

**CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DES YVELINES
DIRECTION LOGISTIQUE ET INFORMATIQUE
92, AVENUE DE PARIS
78000 VERSAILLES**

**MISE EN RELATION ET GESTION DE COMMANDES TRAITEUR
POUR LA CPAM DES YVELINES**

QUESTIONNAIRE D'EVALUATION

CONSULTATION N° 2025.78.2.2.1.011.00.00.00

SOCIETE :	
------------------	--

Modalité de notation :

Les questions du présent document prévoient quatre catégories de notation susceptibles d'être attribuées à l'issue de l'évaluation. L'évaluateur devra, pour chaque question, sélectionner la note appropriée et en justifier le choix par une déclaration explicative.

Les questions relatives à « *l'évaluation de la plateforme numérique* » seront examinées par un représentant désignée par la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM) chargée de procéder à la commande pour l'évaluation des échantillons, conformément aux dispositions de l'article 10.1 du Règlement de Consultation (RC).

Quant aux questions relatives à « *l'évaluation de la dégustation des produits* », celles-ci seront réalisées par un groupe d'évaluateurs sélectionné par le service des marchés, conformément aux dispositions de l'article 10.1 du Règlement de la Consultation (RC).

I- Évaluation de la plateforme numérique / 10 pts				
Facilité d'utilisation (Note : 2) La simplicité avec laquelle un utilisateur peut naviguer et effectuer des actions sur la plateforme ou le service. Cela inclut une interface claire, une navigation intuitive et un processus de commande fluide qui ne complique pas l'expérience utilisateur.				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
Diversité des services proposés (Note : 2) La variété et l'étendue des offres disponibles, comme un large éventail de menus, différentes prestations ou options personnalisables, permettant de répondre à différents besoins et préférences.				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
Composition des menus (Note : 2) La transparence et la clarté concernant la composition des plats, notamment en matière d'allergènes, d'ingrédients, et de valeurs nutritionnelles, permettant à l'utilisateur de faire des choix éclairés en fonction de ses restrictions ou préférences alimentaires.				

2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
Qualité et fiabilité technique (Note : 1) La performance technique de la plateforme, comprenant une stabilité optimale, une vitesse de chargement satisfaisante et l'absence de bugs ou dysfonctionnements, garantissant une utilisation sans interruption.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
Transparence des prix et devis (Note : 1) La clarté concernant les tarifs, sans coûts cachés, ainsi que la précision des devis fournis avant la validation de la commande, permettant à l'utilisateur de connaître exactement le montant à payer.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
Service client et support (Note : 1) La disponibilité et la réactivité du service d'assistance, ainsi que la qualité de l'aide apportée en cas de questions, problèmes ou besoin d'informations complémentaires.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
Avis et retours d'autres utilisateurs (Note : 1) La présence et la visibilité des évaluations, commentaires ou notes laissés par d'autres clients, permettant d'avoir une idée de la satisfaction générale et de la fiabilité du service.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	

II- Évaluation de la dégustation des produits / 40 pts				
A. Les petits fours (gamme A) Note / 10 pts				
<p align="center">Les petits fours (gamme A) (Note : 2)</p> <p align="center">Aspect visuel Apparence, couleur, texture, présentation</p> <p align="center">L'inspection visuelle permet d'évaluer l'aspect général du produit : sa couleur, sa texture, sa présentation, et son attractivité. Cela permet d'identifier d'éventuels défauts ou anomalies qui pourraient indiquer une détérioration ou une non-conformité.</p>				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
<p align="center">Les petits fours (gamme A) (Note : 2)</p> <p align="center">Odeur et arôme Propreté, fraîcheur, absence d'odeurs anormales</p> <p align="center">L'analyse sensorielle de l'odeur consiste à vérifier que le produit dégage une odeur propre, fraîche, et conforme à ses caractéristiques naturelles, sans odeurs désagréables ou inhabituelles pouvant signaler une dégradation ou une contamination</p>				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
<p align="center">Les petits fours (gamme A) (Note : 4)</p> <p align="center">Goût Saveur conforme à la description et sans saveurs douteuses</p> <p align="center">Le test sensoriel du goût consiste à déguster ou faire tester le produit pour s'assurer que la saveur correspond à ce qui est attendu, sans goût amer, rance, ou autre saveur suspecte, garantissant ainsi la qualité gustative.</p>				
4 pts	2 pts	1 pts	0 pts	
<p align="center">Les petits fours (gamme A) (Note : 1)</p> <p align="center">Texture Consistance, fermeté, absence de dégradation</p>				

L'évaluation tactile permet de vérifier la texture : si le produit est ferme, moelleux, ou friable, et si aucune dégradation ou altération n'est présente, ce qui est essentiel pour la qualité et la perception sensorielle.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
Les petits fours (gamme A) (Note : 1) Conditions de stockage Respect des recommandations de stockage Ce point vérifie que le produit a été stocké dans des conditions appropriées (température, humidité, etc.) conformément aux recommandations du fabricant, afin de préserver sa qualité et sa sécurité.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
B. Plateau repas sans restriction alimentaire / 10 pts				
Plateau repas sans restriction alimentaire (Note : 2) Aspect visuel Apparence, couleur, texture, présentation L'inspection visuelle permet d'évaluer l'aspect général du produit : sa couleur, sa texture, sa présentation, et son attractivité. Cela permet d'identifier d'éventuels défauts ou anomalies qui pourraient indiquer une détérioration ou une non-conformité.				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
Plateau repas sans restriction alimentaire (Note : 2) Odeur et arôme Propreté, fraîcheur, absence d'odeurs anormales L'analyse sensorielle de l'odeur consiste à vérifier que le produit dégage une odeur propre, fraîche, et conforme à ses caractéristiques naturelles, sans odeurs désagréables ou inhabituelles pouvant signaler une dégradation ou une contamination				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	

<p align="center">Plateau repas sans restriction alimentaire (Note : 4)</p> <p align="center">Goût Saveur conforme à la description et sans saveurs douteuses</p> <p align="center">Le test sensoriel du goût consiste à déguster ou faire tester le produit pour s'assurer que la saveur correspond à ce qui est attendu, sans goût amer, rance, ou autre saveur suspecte, garantissant ainsi la qualité gustative.</p>				
4 pts	2 pts	1 pts	0 pts	
<p align="center">Plateau repas sans restriction alimentaire (Note : 1)</p> <p align="center">Texture Consistance, fermeté, absence de dégradation</p> <p align="center">L'évaluation tactile permet de vérifier la texture : si le produit est ferme, moelleux, ou friable, et si aucune dégradation ou altération n'est présente, ce qui est essentiel pour la qualité et la perception sensorielle.</p>				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
<p align="center">Plateau repas sans restriction alimentaire (Note : 1)</p> <p align="center">Conditions de stockage Respect des recommandations de stockage</p> <p align="center">Ce point vérifie que le produit a été stocké dans des conditions appropriées (température, humidité, etc.) conformément aux recommandations du fabricant, afin de préserver sa qualité et sa sécurité.</p>				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
C. Plateau repas avec restriction alimentaire / 10 pts				
<p align="center">Plateau repas avec restriction alimentaire (Note : 2)</p> <p align="center">Aspect visuel Apparence, couleur, texture, présentation</p> <p align="center">L'inspection visuelle permet d'évaluer l'aspect général du produit : sa couleur, sa texture, sa présentation, et son attractivité. Cela permet d'identifier d'éventuels défauts ou anomalies qui pourraient indiquer une détérioration ou une non-conformité.</p>				

2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
<p align="center">Plateau repas avec restriction alimentaire (Note : 2)</p> <p align="center">Odeur et arôme Propreté, fraîcheur, absence d'odeurs anormales</p> <p>L'analyse sensorielle de l'odeur consiste à vérifier que le produit dégage une odeur propre, fraîche, et conforme à ses caractéristiques naturelles, sans odeurs désagréables ou inhabituelles pouvant signaler une dégradation ou une contamination</p>				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
<p align="center">Plateau repas avec restriction alimentaire (Note : 4)</p> <p align="center">Goût Saveur conforme à la description et sans saveurs douteuses</p> <p>Le test sensoriel du goût consiste à déguster ou faire tester le produit pour s'assurer que la saveur correspond à ce qui est attendu, sans goût amer, rance, ou autre saveur suspecte, garantissant ainsi la qualité gustative.</p>				
4 pts	2 pts	1 pts	0 pts	
<p align="center">Plateau repas avec restriction alimentaire (Note : 1)</p> <p align="center">Texture Consistance, fermeté, absence de dégradation</p> <p>L'évaluation tactile permet de vérifier la texture : si le produit est ferme, moelleux, ou friable, et si aucune dégradation ou altération n'est présente, ce qui est essentiel pour la qualité et la perception sensorielle.</p>				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
<p align="center">Plateau repas avec restriction alimentaire (Note : 1)</p> <p align="center">Conditions de stockage Respect des recommandations de stockage</p> <p>Ce point vérifie que le produit a été stocké dans des conditions appropriées (température, humidité, etc.) conformément aux recommandations du fabricant, afin de préserver sa qualité et sa sécurité.</p>				

1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
D. Buffets / 10 pts				
<p align="center">Buffets (Note : 2)</p> <p align="center">Aspect visuel Apparence, couleur, texture, présentation</p> <p align="center">L'inspection visuelle permet d'évaluer l'aspect général du produit : sa couleur, sa texture, sa présentation, et son attractivité. Cela permet d'identifier d'éventuels défauts ou anomalies qui pourraient indiquer une détérioration ou une non-conformité.</p>				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
<p align="center">Buffets (Note : 2)</p> <p align="center">Odeur et arôme Propreté, fraîcheur, absence d'odeurs anormales</p> <p align="center">L'analyse sensorielle de l'odeur consiste à vérifier que le produit dégage une odeur propre, fraîche, et conforme à ses caractéristiques naturelles, sans odeurs désagréables ou inhabituelles pouvant signaler une dégradation ou une contamination</p>				
2 pts	1 pts	0,5 pts	0 pts	
<p align="center">Buffets (Note :4)</p> <p align="center">Goût Saveur conforme à la description et sans saveurs douteuses</p> <p align="center">Le test sensoriel du goût consiste à déguster ou faire tester le produit pour s'assurer que la saveur correspond à ce qui est attendu, sans goût amer, rance, ou autre saveur suspecte, garantissant ainsi la qualité gustative.</p>				
4 pts	2 pts	1 pts	0 pts	
<p align="center">Buffets (Note : 1)</p> <p align="center">Texture Consistance, fermeté, absence de dégradation</p>				

L'évaluation tactile permet de vérifier la texture : si le produit est ferme, moelleux, ou friable, et si aucune dégradation ou altération n'est présente, ce qui est essentiel pour la qualité et la perception sensorielle.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	
Buffets (Note : 1) Conditions de stockage Respect des recommandations de stockage Ce point vérifie que le produit a été stocké dans des conditions appropriées (température, humidité, etc.) conformément aux recommandations du fabricant, afin de préserver sa qualité et sa sécurité.				
1 pts	0,5 pts	0,25 pts	0 pts	