

# Dispositions générales de fonctionnement

Le titulaire s'engage à appliquer les méthodes d'exploitation appropriées et garantit des conditions d'installation, d'utilisation et un environnement conforme aux spécifications des caisses.

Il devra en outre veiller à une bonne manipulation des données et paramètres ainsi qu'à leur sauvegarde.

L'établissement ne saurait être tenu responsable d'une mauvaise manipulation entraînant notamment un écrasement du disque ou des mémoires.

Le titulaire assurera la maintenance et l'entretien technique du matériel d'encaissement et de gestion. A cet effet le titulaire contractera un contrat de maintenance. Le titulaire doit signaler sans délai tout dysfonctionnement à l'établissement.

L'établissement pourra modifier le fonctionnement des caisses en avertissant le titulaire un mois avant la mise en place. En cas de modification des paramètres des caisses (règles de gestion), l'établissement communiquera sept jours avant la date d'effet les modifications souhaitées. Ces paramétrages sont à la charge du titulaire.

L'établissement se réserve la possibilité d'accéder à l'ensemble des données et résultats.

Le titulaire est entièrement responsable des bases de données. Il s'engage à prendre toutes les dispositions pour en assurer la sauvegarde et garantir la confidentialité des informations dont il dispose.

Le titulaire est l'interlocuteur principal des usagers pour toute demande de justification des soldes (dont conservation des historiques).

L'établissement doit pouvoir s'assurer que seuls les personnels de l'établissement et les ayants droit bénéficient du système de restauration collective. A cet effet, le titulaire devra fournir à l'établissement mensuellement et le cas échéant ponctuellement la liste des rationnaires et le nombre de repas servis.

Le matériel devra être opérationnel le jour de la prise d'effet du présent marché. Le titulaire est entièrement responsable de la base de données et de ses sauvegardes (y compris la conservation des historiques).

# Aspects réseau pour le renouvellement marché restauration

## Généralités

DIO = Direction Informatique de l'Observatoire

Nous évoquons ici uniquement les restaurants de Paris et Meudon. Le campus de Nançay n'est pas dans le périmètre de la DIO concernant les aspects réseau informatique.

## Connexion des restaurants à l'Internet

Le soumissionnaire a la charge de connecter ses équipements à l'Internet via une « box » opérateur à poser dans les locaux de l'Observatoire de Paris. En aucun cas la DIO ne fournira une connectivité Internet au soumissionnaire, même pour quelques jours en dépannage.

Le soumissionnaire devra gérer l'abonnement avec l'opérateur qu'il souhaite, et avoir un contrat professionnel qui permet une intervention urgente en cas d'avarie.

### Connexion de type 4G/5G

C'est au soumissionnaire de vérifier avec son opérateur si la connexion est faisable dans les bureaux de chaque restaurant de Paris et Meudon.

La DIO attire l'attention du soumissionnaire sur le fait que la couverture 4G/5G est très mauvaise au restaurant de Meudon et que l'expérience a montré que les précédents titulaires ont abandonné toute tentative de connexion de ce type après avoir constaté son non-fonctionnement.

### Connexion de type fibre optique

L'Observatoire de Paris travaille à avoir une PTO (prise terminale optique) dans les bureaux des restaurants de Paris et Meudon, raccordable à un opérateur Internet commercial (Orange, SFR, Bouygues, etc.). Cette prise doit permettre au soumissionnaire de souscrire à une offre de type FTTH/FTTO/FTTE (Fibre to the Home/Office/Enterprise).

À Meudon, la PTO devrait être opérationnelle pour le 01/01/2026.

À Paris, la PTO devrait être opérationnelle courant 2026.

Dans l'attente de ces installations ou en cas de retard, une connexion type xDSL est possible.

### Connexion de type xDSL

Pour un restaurant donné, si une PTO n'est pas disponible, il est possible d'avoir une connexion xDSL. L'expérience des précédents marchés montre que le meilleur endroit pour héberger la box pour un bon fonctionnement du xDSL est le local d'arrivée télécom du campus.

Paris : situé au sous-sol du bâtiment A, local télécom, dans une zone ZRR (zone d'accès restreint).

Meudon : situé au bâtiment 2, local 100t

Nota Bene : l'accès à la zone à régime restrictif (ZRR) est strictement réglementé et les personnels intervenants (personnels du soumissionnaires, personnels de l'opérateur sous-traitant du soumissionnaire, etc.) devront se conformer à cette réglementation. Veuillez noter que toute personne devant entrer dans cette zone devra être soumise à une enquête administrative.

La DIO hébergera la box et fournira le courant électrique, mais non secouru.

La DIO pourra transporter les différents réseaux (VLAN) data, voix, etc. jusqu'au bureau du restaurant et jusqu'aux prises murales appartenant à l'Observatoire de Paris qui desservent les équipements du soumissionnaire.

## Réseau local à l'intérieur d'un restaurant

### Infrastructure existante vs infrastructure à mettre en place

Dans les restaurants de Paris et Meudon, le soumissionnaire devra construire son réseau local avec ses propres moyens. Toutefois, il pourra s'appuyer sur une infrastructure de câblage et de matériel actif qui appartient à l'Observatoire de Paris et qui est maintenue par la DIO.

Le schéma ci-dessous représente le réseau local du restaurant de Paris tel que le titulaire actuel l'a aménagé. Il peut donner au soumissionnaire une bonne idée du partage de l'infrastructure réseau entre le soumissionnaire (en vert sur le schéma) et l'Observatoire de Paris (en rouge).

Les schémas exhaustifs des réseaux sont fournis à la fin de ce document.

### Schéma réseau cantine Paris Convivio (Obs. de Paris)

Version 1.2 du 02/07/2025

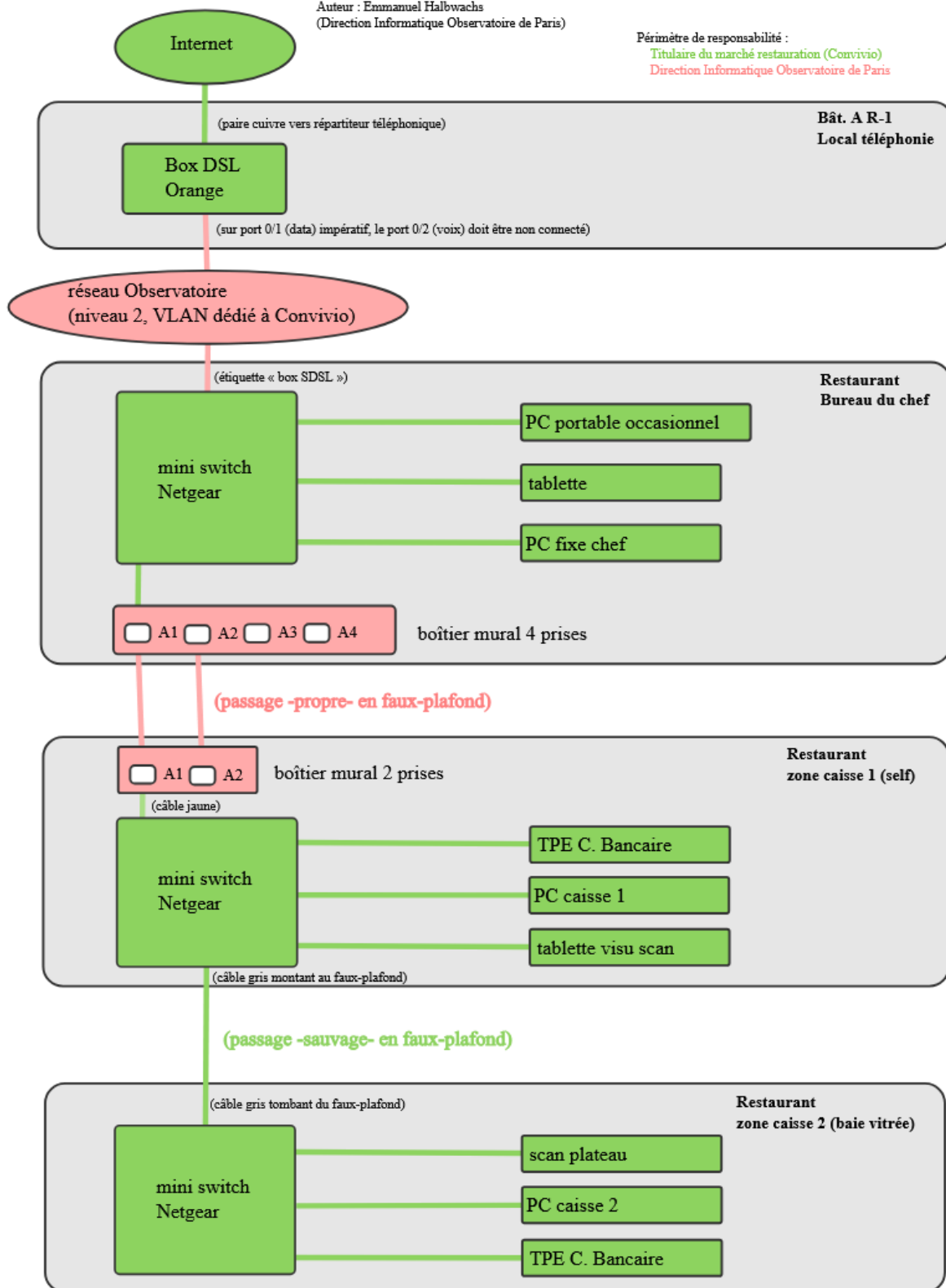
Auteur : Emmanuel Halbwachs

(Direction Informatique Observatoire de Paris)

Périmètre de responsabilité :

Titulaire du marché restauration (Convivio)

Direction Informatique Observatoire de Paris



## **Périmètre de responsabilité**

Le soumissionnaire a la responsabilité de son infrastructure, celle qu'il aura mis en place. L'Observatoire de Paris a la responsabilité de son infrastructure qu'elle met à disposition du soumissionnaire (en rouge sur le schéma).

## **Déroulement de l'installation du nouveau titulaire du marché**

La DIO demande au service informatique du titulaire de prendre contact avec elle au minimum 4 semaines (hors congés de Noël) à l'avance pour une bonne transmission bidirectionnelle des informations techniques.

Pour chaque restaurant de Paris et Meudon, la DIO demande un rendez-vous sur place avec une personne du service informatique du soumissionnaire, compétente en réseau, avant la date du premier service. Ce rendez-vous aura pour but pour le soumissionnaire de prendre connaissance des lieux et des possibilités pour lui en termes d'infrastructure réseau. Ce rendez-vous sera l'occasion de la réalisation par le soumissionnaire d'un schéma réseau (similaire au schéma ci-dessus), faisant clairement apparaître les périmètres de responsabilité de chaque partie. Le jour de l'installation, le soumissionnaire et la DIO devront respecter le schéma préalablement établi.

## **Modalités en cas de panne réseau dans un restaurant en cours de marché**

Lors d'un souci informatique sur l'un des restaurants de Paris ou Meudon, la personne cheffe du restaurant doit suivre les procédures établies par le soumissionnaire. La DIO ne pourra en aucun cas être sollicitée en premier lieu par la personne cheffe du restaurant. Si le support informatique du soumissionnaire suspecte un incident réseau dans le domaine de responsabilité de la DIO (en rouge sur le schéma), il peut contacter la DIO (à l'adresse [admin.dio@obsppm.fr](mailto:admin.dio@obsppm.fr)). La DIO procèdera alors à une levée de doute sur le périmètre de la DIO, à distance dans un premier temps et sur place avec un déplacement si besoin. La DIO n'interviendra pas ailleurs que sur son périmètre.

Pour toute opération hors périmètre et afin de pouvoir assurer la bonne tarification des convives, le soumissionnaire devra pouvoir régler le problème avant le début du service. Si une personne doit intervenir, cette dernière devra être compétente en la matière et rester dans le périmètre défini plus haut par ce CCTP, une fois le périmètre de la DIO sera clairement défini comme hors de cause. Dans le cas contraire, il proposera une solution alternative qui n'entraînera pas de problématique de tarification. Il appartient au soumissionnaire de trouver la solution adaptée sans que l'Observatoire de Paris et ses utilisateurs ne se retrouvent impactés par ces problématiques.

## **Systèmes de badge et Evolutions anticipées**

A l'Observatoire de Paris, les badges cumulent les accès aux sites, ainsi que les accès aux restaurants. La production des badges est réalisée en interne par les personnels de l'Observatoire.

Ces badges seront livrés aux équipes de restauration du prestataire directement sur les deux sites aux restaurants, à hauteur de deux fois par semaine environ. Il appartient au prestataire de délivrer les badges aux rationnaires (personnels Observatoire et partenaires) sur signature.

La technologie actuellement utilisée est le MIFARE Classique. Le prestataire devra fournir un système adapté à cette technologie.

Selon les souhaits d'évolution et les arbitrages futurs de l'établissement, le système de badges pourra évoluer en cours de marché vers du MIFARE DESFire, avec option Fido2/eIDAS, technologie multi-facteur et signature électronique. Le soumissionnaire en sera prévenu dans les meilleurs délais une fois la décision actée. Il appartiendra alors au soumissionnaire de mettre toute action (physique comme le changement des lecteurs ou logicielles, comme les diverses évolutions ou mises à jour nécessaires) pour que la passation des bases de données vers le nouveau système se déroule sans encombre.

# Système d'encaissement

## Encaissement des paiements des usagers par le titulaire

Le titulaire mettra en place les équipements permettant l'encaissement de la part laissée à la charge des usagers et la gestion des données de restauration. Ces équipements devront intégrer la formule « Plateau fractionné » décrite au CCAP, et les usagers devront avoir un compte unique qui leur permet de manger INDIFFEREMMENT sur le site de Paris et de Meudon (même badge, même compte, l'approvisionnement du compte vaudra pour le paiement sur les deux sites).

Les usagers pourront régler leurs repas sous forme d'espèces, de chèque bancaire ou par carte bancaire et créditer leurs comptes individuels de la même façon. Un rechargement du badge sur un site internet sécurisé est exigé.

Ces équipements fournis et mis en place par le titulaire permettront également :

### **La création et distribution des badges, paramétrage des comptes individuels des rationnaires.**

L'établissement est équipé d'un contrôle d'accès informatisé et chaque rationnaire est déjà titulaire d'un badge nominatif.

Le matériel de contrôle d'accès est de marque Gunnebo ; il fonctionne avec des lecteurs de badge de proximité type Smart et des badges à puce de type MIFARE (lecture/écriture). La fonction lecture/écriture des badges à mémoire MIFARE permet d'utiliser ces badges simultanément pour plusieurs applications.

L'encodage des badges d'accès à la restauration est de la responsabilité du titulaire. Les catégories de tarification sont communiquées par l'établissement.

Le titulaire prend à sa charge la mise en place des équipements permettant l'encaissement ainsi que la mise à disposition d'un logiciel et du matériel d'encodage des badges. Il présente, sous un délai de 2 semaines à compter de la notification du marché, la procédure d'encodage des badges existants au préalable du lancement du service et des nouveaux badges en cours d'exécution de marché.

Le remplacement du matériel d'encaissement et la maintenance technique (sur les deux sites Paris et Meudon) sont à la charge du titulaire.

*Base de données des utilisateurs, caractéristiques attendues :*

- Export

Le titulaire décrira la ou les procédures pour extraire la base des utilisateurs ainsi que les formats de sortie des données supportés.

- Import

Le titulaire décrira la procédure pour l'ingestion automatique de l'ensemble des utilisateurs et le ou les formats d'entrée associés.

Le titulaire décrira si cette ingestion impose de passer par un outil spécifique tiers et si c'est le cas, sur quel système d'exploitation fonctionne cet outil spécifique.

- Compatibilité LDAP

Le titulaire décrira si la base est inter-façable avec un annuaire LDAP ainsi que les détails associés, le cas échéant.

L'établissement propose au titulaire d'utiliser le réseau interne mis en place et d'assurer une liaison entre les deux sites et une sortie vers l'extérieur (réseau WAN) Sont proposés : deux sous réseaux virtuels (VLAN), un sur chaque site (Paris, Meudon) avec un maximum de 10 adresse IP par site.

L'entrée de ces sous réseaux est filtrée pour qu'ils soient protégés du réseau interne et externe, mais qu'il puisse y avoir communication entre eux ainsi qu'avec le poste de création de badge.

Le réseau sert notamment à interconnecter les deux caisses, les bornes de rechargement, le serveur, les PC des deux gérants, le matériel qui sert à faire les badges.

Le réseau filaire actuellement en place et disponible est le suivant :

### **Meudon**

- Une prise réseau à l'entrée actuellement occupée par la borne de réapprovisionnement
- Une prise réseau en fin de chaîne de service actuellement utilisée par la caisse
- Deux câbles réseau dans le bureau du gérant pour le serveur et le PC du gérant
- Une prise à la cafétéria (actuellement inoccupée)

### **Paris**

- Une prise réseau à l'entrée actuellement occupée par la borne de réapprovisionnement
- Une prise réseau en fin de chaîne de service actuellement utilisée par la caisse
- Un câble réseau dans le bureau du gérant pour son PC

Le titulaire devra obligatoirement s'adapter au réseau filaire actuellement en place. Il pourra être force de proposition en cours d'exécution du marché pour toute évolution du dispositif ; l'établissement restant libre des suites à donner à ces propositions.

### **La gestion des données de restauration par le titulaire.**

Elle concerne :

- Données chiffrées et statistiques de restauration (par administration d'affectation, taux de TVA et catégories de tarification, numéros de badges et noms, date, plateau complet ou fractionné, site de Paris et de Meudon...)
- Prestations (denrées, boissons, cafés)
- Modes d'encaissement.

Le titulaire devra fournir à l'établissement, mensuellement et le cas échéant sur simple demande, la liste, par administration d'appartenance, des catégories de tarification, du taux de TVA, du nom ou du numéro de badge des rationnaires, ainsi que du nombre de repas servis pour chacun d'entre eux, en plateau complet et en plateau fractionné.

**Cette gestion des données de restauration sera à la charge du titulaire, avec un droit de regard et d'accès libre pour le représentant de l'établissement en charge de la restauration sociale à l'ensemble de ces données.**

Par ailleurs cet ensemble :

- Assure le contrôle des opérateurs
- Conserve les historiques
- Édite les listes des programmes, les résultats périodiques, les listes de contrôle.

Le principe des selfs est de recevoir des rationnaires appartenant à plusieurs administrations. Une distinction entre les catégories de rationnaires devra être faite à toutes les étapes de la gestion des données de la restauration et dans la facturation à l'établissement.

## **Utilisation des données personnelles**

Il appartient au soumissionnaire dès la prise de marché de décrire les données personnelles collectées et la façon dont elles seront traitées. Notamment, comment seront importés et gérés les comptes utilisateurs au début, en cours et à la fin du marché ? Quelles mesures seront-elles mises en place pour protéger ces données ?

Sous réserve de l'évolution des sites et des matériels de l'établissement, il pourra être demandé un transfert de données par API. L'établissement s'engage à communiquer au soumissionnaire tout changement ou toute évolution devant impliquer ce changement dans les meilleurs délais.

Enfin, il appartient au soumissionnaire de réaliser ou faire réaliser ces opérations dans le respect strict des normes RGPD en vigueur.

# Schéma réseau cantine Paris Convivio (Obs. de Paris)

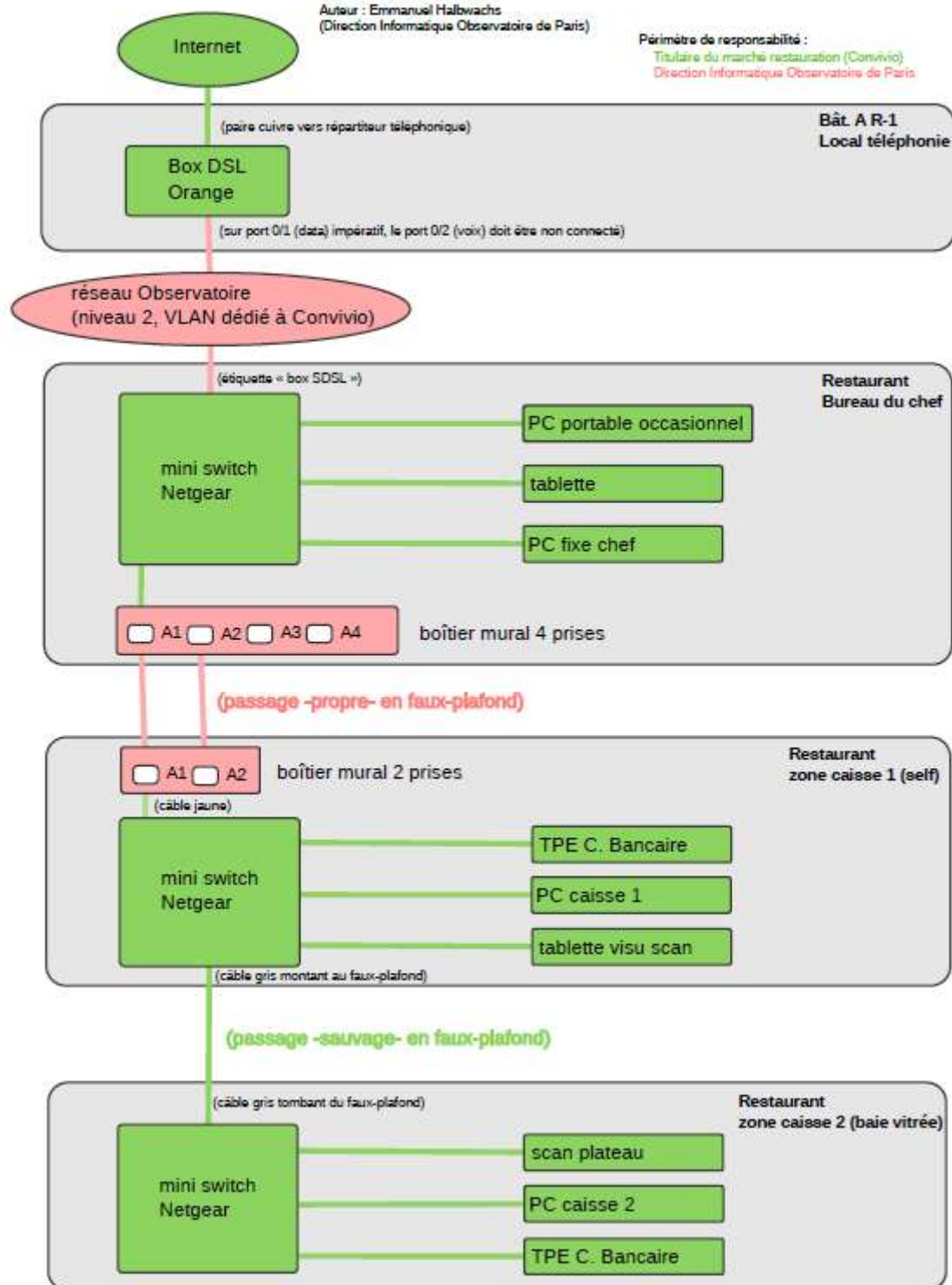
Version 1.2 du 02/07/2025

Auteur : Emmanuel Halbwachs  
(Direction Informatique Observatoire de Paris)

Périmètre de responsabilité :

Titulaire du marché restauration (Convivio)

Direction Informatique Observatoire de Paris



**Schéma réseau cantine Paris Convivio (Obs. de Paris) avec prise fibre optique**

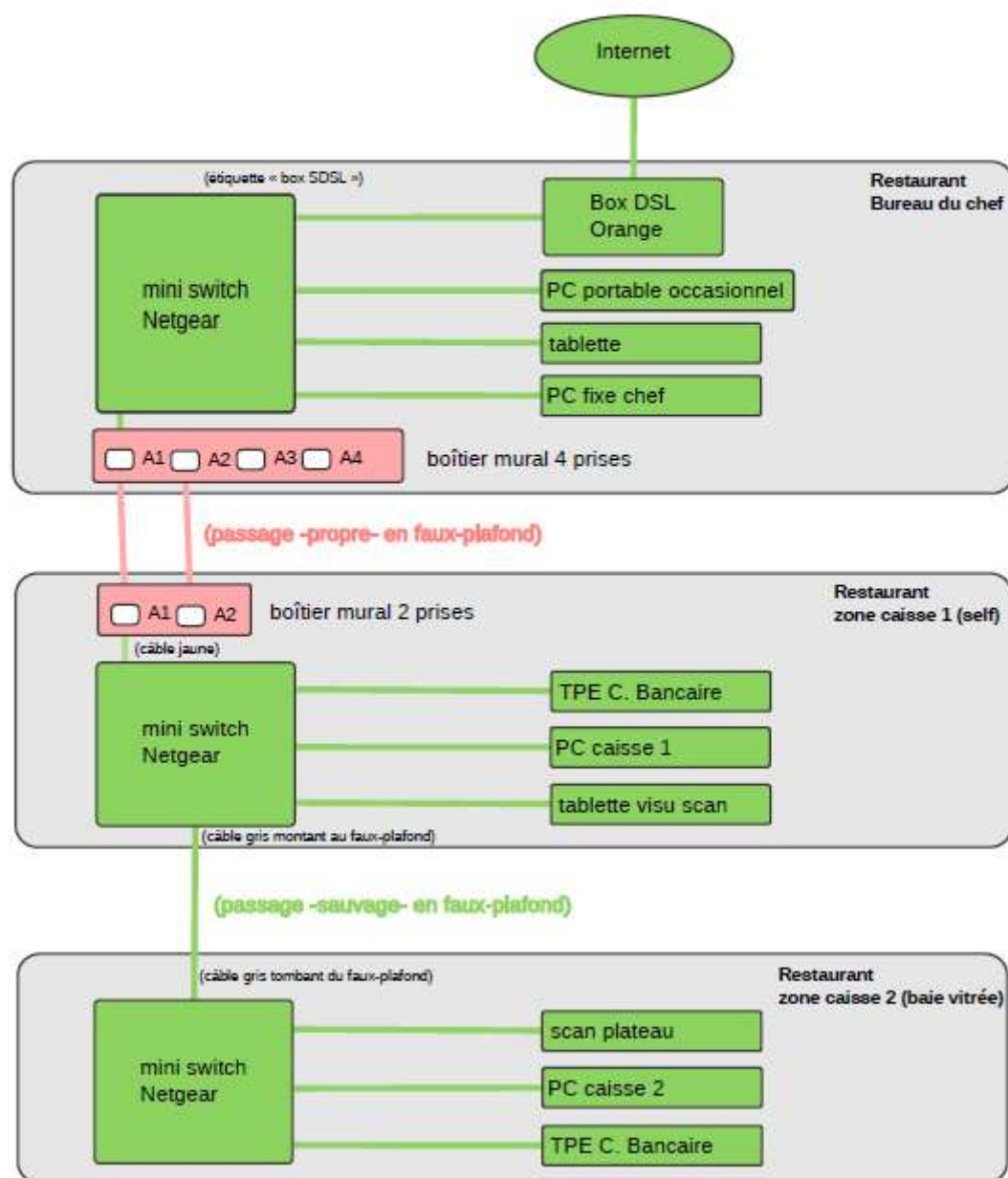
Version 1.0 du 11/07/2025

Auteur : Emmanuel Halbwachs  
(Direction Informatique Observatoire de Paris)

Périmètre de responsabilité :

Titulaire du marché restauration (Convivio)

Direction Informatique Observatoire de Paris



# Schéma réseau cantine Meudon Convivio (Obs. de Paris)

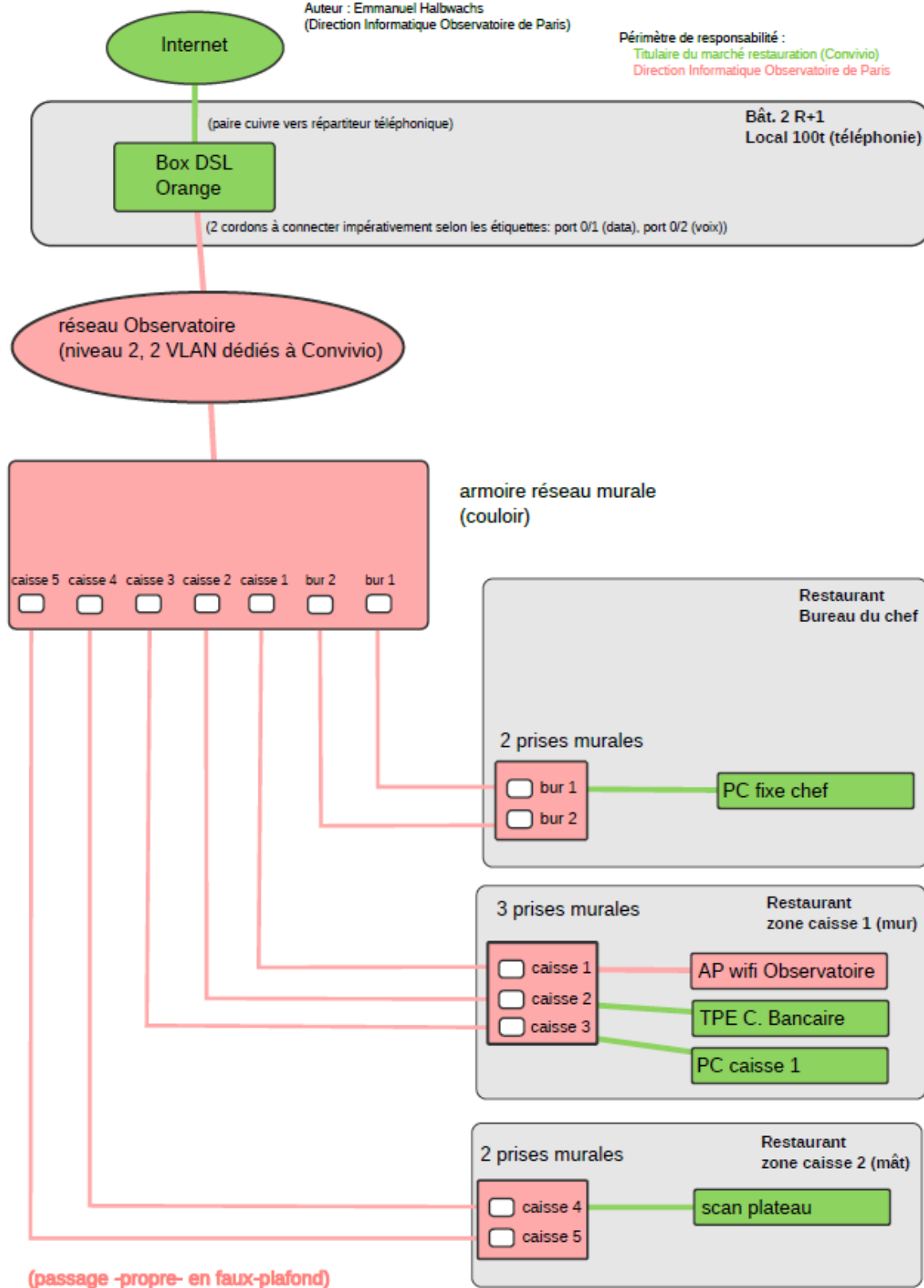
Version 1.0 du 07/07/2025

Auteur : Emmanuel Halbwachs  
(Direction Informatique Observatoire de Paris)

Périmètre de responsabilité :

Titulaire du marché restauration (Convivio)

Direction Informatique Observatoire de Paris



# Schéma réseau cantine Meudon Convivio (Obs. de Paris) avec prise fibre optique

Version 1.0 du 10/07/2025

Auteur : Emmanuel Halbwachs  
(Direction Informatique Observatoire de Paris)

Périmètre de responsabilité :

Titulaire du marché restauration (Convivio)

Direction Informatique Observatoire de Paris

