

MARCHE DE FOURNITURES ET DE SERVICES

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES (C.C.T.P.)**

Marché n° 26/2026

**MISE A DISPOSITION DE MACHINES AUTOMATIQUES DISTRIBUANT BOISSONS CHAUDES,
FROIDES ET FRIANDISES, DANS LE SIEGE DE LA CAF DE L'ESSONNE**

POUVOIR ADJUDICATEUR

Caisse d'Allocations Familiales de l'Essonne
2, avenue du Lac 91013 Evry cedex

Le pouvoir adjudicateur est représenté par :

Monsieur le Directeur de la Caisse d'Allocations Familiales de l'Essonne
Monsieur Gaudérique BARRIERE

1 OBJET ET CONTEXTE DE LA CONSULTATION

1.1 OBJET DU MARCHE

La présente consultation porte sur la **mise à disposition de plusieurs** espaces de convivialité équipés de **machines automatiques distribuant boissons chaudes, froides et friandises, dans le siège social de la Caf de l'Essonne.**

Situé au 2 avenue du lac à Evry-Courcouronnes, le siège de la Caf se compose de 3 niveaux (RDJ, RDC et R+1) de plus de 3000 m² chacun. Il s'agit donc d'un immeuble bas avec de larges plateaux densifiés par des espaces de réunions et des espaces de convivialité dans lesquels la Caf prévoit d'installer un dispositif de distributions de boissons chaudes et froides.

Le siège accueille environ 430 personnes dont une moyenne de 200 collaborateurs sur site par jour (les collaborateurs bénéficient jusqu'à trois jours de télétravail).

1.2 PRESENTATION DU SITE Atlantis

Le site Atlantis est un bâtiment de 12 000 m² de 3 étages où près de 430 salariés sont installés. A noter que la Caf de l'Essonne a généralisé le télétravail avec possibilité de choisir une formule hybride allant de 1 à 3 jours de télétravail par semaine.

1.2.1 Présentation des espaces par étage

Le bâtiment est aménagé d'espaces dédiés à la collectivité des salariés et visiteurs de la Caf.

Ces espaces dits collectifs sont des espaces ou lieux uniques qui proposent une prestation ou un service agrémentant le bien-être au travail, ou remplissant une fonction de réception ou de réunion en grand nombre. Ils sont destinés à l'ensemble des salariés et des personnes extérieures.

- **Rez-de-jardin**
 - Un espace de convivialité de 55 m²
 - Un espace de restauration de 200 m²
 - Un espace foyer de 102 m²
- **Le rez-de-chaussée**
 - Hall d'accueil
 - Un point Café
 - Un espace de convivialité de 70 m²



- **Le 1^{er} étage**
 - Un point Café
 - Un espace de convivialité de 70 m²
 - Un espace de coworking de direction

Synthèse des besoins

	Espaces de convivialité	Un espace de restauration	Foyer	Points Café	Accueil personnel	Coworking de direction
RDJ	1 machine haut de gamme 1 machine moyenne gamme	1 snack	1 machine haut de gamme 1 machine moyenne gamme	/	/	/
RDC	1 machine haut de gamme 1 machine moyenne gamme	/	/	1 machine moyenne gamme	1 snack 1 machine moyenne gamme	/
1^{er} étage	1 machine haut de gamme 1 machine moyenne gamme	/	/	1 machine moyenne gamme	/	1 machine moyenne gamme

Type de machine	Nombre
Machines haut de gamme	4
Machines moyenne gamme	8
Snack	2

2 CONTENU DE LA PRESTATION ATTENDUE

2.1 Mise à disposition de machines automatiques distribuant boissons chaudes, froides et friandises du siège sociale de la Caf de l'Essonne :

Le prestataire devra s'engager à offrir les prestations décrites ci-après.

Le prestataire assurera à ses frais :

- La livraison, le montage et la mise en service des machines à boissons et des distributeurs de friandises
- L'approvisionnement des machines à boissons et des distributeurs de friandises
- L'entretien et la gestion totale des machines à boissons et des distributeurs de friandises

2.1.1 MODALITES DE MISE A DISPOSITION

- Le prestataire devra :
 - Se présenter sur site pour une visite préalable de cadrage logistique qui sera planifiée avec la Caf.
 - Prendre les dispositions préalables en termes d'autorisation de circulation, d'accès et de stationnement nécessaires à la 1^{ère} livraison et installation, et aux passages quotidiens
 - Vérifier les accès au regard des dimensions des machines à boissons et du distributeur
 - Assurer la protection des ouvrages (sols, murs, crédences...) préalablement à l'installation des machines à boissons et du distributeur
 - Assurer l'évacuation des cartons, emballages et tout autre déchet lié à vos interventions
 - Ne pas procéder à des percements ou procéder à modification du mobilier présent. Il doit donc s'adapter à l'existant.
- Le prestataire devra assurer :
 - L'approvisionnement un jour sur deux des machines à boissons et du distributeur
 - L'approvisionnement des accessoires associés (touillettes en matière recyclable, sucre)
 - Le nettoyage et l'évacuation des déchets propres à l'installation mise à disposition, le maintien en ordre
- Le prestataire s'engage à :
 - Prendre en charge la collecte et le recyclage des capsules après usage.
 - Laisser les abords des espaces de convivialité et des appareils en état de propreté maximale.

2.1.2 MAINTENANCE ET NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS

- L'hygiène devra être la préoccupation principale du prestataire qui décrira en détails ses prestations en matière de nettoyage des équipements.
- Périodicité :
 - Un opérateur/technicien devra être présent sur le site 3 fois par semaines pour assurer une prestation de qualité. Cette périodicité pourra être ajustée en fonction des niveaux de consommation constatés sur chaque distributeur ou selon appréciation.
- Niveau d'intervention et maintenance préventive :
 - A chaque passage, l'opérateur/technicien, outre le remplissage des distributeurs, devra contrôler le bon fonctionnement de l'appareil et vérifier que les normes d'hygiène sont respectées, à savoir au minimum :
 - Vérification des filtres à café
 - Contrôle de la température de l'eau
 - Contrôle des dates limites de consommation des produits
 - Nettoyage et/ou remplacement si nécessaire des pièces en contact avec les produits alimentaires : bols mixeurs, tuyaux de silicone alimentaire, système d'aspiration, embout de distribution, réceptacle à gobelets etc...
 - Débactérisation
- Délai en cas de panne :
 - En cas de panne ou de tout autre problème technique constaté sur une machine, le prestataire devra intervenir dans la journée de travail à compter du signalement. L'intervention doit être considérée

par le titulaire comme prioritaire.

2.2.1 Offre proposée pour les machines et les distributeurs :

- Boissons chaudes : café, thés en mousseline haut de gamme, boissons chocolatées et lactées diverses. Il sera proposé 2 sortes de café : un café de gamme supérieure et un café moyenne gamme.
 - Café et autres boissons chaudes :
 - Au minimum 3 variétés de café supérieurs ainsi qu'une proposition de café décaféiné sans solution de solvant.
 - Par espace, des machines à poser sur des meubles menuisés (réalisés par la Caf) pour les boissons chaudes avec : une machine dédiée au café supérieur en dosette et une machine moyenne gamme proposant du café moyenne gamme qui peut être en grains ainsi que d'autres boissons chaudes de qualité supérieure (chocolat, cappuccino etc...)
 - Thé :
 - Au minimum 3 variétés de thés : un thé vert, un thé noir et infusion
 - Afin d'optimiser les espaces, le thé doit être intégré (idéalement) dans une des machines à café proposées par le titulaire.

Le candidat devra fournir les fiches techniques de chaque produit qu'il propose, comportant notamment la liste des allergènes.

- Boissons froides et confiseries/snack. Il sera notamment proposé une gamme variée de confiseries classiques et de produits sains et naturels ainsi que des boissons froides.
- Paiement : par carte bleue, par badge « collaborateurs », par badge fourni par le titulaire et/ou par application mobile telle que « Apple Pay »
- Les offres devront privilégier des critères de développement durable affirmés tels que :
 - Des machines et distributeurs à faible consommation électrique,
 - Du café, du thé et du chocolat issus du commerce équitable
 - Le recyclage des capsules et du marc de café...

Dans ce cadre, les candidats sont appelés à détailler précisément la politique de développement durable et de recyclage relative à leurs produits. Par ailleurs, les candidats devront présenter dans le cadre de réponse technique, la présentation de leur politique RSE. Le candidat veille à proposer des produits qui sont issus d'une production respectant les droits humains et l'environnement.

La Caf de l'Essonne, engagée dans une démarche de développement durable, disposant de tasses réutilisables, ne souhaite pas qu'il soit proposé de gobelets.

2.3.1 Les DISTRIBUTEURS A FRIANDISES

Les distributeurs de friandises sont situés dans le hall d'entrée du personnel et dans l'espace restauration

- **Offre proposée par le distributeur :**
 - Boissons froides et confiseries/snack. Il sera notamment proposé une gamme variée de confiseries classiques et de produits sains et naturels.

Paiement : par carte bleue, par badge « collaborateurs », par badge fourni par le titulaire et/ou par application mobile telle que « Apple Pay »

- **Dimensions et emprise disponible :**
 - Environ L75cm x P79 cm x H 183 cm
- **Caractéristiques :**
 - Pour le fonctionnement du distributeur des prises électriques sont prévues.

2.3.2 Machines actuellement en service à la Caf de l'Essonne :

- Moyen gamme : MILANO
- Haut de gamme : GEMINI doté de deux sorties café et 1 Memento dotée de deux sorties café.
Le café actuellement proposé est de la gamme « Nespresso ».

Les machines GEMINI sont équipées d'un distributeur permettant aux collaborateurs qui, suite à leur achat récupèrent la capsule afin de la consommer.

Spécificité de la machine Memento : cette dernière est dans l'espace « foyer », qui est utilisée lors des réunions officielles (par exemple : Conseil d'Administration, réunions avec les élus, les représentants des autorités de tutelles, les partenaires etc...). La Caf de l'Essonne achète donc directement les capsules de café. Cette machine n'est donc pas équipé de distributeur de capsule ni de monnayeur.

La Caf de l'Essonne ne s'engage sur aucun minimum de consommation.

Le candidat qui indiquerait dans sa proposition un minimum de consommation, des objectifs de consommation serait réputé non écrit et inopposable à la Caf de l'Essonne.

La Caf de l'Essonne ne gère pas les consommations.