l'Assurance Maladie
Agir ensemble, protéger chacun
Eure-et-Loir

Caisse Primaire d'Assurance Maladie d'Eure et Loir
11 rue du Dr André Haye – 28000 CHARTRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES C.C.T.P.

APPEL D'OFFRE

Établi en application du code de la commande publique en vigueur au 1er avril 2019 et de l'arrêté du 19 Juillet 2018 portant règlement sur les marchés des Organismes de Sécurité Sociale

LA PROCEDURE DE CONSULTATION UTILISEE EST UNE PROCEDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT EN APPLICATION DES ARTICLES L. 2124-2 ET R. 2124-2, R.2161-1 ET SUIVANTS DU CODE PRÉCITÉ

Marché n° 02-2026

Solution de Restauration sur les sites de la CPAM D'Eure et Loir

Date limite de remise des offres : VENDREDI 27/11/2026 à 18h00

SOMMAIRE

1 OBJET DU MARCHE 3

2 DONNEES ET VOLUMETRIE 3

3 NOMENCLATURE CPV 4

4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRESTATIONS 4

5 SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES DENREES 9

6 LIEU DE REALISATION DES PRESTATIONS 12

7 REUNIONS ET EXECUTION DU MARCHE 15

8 REGLEMENTATION 17

1 OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la fourniture de solution de restauration sur les différents sites de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM) d'Eure et Loir.

Par conséquent, le présent marché est présenté en 1 lot + une prestation supplémentaire éventuelle pour permettre la mise en place de cette offre de restauration.

Le(s) titulaire(s) sont soumis, en permanence, à une obligation de résultat pendant toute l'exécution du marché.

Voici le détail :
- Lot 1 : Location et mise à disposition de frigo connecté sur le siège social de CHARTRES.
Les prestations objet du lot 1 sont exécutées par le titulaire sur le site suivant :

LOT N°1	
Site	**Adresse**
CHARTRES, siège	11 rue du Dr André Haye – 28000 CHARTRES

La prestation souhaitée doit être porteuse d'économie globale (gestion complète de la chaîne d'approvisionnement des repas, limitation des déchets et du gaspillage alimentaire) tout en optimisant à la fois la qualité des produits proposés, le bien-être des convives et la maîtrise des risques induits par la consommation de denrées alimentaires.

- Prestation Supplémentaire Eventuelle : Fourniture et livraison de plats préparés dans les locaux de Lucé de la CPAM d'Eure et Loir.
Les prestations objet de la Prestation Supplémentaire Eventuelle sont exécutées par le titulaire sur le site suivant :

PSE	
Site	**Adresse**
Lucé	27 Rue d'Aquitaine – 28110 LUCE

La prestation souhaitée doit être porteuse d'économie globale (gestion complète de la chaîne d'approvisionnement des repas, limitation des déchets et du gaspillage alimentaire) tout en optimisant à la fois la qualité des produits proposés, le bien-être des convives et la maîtrise des risques induits par la consommation de denrées alimentaires.

2 DONNEES ET VOLUMETRIE

Au 31/07/2026, la CPAM d'Eure et Loir avait près de 330 agents sur l'ensemble de ses deux sites de Chartres et Lucé, dont près de 268 à son siège (basé à Chartres) et 62 sur son annexe (basée à Lucé).

3 NOMENCLATURE CPV

INTITULE	CPV
Services de fourniture de repas	55520000-0
Distributeurs automatiques	42933000-5

4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRESTATIONS

4.1 Généralités

De manière générale, les prestations attendues constituent une solution de restauration.

Ces prestations s'inscrivent également dans une démarche d'amélioration, de modernisation et de digitalisation (en termes de technologie, de mode de service, de système d'encaissement et d'usage des espaces) de la prestation de restauration proposée aux salariés, via une offre de restauration variée et qualitative, et la mise en place d'une solution de distribution de repas nouvelle génération.

Les prestations attendues dans le cadre du marché sont les suivantes :

- Location et mise à disposition de frigos connectés permettant de récupérer des plats frais à réchauffer à la minute (Lot 1)
- Fourniture et livraison de repas (variés et cuisinés à base de produits frais) froids et à réchauffer à la minute, dans les réfrigérateurs de la CPAM d'Eure et Loir, sur commande sur une plateforme dématérialisée (P.S.E)
- Mise à disposition d'une plateforme dématérialisée de click and collect et de prévisualisation des repas (Lot 1 et PSE)
- Mise en place d'un affichage de proximité (Lot 1)
- Le nettoyage et la maintenance du matériel de restauration du titulaire (Lot 1)

L'ensemble des prestations du marché fait l'objet d'une obligation de résultat.

Chaque titulaire devra proposer un seuil minimum de 20% de plats végétariens tout au long de l'année.

Le ou les titulaires suivent à minima : taux de disponibilité, taux de DLC dépassée, délais d'intervention, taux de satisfaction. Le régime de pénalités est défini au CCAP.

4.2 Spécifications techniques des prestations du lot 1

Dans le cadre du lot 1, le titulaire met à disposition de la CPAM d'Eure et Loir un réfrigérateur « connecté ». Afin de satisfaire à ses obligations de résultat, le titulaire est tenu de mettre à disposition des denrées en nombre suffisant pour restaurer les consommateurs tout en limitant le gâchis alimentaire quotidiennement (du lundi au vendredi).

A cet effet, le réfrigérateur mis à disposition par le titulaire doit être équipé d'un système de paiement permettant de réaliser un encaissement des repas consommés par les convives selon les modalités de paiement suivantes : Carte bancaire et carte titre-restaurant.

Néanmoins, le réfrigérateur connecté pourra ne pas être équipé d'un système de paiement si le titulaire dispose d'un système de rechargement dématérialisé (application et/ou site internet) permettant à l'usager de prévisualiser le contenu du réfrigérateur et de créditer son compte client.

Le réfrigérateur connecté mis à disposition par le titulaire doit également répondre à différentes exigences et aux caractéristiques techniques minimales suivantes :

- Le réfrigérateur garantis une constante disponibilité des composantes entrant dans la composition des menus. Cette disponibilité des repas est rendue possible grâce à la capacité de contenance du réfrigérateur connecté et de leur fréquence de réapprovisionnement indiquées par le ou les titulaires dans leur offre.

- Le réfrigérateur doit répondre aux contraintes techniques de la zone de restauration dans laquelle il est installé. Ainsi, le titulaire est tenu de s'assurer que le réfrigérateur qu'il met à disposition de la CPAM d'Eure et Loir ne nécessitent pas de prises électriques supplémentaires au nombre initialement prévu par la CPAM d'Eure et Loir, ou d'autres équipements techniques dont la zone de restauration ne dispose pas.

- Le titulaire s'assure que le poids à vide et plein du réfrigérateur fourni soit compatible avec la capacité des planchers de l'espace dédié. Le réfrigérateur connecté doit également être installé par le titulaire dans l'espace de restauration de manière à répondre efficacement à cette contrainte.

- Le titulaire assure le strict respect du règlement général sur la protection des données (RGPD).

Le nombre ainsi que l'emplacement des réfrigérateurs connectés est susceptible d'évoluer au cours du marché. La mise à disposition d'un ou plusieurs réfrigérateurs intervient impérativement après l'obtention de l'accord préalable de la CPAM d'Eure et Loir.

Le titulaire doit disposer d'un système de précommande via une application mobile ou web.

La plateforme dématérialisée devra permettre à un agent de sélectionner les denrées de son choix, son mode de règlement (carte bancaire ou carte titre-restaurant).

La commande pourra être réalisée au minimum dans la tranche horaire suivante : 14h à 17h00 la veille de la livraison.

Le titulaire pourra proposer une tranche horaire plus large que celle énoncée ci-haut.

Le titulaire attribuera un code ou un numéro de commande qui sera transmis à l'utilisateur pour identifier sa commande. Ce code ou ce numéro de commande devra être visible sur l'emballage de la commande pour permettre à l'utilisateur de le retrouver facilement dans le réfrigérateur.

Mise à disposition des repas

Le titulaire se charge de la mise à disposition quotidienne des repas du personnel ayant accès à ce type de restauration.

Il met en œuvre tous les moyens nécessaires afin que le processus de livraison des repas s'effectue dans le respect des règles de la chaîne frigorifique, et ne perturbe pas la pause méridienne.

La mise à disposition des repas au sein des réfrigérateurs connectés doit être achevée au plus tard à 11h00 du lundi au vendredi.

Les repas doivent être fournis en nombre suffisant et selon les modalités fixées par le présent CCTP.

Modalités de production des repas

La production des repas fournis par le titulaire ne peut en aucun cas être réalisée sur place.

Le titulaire est tenu de fournir à la CPAM d'Eure et Loir des repas issus d'un processus de fabrication externalisé et doit disposer, à cet effet, d'un laboratoire de production externe à la CPAM d'Eure et Loir.

Exigences relatives aux repas fournis

Le titulaire se charge de la gestion de la production de l'ensemble des repas fournis dans le cadre de la prestation de restauration décrite dans le présent CCTP.

Quel que soit le mode de production des repas retenu par le titulaire (réalisation par ses propres moyens ou recours à un tiers dans le cadre d'une sous-traitance ou cotraitance), ce ou ces derniers sont tenus de privilégier les produits issus de filières courtes d'approvisionnements, BIO, labélisés et issus du commerce équitable, dans leur offre de repas.

Le titulaire fournis impérativement des repas équilibrés et savoureux dont les apports en lipides, glucides simples et acides gras saturés sont contrôlés et limités. Ils doivent être d'une grande qualité nutritionnelle conformément aux recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Le titulaire est tenu de s'assurer que les repas fournis à la CPAM d'Eure et Loir sont produits dans des conditions d'hygiène irréprochables et dans le respect de la réglementation applicable à la convention collective dont relève son entreprise. Pour ce faire, il réalise un suivi régulier de la qualité microbiologique des préparations et doit être en mesure de fournir à tout moment sur demande de la CPAM d'Eure et Loir, les résultats des analyses bactériologiques qu'il a réalisés.

Le titulaire justifie à tout moment, sur demande de la CPAM d'Eure et Loir sa politique de gestion de la production des repas. Il doit à cet effet être en mesure de justifier la provenance des denrées et des fournitures utilisées dans le cadre de la production des repas qu'il fournit à la CPAM d'Eure et Loir.

Encadrement des déchets produits

Le titulaire doit démontrer sa capacité à limiter la production de déchets générés par son service de restauration. À ce titre, il proposera prioritairement des solutions permettant de réduire au maximum les emballages, tant en quantité qu'en impact environnemental, notamment par le recours à des dispositifs de consigne et/ou de recyclage.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre l'ensemble des moyens humains et matériels nécessaires à la bonne exécution des prestations. À ce titre, il devra assurer la mise en place d'un service client accessible cinq (5) jours par semaine, tout au long de l'année, et joignable par téléphone, courrier électronique ou via un service de messagerie instantanée (chat), sur une plage horaire la plus étendue possible, et a minima de 09h30 à 16h00.

Le titulaire garantis un niveau de service constant sur l'ensemble de l'année, y compris pendant les périodes de congés. À cet effet, le personnel intervenant devra être en mesure de justifier de son appartenance à l'entreprise titulaire du marché, par tout moyen approprié (carte professionnelle, badge, ou tout autre justificatif équivalent).

Enfin, le titulaire devra informer préalablement le pouvoir adjudicateur de toute intervention susceptible d'avoir un impact sur l'activité ou l'organisation du personnel de l'organisme contractant.

Affichage

La présentation des menus (repas et prix des repas) est obligatoire et quotidienne, elle doit être complète et non ambiguë. Le convive doit pouvoir effectuer un choix en connaissance de cause et non par dépit ou par manque d'informations suffisantes. L'ensemble des informations concernant un élément présent dans le réfrigérateur doit être affiché directement sur l'emballage ou disponible sur une plateforme dématérialisée (valeurs nutritionnelles, allergènes, ingrédients, préconisation d'utilisation, date de fabrication).

Dans cet objectif, le titulaire s'attache à ce que chaque plat soit dénommé de façon précise.

Ces affichages sont réalisés conformément aux modalités présentées par le titulaire dans son offre.

La distribution de prospectus est par défaut strictement interdite. Les seules actions commerciales menées auprès des consommateurs le seront sur validation de la CPAM d'Eure et Loir.

Maintenance

Le titulaire assure la maintenance préventive et curative des réfrigérateurs connectés, incluant les éléments mécaniques, frigorifiques, électriques, électroniques et les dispositifs de paiement.

La maintenance préventive fait l'objet d'un programme annuel communiqué au pouvoir adjudicateur.

En cas de dysfonctionnement, le titulaire s'engage à intervenir dans un délai maximal de huit (8) heures ouvrées à compter du signalement effectué par le pouvoir adjudicateur par courriel ou tout autre moyen écrit.

L'intervention s'entend comme la prise en charge effective par un technicien qualifié.

En cas d'impossibilité de remise en fonctionnement immédiate, le titulaire informe sans délai le pouvoir adjudicateur des mesures correctives mises en œuvre et du délai prévisionnel de rétablissement.

Lorsque l'indisponibilité totale excède quarante-huit (48) heures ouvrées consécutives, les dispositions financières prévues au CCAP s'appliquent.

L'indisponibilité totale s'entend de l'impossibilité :
- d'accéder aux produits,
- d'effectuer un paiement,
- ou d'utiliser l'équipement conformément aux stipulations du présent CCTP.

En cas d'indisponibilité excédant huit (8) jours ouvrés consécutifs, le titulaire met à disposition, sans surcoût, un équipement de substitution présentant des caractéristiques équivalentes.

4.3 Spécifications techniques de la Prestation Supplémentaire Eventuelle

Le titulaire met à disposition une plateforme dématérialisée (site web, intranet et/ou application mobile) permettant la consultation de l'offre disponible par site et par date de livraison.

La plateforme doit permettre :
- la sélection des denrées par l'agent ;
- le choix du site de livraison ;
- le paiement par carte bancaire et carte titre-restaurant ;

- l'accès à l'historique des commandes ;
- la gestion des réclamations via un module de service après-vente.

Les informations réglementaires obligatoires doivent être accessibles pour chaque produit (liste des ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles, poids/portion, date limite de consommation, conditions de conservation et de remise en température, origine lorsque requise).
Aucun minimum de commande ne pourra être imposé pour assurer une livraison sur un site. Le titulaire assure le strict respect du règlement général sur la protection des données (RGPD). Les données collectées sont limitées au strict nécessaire à l'exécution de la prestation.

La plateforme dématérialisée devra permettre à un agent de sélectionner les denrées de son choix, son mode de règlement (carte bancaire ou carte titre-restaurant) et le site de livraison.

Les commandes devront pouvoir être passées au minimum la veille du jour de livraison avant une heure définie dans l'offre du titulaire.

Mise à disposition des repas

Le titulaire assure la livraison des plats préparés sur l'ensemble des sites mentionnés à l'article 1 du présent CCTP.

Les livraisons doivent :
- respecter strictement la chaîne du froid ;
- être réalisées dans des véhicules adaptés au transport de denrées alimentaires ;
- être conformes à la réglementation sanitaire en vigueur ;
- ne pas perturber le fonctionnement des sites.

Les livraisons doivent être achevées au plus tard à 11h00 du lundi au vendredi.

Le titulaire garantit le respect des températures réglementaires, la traçabilité des lots livrés et le retrait immédiat de tout produit non conforme.

En cas de retard, d'erreur de livraison ou de rupture, le titulaire informe sans délai la CPAM d'Eure et Loir et met en œuvre une solution corrective sans surcoût.

Exigences relatives aux repas fournis

Le titulaire assure la production et/ou l'approvisionnement des repas livrés.
Les repas doivent :

- être équilibrés et conformes aux recommandations du PNNS ;
- présenter une qualité organoleptique satisfaisante ;
- proposer une offre variée incluant quotidiennement au minimum une option végétarienne ;
- limiter les apports en acides gras saturés, sel et sucres simples.

Le titulaire privilégie les produits issus de filières courtes, labellisés et/ou biologiques.

Affichage

La présentation des menus et des prix est obligatoire et quotidienne. Elle doit être complète, lisible et non ambiguë.

Les informations relatives aux ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles, dates limites de consommation et modalités de remise en température doivent être accessibles via l'emballage et/ou la plateforme dématérialisée.

La distribution de prospectus est strictement interdite sauf validation préalable de la CPAM d'Eure et Loir.

Accès

Les prestations du lot se dérouleront aux adresses indiquées à l'article 1 du présent document. Le titulaire et la CPAM d'Eure et Loir déterminera les modalités d'accès pour permettre le bon déroulement des prestations à réaliser.

Service client et traitement des réclamations

Le titulaire met en place un service client accessible cinq jours par semaine.

Les modalités de traitement des réclamations (produit manquant, non-conformité, erreur de commande, retard de livraison) doivent être précisées dans l'offre et garantir une prise en charge rapide et adaptée.

5 SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES DENREES

Objectifs qualificatifs

Les prestations de restauration proposées doivent être suffisamment « agiles » pour s'adapter à une typologie de population captive (consommateur de tous les jours), garantir un modèle économique pérenne, une prestation variée de qualité, au meilleur prix.

Il est attendu une restauration contemporaine, innovante et respectueuse de l'environnement et notamment :

- La garantie d'une offre qualitative en termes de « produits » et d'approvisionnements.
- Des propositions culinaires adaptées aux nouvelles tendances de consommation et répondant aux attentes de « bien-être », de « naturalité », « de plaisir ».

- Une offre permettant de limiter au maximum la production de déchets et le gaspillage alimentaire

Les principaux critères d'exigence de la CPAM d'Eure et Loir relatifs aux prestations exécutées par les titulaires sont les suivants :

- Une fraîcheur d'offre irréprochable,
- Un renouvellement régulier de produits,
- Une constante disponibilité des produits,
- La traçabilité complète des produits livrés et l'état des stocks en temps réel,
- Un coût compétitif (prix des plats protidiques et des périphériques).

Structure d'offre, minimums attendus

Le titulaire de chaque lot propose une offre variée tant pour les plats que pour les périphériques (entrées et desserts).

La variété de l'offre du titulaire de chaque lot tient impérativement compte des exigences de la CPAM d'Eure et Loir relatives à l'élaboration des menus devant être proposés, ainsi que de la saisonnalité des produits qui les composent.

Pour ce faire, le(s) titulaire(s) du lot 1 propose(nt) quotidiennement à minima les prestations suivantes :

N°	Produits	Variété quotidienne	Commentaire
1	ENTREE	3 minimum	Offre froide : Entrées « classiques » et/ou soupe chaude/froide
2	PLAT PRINCIPAL	3 plats du jour minimum	Offre chaude avec possibilité en saison de mettre des plats froids : 1 viande + 1 poisson + 1 plat végétarien. Fabrication externalisée de plats et renouvelés tous les jours. Parmi les accompagnements, à minima, un légume frais et un féculent seront proposés chaque jour.
3	LAITAGE	2 minimum	Offre froide : Yaourts, fromage blanc...
4	DESSERT	2 minimum	Offre froide : Entremets pâtisseries, desserts à base de fruits

Les plats devront être assaisonnés de manière à ne nécessiter aucun ajout de condiment par les convives.

Le titulaire devra changer l'intégralité de son programme au moins une fois par semaine comme suit :

- Carte A : du Lundi au mercredi
- Carte B : du jeudi au vendredi

Par ailleurs, l'ensemble de la carte ne doit pas être identique d'une semaine sur l'autre. Il faut que le titulaire change une partie de sa gamme « plat » chaque semaine.

Le titulaire s'engage à respecter les mesures telles que :

- La saisonnalité des produits ;
- L'intégration de la formulation « produits locaux et de France » notamment en privilégiant les filières courtes et donc la réduction du nombre d'acteurs dans le processus de production et d'approvisionnement ce qui permettra de participer aussi à une juste rémunération des agriculteurs ;
- Le recours à des producteurs exerçant dans l'agriculture biologique en local par exemple (coopératives) ;
- L'utilisation de produits avec des références en Ecolabels officiels ou d'origine biologique ;
- L'interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson/réchauffe/service en matière plastique sauf pour les plastiques pour le contact alimentaire ;
- L'intégration des actions en faveur du réemploi, de la réutilisation, du reconditionnement ou du recyclage des contenants ;
- L'inclusion des valeurs diététiciennes dans la préparation des repas ;
- L'application des ratios ci-dessous dans la production des repas soit :

- l'expérimentation d'un plat végétarien par jour
- l'interdiction des plastiques à usage unique

Afin de permettre le contrôle de ces obligations, le titulaire transmet trimestriellement au pouvoir adjudicateur :

- un état récapitulatif chiffré des achats de denrées par catégorie ;
- la part des produits durables et biologiques exprimée en pourcentage de la valeur totale des achats ;
- les justificatifs nécessaires (certifications, labels, factures fournisseurs).

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander tout document complémentaire permettant de vérifier la conformité aux obligations précitées.

Grammage des repas et contenance des boissons

Le grammage des préparations est cohérent avec les recommandations PNNS (Programme National Nutrition Santé). Ils sont définis par le titulaire et figurent clairement dans la réponse du fournisseur. En tout état de cause, les grammages ne peuvent être inférieurs aux recommandations PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Le titulaire tient impérativement compte des obligations règlementaires applicables à l'affichage de certaines informations notamment :

- L'affichage obligatoire de traçabilité des produits
- Les informations relatives aux allergènes contenus dans les repas
- L'étiquetage nutritionnel.

Le titulaire garantit une traçabilité complète des denrées alimentaires, depuis leur approvisionnement jusqu'à leur distribution. Les documents justificatifs devront être transmis sous 72 heures sur demande du pouvoir adjudicateur.

6 LIEU DE REALISATION DES PRESTATIONS

6.1 Dispositions spécifiques au lot 1

La CPAM d'Eure et Loir met gratuitement à disposition du titulaire un espace lui permettant d'exécuter les prestations objet du marché, pendant toute sa durée d'exécution.

Cet espace dispose par conséquent de l'ensemble des aménagements (salle à manger équipée de mobilier), des équipements techniques (éclairage, prises électriques etc.), nécessaires à la bonne exécution des prestations.

La CPAM d'Eure et Loir assure, sauf cas de force majeure, la mise à disposition de l'eau, de l'électricité et du chauffage. Ces dépenses sont à sa charge.

Le titulaire respecte impérativement les contraintes techniques de l'espace mis à sa disposition par la CPAM d'Eure et Loir. La prestation exécutée doit être entièrement adaptée à l'implantation générale de l'espace de restauration et à sa dotation en matériel.

Le titulaire use des locaux mis à sa disposition par l'Organisme, avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. En cas de dégradation des locaux, la CPAM d'Eure et Loir sera amenée à facturer le prix des interventions de réparation au titulaire.

Le titulaire assure le maintien en parfait état de propreté le passage utilisé pour la livraison des repas s'il est à l'origine d'un désagrément causé.

Modalités de gestion courante de la zone de restauration

Le titulaire est responsable des équipements (réfrigérateur connecté, etc.) qu'il installe dans la zone de restauration, dans le cadre de l'exécution des prestations. A ce titre, il est tenu d'en assurer le nettoyage et l'entretien régulier, afin que les prestations soient exécutées dans les meilleures conditions.

Le nettoyage des tables, et la remise des lieux dans l'état dans lequel ils ont été mis à disposition pour l'exécution des prestations sont à la charge de la CPAM d'Eure et Loir.

L'évacuation et l'enlèvement des déchets résultant du conditionnement et du transport des repas (emballages, cartons, contenants etc.) et autres éléments fournis par le titulaire dans le cadre de la prestation sont à la charge de ce dernier.

La gestion des différents déchets issus de l'exécution des prestations (contenants usagés non réutilisables, restes alimentaires etc.) est toutefois à la charge de la CPAM d'Eure et Loir, qui fournit par conséquent les sacs poubelles et les bacs de collecte nécessaires au conditionnement des déchets. Le remplacement des sacs poubelles, le nettoyage régulier des bacs de collecte utilisés, l'évacuation et l'enlèvement des déchets sont réalisés par la CPAM D'Eure et Loir.

Conditions d'accès et sécurité des locaux

Les accès aux locaux du site et ses abords sont sécurisés et gardiennés.

Les prestations, objet du marché, devant être réalisées dans les locaux du Siège de la CPAM d'Eure et Loir, il appartient au titulaire et à son personnel :

- De se conformer aux consignes générales de sécurité et de respecter le plan d'évacuation,
- De se soumettre aux mesures de sécurité incendie mises en place par le service logistique de la CPAM d'Eure et Loir.

Le service responsable de l'exécution et du suivi du marché auprès de la CPAM d'Eure et Loir indique au titulaire, dès notification du marché ou en cas de changement de responsable, le nom et les coordonnées de la personne chargée de la coordination générale des mesures de prévention et de l'élaboration du plan de prévention.

Le titulaire désigne à cette personne, dès notification du marché ou en cas de changement de responsables, les personnes habilitées et chargées auprès de sa société :

- De la sécurité,
- De l'inspection préalable et de l'analyse des risques,
- De la définition et l'établissement du plan de prévention.

Le plan de prévention est transmis par le titulaire, chaque année, dans les 15 jours suivant la date anniversaire du marché (date de prise d'effet du marché).

Il est organisé, préalablement à l'exécution du marché, une inspection commune des lieux de travail.

Au vu des informations et éléments recueillis lors de l'inspection, le représentant désigné par la CPAM d'Eure et Loir et le titulaire procèdent à une analyse des risques existants.

Un plan de prévention établi en application des articles R4512-6 à R4512-12 du Code du travail est arrêté, établi par écrit et transmis au titulaire.

Le titulaire est tenu de se conformer au règlement intérieur de la CPAM d'Eure et Loir. Dans le cas où un membre du personnel du titulaire est amené à enfreindre ce règlement, la CPAM d'Eure et Loir peut lui refuser l'accès à ses locaux.

Par ailleurs, la CPAM d'Eure et Loir peut demander le remplacement de toute personne ne respectant pas le contenu du règlement intérieur.

Etat des lieux

Un état des lieux de la zone de restauration et de ses abords est contradictoirement établi entre les parties suite à la notification de l'ordre de service de démarrage des prestations.

Les parties procèdent également à un contrôle de l'état des réfrigérateurs connectés du titulaire avant et après leur installation dans l'espace de restauration.

Des contrôles peuvent ensuite être réalisés durant toute la période de validité du marché.

6.2 Dispositions spécifiques de la Prestation Supplémentaire Eventuelle

La CPAM d'Eure et Loir met gratuitement à disposition du titulaire un espace lui permettant d'exécuter les prestations objet du marché, pendant toute sa durée d'exécution.

La CPAM d'Eure et Loir assure, sauf cas de force majeure, la mise à disposition de l'eau, de l'électricité et du chauffage. Ces dépenses sont à sa charge.

Le titulaire use des locaux mis à sa disposition par l'Organisme, avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. En cas de dégradation des locaux, la CPAM d'Eure et Loir sera amenée à facturer le prix des interventions de réparation au titulaire.

Le titulaire assure le maintien en parfait état de propreté les abords utilisés pour la livraison des repas.

Modalités de gestion courante de la zone de restauration

Le nettoyage des tables, et la remise des lieux dans l'état dans lequel ils ont été mis à disposition pour l'exécution des prestations sont à la charge de la CPAM d'Eure et Loir.

L'évacuation et l'enlèvement des déchets résultant du conditionnement et du transport des repas (emballages, cartons, contenants etc.) et autres éléments fournis par le titulaire dans le cadre de la prestation sont à la charge de ce dernier.

La gestion des différents déchets issus de l'exécution des prestations (contenants usagés non réutilisables, restes alimentaires etc.) est toutefois à la charge de la CPAM d'Eure et Loir, qui fournit par conséquent les sacs poubelles et les bacs de collecte nécessaires au conditionnement des déchets. Le remplacement des sacs poubelles, le nettoyage régulier des bacs de collecte utilisés, l'évacuation et l'enlèvement des déchets sont réalisés par la CPAM d'Eure et Loir.

Conditions d'accès et sécurité des locaux

Les accès aux locaux du site et ses abords sont sécurisés et gardiennés.

Les prestations, objet du marché, devant être réalisées dans les locaux du Siège de la CPAM d'Eure et Loir, il appartient au titulaire et à son personnel :

- De se conformer aux consignes générales de sécurité et de respecter le plan d'évacuation, - De se soumettre aux mesures de sécurité incendie mises en place par le service logistique de la CPAM d'Eure et Loir.

Le service responsable de l'exécution et du suivi du marché auprès de la CPAM d'Eure et Loir indique au titulaire, dès notification du marché ou en cas de changement de responsable, le nom et les coordonnées de la personne chargée de la coordination générale des mesures de prévention et de l'élaboration du plan de prévention.

Le titulaire désigne à cette personne, dès notification du marché ou en cas de changement de responsables, les personnes habilitées et chargées auprès de sa société :

- De la sécurité,
- De l'inspection préalable et de l'analyse des risques,
- De la définition et l'établissement du plan de prévention.

Le plan de prévention est transmis par le titulaire, chaque année, dans les 15 jours suivant la date anniversaire du marché (date de prise d'effet du marché).

Il est organisé, préalablement à l'exécution du marché, une inspection commune des lieux de travail

7 REUNIONS ET EXECUTION DU MARCHE

Réunion de démarrage

Dès la notification du marché, une réunion de démarrage est organisée avec le titulaire.

Les participants pour le compte de la CPAM D'EURE ET LOIR sont à minima : un représentant du secteur assurances et marchés, et les représentants désignés par le Directeur de la logistique.

Les noms et la qualité des participants pour le compte du titulaire sont obligatoirement communiqués à la CPAM d'Eure et Loir avant la réunion de démarrage.

Les dates et heures de cette réunion sont communiquées en temps utile au titulaire.

Animation de démarrage et offres promotionnelles

Le ou les titulaires de chaque lot mettront en place un dispositif relatif aux méthodes d'accompagnement au changement afin d'aider à la bonne communication en interne sur la nouvelle offre de restauration. (Par ex : aide à la communication interne avec les liens d'applications/sites pour créer ses comptes en amont ; une signalétique doit être mise en place pour permettre aux agents de comprendre l'utilisation des équipements, de connaitre l'offre proposée et les prix.).

A l'occasion du démarrage ou sur une période donnée d'exécution du marché, les prix des produits peuvent également évoluer à la baisse dans le cadre d'offres de prix promotionnels du titulaire. Il devra donc opérer une communication de ces tarifs promotionnels et donner toutes précisions utiles, et notamment la durée de validité de la promotion et la désignation précise des articles concernés.

Ces offres de prix promotionnels ne peuvent s'appliquer qu'aux seuls articles figurant au marché. A l'expiration de la période promotionnelle, les prix du marché, ajustés le cas échéant, seront de nouveau en vigueur.

Toute proposition évènementielle doit être transmis au pouvoir adjudicateur pour autorisation.

Paramétrage du système de paiement

Dès la date de notification, l'attributaire de chaque lot devra prendre contact avec la CPAM d'Eure et Loir pour mettre en place les modalités de paiement.

Réunions de suivi et reporting

Le titulaire de chaque lot devra assurer un reporting trimestriel permettant le suivi d'indicateurs clés définis ci-dessous :

- La fréquentation de l'équipement (le nombre d'utilisateurs) ;
- Les statistiques des ventes par type de produit vendu notamment le montant du panier moyen ;
- Le respect des engagements en matière de qualité et de diversité de l'offre alimentaire ;
- Les engagements en matière de qualité dans le processus d'approvisionnement ;
- Le gaspillage alimentaire ;
- Toute information supplémentaire requise en cours de marché ;

La CPAM d'Eure et Loir peut transmettre une demande de réunion de suivi dès que nécessaire sur simple courriel. Le titulaire de chaque lot devra se rendre disponible sous peine d'application de pénalités prévues au CCAP.

La CPAM d'Eure et Loir peut demander également un bilan partiel à tout moment à un titulaire qui devra y répondre sous quinzaine.

Le non-respect des clauses liées au reporting peut faire l'objet de pénalités prévues au CCAP.

Contrôle régulier exercé par la CPAM d'Eure et Loir

L'Organisme peut à tout moment procéder à tous les contrôles qu'il juge nécessaires afin de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du présent CCTP.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité du matériel et des équipements installés par le titulaire dans la zone de restauration
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives,
- Quantitatives,
- De fréquence de rotation des plats,
- De présentation des composantes prévues au marché.

Par ailleurs, la CPAM d'Eure et Loir peut contrôler les engagements en matière de développement durable du ou des titulaires de chaque lot. En cas de manquement, le titulaire peut se voir appliquer des pénalités prévues au CCAP.

Enquêtes de satisfaction

Le titulaire organise une enquête de satisfaction auprès des convives a minima au cours du premier trimestre d'exécution des prestations. Cette enquête porte sur tout ce qui a trait à la prestation (qualité des repas, fonctionnement du repas, etc.).

La conduite de cette enquête ainsi que son jour de diffusion sont soumises à validation préalable de la CPAM d'Eure et Loir.

Sur demande simple de la CPAM d'Eure et Loir, la réalisation de l'enquête peut ne pas avoir lieu ou être différée.

Le résultat de ces enquêtes est transmis par mail à l'adresse suivante :

gest-biens.cpam-eure-et-loir@assurance-maladie.fr

Après accord de la CPAM d'Eure et Loir, les résultats pourront être communiqués aux utilisateurs.

8 REGLEMENTATION

Le titulaire de chaque lot doit respecter la législation en vigueur durant l'ensemble de la durée du marché. Il doit également avertir l'Organisme en cas de modification de la législation ayant un impact sur les prestations décrites dans le CCTP sous peine d'une pénalité énoncée au CCAP.

FAIT EN UN SEUL ORIGINAL À CHARTRES LE 22/10/2026 .

Mention manuscrite "Lu et Approuvé"

Lu et approuvé

Signature et Cachet

CAISSE PRIMAIRE
D'ASSURANCE MALADIE
D'EURE-&-LOIR
11, rue du Docteur A. Haye
28034 CHARTRES CEDEX

Fin du CCTP