

CAISSE REGIONALE D'ASSURANCE MALADIE D'ILE DE FRANCE

17/19 Avenue de Flandre – 75954 PARIS CEDEX 19
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

PA N° 018/2025

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

ACCORD CADRE : FOURNITURE DE PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR LA CRAMIF

ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDES PASSE PAR PROCEDURE ADAPTEE EN APPLICATION DES DISPOSITIONS DES ARTICLES L2123-1, R2123-1-3°, R2162-13 ET R2162-14 DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE ENTREE EN VIGUEUR AU 1^{ER} AVRIL 2019.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET	3
ARTICLE 2 : CONTENU ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS	3
2.1 : DEFINITION DES PRESTATIONS	3
ARTICLE 3 - MODALITES D'EXECUTION / DE LIVRAISON	5
3.1 : MODALITES DE COMMANDE	5
3.2 : MODALITES D'ANNULATION DES PRESTATIONS	5
3.3 : MODALITES DE LIVRAISON/RECEPTION	5
3.4 LES LIEUX ET HORAIRES DE LIVRAISON	6
ARTICLE 4 - MODALITES D'EXECUTION	6
ARTICLE 5 – QUALITE DES PRODUITS	7
5.1 : GARANTIE DE LA QUALITE DES PRODUITS ET RESPECT DES NORMES	7
5.2 : COMPOSITION DES PRODUITS	7
ARTICLE 6 – DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE	7
ARTICLE 7 - RECENSEMENT DES DONNEES ACHATS	8

IL EST CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

ARTICLE 1 - OBJET

Le présent accord-cadre a pour objet la réalisation des prestations de traiteur pour l'ensemble des évènements organisés par la CRAMIF.

ARTICLE 2 : CONTENU ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS

2.1 : Définition des prestations

Les prestations sont à destination des agents et administrateurs, des fournisseurs et partenaires de la CRAMIF (chefs d'entreprise, médecins du travail...) et pourront être demandées au traiteur retenu pour couvrir notamment les manifestations suivantes à minima :

- Réunions du Personnel ;
- Réunions des Managers ;
- Réunions des nouveaux Directeurs ;
- Médailles du travail ;
- Séminaires des Directions et autres manifestation etc...

2.2 : ETENDUE ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES PRESTATIONS

- *Lot 1 : Fournitures des prestations de petits déjeuners, pauses (pause, pause-café et goûter gourmand) inclus les galettes*

La fourniture et la livraison de petits déjeuners sont définies dans le bordereau de prix et rappelés comme suit :

- Petit déjeuner avec ou sans boissons
- Petits fours sucrés avec ou sans boissons
- Petits fours salés avec ou sans boissons
- Petits déjeuner Prestige (avec boissons chaudes café et thé + fruits + brioche ou chouquettes)
- Les galettes des rois sont incluses dans le présent lot avec un minimum de 10 personnes.

Toutes les quantités sont définies dans le bordereau de prix.

Le minimum de commande pour la prestation du petit déjeuner est de 10 personnes.

- *Lot 2 : Fourniture de prestations de Buffets déjeunatoire ou dinatoires, de cocktails et de plateaux de repas*

Buffets chauds ou/et froids

La fourniture et la livraison de buffets, chauds ou/et froids, sont définies comme suit :

- **Buffet déjeunatoire / dinatoire simple** : dont les quantités et le contenu sont définis dans le bordereau de prix. Soft, eau plate ou eau minérale gazeuse, Pain, café et thé compris.

- Buffet déjeunatoire / dînatoire supérieur : Il comprend toutes les prestations d'un buffet simple chaud ou froid avec une qualité supérieur (cf. détail dans le Bordereau de prix) Soft, eau plate ou eau minérale gazeuse, Pain, café et thé compris, environ **dix pièces supplémentaires par personnes** (7 salées et 3 sucrées utilisant des produits de saison), Pain, café et thé compris.
- Buffet thématique (type campagnard, scandinave, libanais, antillais...) : constitué de produits frais cuisinés comprenant des entrées, salades, viandes et poissons et végétariens, fromage, desserts, Soft (jus de fruits...), eaux minérales, Pain, café et thé compris.

Cocktails

La fourniture et la livraison de cocktails sont définies comme suit :

- Cocktail /Apéritif (gouter) simple salé ou sucré avec ou sans service (maitre d'hôtel et/ou serveur) : Soft (jus de fruits...), eau plate ou eau minérale et au **minimum huit pièces par personnes** (8 salées ou 8 sucrées) café et thé compris
- Cocktail déjeunatoire supérieur salé et sucré avec ou sans service (maitre d'hôtel et/ou serveur) : Soft (jus de fruits...), eau plate ou eau minérale et **au minimum 20 pièces par personnes** (14 salées et 6 sucrées) utilisant des produits de saison et café et thé compris.

Pour les buffets et les cocktails, le minimum de convives est : 10 personnes.

Plateaux repas

La fourniture et la livraison de plateaux repas (plateau repas simple de qualité ordinaire et plateau repas haut de gamme de qualité supérieure), chauds ou froids, sont définies définies comme suit :

- Les plateaux « repas simple », avec boissons, seront constitués d'une entrée froide, d'un plat principal au choix (poisson ou viande ou végétarien avec accompagnement de saison) fromage, un dessert de saison, eau minérale (plate et gazeuse), petit pain individuel, café et thé compris.
- Les plateaux « repas gamme supérieure (avec une qualité supérieur proposée par le prestataire) seront constitués de deux mise en bouches par personne, une entrée de saison, d'un plat principal au choix (poisson ou viande ou végétarien avec accompagnement de saison), fromage, d'un dessert de saison, eau minérale (plate et gazeuses), petit pain individuel, café et thé compris.

Pour les plateaux repas, le minimum de convives est : 5 personnes.

Les grammages indiqués dans le cadre des prestations s'entendent après cuisson.

Les ingrédients et les allergènes présents dans chaque plat ou pièce ainsi que le pays de provenance de la viande doivent être indiqués à la livraison (étiquette ou liste...).

Les prestations relatives au buffets chaud et repas chaud doivent contenir le matériel de réchauffe nécessaire sans aucune modification du coût des prestations.

L'organisation de l'ensemble des prestations s'entend notamment comme la mise à disposition d'un ou de plusieurs serveurs et ou maitre d'hôtel qualifiés selon les besoins de la CRAMIF.

ARTICLE 3 - MODALITES D'EXECUTION / DE LIVRAISON

3.1 : Modalités de commande

Le bon de commande sera envoyé au **plus tard 72 heures avant (jours ouvrés) pour l'ensemble des prestations.**

Le délai de livraison commence à courir à compter de la date de réception du bon de commande par le titulaire qui en accusera la réception.

Le Pouvoir adjudicateur pourra procéder à des ajustements définitifs du nombre de convives **jusqu'à J-2 avant la réception (jours ouvrés)**. Ces ajustements auront une répercussion à la baisse sur le montant total de la commande dès lors qu'ils porteront sur un nombre de convives inférieur à 10 % du nombre initialement prévu.

Dans le cas où cet ajustement est supérieur au nombre de convives prévus, le prix sera appliqué au nombre de convives ainsi modifié.

3.2 : Modalités d'annulation des prestations

Les prestations pourront être annulées, à la demande de la CRAMIF.

L'organisme contractant préviendra le titulaire de l'annulation de la prestation au minimum 48 heures à l'avance (**jours ouvrés**). Dans le cas où ce délai ne peut être respecté, l'Organisme supportera financièrement le montant de la prestation équivalent aux denrées périssables. Si le délai de 48 heures est respecté, aucun paiement ne sera dû. L'annulation d'une prestation reste exceptionnelle et notamment en cas de force majeure.

3.3 : Modalités de livraison/réception

Chaque bon de commande porte un délai de livraison qui correspond à la date et l'heure d'intervention attendues. La livraison des prestations est effectuée au lieu indiqué sur le bon de commande.

Le Titulaire devra donc prendre les mesures nécessaires pour fournir les prestations et les services demandés dans les délais convenus.

Un bon de livraison sera fourni à la CRAMIF lors de la livraison et comportera les indications suivantes :

- Date,
- Fournisseur/destinataire,
- n° de commande,
- Désignation et référence du bon de commande,
- Quantité fournie.

Il sera remis et signé par la personne ayant sollicité la prestation et vaudra pour service exécuté. Tous les risques relatifs à l'approvisionnement et à la transformation des denrées, au conditionnement, à l'emballage, au transport, au déchargement, à la livraison et à la mise en place incombent au titulaire.

Les produits doivent être conditionnés dans des emballages adaptés aux normes d'hygiène et à la préservation des produits durant le transport. Le conditionnement doit correspondre à la quantité de produits.

Le délai de livraison commence à courir à compter de la date de l'évènement indiqué du bon de commande.

Le candidat devra préciser dans son offre ses dates de fermetures annuelles.

Une réunion semestrielle pourra être prévue par l'Organisme et/ou le Titulaire dans le cadre du suivi de l'exécution de l'accord-cadre.

3.4 Les lieux et horaires de livraison

- Lieu de livraison :
Accueil général (immeuble Flandre) 17-19 avenue de Flandre 75019 Paris
Service Prévention (immeuble Argonne) 17-19 Place de l'Argonne 75019 Paris
Ainsi que d'autres sites dans Paris intramuros et dans les départements d'Ile de France.
- Horaire de livraison : la marchandise doit être mise en place au plus tôt une heure et au plus tard 30 minutes avant le début de la prestation.
Cas particulier des petits déjeuners : pour des prestations de petit déjeuner, la livraison doit intervenir au plus tard à 8H00 du matin.

Conformément à l'article 20.4 du Cahier des Clauses Administratives Générales FCS, un sursis de livraison peut être accordé au titulaire en cas de force majeure.

Les points de livraison peuvent évoluer (ajout et/ou suppression de site) au cours de l'accord-cadre sans entraîner de modification tarifaire de la part du titulaire.

ARTICLE 4 - MODALITES D'EXECUTION

Tout le matériel nécessaire notamment la vaisselle, la verrerie, les couverts, les nappes, la décoration (présentoirs, fleurs etc...), les condiments, le sucre etc., sont inclus dans les prestations. Le matériel doit être repris à la prestation suivante si la prochaine prestation est proche. Exemple (thermos ou matériel de réchauffe).

Il peut être prévu également la location de matériel définie dans chaque bordereau de prix. Lors de chaque sollicitation, d'éventuelles précisions seront apportées par la CRAMIF dans chaque demande de devis ou chaque bon de commande tels que : le lieu, la date, le nombre de personnes, l'heure attendue et les attentes pour les prestations.

Chaque traiteur fournira pour l'ensemble de ses prestations un catalogue détaillé avec différents types de menus. Par catégorie de menus, il pourra présenter jusqu'à 5 à 10 menus différents s'ils le souhaitent.

L'organisation de petits déjeuners, de buffets s'entend comme la mise à disposition d'un ou de plusieurs serveurs et/ou maître d'hôtel qualifiés selon les besoins et, le cas échéant, d'appareils permettant le maintien à température des aliments.

ARTICLE 5 – QUALITE DES PRODUITS

5.1 : Garantie de la qualité des produits et respect des normes

Le prestataire devra garantir la fraîcheur de tous les produits proposés et assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournis.

La chaîne du froid ne devra pas être interrompue. La marchandise sera soit entreposée en chambre froide, soit mise en place entre 30 minutes et 1 heure avant le début de la réception.

Les prestations chaudes devront être livrées en container isotherme.

Le prestataire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur.

Dans le cas où l'Organisme aurait acheté les boissons lui-même, le service sera assuré par la société sans appliquer le droit de bouchon.

5.2 : Composition des produits

A la demande de la CRAMIF, le titulaire devra être en mesure de fournir la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits proposés.

Le titulaire s'engage à utiliser autant que possible des produits de saison et en circuit court. Les buffets et repas devront être faibles en calories et pas trop riches.

ARTICLE 6 – DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Il est souhaité que la prestation fournie par le titulaire s'inscrive dans une démarche de développement durable.

Les règles suivantes s'imposent au titulaire dans le cadre de sa prestation d'approvisionnement.

Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :

- les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement,

Une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent. Le titulaire veillera à optimiser ses déplacements dans un objectif de réduction de leur impact environnemental.

- Concernant les poissons : au-delà de l'application des proscriptions listées ci-dessus, le titulaire privilégiera des espèces de poissons dont la pêche a un faible impact environnemental (cf. spécifications du WWF <https://www.consoguidepoisson.fr/>) ;
- Concernant les œufs : seuls seront utilisés des œufs frais, avec au minimum des œufs provenant d'élevages en plein air. Une certification Label Rouge ou AB serait un plus.

Ces spécifications constituent des minimaux qui sont complétées par les actions supplémentaires présentées par le titulaire en fonction de sa propre politique d'approvisionnement et de développement durable.

Pour chaque prestation, le titulaire doit pouvoir proposer des produits végétariens et privilégier l'utilisation de produits de saison dans les prestations dont le contenu peut varier (par exemple buffet).

Le titulaire doit favoriser le circuit court dans son approvisionnement.

ARTICLE 7 - RECENSEMENT DES DONNEES ACHATS

Sur demande de la CRAMIF, le titulaire de l'accord cadre devra renvoyer à minima 2 fois par année d'exécution, les prestations facturées sur le fichier Excel exploitable.

En effet, dans le cadre du suivi de l'accord-cadre, un recensement des données achats sera réalisé tous les six 6 mois.

Ces demandes sont adressées par mail dès que la période intéressée est échue.