Procédure formalisée
(Article R2161-2 à R2161-5 du code de la commande publique)

Etabli en vertu de l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 du code de la commande publique et le décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 du code de la commande publique et des dispositions de l'arrêté du 19 juillet 2018, portant règlement sur les marchés des Organismes de Sécurité Sociale du Régime Général

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Mise à disposition, installation et exploitation d'appareils de distribution automatique de boissons chaudes, froides et denrées alimentaires à la Caisse Primaire d'Assurance Maladie du Bas-Rhin
2607-FORM

Caisse Primaire d'Assurance Maladie du Bas-Rhin
16 Rue de Lausanne
67090 STRASBOURG Cedex

SOMMAIRE

ARTICLE 1 OBJET 3
ARTICLE 2 DUREE DU MARCHE 3
ARTICLE 3 DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS 3
3.1 DEFINITIONS DES PRESTATIONS – SITES DE STRASBOURG ET ILLKIRCH 4
3.2 DEFINITIONS DES PRESTATIONS – SITE D'HAGUENAU 4
3.3 DEFINITIONS DES PRESTATIONS –SITE DE SELESTAT 4
3.4 PRODUITS PROPOSES 5
ARTICLE 4 RESPONSABLES SITES DE LA CPAM DU BAS-RHIN 8
ARTICLE 5 ENGAGEMENT EN MATIERE DE RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE 9
5.1 CARACTERES GENERAUX DES PRODUITS 10
5.2 CARACTERISTIQUES MINIMALES DES MATERIELS PROPOSES 10
5.3 MODES DE PAIEMENT 10
ARTICLE 6 CONDITIONS TARIFAIRES 10
6.1 AFFICHAGE DES PRIX 10
6.2 PRIX PRATIQUES 10
ARTICLE 7 CONDITIONS ET MODALITES D'OCCUPATION 11
7.1 LIEUX OCCUPES 11
7.2 CONTRAINTES D'INSTALLATION LIEES AUX EQUIPEMENTS 11
7.3 AMENAGEMENTS, INSTALLATIONS, ENTRETIEN ET MAINTENANCE DES MATERIELS 12
7.4 HYGIENE ET SECURITE 13
ARTICLE 8 DOCUMENTATION TECHNIQUE 13
8.1 LES BORDEREAUX DE LIVRAISONS 14
8.2 LES CERTIFICATS DE CONTROLE 14
ARTICLE 9 LIVRAISON / INSTALLATION 14
ARTICLE 10 FOURNITURE DES FLUIDES ET ENERGIE 14
ARTICLE 11 EXIGENCES DE SECURITE 15
ARTICLE 12 EMMENAGEMENT ET DEMENAGEMENT 15
12.1 EMMENAGEMENT ET DEMENAGEMENT DES MATERIELS 15
12.2 LIBERATION DES EMPLACEMENT ET REMISE EN ETAT 15
12.3 ÉTAT DES LIEUX 15
ARTICLE 13 DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL ET A LA PRESTATION 16
ARTICLE 14 MAINTENANCE DES DISTRIBUTEURS ET REAPPROVISIONNEMENT DES PRODUITS 16
14.1 ENTRETIEN ET MAINTENANCE 16
14.2 APPROVISIONNEMENT ET REASSORT 17
14.3 DEPANNAGE 17
ARTICLE 15 QUALITE ET CONFORMITE DES PRODUITS DISTRIBUES 17
15.1 QUALITE ET CONFORMITE DES PRODUITS DISTRIBUES 17
15.2 APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS 17
15.3 INFORMATION DU CONSOMMATEUR 18
ARTICLE 16 SUIVI DU CONTRAT 18
16.1 INTERLOCUTEURS 18
16.2 CONTROLE ET SUIVI 19
16.3 REPORTING 19
16.4 REUNION 19
ARTICLE 17 EVOLUTIONS EN COURS DE MARCHE 20
17.1. EVOLUTION DES SITES 20
17.2. MODIFICATION D'ADRESSE ET D'HORAIRE D'INTERVENTION OU DE LIVRAISON 20
ARTICLE 18 DISPOSITIONS DIVERSES 20
18.1 ANIMATIONS/GRATUITE 20
18.2 RESPONSABILITE SOCIETALE DE L'ENTREPRISE DANS LE CADRE DE L'EXECUTION DU MARCHE 20
18.3 ETAT RECAPITULATIF DES CONSOMMATIONS 20

ARTICLE 1 OBJET

La CPAM du Bas-Rhin souhaite proposer des appareils de distribution automatique de boissons chaudes, boissons fraîches et denrées alimentaires à destination du personnel sur les 5 sites principaux (Strasbourg-Seyboth, Strasbourg-Lobstein, Illkirch, Haguenau et Sélestat).

La date de mise en service des distributeurs sur chaque site sera indiquée dans l'ordre de service.

Site	Adresse
Illkirch	2 impasse du vieux moulin
Strasbourg – Lobstein	2 rue Lobstein
Strasbourg - Seyboth	14 rue Adolphe Seyboth
Haguenau	17 rue du Maréchal Joffre
Sélestat	3A rue des Vosges

Les dates définitives d'installation seront indiquées dans l'ordre de service.

ARTICLE 2 DUREE DU MARCHE

Le marché est passé pour une période de deux ans fermes à compter de sa date de notification.

Il est reconductible deux fois un an au maximum, de manière tacite, pour une période d'un an. La durée totale du marché ne peut excéder quatre ans.

Dans l'hypothèse où le pouvoir adjudicateur ne souhaitait pas reconduire le marché, il lui incombe de respecter un délai de trois mois entre la notification de non-reconduction au titulaire et la fin effective du marché.

ARTICLE 3 DEFINITION GENERALE DES PRESTATIONS

La prestation comprend la mise à disposition à titre gratuit, la livraison, la mise en service et l'entretien des distributeurs ainsi que le réapprovisionnement régulier des produits proposés.

3.1 Définitions des prestations – Sites de Strasbourg et Illkirch

Sites de Strasbourg et Illkirch	Effectif présent sur le site	Nombre de distributeurs	Type de distributeurs	*Consommation 2024**
Strasbourg – Lobstein – Sous-Sol	239	1	Boissons chaudes	Non connue
Strasbourg – Lobstein – Sous-Sol		1	Boissons froides + Snacking	
Strasbourg – Seyboth Réfectoire – RDC	309	1	Boissons chaudes + confiseries	*Acquisition de ce site qu'en 2025*
		1	Snacking	
Strasbourg – Seyboth Tisanerie – 1er étage		1	Boissons froides	
Illkirch Réfectoire – 1er étage	95	1	Boissons chaudes Illkirch	*3 704*
		1	Snacking	*Nouveauté du marché*

Données fournies à titre indicatif par le titulaire du marché actuel

Dans le cadre de l'absence de Restaurant Inter Entreprise, une attention particulière doit être portée à la qualité des produits proposés dans le distributeur automatique "snacking".

3.2 Définitions des prestations – Site d'Haguenau

Site d'Haguenau	Effectif présent sur le site	Nombre de distributeurs	Type de distributeurs	*Consommation 2024**
Haguenau – Sous-sol	136	1	Boissons chaudes	5 655
		1	Boissons froides + Snacking	

Données fournies à titre indicatif par le titulaire du marché actuel

3.3 Définitions des prestations –Site de Sélestat

Site de Sélestat	Effectif présent sur le site	Nombre de distributeurs	Type de distributeurs	*Consommation 2024**
Sélestat	Sera communiqué dans l'ordre de service	1	Boissons chaudes	3 442
		1	Boissons froides + Snacking	2060

Données fournies à titre indicatif par le titulaire du marché actuel

3.4 Produits proposés

3.4.1. Distributeur de denrées alimentaires, de confiseries et de boissons fraiches.

Le Titulaire met à disposition de la CPAM du Bas-Rhin des distributeurs automatiques de confiseries, de denrées alimentaires et de boissons fraiches répondant aux caractéristiques / fonctionnalités suivantes :

Désignation	
Distributeurs automatiques de confiseries et de boissons	• Madeleine, Gâteaux type Bjorg… • Chocolat noir en portion individuelle • Petits sachets de céréales • Compote • Laitage type Skyr, fromage blanc, boisson végétale lactée • Confiserie (Bounty, Kinder…) • Snacking salé : crackers au seigle, pois chiches grillés, chips aux légumes… • Energy balls • Boissons : Kéfir, thé froid, eau aromatisée, eau de coco… • Eau plate / pétillante • Boissons fraîches allégées en sucre • Jus de fruit • Soupes • Fruits de saison • Salade de fruits (en petite coupelle) • Mélange fruits secs, graines
Distributeur automatique de denrées alimentaires et de boissons fraiches	• Viennoiseries • Sandwichs • Pates • Salades • Plat cuisiné. • Eau plate / pétillante • Boissons fraîches allégées en sucre • Jus de fruit
Dispositif monétique	• Monnayeur rendeur (pièces de 1 cent à 2 euros) • Eventuellement, un lecteur de billets. • Système de badges (préciser le type de badge dans l'offre, les badges devront être fournis gracieusement) • Carte bancaire tous les sites hors site Strasbourg – Lobstein Réfectoire • Eventuellement, Tickets restaurant dématérialisés – tous les sites hors site Strasbourg – Lobstein Réfectoire
Alimentation électrique - Branchements	• Branchement sur secteur en monophasé

Le candidat proposera une diversité de produits salés, sucrés et boissons fraiches.

Cette diversité permettra de répondre aux différents moments de consommation avec des produits sains (petit-déjeuner, pause-café, déjeuner rapide, encas de l'après-midi), avec notamment :

- boissons fraîches (Eaux plates et gazeuses, Jus de fruits, smoothies),
- produits "healthy" (Fruits secs, graines, oléagineux),
- produits salés (Sandwichs, wraps, bagels, Salades composées),
- produits sucrés (Barres chocolatées ou céréalières, Viennoiseries, cookies, compotes),
- fruits de saison, salade de fruits.

Le titulaire peut, au cours de l'exécution du marché, proposer de nouveaux produits ou modifier les produits en respectant 50 % de produits sains ayant un nutriscore A ou B.

Ces ajouts ou modifications de produits doivent respecter les spécificités susmentionnées.

Concernant la partie snacking, une attention particulière sera portée sur la valeur nutritionnelle de l'offre proposée.

En effet, la CPAM du Bas-Rhin souhaite que l'offre proposée prenne en compte :
- l'équilibre alimentaire,
- la diversité des régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, végan…).

Les offres proposant des produits issus de l'agriculture biologique, frais et peu transformés seront privilégiées.

Il en sera de même pour les offres faisant apparaitre des solutions d'emballages recyclées ou recyclables.

L'alcool, les produits spiritueux et les boissons énergisantes sont exclus de la composition des produits.

Au titre des prestations associées à la mise à disposition des distributeurs de boissons, le Titulaire en assure l'entretien régulier (nettoyage, gestion des DLC …) ainsi que leur réapprovisionnement selon une périodicité suffisante pour éviter les ruptures.

Pour l'ensemble des distributeurs, un matériel d'occasion pourra être installé.

L'offre sera particulièrement adaptée à la taille du lieu.

Les distributeurs automatiques de denrées alimentaires et de boissons fraiches devront garantir la présence a minima de :
➢ boissons fraîches : 25 % de boissons saines, avec un taux de sucre réduit (hors eau),
➢ denrées alimentaires : 25 % de produits vertueux (bio, circuit court, label rouge, AOP, AOC, IGP, HVE (haute valeur environnementale), produits issus du commerce équitable etc.).

3.4.2 Distributeur de boissons chaudes

Le Titulaire met à disposition de la CPAM du Bas-Rhin des distributeurs automatiques de boissons chaudes répondant aux caractéristiques / fonctionnalités suivantes :

Désignation	Distributeur automatique de boissons chaudes
Types de boissons	• Café avec et sans caféine (court ; long, de base, sans lait) – soluble et en grains • Boissons à base de café (cappuccino) • Boissons chocolatées – de base • Thé (type menthe, citron…)
Gestion du sucre	• Possibilité de doser le sucre de 0 à 3 doses
Labellisation des produits	• Produits contenant pour partie des certifications « commerce équitable »
Typologie des gobelets et mélangeurs	• Matériaux biodégradables (de préférence carton, bois)
Gestion des gobelets	• Les distributeurs mis en place devront permettre la mise en place de mugs afin d'éviter de générer des déchets (pas de système à trappe)
Dispositif monétique	• Monnayeur rendeur (pièces de 1 cent à 2 euros) • Eventuellement, un lecteur de billets. • Système de badges (préciser le type de badge dans l'offre, les badges devront être fournis gracieusement) • Carte bancaire tous les sites hors site Strasbourg – Lobstein Réfectoire • Eventuellement, Tickets restaurant dématérialisés – tous les sites hors site Strasbourg – Lobstein Réfectoire
Alimentation électrique - Branchements	• À Raccorder sur réseau électrique dédié + réseau d'eau froide sanitaire du bâtiment + si possibilité sur le réseau d'évacuation EU

Chaque distributeur devra proposer un bouton "eau chaude" non facturé.

Chaque distributeur pourra proposer un produit issu de l'agriculture biologique ou issu du commerce équitable.

Le dosage en sucre sera à la discrétion du consommateur et sera réglé par défaut à zéro.

La prestation comprendra la mise à disposition de distributeurs automatiques incluant :
- la livraison, l'installation et la mise en service de chaque appareil,
- le titulaire proposera des produits « sans sucre » et sans gobelet par défaut, en cas de demande de boissons avec sucre prévoir un agitateur en bois,
- le candidat devra joindre à son offre le détail des opérations d'entretien (gammes de maintenance : changement filtre, buse…) ainsi que le nombre d'interventions annuelles prévues, ainsi que la fréquence prévisionnelle d'approvisionnement des boissons.

Le titulaire devra transmettre un rapport de maintenance par distributeur et/ou tout contrôle obligatoire.

De plus, les distributeurs devront être équipés :

- d'un détecteur de tasse et d'un réservoir pour le vidage des contenants,
- d'un dispositif d'économie d'énergie et d'eau. Le candidat présentera dans son offre le type de distributeur préconisé (distributeur automatique grand format ou petit format) par point de distribution.

Les contenants utilisés pour le service des boissons chaudes devront privilégier le sans plastique et le recyclable à 100 % ou biodégradables et respecter la règlementation en vigueur et à venir.

Les distributeurs mis en place respecteront une **certaine ergonomie.**

À ce titre, les équipements devront notamment :

➢ être facilement accessibles, avec une hauteur des interfaces de sélection et de paiement compatible avec une utilisation par des personnes à mobilité réduite,

➢ disposer d'un affichage lisible, comprenant des informations claires sur les produits, les prix et les modalités de paiement,

➢ être dotés de commandes compréhensibles et d'une navigation intuitive, limitant les manipulations complexes,

➢ permettre une prise aisée de produits distribués, sans effort excessif, ni risque de blessures.

Le Titulaire met gratuitement à disposition du pouvoir adjudicateur des distributeurs automatiques de denrées alimentaires, boissons fraiches et boissons chaudes.

Cette mise à disposition s'entend sans frais d'installation, de location, de dépose ou de reprise pour la CPAM du Bas-Rhin.

Au titre des prestations associées à la mise à disposition des distributeurs, le Titulaire assure le réapprovisionnement selon une périodicité suffisante pour éviter les ruptures.

De plus, le Titulaire assure pendant toute la durée du marché, la maintenance et l'entretien complet des équipements :

- maintenance préventive et corrective,
- dépannage,
- mise en conformité des distributeurs avec les normes de sécurité et de fonctionnement en vigueur,
- le remplacement des pièces défectueuses ou usées sans surcoût...

Chaque boisson distribuée devra être mentionnée au BPU.

Les prix mentionnés au BPU seront identiques aux prix affichés sur les machines.

ARTICLE 4 RESPONSABLES SITES DE LA CPAM DU BAS-RHIN

Courriel des services généraux : isg.cpam-basrhin@assurance-maladie.fr

Contact des sites de Lobstein et d'Haguenau : Jean-Marc Ho-Lu
☎ 03 88 76 86 41/ 06 34 69 36 53

Contact du site de Seyboth : Joëlle Reinhardt
☎ 03 67 07 90 32 / 06 60 47 63 30

Responsable des sites de Sélestat et Illkirch : Jean-Christophe Thirion
☎ 03 88 58 82 34/ 06 07 57 54 56

ARTICLE 5 ENGAGEMENT EN MATIERE DE RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE

Conformément aux dispositions de l'article L 2112-2 du code de la commande publique, le présent marché comporte des conditions particulières d'exécution prenant en compte des considérations environnementales, liées à l'objet du marché.

A ce titre, le Titulaire s'engage, pendant toute la durée du marché, à respecter les obligations suivantes :

Performance environnementale des prestations

Le Titulaire met en œuvre des moyens permettant de réduire l'impact environnemental de l'exploitation des distributeurs automatiques notamment par :

- l'utilisation de distributeurs à faible consommation énergétique ou équipés de dispositifs d'économie d'énergie,
- l'utilisation de distributeurs à faible consommation d'eau (limitation des purges automatiques…),
- l'optimisation des tournées de réapprovisionnement et de maintenance afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre…

Produits et emballages responsables

Conformément à la loi de transition énergétique pour la croissance verte, le titulaire s'engage à proposer dans la gamme de produits distribués :

- des gobelets en produits biosourcés ou en carton 100 % recyclable,
- des agitateurs biodégradables,
- une part minimale de produits issus de filières durables, équitables, biologiques ou bénéficiant d'un écolabel reconnu,
- des produits privilégiant les emballages recyclables ou compostables.

Le cas échéant, la CPAM du Bas-Rhin pourra demander au prestataire de retirer complètement des machines, les gobelets à usage unique.

Gestion des déchets

Le Titulaire assure la reprise et l'élimination des déchets générés par l'exploitation des distributeurs automatiques dans le respect de la réglementation en vigueur.

L'exploitant devra à proximité de chaque zone mettre en place des poubelles pour la collecte :

- des gobelets ;
- des autres types de déchets.

5.1 Caractères généraux des produits

Le descriptif détaillé de l'ensemble des produits proposés devra être indiqué dans l'offre du candidat.

Le titulaire devra maintenir un niveau constant dans la qualité des prestations offertes (qualité, quantité, diversité…).

Les offres préciseront clairement :
- la qualité des produits proposés,
- les marques proposées,
- les dosages.

Le cas échéant :
- les modes de fabrication pour les produits type "snacking".

Une attention particulière sera portée sur le développement durable (consommation des machines, caractère durable des produits proposés, limitation des déchets).

5.2 Caractéristiques minimales des matériels proposés

Les distributeurs devront respecter l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Ils devront être d'utilisation simple, permettre une sélection aisée des produits et comporter un affichage des prix.

Ils devront obligatoirement être équipés d'un détecteur de tasse et de chute de produit.

Les distributeurs de boissons chaudes seront équipés de systèmes de filtration.

Toutes les commandes des appareils devront être accessibles aux personnes handicapées.

5.3 Modes de paiement

Pour l'intégralité des distributeurs les modes de paiement suivants devront être proposés :
- Monnayeur rendeur (pièces de 1 cent à 2 euros)
- Eventuellement, un lecteur de billets.
- Système de badges (préciser le type de badge dans l'offre, les badges devront être fournis gracieusement)
- Carte bancaire - hormis pour les distributeurs du réfectoire au sous-sol du site Strasbourg - Lobstein
- Eventuellement, Tickets restaurant dématérialisés hormis pour les distributeurs du réfectoire au sous-sol du site Strasbourg - Lobstein

ARTICLE 6 CONDITIONS TARIFAIRES

6.1 Affichage des prix

Sur tous les distributeurs les prix devront être affichés de manière claire et lisible.

6.2 Prix pratiqués

La Caisse Primaire d'Assurance Maladie du Bas-Rhin porte une attention particulière aux prix pratiqués.

Le candidat précisera dans son offre les prix de départ sur lesquels il s'engage.
Ces prix sont fermes pour une durée initiale d'un an.

Ils pourront être révisés à la date anniversaire avec un préavis de 2 mois.

En cas de demande de hausse supérieure à 10 %, la CPAM se réserve le droit de résilier le contrat sans indemnités.

Afin de favoriser l'usage de tasses, une différence minimale de 10 % devra être respectée, tout au long du contrat entre le prix d'une boisson chaude avec tasse et le prix d'une boisson sans tasse.

ARTICLE 7 CONDITIONS ET MODALITES D'OCCUPATION

7.1 Lieux occupés

Les emplacements occupés et les mètres linéaires à disposition pour installation des machines sont indiqués sur les plans d'implantation des distributeurs.

7.2 Contraintes d'installation liées aux équipements

Le soumissionnaire devra s'assurer de l'adéquation des locaux aux contraintes d'installation et de fonctionnement des équipements proposés.

En aucun cas, il ne pourra arguer d'une méconnaissance des lieux pour expliquer un fonctionnement défectueux des équipements.

Le candidat fournira un dossier complet d'exécution contenant l'ensemble des caractéristiques et prestations techniques d'installation des équipements proposés.

Toutes les spécifications supplémentaires apparaissant après la commande et/ou au moment de la livraison, seront à la charge du fournisseur.

Il lui appartient donc d'indiquer préalablement les différents éléments techniques nécessaires au bon fonctionnement des appareils (alimentations en eau, électricité…).

En l'absence de remarque, aucune réclamation ne sera admise en cours d'installation ou après son achèvement : les travaux ou adaptations indispensables seraient alors entièrement à la charge du fournisseur.

7.2.1 Étendue de prestations

Le Titulaire assure, sous sa responsabilité et à ses frais, l'ensemble des prestations nécessaires à la livraison, au raccordement, à l'installation et à la mise en service des distributeurs conformément aux règles de l'art, aux prescriptions du marché et à la règlementation en vigueur.

7.2.2 Raccordement aux réseaux

Le raccordement comprend notamment :

- ➢ le raccordement au réseau d'eau froide sanitaire existant,
- ➢ le raccordement au réseau d'évacuation des eaux usées,
- ➢ le raccordement au réseau électrique.

Les raccordements sont réalisés à partir des points d'attente existants mis à disposition par le pouvoir adjudicateur.

Toute création ou modification substantielle des réseaux existants est exclue du présent marché.

7.2.3 Conformité règlementaire et technique

Le titulaire garantit que les installations et raccordement réalisés sont conformes :

➢ aux normes et réglementation en vigueur notamment celles relatives à l'eau destinée à la consommation humaine, à l'électricité et à la sécurité des installations,

➢ aux prescriptions des fabricants des équipements,

➢ aux exigences du pouvoir adjudicateur.

7.2.4 Essais et mise en service

La mise en service est réalisée après :

➢ vérification de la conformité des raccordements,

➢ réalisation des essais de fonctionnement,

➢ nettoyage et désinfection initiale des équipements,

➢ validation par le pouvoir adjudicateur.

Le Titulaire remédie à ses frais, à toute non-conformité ou réserve constatée lors de l'installation ou de la mise en service.

Il procède également à la remise en état des lieux après intervention (rebouchage, nettoyage, évacuation des déchets…).

7.2.5 Diagnostic préalable obligatoire et visites des sites

Préalablement à toute installation ou raccordement des distributeurs, le titulaire est tenu de réaliser un diagnostic technique préalable obligatoire sur chacun des sites.

À l'issue de la visite, le Titulaire remet un rapport précisant :

➢ les conclusions sur la faisabilité de l'installation,

➢ les éventuelles adaptations ou travaux complémentaires,

➢ les réserves techniques éventuelles,

➢ les préconisations d'implantation…

7.3 Aménagements, installations, entretien et maintenance des matériels

Les distributeurs automatiques et le mobilier proposé devront être en harmonie dans les espaces réservés à cet effet, notamment pour :

- les dimensions,
- le design des machines,
- la signalétique,
- l'éclairage.

Une présentation détaillée de chaque appareil devra figurer dans l'offre des candidats.

Le cas échéant une modélisation de l'habillage sera jointe à l'offre.

La CPAM du Bas-Rhin n'interviendra en aucun cas sur les distributeurs. C'est le prestataire seul qui en aura la charge, il offrira donc une prestation globale. Les appareils demeureront la propriété de ce dernier.

L'installation des distributeurs sera prise en charge techniquement et financièrement par le titulaire.

La CPAM du Bas-Rhin s'engagera à fournir l'eau et l'électricité, et prendra à sa charge les frais s'y afférents.

Concernant l'éventuelle ligne téléphonique pour les transactions carte bancaire et par Tickets Restaurants dématérialisés, la connexion doit être effectuée via la Fibre non production, soit via 4g/5g car les lignes analogiques ont été abandonnées

Le titulaire prendra à sa charge l'ensemble des frais découlant de l'installation et du fonctionnement des appareils.

Le titulaire assure à ses frais l'entretien, les réparations et travaux nécessaires pour maintenir les appareils installés en bon état de marche.

Les réparations, y compris la fourniture et le remplacement des pièces détachées défectueuses, font partie des obligations du titulaire. La maintenance comprend les interventions de maintenance corrective ou de dépannage nécessaire au bon fonctionnement du matériel.

Le candidat indiquera dans son offre ses délais d'intervention en cas de panne.

Le titulaire devra prévoir un appareil de remplacement en cas de panne grave.

7.4 Hygiène et sécurité

Le titulaire assurera lui-même à chaque passage le maintien en bon état d'hygiène et de fonctionnement des distributeurs et de son emplacement. A ce titre, les emplacements où les aliments sont exposés dans l'appareil devront être nettoyés, désinfectés et rincés régulièrement avec des produits d'entretien aux normes alimentaires, tout en respectant l'environnement et les locaux.

Le prestataire devra veiller à la propreté de l'espace à proximité des distributeurs (nettoyage régulier sol et mur notamment en dessous et au dos des distributeurs).

Le titulaire devra :
- respecter strictement la chaine du froid,
- assurer un nettoyage et une désinfection réguliers des distributeurs,
- prendre toutes dispositions pour assurer les conditions d'hygiène dans le cadre de la réglementation sanitaire applicable à son activité.

L'activité devra être conforme aux dispositions réglementaires nationales qui encadrent notamment les règles d'hygiène des aliments remis directement au consommateur et à toutes les règles de sécurité relatives à l'exercice de son activité.

ARTICLE 8 DOCUMENTATION TECHNIQUE

Dès lors qu'une installation sera réalisée par le prestataire, ce dernier devra fournir en amont au référent de la CPAM du Bas-Rhin du site la fiche descriptive et de suivi de l'appareil mentionnant :
- les produits, (avec sa fiche technique),
- le prix de ventes - la fiche technique de chaque machine,
- le numéro d'identification de l'appareil,
- le lieu d'implantation géographique,
- le numéro de téléphone en cas de panne avec le nom du prestataire.

Les appareils devront être en parfait état de marche.

Cette fiche servira de suivi par la CPAM du Bas-Rhin en cas de dysfonctionnement.

Les distributeurs automatiques devront être livrés et installés uniquement sur rendez-vous, en aucun cas pendant les week-ends ou jours fériés.

Tous les documents demandés seront rédigés en langue française.

8.1 Les bordereaux de livraisons

Lors de la mise en place des appareils, une liste détaillée du parc déployé sera transmise **au référent de la CPAM du Bas-Rhin du site.**

Cette liste détaillée devra préciser :
- N° de série de l'appareil
- Emplacement
- Année de 1ère mise en service
- Compteurs (remis à zéro si matériels reconditionnés)
- La nature des opérations de reconditionnement si matériels reconditionné

Les avaries, accidents ou vols durant le transport sont déclarés être sous la responsabilité exclusive du Titulaire.

8.2 Les certificats de contrôle

Le Titulaire s'engage à ne livrer que des fournitures (appareils et consommables) dûment contrôlées, validées et libérées par ses soins conformément aux contrôles qualité qu'il a décrit dans sa proposition.

ARTICLE 9 LIVRAISON / INSTALLATION

Les appareils de distribution automatique de boissons chaudes, froides, de confiseries et alimentaires sont installés par le prestataire, sous sa seule responsabilité, dans les lieux approuvés par la CPAM du Bas-Rhin en parfait état de fonctionnement et à ses risques et périls ainsi que tout le long du marché.

Le matériel proposé doit-être conforme aux dernières normes électriques, d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Les distributeurs seront mis en dépôt gratuitement et installés aux emplacements prévus.

Pour chaque livraison de matériel, conformément à l'article 3 du présent CCTP, le titulaire accompagnera sa livraison d'un bon de livraison sur lequel sera mentionné :
- Numéro de commande,
- La date de livraison,
- Adresse…

ARTICLE 10 FOURNITURE DES FLUIDES ET ENERGIE

Le prestataire bénéficie de la fourniture gratuite des fluides et de l'énergie pour l'exécution de sa prestation.

Il devra veiller que les appareils soient aux normes en vigueur et à en limiter la consommation.

Ils devront être pourvus de LED de préférence.

Le candidat devra fournir une information avec son offre sur l'installation du matériel : alimentation électrique et eau, robinet de sécurité etc (descriptif de la norme), en cas de non-présence du réseau.

ARTICLE 11 EXIGENCES DE SECURITE

La gestion des consommateurs et de leurs achats nécessite un cadrage sécurité pour réduire les risques de vol de paiement électronique et de profilage commercial

Les terminaux de paiement doivent être conformes au standard PCI DSS dans sa dernière version.
Il est interdit de conserver des empreintes ou des copies des badges, même partielles .
Les données utilisées pour la gestion des portefeuilles électroniques doivent être anonymisées, l'association d'un badge avec un agent de la CPAM du Bas-Rhin est à la discrétion de l'Acheteur .
Aucune donnée à caractère personnel des utilisateurs des distributeurs ne doit être traité par le soumissionnaire.
Le profilage individuel des habitudes de consommation est interdit.

ARTICLE 12 EMMENAGEMENT ET DEMENAGEMENT

12.1 Emménagement et déménagement des matériels

L'installation des matériels devra être réalisée dans le respect des normes de sécurité de la réglementation en vigueur.

L'ergonomie des équipements pour une accessibilité aux personnes en situation de handicap sera à respecter.

Les travaux d'installation des machines tels que les raccordements par exemple devront être faits dans les règles de l'art.
Tous les dégâts qui pourraient être causés à cette occasion seront pris en charge par le Titulaire qui devra remettre les lieux dans leur état initial.

Les conditions de déménagement ou de retrait des matériels sont les mêmes que pour une installation.

Les locaux et installations doivent être remis en état si nécessaire avant restitution à la CPAM du Bas-Rhin.

12.2 Libération des emplacement et remise en état

Le prestataire s'engage à laisser, en fin de marché, les locaux en bon état et à faire son affaire des matériels lui appartenant.

12.3 État des lieux

Il est procédé au moment de l'entrée à un état des lieux, dressé contradictoirement entre le Titulaire et les services techniques du site.

Une visite de réception et un procès-verbal contradictoire entre les parties seront établis à l'issue des travaux de réaménagement qui aurait été nécessaire.

De même, au moment de la restitution, il sera procédé à un état des lieux, dressé contradictoirement entre le Titulaire et les services techniques du site.

Une visite de réception et un procès-verbal contradictoire entre les parties seront établis à l'issue de la remise en état éventuelle qui aurait été nécessaire.

ARTICLE 13 DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL ET A LA PRESTATION

Le personnel du Titulaire assurera :

- l'entretien et le nettoyage des équipements et du mobilier mis à disposition. Ceux-ci devront être d'une propreté rigoureuse ; les produits utilisés pour le nettoyage seront conformes aux textes réglementaires,
- le maintien des vitrines à la température prescrite et l'installation, à l'intérieur de celles-ci, en permanence, d'un thermomètre à minimum et maximum, permettant un contrôle aisé,
- l'approvisionnement permanent par une gamme variée de produits dont il garantira l'état de fraîcheur, chaque jour de la semaine, y compris les jours fériés.

Les emplacements des appareils seront déterminés par chaque responsable de site cf article 4 du présent CCTP ou son représentant désigné, afin que les consommateurs puissent y avoir accès sans créer de rassemblement nuisible à la circulation ou au bon ordre des établissements.

Le Titulaire indiquera dans son offre, sa politique d'hygiène (nettoyage, entretien, maintenance), sa politique en matière de développement durable et le nombre de contrôles de type prélèvements qu'il s'engage à faire (a minima en quantité conforme aux normes en vigueur).

En cas de demande, suite à un dysfonctionnement avéré, le Titulaire s'engage à rembourser le client selon une procédure qu'il joindra à son offre (hotline non surtaxée de préférence).

ARTICLE 14 MAINTENANCE DES DISTRIBUTEURS ET REAPPROVISIONNEMENT DES PRODUITS

14.1 Entretien et maintenance

Le prestataire prendra à sa charge les raccordements, les frais de montage, de mise en service et d'installation.

Il devra assurer aussi sous sa responsabilité :

- l'entretien, la réparation et la maintenance des matériels de distribution automatique de boissons chaudes, froides, de confiseries et de produits alimentaires.

Toutes interventions devront être effectuées au maximum dans un délai de **deux jours ouvrés.**
Il disposera de 15 jours ouvrés pour effectuer le remplacement d'un appareil qui ne peut être réparé.

- Le nettoyage, la désinfection des appareils à chaque passage afin de respecter les règles sanitaires,
- Nettoyage complet des appareils en cas de désinsectisation et de dératisation,
- Le prestataire prendra en charge le renouvellement ou le changement des distributeurs lorsque leur état ou le volume des ventes le justifie, après avoir consulté la CPAM du Bas-Rhin.

Le prestataire fournira sa méthodologie de nettoyage des appareils ainsi que le réassort des appareils avec l'effectif.

En cas d'incident affectant le fonctionnement des distributeurs automatiques, le Titulaire doit intervenir dans les plus brefs délais pour rétablir le service.

Il doit également informer la CPAM du Bas-Rhin de la nature de l'incident, des mesures prises pour y remédier et du délai estimé pour le rétablissement complet du service.

Le prestataire présentera dans sa réponse, un planning de maintenance préventive des équipements. Dans le cadre de la maintenance curative, il précisera ses délais d'interventions.

14.2 Approvisionnement et réassort

Le Titulaire s'engage à assurer un approvisionnement régulier et suffisant des distributeurs automatiques afin de garantir la disponibilité des produits.

En cas de rupture de stock, le Titulaire doit également intervenir dans un délai de 24 heures pour réapprovisionner les distributeurs.

Le Titulaire doit également veiller au respect des dates limites de consommation des produits et retirer immédiatement tout produit périmé.

Il fournit également le planning prévisionnel de l'approvisionnement des distributeurs.

14.3 Dépannage

Le prestataire devra assurer une surveillance efficace pour anticiper au maximum les pannes.

Il en précisera les modalités dans son offre.

Le bénéficiaire s'engage à effectuer les dépannages sous 24 h à compter de l'heure de signalement de la panne.

En cas de panne grave d'un équipement, nécessitant une intervention en atelier (immobilisation prolongée de plus de 24h), la société aura obligation de remplacer l'équipement sous 48 H 00.

En cas de non-respect de ces délais, des pénalités seront appliquées conformément à l'article 12 du CCAP.

ARTICLE 15 QUALITE ET CONFORMITE DES PRODUITS DISTRIBUES

15.1 Qualité et conformité des produits distribués

Les boissons et denrées alimentaires proposées devront :

- être conformes à la règlementation en vigueur,
- respecter les dates limites de consommation,
- être stockées et distribuées dans des conditions adaptées,
- être régulièrement renouvelées afin d'éviter toute rupture ou produit impropre à la consommation.

15.2 Approvisionnement des produits

L'approvisionnement des produits devra se faire de manière régulière et continue, de façon à éviter toute rupture de stock.

Le candidat devra indiquer sa fréquence de passage dans son offre.

L'entrée du personnel du Titulaire dans les locaux de la CPAM se fera conformément aux règles de sécurité du lieu. Des badges d'accès seront attribués au titulaire lui permettant d'accéder dans les locaux entre 7 h 00 et 18 h 00, tous les jours d'ouverture de nos sites.

L'ensemble des frais de livraison seront à la charge du Titulaire.

15.3 Information du consommateur

Le Titulaire garantit que :

- les prix sont clairement affichés,
- les informations relatives aux allergènes sont accessibles aux consommateurs,
- l'étiquetage des produits respecte la règlementation en vigueur.

Les étiquettes des produits comportent, en langue française, les mentions suivantes :

- Désignation du produit
- Identification des responsables de la fabrication, du conditionnement et de la commercialisation du produit
- La liste des ingrédients permettant d'identifier les substances à fort risque allergènes (type soja, arachide ou autres)
- La nature des huiles et graisses végétales utilisées, en privilégiant des graisses non hydrogénées
- Le mode d'emploi
- Le poids ou le nombre
- Le nom du pays d'origine
- La date limite de consommation (DLC)
- La date de durabilité minimale (DMC)
- La date de fabrication et identification sur chaque unité
- Estampille sanitaire et indication des allergènes
- La nature des huiles et graisses végétales utilisées, en privilégiant des graisses non hydrogénées

L'alcool et les produits spiritueux sont exclus de la composition des produits.

ARTICLE 16 SUIVI DU CONTRAT

Un suivi rigoureux de l'exécution du marché sera assuré par le Titulaire.

Des réunions de suivi seront régulièrement organisées entre la CPAM du Bas-Rhin et le Titulaire pour évaluer la qualité des prestations et discuter des éventuelles améliorations à apporter.

Le Titulaire devra fournir des rapports périodiques détaillant les activités réalisées, les incidents survenus, les actions correctives mises en place et les résultats des contrôles sanitaires.

Le Titulaire se réserve le droit de réaliser des audits pour vérifier la conformité des prestations aux exigences du présent marché.

16.1 Interlocuteurs

Le titulaire nommera un interlocuteur commercial.

L'interlocuteur sera le point de contact privilégié du Titulaire pour toutes les questions relatives l'exécution des prestations.

Il sera chargé de :

- Coordonner le déploiement des appareils sur tous les sites.
  - Il transmettra aux Services Généraux un planning prévisionnel de déploiement 3 jours après la notification.
  - Il tiendra régulièrement informé le responsable des Services généraux de la CPAM du Bas-Rhin de l'évolution de celui-ci.
  - Il devra assurer le suivi du contrat et des prestations avec réactivité et proximité.
- Communiquer annuellement les statistiques de consommation par distributeur et par site et être force proposition.
- Communiquer annuellement les statistiques de pannes par distributeur et par site.
- Transmettre le relevé de consommation des distributeurs devra être effectué le dernier jour du mois (+/- 3 jours ouvrés)

16.2 Contrôle et suivi

Le Titulaire s'engage à transmettre toute documentation nécessaire à la vérification de la conformité des installations et de produits.

En cas de non-conformité, le Titulaire devra prendre les mesures correctives nécessaires dans un délai de 15 jours.

16.3 Reporting

Le Titulaire est tenu de fournir régulièrement des rapports détaillés.

Ces rapports doivent inclure des informations sur le volume des ventes, les incidents techniques, les interventions de maintenance, ainsi que toute autre demande information demandée par la CPAM du Bas-Rhin.
Les rapports doivent être transmis selon les modalités et la fréquence définies par la CPAM du Bas-Rhin.

16.4 Réunion

Afin d'assurer le bon déroulement et la qualité d'exécution du présent marché, des réunions de suivi, dites réunions de pilotage, seront organisées entre le titulaire du marché et le pouvoir adjudicateur.

Ces réunions auront pour objet notamment :

- le suivi du fonctionnement des distributeurs automatiques, des fontaines et des machines à café de proximité,
- l'état de l'approvisionnement et de la diversité des produits proposés,
- le respect des engagements contractuels (qualité, hygiène, maintenance, délais d'interventions),
- l'analyse des réclamations ou incidents éventuels,
- l'examen des propositions d'améliorations du service…

Les réunions de suivi se tiendront au minimum semestriellement, ou à la demande de l'une des ou l'autre des parties en cas de difficulté particulière.

A l'issu de chaque réunion, un compte rendu écrit sera établi par le titulaire et transmis au pouvoir adjudicateur dans un délai de 15 jours.

Ce compte rendu précisera les points abordés, les décisions prises et, le cas échéant, les actions correctives à mettre en œuvre ainsi que leurs délais de réalisation.

Le non-respect répété des obligations constatées lors des réunions de suivi entrainera l'application des pénalités conformément à l'article 12 du CCAP.

ARTICLE 17 EVOLUTIONS EN COURS DE MARCHE

Le pouvoir adjudicateur a la possibilité de modifier les conditions d'exécution en cours de contrat.

17.1. Evolution des sites

Le contrat doit nécessairement évoluer en fonction de la politique immobilière de la CPAM du Bas-Rhin. C'est pourquoi, des sites pourront être supprimés, modifiés ou ajoutés au marché suite à ces évolutions. Chaque évolution fera l'objet d'un avenant.

17.2. Modification d'adresse et d'horaire d'intervention ou de livraison

Dans le cadre de sa politique de réorganisation et d'adaptation de son réseau d'implantation, la CPAM du Bas-Rhin pourra changer d'adresse au sein d'une même ville ou ses horaires d'intervention ou de livraison pour un site. Chaque modification fera l'objet d'un avenant.

ARTICLE 18 DISPOSITIONS DIVERSES

18.1 Animations/Gratuité

Le candidat pourra mentionner dans son offre s'il souhaite proposer des journées thématiques ou de gratuité pendant l'exécution de son contrat. Le cas échéant, il en détaillera les modalités.

18.2 Responsabilité Sociétale de l'Entreprise dans le cadre de l'exécution du marché

Le candidat mettra en avant dans sa proposition son engagement en faveur de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise dans le cadre de l'exécution du marché.

18.3 Etat récapitulatif des consommations

Le titulaire devra transmettre automatiquement un état des consommations annuel par site, par distributeur et par produit.