Étoilée** », qui doit transporter les participants dans son univers, avec une décoration adéquate, visuellement attractive, occupant l’espace de la salle,
* Éviter l’idée trop marquée de « boîte de nuit », ni trop décalée de « spectacle musical »,
* Importance du séquençage de la soirée avec progressivité et montée en rythme,
* Intégrer de l’interactivité entre participants sans entrer dans l’idée de séminaire, mais pour symboliser l’intégration des nouveaux collaborateurs et la transformation de notre organisme,
* Importance du buffet au niveau de la qualité et de la quantité. Il s’agit d’un cocktail dînatoire et non d’un repas assis, mais le contenu doit être « roboratif ». Les invités ne doivent pas ressortir avec la sensation de faim.

**L’objectif pour le prestataire** est d’organiser la soirée (celle qui a lieu à partir de 18h30 en *salle des Goudes*) sur **le thème de L’Odyssée Étoilée (voir annexe pour plus de détails)**

L’année 2025 est marquée par le projet de transformation de l’Assurance Maladie. En effet, celle-ci évolue pour intégrer au sein de ses CPAM, le service médical. Ce projet vise à renforcer la capacité de l’Assurance Maladie à porter ses missions et renforcer l’efficacité du système de santé. Et pour ce faire, les collaborateurs des services médicaux vont intégrer au fil de l’année, les équipes de l’Assurance Maladie. Ce projet de grande ampleur, marque ainsi une réelle transformation dans le quotidien des salariés (changement d’affectation, de métier, de site…).

La fête du personnel est une occasion particulière pour les collaborateurs de célébrer les fêtes de fin d’année dans un décor et une ambiance qui sort du quotidien professionnel. Chaque année, les convives célèbrent et partagent un moment festif, fort attendu. Les collaborateurs du service médical qui seront intégrés, découvriront pour la première fois cet événement et surtout, la CPCAM13 comme ils ne l’ont jamais vu !

Alors pour leur première, une attention particulière leur est réservée dans le choix du thème : « l’Odyssée étoilée : la transformation de l’Assurance Maladie, une épopée gravée dans l’histoire ! ».

Inspiré du projet Apollo 11 et de l’atterrissage sur la lune, ce thème fait référence à un projet ambitieux, novateur et futuriste marqué d’un réel succès et d’une évolution historique dans le domaine spatial.

Donc à l’instar, de cette conquête spatiale, la CPCAM13 souhaite pour cette édition 2025, plonger ses collaborateurs dans un nouveau voyage futuriste, ambitieux, fédérateur et pleins de surprises, tout en conservant l’ambiance festive et chaleureuse que l’on retrouve à la fête du personnel. Une attention particulière sera donc portée sur les animations proposées afin qu’elles permettent aux collaborateurs de se découvrir, se retrouver et partager un moment convivial.

* Recommandation d’un concept d’animation de la fête respectant ce thème.
* Réalisation du décor de la salle en adéquation avec le concept.
* Réalisation et animation musicale de la soirée.
* Prise en compte par le prestataire des frais de SACEM.
* Coordination générale de l’évènement.
* Choix du traiteur et réalisation de la prestation traiteur. Il est attendu du prestataire qu’il passe un contrat directement avec l’un des traiteurs recommandés par GL Events pour l’ensemble de la prestation traiteur (cf. Annexe II du CCTP), ou avec un autre traiteur non référencé GL Events de son choix à condition de prendre en charge la redevance GL Events.
* Mise en scène des discours d’ouvertures (lumière, scène et sono).
* Recommandation de déclinaisons du concept pour le message d’invitation du personnel.

Le dossier de candidature devra comprendre les pièces légales et une note technique permettant d’apprécier le concept dans sa globalité. Aussi, la note technique devra comprendre :

* La présentation détaillée du concept proposé : thème, déroulé (horaires), animations,
* Un plan détaillé des installations (mobiliers, buffets, matériels techniques et animations...) de la salle,
* Un descriptif détaillé des éléments de décoration,
* Un récapitulatif détaillé des postes budgétaires.

**ARTICLE III - PRIX**

En plus des attentes formulées dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières, le prestataire « organisation et animation » devra prendre en considération les détails qui suivent.

**1/ Organisation et animation**

Le candidat retenu devra, en fonction de ses besoins, entrer en contact avec GL Marseille events. Les frais en sus de ceux prévus dans le contrat entre la GL Marseille events et la CPCAM (cf. Annexe 3 du CCTP) sont à la charge du prestataire. Le chargé de projets de cette manifestation versant GL Marseille events est Laurence MORIN.

**2/ Location de la salle**

Partie prise en charge par la CPCAM, se reporter au CCAP.

**3/ Prestation Traiteur**

*(****Base traiteur pour 950 personnes****)*

Il est attendu du prestataire « organisation et animation » un rôle de choix, de coordination et de conseil concernant la prestation traiteur.

Il est attendu du prestataire qu’il passe directement pour l’ensemble de la prestation « traiteur » un contrat :

* Soit avec l’un des 3 traiteurs recommandés par GL Marseille events (cf. Annexe 4 du CCTP : Helen Traiteur, La Truffe Noire, Metsens). Cette liste est susceptible d’évoluer d’ici la fin de l’année avec l’ajout de prestataires traiteurs. Il est donc recommandé au candidat de se rapprocher de GL Marseille events.
* Soit avec un autre traiteur de son choix non référencé GL Marseille events.

Dans le deuxième cas, le prestataire demande l’autorisation GL Marseille events et prend en charge la totalité de la redevance GL Marseille events.

Il est entendu qu’il s’agit d’un cocktail dînatoire et non d’un repas entièrement assis. Il faut cependant que des chaises et des tables soient disposées dans la salle pour 250 personnes.

Le cocktail doit être consistant avec un choix de **mets** « roboratifs », tout en ne négligeant pas le côté raffiné. Il s’agira par exemple et à titre indicatif d’éviter les cacahuètes et de proposer des verrines chaudes et/ou différentes sandwicheries (différents du traditionnel saucisson/beurre). **Les invités ne doivent pas ressortir avec la sensation de faim.**

La prestation traiteur doit avoir un lien avec le thème de la soirée. Le prestataire « organisation et animation » doit proposer avec le traiteur un **emplacement** **exact des buffets et des tables.**

Pour d’éventuels branchements électriques sur les buffets, le traiteur devra travailler en collaboration avec la société chargée de l’organisation et animation pour éviter une surcharge électrique.

Du côté des **boissons et collation** : Prosecco et vin (blanc, rouge et rosé) pour 950 convives. Selon le déroulé suivant :

- Pour l’apéritif : jus de fruit non alcoolisés, Coca-cola, Perrier, eau minérale plate et gazeuse, vin rouge, rosé et blanc et collations apéritives.

- Pour le cocktail dînatoire : prosecco, bouteilles de vin rouge, rosé et blanc, eau minérale plate

et gazeuse, coca cola, jus de fruits, café et collations dînatoires (salées, sucrées, roboratives).

Du côté de **la décoration,** il s’agit de prévoir tout le matériel et à titre indicatif :

**-** Pour le buffet : tables, nappage, décoration florale, photophores, vaisselle, verrerie, assiettes « lunch » (pour que les invités puissent se servir au buffet et retourner éventuellement à leur table).

- Pour la salle : prévoir le mobilier pour que 250 personnes puissent s’asseoir.

Du côté du **service**, il convient de prévoirle personnel nécessaire. Outre le service assuré par ce personnel et dans le cadre de la bonne conduite de la soirée, le soumissionnaire devra inclure des prestations connexes telles que la mise en place du buffet et veiller à ce que les produits soient servis à température adéquate (buffet chaud et boissons fraîches).

Le candidat retenu assurera le rafraichissement des bouteilles pour l’apéritif.

Le transport des marchandises devra être effectué en camion frigorifique.

**Pour mémoire, le budget global de la prestation « organisation, animation et traiteur » doit être inférieur ou égal à 92 000 euros TTC.**

**ARTICLE IV – CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE**

**1/ Emplacement de la salle de réception :**

La location de la salle est réalisée directement par la C.P.C.A.M. des Bouches-du-Rhône auprès de GL Marseille events. Cette salle se situe :

**PALAIS DES CONGRES DE MARSEILLE**

**Salle Les Goudes**

**Rond-point du Prado**

**Parc Chanot BP 2**

**13266 MARSEILLE CEDEX 08**

**2/ Surface et Configuration :**

La salle des Goudes est située au deuxième étage, a une superficie de 1075 m2. Elle peut contenir 2100 personnes en configuration cocktail ou 968 personnes en configuration repas (tables rondes.)

**3/ Date de l’évenement :**

Cette fête du personnel est organisée le **Vendredi 12 Décembre 2025**, à partir de 18h30.

# ARTICLE V – CORRESPONDANTS

## 

## **1/ Correspondant à la C.P.C.A.M. des Bouches-du-Rhône**

Le correspondant technique pendant l’exécution du présent marché est :

Monsieur Bertrand SILVIN – Responsable de Département du Numérique, du Marketing et de la Communication

* + Tél : 04.91.83.72.75
  + Mobile : 07.63.45.03.66
  + Mail : [bertrand.silvin@assurance-maladie.fr](mailto:bertrand.silvin@assurance-maladie.fr)

et

Madame Emilie BAROLIN – Chargée de communication

* + Tél : 04 88 77 74 51
  + Mobile : 06 64 55 72 74
  + Mail : [701.communication.cpam-marseille@assurance-maladie.fr](mailto:701.communication.cpam-marseille@assurance-maladie.fr)

En cas d’absence, s’adresser à :

Audrey MARTINO Sous-Directrice du Pilotage Stratégique

* + Tél : 04.88.77.74.84
  + Mobile : 06.23.06.77.57
  + Mail : [audrey.martino@assurance-maladie.fr](mailto:audrey.martino@assurance-maladie.fr)

## **2/ Correspondants du titulaire**

Afin de faciliter l’exécution du marché, le titulaire devra indiquer à l’Organisme les coordonnées précises du ou des correspondants de l’entreprise qui assureront le suivi du marché.