



Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Nom de la personne publique	INSTITUT DE FRANCE 23, Quai de Conti 75006 Paris
Représentant du Pouvoir adjudicateur et ordonnateur	Le Chancelier de l'Institut de France
Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article R2191-59 du Code de la commande publique	Le Chancelier de l'Institut de France
Comptable assignataire des paiements	L'agent comptable, receveur des fondations, de l'Institut de France et des cinq Académies
Mode de consultation	APPEL D'OFFRES OUVERT - articles L.2124-2 et R.2124-2 du Code de la commande publique
Groupeement de commandes	Un groupement a été constitué entre les membres suivants : Institut de France, Académie française, Académie des inscriptions et des belles-lettres, Académie des sciences, Académie des beaux-arts et Académie des sciences morales et politiques. <u>Coordonnateur</u> : Institut de France

Objet	Accord-cadre pour la fourniture et gestion de titres restaurant dématérialisés pour les agents de l'Institut de France et des cinq Académies.
Numéro de marché	AC26/6-010
Allotissement	La procédure n'est pas allotie.

AVANT PROPOS

Législation applicable

Cet accord-cadre est conclu en application du Code de la commande publique et de l'Arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services.

Le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE est d'application.

Groupement de commandes

Composé de cinq Académies (Académie française, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Académie des Sciences, Académie des Beaux-Arts et Académie des Sciences morales et politiques) l'Institut de France a été fondé par la Constitution du 5 fructidor an III (22 août 1795), avec pour mission, de « recueillir les découvertes, de perfectionner les arts et les sciences », dans une perspective encyclopédique, après la suppression en 1793 des académies royales.

L'Institut de France et les cinq Académies sont chacune des personnes morales de droit public à statut particulier, placées sous la protection du Président de la République (article 35 de la loi de programme pour la recherche n° 2006-450 du 18 avril 2006 qui leur a donné leur forme actuelle), toute tutelle ministérielle étant supprimée. L'Institut et les Académies s'administrent librement.

Dans le cadre de sa politique sociale, l'Institut de France et les cinq Académies souhaitent faire bénéficier leurs agents de cartes titres-restaurant. Un marché d'une durée de quatre ans a été passé afin de répondre à ce besoin.

Il a été décidé de procéder à son renouvellement.

Le présent marché est passé pour le compte de l'Institut de France, de l'Académie française, de l'Académie des inscriptions et belles-lettres, de l'Académie des sciences, de l'Académie des beaux-arts et de l'Académie des sciences morales et politiques.

À cet effet, une convention de groupement de commandes a été signée par les parties, désignant l'Institut de France en qualité de coordinateur du groupement.

Conformément au règlement financier de l'Institut de France (décret modifié n° 2022-873 du 8 juin 2022 portant approbation de la refonte du règlement financier de l'Institut de France et des Académies), le Chancelier de l'Institut de France est ordonnateur des dépenses.

À ce titre, la personne habilitée à signer le présent marché est Monsieur Xavier Darcos, Chancelier de l'Institut de France, également compétent pour mettre en œuvre les procédures de passation dudit marché.

L'exécution et le suivi opérationnel du marché sont assurés par chacune des entités membres du groupement.

Le siège de l'Institut de France et des Académies est situé au 23, quai de Conti, 75006 Paris.

ARTICLE 2 : MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

2.1 Modalités d'attribution des titres restaurant

L'Institut de France et les Académies renouvellent leur marché des titres restaurant sous un format de carte à puce uniquement.

Les titres-restaurant pourront être utilisés sur l'ensemble du territoire national.

Les titres-restaurant devront être acceptés par le plus grand nombre possible de commerçants.

Le titulaire du marché devra fournir tout au long du marché une liste actualisée des établissements acceptant les titres-restaurant et, le cas échéant, procéder à l'affiliation de nouveaux établissements.

L'agent, sous conditions qu'il dispose d'un contrat de plus de trois mois, choisira (soit au lancement de la mise en place des titres restaurant lors du recrutement initial) s'il souhaite ou non acquérir des titres restaurant et selon les lieux de travail.

Ce choix sera défini pour une année complète à partir de la 1^{ère} distribution.

La demande sera écrite et l'agent devra accepter le nombre total de titres qui lui seront attribués par mois.

Les titres restaurant seront attribués à mois échu.

Le nombre de jours de présence sera calculé selon les deux modalités suivantes :

- soit sur la base d'un forfait de 17 jours par mois ;
- soit calculé au réel après transmission d'un tableau des « services faits » par les responsables de proximité désignés au sein de chacune des 6 entités (Institut et 5 Académies).

Les agents reçoivent les titres restaurant du mois « m » avec la paie du mois « m+1 ».

Un titre-restaurant est attribué par jour réellement travaillé.

Dans le cas du calcul sur la base forfaitaire de 17 jours travaillés par mois, il sera procédé à des régularisations trimestrielles (à la hausse ou à la baisse) pour tenir compte des jours de travail effectivement réalisés. Les jours de travail effectifs varient en fonction du cycle de travail (avec ou sans RTT), des jours de temps partiels, et des absences (congrés annuels, arrêt maladie, RTT ...).

Chaque employeur se réserve la possibilité d'adapter le versement des titres-restaurant aux situations individuelles particulières rencontrées.

Les agents travaillant le dimanche et les jours fériés peuvent disposer de titres restaurant.

Les agents recrutés pour une période inférieure à trois mois sont exclus du dispositif.

La valeur faciale du titre restaurant est fixé à 11,50 € par l'Institut de France et les académies, à compter du 1er octobre 2026.

La participation employeur est de 60% ; soit 6,90 euros à la charge de l'employeur et 4,60 euros à la charge de l'agent par titre-restaurant.

2.2 Evolution de la demande initiale

Au 1^{er} janvier 2026, les effectifs physiques sont de 423 agents au sein de l'Institut et des 5 Académies.

Le nombre de jours travaillés en moyenne est de 202 jours par an et varie selon les cycles de travail et le nombre de jours de RTT.

Sur la base de ce périmètre, et de 202 jours travaillés par an, le volume annuel estimatif de titres-restaurant pour les 6 entités s'élève à 85 446 titres (202 jours * 423 = 85 446).

Le nombre de bénéficiaires, la valeur du titre et la participation employeur pourront être amenés à évoluer au cours de l'exécution du contrat.

En cas de modification, l'Institut de France informe le titulaire du marché dans un délai d'un mois minimum avant sa mise en application par lettre recommandée avec accusé de réception du nouveau montant à porter sur les titres restaurant. Le titulaire devra procéder à la modification à la date indiquée par le pouvoir adjudicateur. La ligne relative à la valeur faciale sera modifiée en conséquence sur le BPU.

Les titres-restaurant pourront être utilisés dans toute la France.

Les titres restaurant devront être acceptés chez le plus grand nombre de commerçants, y compris des commerçants ouverts dimanche et jours fériés.

Le titulaire du marché devra fournir la liste actualisée des établissements acceptant les titres restaurant et faire éventuellement affilier de nouveaux établissements.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS / LIVRAISON DES FOURNITURES

3.1. Conditions générales d'exécution des prestations

Il est attendu que le titulaire exécute les prestations suivantes :

- Fabrication de titres-restaurant sécurisés sous format de carte à puce prépayée et rechargeable et utilisable dans les mêmes terminaux que les cartes bancaires ;

Au démarrage de la prestation : gestion de la commande générale de toutes les cartes et des titres sous format papier et livraison sur site ou au domicile des agents ; le nombre exact de cartes à commander sera transmis au titulaire dès notification du contrat.

A compter du 1^{er} octobre 2026:

- Fabrication des cartes à puce prépayée et livraison sur chaque site prévu au fur et à mesure des recrutements ;
- Gestion du remplacement des cartes ;
- Gestion de la mise en opposition : date d'expiration, détériorations, vol ou perte, autres

Selon les sites et selon les Académies, les conditions d'exécution des prestations diffèrent.

ANNEXE : tableau précisant les sites géographiques et les modalités de gestion

3.2 Livraisons

Les titres restaurant devront être livrés dans des conditions de sécurisation optimale et dans le délai indiqué par le prestataire à l'acte d'engagement.

Les titres-restaurant sont acheminés sous l'entière responsabilité du titulaire du marché qui devra assurer dans les plus brefs délais le remplacement en cas de disparition, destruction, perte ou vol lors du transport.

En cas de perte, vol, disparition ou destruction pendant le transport, le titulaire s'engage à remplacer à ses frais le colis manquant dans un délai maximum de 48 heures.

Il sera demandé :

- Une livraison sur site (ou au domicile des agents) des titres restaurant pour tous les sites concernés dans le tableau mentionné ci-dessus ;
- Les livraisons devront tenir compte des horaires d'ouverture de chaque site ;

Délais maximums :

La date prévisionnelle de début d'exécution du marché est fixée au 1^{er} octobre 2026.

Les délais maximums fixés par le pouvoir adjudicateur sont les suivants :

- ✓ **Chargement des cartes : deux (2) jours ouvrés à compter de l'émission de la commande**
- ✓ **Livraison au domicile de l'agent : sept (7) jours ouvrés à compter de l'émission de la commande.**

Les délais (livraison, traitement des commandes, émission des cartes) sont proposés par le titulaire figurent dans son offre et respectent les délais maximaux des prestations fixés par le pouvoir adjudicateur dans les pièces du marché.

Le titulaire s'engage à transmettre des états récapitulatifs mensuels ainsi que des états détaillés nominatifs par agent et par employeur, et par site.

ARTICLE 4 : DESCRIPTION DETAILLEE DES PRESTATIONS / DISPOSITION TECHNIQUES GENERALES DES FOURNITURES

4.1 Titres-restaurant sous format d'une carte à puce prépayée et rechargeable

- Maquette de la carte soumise à la validation de chacune des entités employeurs (Institut de France et Académies) ;
- Carte plastifiée au format de la carte bancaire
- Carte acceptée sur les terminaux des cartes bancaires
- Carte nominative pour les personnels permanents d'une durée de validité de trois ans avec renouvellement annuel automatique ;
- Possibilité de cartes non nominatives pour les personnels non permanents.
- Possibilité de créer un nouvel agent et de charger sa carte en cours de mois en cas de nécessité, possibilité de suspendre et réactiver le rechargement de la carte à tout moment.
- Paiement au centime près, utilisation du solde journalier en une ou plusieurs transactions, possibilité d'activer le sans contact, paiement en ligne, report automatique du solde sur l'année suivante
- Accès via un site internet ou une application mobile au compte personnel, de manière à pouvoir consulter le solde du jour, le solde total et l'historique des transactions, possibilité de bloquer la carte en cas de perte, vol ou détérioration de la carte et de demander son renouvellement,
- Possibilité de faire des dons à des associations.

Les titres restaurants nominatifs sous format de carte à puce devront être acceptés par les solutions de distribution de repas effectués par les frigo connectés mis à disposition du personnel de l'Institut de France et des Académies.

Les titres devront être utilisables sur toute nouvelle solution future de frigo connectés intégrer les mentions particulières suivantes :

- nom et prénom de l'agent
- nom de l'employeur principal et site concerné
- ainsi que les mentions réglementaires : nom et adresse de l'organisme émetteur

Et plus largement, le titulaire doit s'assurer d'une comptabilité avec :

- les logiciels de paie SAGE et WINPAIE + RH PRELIQ pour le précompte ou le décompte de la part salariale ;
- les logiciels de gestion des absences LUCCA pour les commandes de titres ;
- le frigo connecté POPCHEF.

ARTICLE 5 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE POUR L'EXECUTION DU MARCHÉ

5.1 Moyens humains :

- ✓ Mise à disposition d'un service client pour les agents, du lundi au vendredi, sur des horaires de bureau, par téléphone, mail ou chat ;
- ✓ Mise à disposition d'une équipe dédiée pour les gestionnaires (commande, facturation)
- ✓ Mise à disposition d'un espace client afin de gérer les données personnelles et y faire des modifications sans avoir à passer par une tierce personne (valeur faciale, lieu de livraison, personne référente sur un site, coordonnées...)
- ✓ Mise à disposition d'un guide utilisateur
- ✓ Au moment de la mise en place, formation des gestionnaires et accompagnement dans la communication aux représentants du personnel et aux agents.

- ✓ Reporting sur le taux d'activation des titres-restaurant :

Un compte annuel devra être transmis au plus tard le 31 mars de l'année N+1.

Ce compte devra retracer :

- Le nombre et le montant total des titres commandés durant l'année
- Le nombre de bénéficiaires
- Le nombre de cartes émises
- Les montants approvisionnés sur les cartes
- Un reporting différencié par employeur

5.2 Moyens matériels :

- Les titres restaurant doivent être confectionnés dans les règles de sécurité inhérentes à des valeurs fiduciaires, comme la protection contre les contrefaçons (dispositif permettant un contrôle à posteriori du lieu d'utilisation du titre restaurant) ;
- La prestation devra évoluer dans le temps en fonction des évolutions réglementaires : le soumissionnaire expliquera dans son mémoire technique comment il garantit la prise en compte, le suivi, le développement et la mise en œuvre rapide de ces évolutions ;
- L'émetteur de titres restaurant a une obligation de remboursement des titres qu'il a émis dès la présentation de ces derniers par les restaurants et commerçants qui les ont acceptés comme moyen de paiement dans le cadre de leurs activités commerciales.
- Le prestataire s'engage à souscrire, à ces frais, à une assurance perte, vol ou destruction durant le transport des titres restaurant jusqu'à leur réception par un représentant de l'Institut ou d'une académie.
- Le titulaire du marché s'engage à mettre en place des procédures conformes à la réglementation en matière de protection des données (RGPD) et conformité avec l'annexe 1 du CCAP.