

**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**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)**

**CONSULTATION N° 2025.78.2.2.1.011.00.00.00**

Etabli en application du Code de la Commande Publique, en application de l'Article L.2124-2 de ce dernier et de l'Arrêté du 19 juillet 2018 portant réglementation sur les marchés publics 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**

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières comporte 19 feuillets,  
Numérotés de 1 à 19 et deux annexes.









## SOMMAIRE

1. DÉFINITIONS.....	4
2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	4
3. DESCRIPTION DE LA PLATEFORME NUMERIQUE.....	5
4. DESCRIPTION DES PRESTATIONS MINIMALES EXIGÉES.....	6
5. DESCRIPTION DES PRESTATIONS OPTIONNELLES.....	8
6. CONDITIONS DE LIVRAISON ET D'EXECUTION.....	9
7. VÉRIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES.....	13
8. COMPOSITIONS ET QUALITÉ DES PRODUITS.....	13
9. CONSIDERATION ENVIRONNEMENTALE.....	14
10. CLAUSE DE REEXAMEN.....	14
11. HYGIENE ET SÉCURITÉ.....	15
12. RÉUNION DU SUIVI DES PRESTATIONS.....	16
13. PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES.....	17
ANNEXE 1 DU CCTP LISTE DES SITES.....	18
ANNEXE 2 DU CCTP CONSOMMATION TRAITEUR DE LA CPAM DES YVELINES DE L'ANNEE 2024/2025.....	19

## ÉLÉMENTS CLÉS DU MARCHÉ

	Objet du contrat	MISE EN RELATION ET GESTION DE COMMANDES TRAITEUR POUR LA CPAM DES YVELINES
	Acheteur	Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Yvelines
	Type de procédure	Appel d'offre ouvert
	Type de contrat	Accord-cadre mono-attributaire
	Structure	Marché non-alloti
	Lieu d'exécution	Tous les sites de la CPAM des Yvelines
	Délai	48 mois
	Développement durable	Clause environnementale
	Pénalités	Prévues dans le CCAP
	Variation des prix	Révisables (formule)
	Nature des prix	Unitaire

## 1. DÉFINITIONS

	<b>CCTP</b>	Le <b>CCTP</b> , ou Cahier des Clauses Techniques Particulières, est le document contractuel qui contient toutes les clauses et dispositions techniques relatives à un marché public déterminé. Ces clauses et dispositions techniques déterminent l'ensemble des besoins à satisfaire par le potentiel candidat. Ce document, complété par le CCAP, est fourni dans le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE).
	<b>CCAP</b>	Le <b>CCAP</b> , ou Cahier des Clauses Administratives Particulières, est le document contractuel regroupant l'ensemble des stipulations d'ordre juridique et financière régissant l'exécution du marché, telles que les conditions de règlement et de financement, les éventuelles garanties, les conditions de livraison, les pénalités, les délais d'exécution, les modalités de vérifications, etc. Ce document, complété par le CCTP, est fourni dans le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE).
	<b>AE</b>	L' <b>AE</b> , ou Acte d'Engagement, est le document juridique qui formalise l'engagement du titulaire à exécuter les prestations décrites dans le marché, en accord avec sa proposition technique et financière. Ce document, complété par le CCTP, le CCAP et le BPU, est fourni dans le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE).
	<b>BPU</b>	Le <b>BPU</b> , ou Bordereau des Prix Unitaires, est principalement utilisé dans les marchés à bons de commande et liste les prix unitaires relatifs à chaque produit ou élément d'ouvrage prévu par le CCTP. Etroitement lié au détail quantitatif estimatif (DQE) il fait partie des documents de la consultation et lorsqu'il est complété il fait partie de l'offre technique et financière dans un marché public utilisée dans l'évaluation des offres.
	<b>CRT</b>	Le <b>CRT</b> , ou Cadre de Réponse Technique, est un questionnaire destiné à faciliter la rédaction de l'offre technique par les entreprises qui souhaitent répondre au marché en balisant les réponses à apporter selon une trame. Ce document facilite également l'analyse technique par l'acheteur vu que les opérateurs économiques vont répondre selon le même ordre.
	<b>Acheteur</b>	L' <b>acheteur</b> , désigné le pouvoir adjudicateur, est le donneur d'ordre du contrat pour le compte duquel le contrat est exécuté. Pour éviter les répétitions, les termes « acheteur », « pouvoir adjudicateur » « CPAM des Yvelines » et « Organisme » sont synonymes et seront utilisés dans le présent marché.
	<b>Titulaire</b>	Le <b>titulaire</b> désigné dans le contrat est l'opérateur économique qui conclut le contrat avec l'acheteur. En cas d'attribution à un groupement d'opérateurs économiques, le titulaire désigne le groupement représenté par son mandataire.
	<b>Prestation</b>	La <b>prestation</b> est l'ensemble des tâches prévues au marché qui incombent au titulaire et rémunérées par l'acheteur. Le terme « prestation » vise également une partie du contrat soumise à des règles spécifiques.

## 2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### 2-1 Les parties contractantes

- Le pouvoir adjudicateur :

Les prestations sont réalisées pour l'acheteur Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Yvelines, représenté par Cécile ALOMAR Madame la Directrice Générale.

Adresse et coordonnées :

**CPAM des Yvelines**  
**Secteur Assurances et Marchés**  
**92 Avenue de Paris**  
**78000 Versailles**  
**Téléphone : 01 39 20 33 19**

**Courriel : [sam.marches.cpam-yvelines@assurance-maladie.fr](mailto:sam.marches.cpam-yvelines@assurance-maladie.fr)**

Dès la notification du contrat, le pouvoir adjudicateur désigne une personne physique, habilitée à le représenter auprès du titulaire. D'autres personnes physiques pourront être habilitées à représenter le pouvoir adjudicateur en cours d'exécution de l'accord-cadre.

- L'entreprise titulaire :

Le titulaire désigne dès le début du contrat les noms et coordonnées professionnelles d'une ou plusieurs personnes chargées de le représenter pour l'exécution des prestations. En cas d'empêchement ou de remplacement de ces représentants en cours d'exécution du contrat, le titulaire en avise sans délai l'acheteur et lui indique les noms et coordonnées professionnelles d'un nouveau représentant. Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre les décisions nécessaires engageant le titulaire.

Le titulaire sera mentionné et nommé dans l'acte d'engagement.

## 2-2 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la mise à disposition d'une plateforme de commerce électronique, dénommée Marketplace, accessible via internet.

Cette plateforme facilitera la mise en relation entre la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM) des Yvelines et des prestataires artisanaux spécialisés dans la restauration traiteur.

L'objectif est de promouvoir, diffuser et commercialiser des produits et services liés à la restauration traiteur, en privilégiant une diversité de produits alimentaires répondant aux besoins de l'Organisme.

Les services proposés sur la plateforme devront exclusivement concerner des prestations artisanales de traiteur, telles que l'organisation de buffets, la fourniture de petits fours, de petits déjeuners d'accueil, ainsi que de plateaux-repas hors convention du personnel.

En outre, la plateforme pourra inclure la mise à disposition de mobilier, de matériel, ou, le cas échéant, le personnel de service nécessaire à la réalisation d'événement.

Les prestations du présent marché ne font l'objet d'aucun allotissement.

## 3. DESCRIPTION DE LA PLATEFORME NUMERIQUE

Pour satisfaire les exigences de la CPAM des Yvelines, la plateforme du titulaire devra respecter les principales caractéristiques suivantes :

- **Plateforme numérique** : une plateforme en ligne qui met en relation la CPAM des Yvelines et des fournisseurs artisan-traiteur, facilitant la transaction sans nécessairement posséder les produits ou services proposés.
- **Multiplicité d'offres** : Il rassemble un grand nombre d'Artisans-traiteur proposant une grande diversité de produits, offrant ainsi une large gamme de choix aux consommateurs.
- **Intermédiation** : Le titulaire agit comme un intermédiaire en facilitant la mise en relation, la transaction, le paiement et le transport des produits.
- **Avoir un visuel des produits** : La plateforme doit montrer de façon claire les produits avec la liste des ingrédients et les possibles éléments allergènes.
- **Écosystème collaboratif** : La plateforme favorise une communauté de fournisseur et d'acheteur, avec des mécanismes de notation, de commentaires et de feedback pour renforcer la confiance.
- **Logistique et livraison** : Le titulaire assume l'entière responsabilité de la gestion logistique relative à la commande, incluant notamment la prise en compte de la commande, le traitement du paiement, l'expédition ainsi que la livraison. À cet effet, il devra intégrer dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) le prix unitaire de livraison en fonction du montant de chaque commande et des sites de livraison concernés. Pour faciliter la proposition tarifaire de la livraison par le prestataire, ce dernier pourra se référer à l'annexe 1 du Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), laquelle

recense les adresses postales des quatre grands sites de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM) des Yvelines. Les commandes dont le montant ne bénéficie pas du prix de la livraison prévue dans le BPU seront facturées selon les tarifs de livraison standards proposés par la plateforme. En aucun cas, le titulaire ne pourra facturer plusieurs frais de livraison pour une même commande. Par ailleurs, il s'engage à disposer des moyens de transport nécessaires afin d'assurer la livraison des commandes, conformément au devis signé par la CPAM des Yvelines.

- **Sécurité et confiance** : Des mécanismes de paiement sécurisé, de vérification des fournisseurs et de gestion des litiges sont généralement intégrés pour assurer la confiance des utilisateurs.
- **Technologie et accessibilité** : La plateforme doit être facile d'accès, et utiliser des technologies afin d'améliorer l'expérience utilisateur et la gestion des transactions.
- **Fourniture de statistique** : La plateforme proposée par le titulaire doit être en mesure de fournir en temps réel les statistiques de consommation des commandes de la CPAM des Yvelines via son espace client. De plus, le titulaire devra remettre un bilan annuel à chaque date anniversaire du marché. La date anniversaire sera la date de notification du présent marché.

## 4. DESCRIPTION DES PRESTATIONS MINIMALES EXIGÉES

---

Le titulaire est libre de proposer une large gamme de produit dans son catalogue des prix en rapport avec l'objet du marché qui est les restaurations traiteurs.

La présente clause a pour fonction de décrire les prestations minimales requises, qui doivent être disponibles sur la plateforme du titulaire.

### 4-1 Les prestations minimales soumis à l'exclusivité du titulaire

Le Titulaire aura l'exclusivité des prestations minimales définies à l'article 4.1 du CCTP.

#### 4.1.1 Les petits fours

La prestation de base inclut :

**Les pièces salées telles que :**

- Canapés,
- Mini-sandwichs,
- Mini-burger
- Toasts,
- Mises en bouche,
- Cuillères,
- Mignardises,
- Macarons salés,
- Brochettes salées,
- Bouchées spéciales,
- Pains surprise,
- Brioches,
- Salades (crudités, végétariennes...),
- Verrines,
- Etc...

**Les bouchées salées:**

- à base de poulet, boeuf, porc, poisson, fruit de mer, etc....
- végétarien ou végétalien,
- Les condiments et sauces d'accompagnement,
- Etc..

**Les pièces sucrées** telles que :

- Mignardises,
- Macarons,
- Brownies,
- Mini-pâtisseries,
- Mini-tartelettes,
- Brochettes / pics de fruits frais de saison,
- Brioches / kougelhophf sucrés,
- Verrines gourmandes,
- Etc

Ce type de prestation doit comprendre des produits carnés (viande, poisson, fruit de mer), végétariens et véganes afin de satisfaire l'ensemble des collaborateurs.

#### **4.1.2 Plateaux-Repas**

Cette prestation inclut :

- Un plateau comprenant pour chaque convive, un pain, une entrée, un plat principal froid, un dessert et fromage. Le candidat proposera au minimum trois gammes de plats (Gamme 1, 2, 3) en fonction du coût et du raffinement des ingrédients utilisés. Chaque gamme comprend des produits carnés (viande, poisson, fruit de mer), végétariens et véganes.
- La vaisselle jetable et les serviettes,

Les différentes gammes comprennent le coût des couverts et serviette.

#### **4.1.3 Buffets**

Ces prestations pourront être commandées seules (en livraison service) ou en supplément des autres prestations avec service suivante ou équivalentes :

##### **Assortiment d'amuse-bouche salées**

- Assortiments d'Olives, Cacahuètes, Amandes, Pistaches décortiquées, Chips artisanales de pommes de terres ou autres légumes (carottes, panais, autres). Minimum 5 variétés.

##### **Assortiment de sandwich**

- Plateaux constitués d'un assortiment de sandwich garniture variée : charcuterie, fromages, saumon, thon, volaille, crudités – Pain baguette- Taille approximative du sandwich 15 cm. 2 pièces par personne.

##### **Assortiment de canapés et feuilletés salés simples**

- Plateaux constitués d'un assortiment de feuilletés et canapés salés : pizzas, quiches, pissaladière, tartines, mini wrap, mini lunch- 5 pièces par personne.

##### **Assortiment de canapés et feuilletés salés supérieurs**

- Plateaux constitués d'un assortiment de feuilletés et canapés salés : sandwichs garniture variée : magret fumé, crevette, jambon cru, foie gras, mini wrap saumon fumé, mini brochettes. - 5 pièces par personne.

##### **Assortiment de charcuteries**

- Plateaux constitués d'un assortiment de charcuteries artisanales – 80 g/personne : jambon cuit, jambon cru, saucisson, pâté, terrine, etc.) 5 sortes minimum.
- Assortiment de pains : pain, baguette, pain de campagne, pain au sésame, etc.

##### **Assortiment de fromages**

- Plateaux constitués d'un assortiment de fromages artisanaux – 60 g/personne : chèvre, tome, brie, camembert, etc. 5 sortes minimum

- Assortiment de pains : pain, baguette, pain de campagne, pain au sésame, etc.

#### **Assortiment végétarien**

- Plateaux constitués d'un assortiment de verrines de crudités, flans, tartes salées, ...

Minimum 5 pièces différentes par personne

#### **Assortiment de fruits**

- Plateaux constitués d'un assortiment de fruits de saison.

Minimum 5 variétés différentes par personne : fruits frais de saison, possibilité de proposer des brochettes de fruits.

#### **Assortiment de gâteaux de soirée**

- Plateaux constitués d'un assortiment de gâteaux de soirée variés (minimum 5 sortes) : tartelettes, éclairs, cannelés, opéras, mille feuilles, choux, tropézienne, etc. - 3 pièces par personne

#### **Assortiment de salades et crudités**

- Plateaux constitués d'un assortiment de salades (salades de pomme de terre, salade verte, crudités (tomates, concombres, œufs durs, ...) salades de pâtes, salades de saison en saladier (10pers environ)

#### **Assortiment de viandes froides**

- Plateaux d'assortiment de trois viandes froides (Rôti de porc, rôti de bœuf, volaille) accompagnés de condiments et cornichons. (10 pers environ soit 120g de viande par convive)

Le Pouvoir Adjudicateur pourra être amené à commander des gâteaux entiers type galette des rois, galette frangipane, gâteaux ou tout autre pâtisserie à partager.

## **4-2 La vaisselle, le matériel de service :**

**Les prestations décrites dans l'article 4-1 du CCTP devront comprendre les prestations suivantes inclus dans la livraison des produits :**

- Le titulaire doit pouvoir fournir de la vaisselle, des couverts de service ainsi que du matériel de service
- La vaisselle proposée par le prestataire devra correspondre à la composition de la prestation commandée.
- L'enlèvement, le nettoyage et l'entretien de toute la vaisselle et du matériel de service sont à la charge du prestataire. Cette prestation peut être commandée avec ou sans mise à disposition de personnel de service.

Ces prestations sont réservées à des manifestations qui n'excèdent pas 300 convives.

## **5. DESCRIPTION DES PRESTATIONS OPTIONNELLES**

Il s'agit de l'ensemble des éléments et services fournis pour assurer la présentation, la mise en place et le service lors d'un repas.

Cela inclut notamment :

### **5.1 Le mobilier et la décoration**

Le titulaire devra pouvoir fournir et mettre en place les éléments optionnels suivants :

- du mobilier (tables, chaises),
- des nappes en tissu ou à usage unique,



- des décorations florales (plantes, centres de tables ou de buffets).

Selon les prestations, le titulaire fournira selon la commande :

- des nappes en papier de couleur blanche. Il veillera à ce qu'il n'y est pas de déchirure lors du nappage.
- des nappes en tissu de couleur blanche. Il devra s'assurer que le linge soit repassé et ne comporte aucun accroc, ni tâche.

Une vérification du linge pourra être faite avant chaque manifestation et le non-respect des éléments cités ci-avant entraînera une pénalité forfaitaire dans les conditions fixées à l'article 10 du CCAP.

L'enlèvement, le nettoyage et l'entretien de tout le mobilier sont à la charge du prestataire. Cette prestation peut être commandée avec ou sans mise à disposition de personnel de service.

Le délai d'enlèvement est fixé à 1 heure après la fin de la réception. En cas de retard, le titulaire sera soumis à des pénalités financières conformément à l'article 10 du CCAP.

L'ensemble de ces prestations, accompagnées de leurs coûts, devra être proposé par le titulaire soit dans l'espace client, soit sur demande.

Cette prestation fera l'objet d'un devis et n'est pas une exclusivité pour le titulaire.

## **5.2 Le service et le personnel de service**

Le titulaire doit pouvoir assurer le service tout au long de l'évènement. Le nombre d'agents proposés devra être approprié au nombre de convives.

Le personnel de service aura un comportement irréprochable et disposera de tenues de service propres et impeccables. Les frais d'entretien et de renouvellement des tenues de service sont à la charge du titulaire.

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve. Une attention particulière devra être apportée à la courtoisie du personnel.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant du pouvoir adjudicateur.

L'ensemble des prestations mentionnées ci-dessus seront décomptés dans le BPU du présent marché.

# **6. CONDITIONS DE LIVRAISON ET D'EXECUTION**

## **6.1 Prise de commande**

La procédure de la prise de commande dans le cadre du présent marché se fera de la manière suivante :

- La commande est effectuée par la Direction ou un de ses représentants via l'espace client proposé sur la plateforme numérique du titulaire.
- Le Prestataire devra mettre à disposition de l'Organisme via l'espace client un devis initial une fois que la commande sera effectuée.
- À réception du devis, celui-ci doit être signé par le Directeur de la DLI (Direction de la Logistique et de l'informatique) ou par la Direction.
- Une fois le devis signé, il doit être envoyé au Prestataire via l'espace client ou à l'adresse numérique valide du titulaire. Une copie de ce document doit également être envoyée au Service des achat (SAGI) et au Directeur de la DLI.
- À réception du devis signé, le Prestataire doit transmettre la facture correspondante au devis au SAGI conformément au condition décrire à l'article 9 du CCAP pour paiement.

## 6-2 Calendrier détaillé d'exécution

Les prestations prévues dans le catalogue des prix du titulaire sont réalisées avec un délai de prévenance liée au nombre de convives.

- 2 jours ouvrés pour les petits déjeuners d'accueil, buffets et petits fours, les plateaux repas, de moins de 20 convives ;
- 3 jours ouvrés pour les petits déjeuners d'accueil, buffets et petits fours, plateaux repas, de 20 à 49 convives ;
- 5 jours ouvrés pour les petits déjeuners d'accueil, buffets et petits fours, plateaux repas à partir de 50 convives.

Compte tenu de la nature de la prestation, les dates et heures de début d'exécution fixées sur le devis de la commande devront impérativement être respectées.

La CPAM des Yvelines se réserve le droit d'annuler la commande ou le bon de commande dans les délais minimums suivants :

- 2 jours ouvrés pour les petits déjeuners d'accueil, buffets et petits fours, les plateaux repas, de moins de 20 convives ;
- 3 jours ouvrés pour les petits déjeuners d'accueil, buffets et petits fours, plateaux repas, de 20 à 49 convives ;
- 5 jours ouvrés pour les petits déjeuners d'accueil, buffets et petits fours à partir de 50 convives.

Si la CPAM des Yvelines respecte les délais énoncés ci-dessous, le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

Si la modification concerne l'objet même des prestations ou leur quantité, le bon de commande fera l'objet d'une annulation notifiée au titulaire par le pouvoir adjudicateur qui émettra un nouveau bon de commande prenant en compte ces modifications.

Le délai d'exécution des prestations est fixé pour chaque devis. Il tient compte de la nature et de la quantité des prestations à réaliser.

Le délai court à compter de la date d'envoi du devis signé par la CPAM des Yvelines.

Le candidat devra indiquer, dans l'acte d'engagement, le délai en heures qu'il peut respecter pour traiter une commande urgente visant l'ajout d'une à quatre commandes, correspondant d'une à quatre convives supplémentaires.

Le délai indiqué dans l'acte d'engagement engage le prestataire pendant toute la durée du marché. En cas d'impossibilité de respecter ce délai, les parties pourront le modifier par le biais d'un avenant.

## 6-3 Catalogue

Le titulaire devra garantir à la CPAM des Yvelines un accès intégral à l'ensemble de son catalogue, accessible via sa plateforme numérique.

Ce catalogue devra être actualisé mensuellement et offrir une offre variée de produits afin de satisfaire les exigences de l'Organisme.

Les produits définis à l'article 4 du CCTP devront obligatoirement figurer dans ce catalogue. Le titulaire peut proposer d'autres produits en lien avec le service de restauration traiteur, que l'Organisme pourra commander via l'espace client.

Les prix publics du catalogue seront appliqués, après déduction du taux de remise accordé, tel qu'indiqué dans l'acte d'engagement.

Le taux de remise unique mentionné dans l'acte d'engagement s'applique à l'ensemble du tarif de vente du titulaire, à l'exception des frais de livraison pour les denrées alimentaires et du service optionnel défini à l'article 5 du CCTP, et restera fixe pendant toute la durée du marché.

## 6.2 Livraison

Les prestations sont livrées à destination franco de port. Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits.

Le déchargement est à la charge du titulaire ; il lui incombe de confirmer au pouvoir adjudicateur la date et l'heure approximative de livraison. Les prestations pourront être réalisées du lundi au vendredi inclus. Les manifestations pourront se dérouler tout au long de la journée. Les prestations pourront également être réalisées en soirée. Par ailleurs, certaines commandes pourront être livrées en week-end ou jour férié. Pour ces commandes, le titulaire devra indiquer au pouvoir adjudicateur si un supplément tarifaire est applicable à la commande.

Les livraisons pourront s'effectuer dans n'importe quel site de la CPAM des Yvelines. Cependant, le titulaire pourra être amené à livrer les commandes sur des lieux indiqués par la CPAM des Yvelines.

La CPAM des Yvelines ne dispose pas de locaux aménagés pour la restauration ni de matériel spécifique. Les attributaires devront assurer les liaisons froides.

La température des plats et des boissons devra être optimale au moment du service, qu'il s'agisse des préparations ou des boissons chaudes ou froides.

Chaque livraison devra être planifiée et effectuée suffisamment tôt avant le début de l'évènement afin d'effectuer les contrôles quantitatifs et qualitatifs nécessaires (article 27 CCAG-FCS). L'acheteur indiquera sur chaque devis signé l'heure de livraison à respecter.

En cas de défaut sur l'heure de livraison le titulaire encourt les pénalités conformément à l'article 10 du CCAP.

Toute livraison égarée sera à la charge du titulaire de l'accord-cadre et ne pourra pas être facturée au pouvoir adjudicateur. En cas d'erreur de livraison, le titulaire s'engage à récupérer la commande et à la livrer à ses frais sur le site de livraison prévu.

## 6.3 Transport

Le titulaire prendra en charge les risques du transport et de la livraison.

Les véhicules du prestataire doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables conformément aux réglementations sanitaires européennes, à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. L'inspection des véhicules pourra être exigée.

Le contrôle de la température dans ces véhicules réfrigérants ou frigorifiques doit pouvoir être fait aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général à l'extérieur du véhicule. La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être construite avec des matériaux appropriés à cet usage.

La tenue vestimentaire du chauffeur doit être irréprochable. Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées, devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeur ou de saveurs anormales, a fortiori toxiques. Si, par nécessité, il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

La température à cœur au moment de la livraison sera conforme aux dispositions réglementaires en vigueur (Arrêté du 30 décembre 2022). Lors du transport de produits différents, la température la plus basse nécessaire à la conservation de l'un des produits sera seule retenue.

## 6.4 Personnel chargé de l'exécution des prestations

Le titulaire s'engage à affecter à l'exécution des prestations son personnel en nombre adéquat selon le niveau de qualification requis pour pouvoir répondre aux besoins indiqués sur chaque devis signé par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire est responsable de la formation de son personnel affecté à l'exécution des prestations.

Si les interventions sont réalisées par une équipe, le responsable est nommément désigné par le titulaire. Il est l'interlocuteur privilégié du service émetteur de la commande.

En cas d'absence d'une personne affectée à l'exécution de la prestation, le titulaire doit en aviser immédiatement le service émetteur de la commande et prendre toutes les dispositions nécessaires pour que la bonne exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise. A ce titre, obligation lui est faite de désigner un remplaçant de niveau équivalent.

Pendant toute la durée d'exécution de la prestation, l'acheteur se réserve le droit de demander à tout moment le remplacement du personnel d'intervention pour des motifs professionnels ou comportementaux.

Le personnel mis à disposition par le titulaire doit observer les règles de tenue et de comportement propres à l'environnement de l'établissement.

En particulier, les règles suivantes doivent être respectées :

- Interdiction de fumer dans tous les locaux de l'établissement sans exception,
- Posture irréprochable,
- Tenue vestimentaire en bon état de propreté,
- Interdiction de tenir des réunions, en dehors de celles prévues par le présent marché, dans l'enceinte des bâtiments de l'établissement,
- Interdiction d'introduire des marchandises destinées à la vente,
- Interdiction de solliciter ou de recevoir de quiconque un pourboire quelconque.

## **6.5 Remplacement des intervenants**

Pendant toute la durée d'exécution du marché, l'acheteur se réserve la possibilité de demander le remplacement d'un ou de plusieurs intervenants du titulaire. L'acheteur n'a pas à motiver sa décision.

De même, le titulaire peut proposer le remplacement d'un ou de plusieurs de ses intervenants. Le remplaçant est alors soumis à l'approbation de l'acheteur.

Le titulaire procède au remplacement des intervenants sans délai à compter de la demande ou de la proposition de remplacement. Il s'assure que le remplaçant a reçu une connaissance suffisante des prestations à effectuer.

En aucun cas, le remplacement du personnel ne pourra justifier une augmentation du montant des prestations.

A défaut de proposition de remplaçant par le titulaire ou en cas de trois récusations successives, l'accord-cadre peut être résilié pour faute du titulaire.

## **6.6 Conditionnement**

Les emballages devront être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention.

Chaque emballage comportera, de manière très lisible, l'indication en français du contenu et les quantités de sorte à faciliter traçabilité des produits.

Les conditionnements définis et retenus par le fournisseur seront rigoureusement respectés pendant toute la durée d'exécution du marché. Ils devront être conformes aux exigences indiquées dans les spécifications du mémoire technique du titulaire et aux normes applicables relatives au recyclage.

## **6.7 L'art de la table**

La décoration, la vaisselle, le linge de table proposée doivent être élégant et sobre.

## **6.8 Remise en état des lieux**

Le titulaire remet en état de propreté et d'entretien les lieux tels qu'ils lui ont été mis à sa disposition pour la réalisation de la prestation.

L'ensemble des déchets et des emballages doit être repris à l'issue de la manifestation. Les emballages doivent être recyclables pour contribuer aux exigences de développement durable voulues par la CPAM des Yvelines, notamment : sobriété énergétique, réduction des émissions de gaz à effet de serre, prévention et réduction des déchets.

## 7. VÉRIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES

---

Les produits livrés par le Titulaire seront soumis aux vérifications quantitatives et qualitatives prévues par les articles 27 et 29 du CCAG/FCS.

L'Organisme peut alors décider:

- D'accepter les fournitures livrées par le Titulaire. Dans cette hypothèse, un bon de livraison est rédigé (admission des prestations).
- De rejeter totalement ou partiellement les fournitures livrées par le titulaire.

Dans le cas d'un rejet total :

La décision est motivée et un procès-verbal de rejet est établi.

Ce procès-verbal de rejet doit fixer le délai pendant lequel le Titulaire doit renvoyer les fournitures. Aucun paiement supplémentaire ne peut être demandé par le Titulaire.

Les modifications, compléments ou échanges effectués par le Titulaire à la suite de la demande ne font l'objet d'aucune facturation.

Le non-respect des quantités et qualités des prestations entraîne l'application de pénalités précisées à l'article 10 du CCAP.

## 8. COMPOSITIONS ET QUALITÉ DES PRODUITS

---

La CPAM des Yvelines attache une importance à la qualité, à la présentation, à la variété ainsi qu'à la provenance et à la fraîcheur des produits servis. Il est demandé au prestataire de proposer une cuisine raffinée, à l'adresse des convives et dont l'exigence est à la hauteur de l'évènement organisé.

Le titulaire intégrera le plus souvent possible les produits suivants et devra être en mesure de fournir tout document permettant de vérifier la qualité de ces derniers :

- Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion
- Produits label rouge
- Produits AOC, AOP, STG, IGP
- Produits à Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Produits labellisés Pêche Durable
- Produits issus du Commerce Equitable
- Produits issus de la Vente Directe
- Produits issus de la vente en circuit court

Le titulaire s'efforce par ailleurs de privilégier les produits de saison et les circuits courts pour l'approvisionnement, ainsi que les bouteilles en verre pour les boissons. Il prend aussi en compte l'impact environnemental lié à ses choix.

Les produits de base seront de première qualité, d'une fraîcheur irréprochable et non surgelés, sauf accord préalable de la collectivité.

Les ingrédients et aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) sont interdits.  
Les jus de fruit seront obligatoirement 100% pur jus.

Le titulaire veillera à fournir des condiments en quantité suffisante (sel, poivre, moutarde...)

Les mets proposés seront élaborés directement par le prestataire, en laboratoire. Le prestataire portera un soin particulier à la sécurité sanitaire des plats (prévention du risque microbiologique).

La composition des menus et formules proposés, lors de la remise des offres, sont modifiables tout au long du marché (deux fois par an), à l'initiative du titulaire et/ou à la demande du pouvoir adjudicateur.

## 9. CONSIDERATION ENVIRONNEMENTALE

---

Le titulaire est tenu de respecter les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, notamment celles de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite « loi EGAlim ») et de la loi n°2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs (dite « loi EGAlim 2 »).

En cas d'évolution des prescriptions législatives et réglementaires en matière d'environnement en cours d'exécution du marché, les modifications sont réputées être connues du titulaire qui doit s'y conformer.

Le titulaire est également tenu de respecter les spécifications techniques à caractère environnemental du présent marché : utilisation de produits de saison, approvisionnements par circuits courts, traitement des déchets, utilisation de bouteilles en verre.

Le non-respect des prescriptions législatives et réglementaires et des spécifications techniques du marché à caractère environnemental par le titulaire peut donner lieu à l'application des pénalités prévues à l'article 8.1 du présent CCAP.

Le titulaire est invité à supprimer les emballages superflus et à utiliser des emballages composables, recyclables ou en matière recyclée.

Le titulaire devra pour chaque prestation se conformer à minima aux propositions faites initialement dans son mémoire technique et mémoire environnemental.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le titulaire devra adapter les portions par convives et/ou les quantités au nombre de convives.

Le conditionnement non individuel des condiments sera privilégié dès que possible.  
La mise à disposition de vaisselle est demandée au titulaire.

La vaisselle non jetable est restituée au titulaire non nettoyée. Le prestataire fournira ce type de vaisselle, les couverts, la verrerie, le matériel et les ustensiles nécessaires au service (pincettes, couteaux...) pour assurer la bonne exécution de la prestation.

Le prestataire devra s'assurer que la vaisselle n'est pas ébréchée, fendue ou tachée.

Une vérification de la vaisselle pourra être faite avant chaque prestation et le non-respect des éléments ci-avant entraînera une pénalité forfaitaire dans les conditions fixées à l'article 10 du CCAP. La vaisselle sera de couleur blanche.

La vaisselle jetable doit être biodégradable ou recyclable ou en matière recyclée.

Les emballages et/ou la vaisselle en carton doivent être en carton non pelliculé résistant à l'humidité ou en carton avec une pellicule de polyéthylène. Le carton paraffiné est interdit car difficilement recyclable.

## 10. CLAUSE DE REEXAMEN

---

En application des articles R2194-1 et R2194-2 du code de la commande publique, il est prévu une clause de réexamen dans les circonstances suivantes :

- En cas de prestations complémentaires devenues nécessaires à la réalisation des prestations de l'accord-cadre
- En cas de modification du lieu d'exécution des prestations de l'accord-cadre

Conformément à l'article 25 du CCAG FCS, l'acheteur et le titulaire conviennent le cas échéant, par avenant, des modalités de prise en charge, totale ou partielle, des surcoûts induits par les circonstances, sur la base de justificatifs fournis par le titulaire.

## 11. HYGIENE ET SÉCURITÉ

---

Dans une volonté de protection de l'environnement, il est fait application de l'article L.2112-2 du Code de la Commande Publique.

Le présent marché prévoit des conditions d'exécution des prestations comportant des éléments à caractère environnemental, détaillés aux cahiers des charges (CCAP).

Toute personne relevant du titulaire ou de ses sous-traitants est soumise au respect des mesures de sécurité et de sûreté mises en place sur les lieux d'exécution des prestations.

Le titulaire s'engage à observer et à faire observer par ses agents les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérentes à la réglementation en vigueur et à prendre toutes les précautions pour que son personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés.

Le titulaire doit respecter rigoureusement les dispositions législatives, réglementaires et normatives, communautaires et nationales, en vigueur au moment de la prestation, en matière de traiteurs et de services de restauration qui concernent la salubrité, la sécurité et l'hygiène applicables aux matériels et au personnel intervenant.

Il devra en outre respecter le « paquet hygiène » et notamment les règlements (CE) 852/2004, (CE) 853/2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et le (CE) 178/2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires dont la traçabilité.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des plats doivent répondre aux dispositions législatives et réglementaires communautaires et nationales les concernant, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

Il doit ainsi mettre en œuvre toutes les mesures visant à garantir la sécurité alimentaire des produits proposés, en préservant leur comestibilité et leurs propriétés nutritives et gustatives.

Il veille à la bonne application des règles à toutes les étapes de la fabrication, de transport et du service de ses produits :

- soit dans le respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques (notamment la brochure N°5907 – traiteur- édité par la direction des journaux officiels) pour les prestataires en dispense d'agrément sanitaire.
- soit dans le respect des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour les traiteurs soumis au régime d'agrément sanitaire.

Il appartient, notamment, au titulaire de s'assurer que les températures de service soient optimales, qu'il s'agisse de plats chauds ou de plats froids et qu'elles respectent les règles d'H.A.C.C.P. en vigueur au moment de la distribution de la prestation (cf notamment l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant).

A ce titre, les liaisons froides doivent être garanties par un transport adapté : les conditionnements doivent être propres et sains et le véhicule doit garantir le respect de la chaîne du froid.

De même, les liaisons chaudes doivent faire l'objet d'un transport adapté. Notamment, les aliments chauds doivent être conditionnés dès la fin de la cuisson dans un contenant propre et sain.

Les conditionnements et emballages doivent protéger les aliments de toute altération extérieure (humidité, bactéries, poussière...).

Le titulaire informe dans les délais les plus brefs et par tous les moyens le pouvoir adjudicateur, de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies dans le cadre de cet accord- cadre.

La CPAM des Yvelines se réserve également le droit de résilier l'accord-cadre, pour faute du titulaire, dans les conditions fixées à l'article 10 du CCAP.

La CPAM des Yvelines se réserve le droit de contrôler à tout moment les installations du titulaire et le respect des clauses de ce présent CCTP.

## 12. RÉUNION DU SUIVI DES PRESTATIONS

---

Les parties conviennent de se réunir, à un jour et une heure convenue à l'avance afin d'échanger sur l'exécution des prestations définies dans le présent marché.

L'objectif de ces réunions sera de faire le point sur les avancées, les éventuels obstacles rencontrés et de prendre l'ensemble les décisions nécessaires pour garantir la qualité et la bonne réalisation des prestations définies dans le CCTP.

Chaque partie s'engage à participer activement à ces réunions et à fournir toutes les informations nécessaires pour permettre un suivi efficace de la prestation.

Les parties auront la possibilité de réclamer des réunions d'urgence dans le cas de problème rencontré durant l'exécution des prestations.

À défaut de la participation du Titulaire aux réunions ou d'un silence constaté malgré de nombreuses relances par courriel ou appel téléphonique, des pénalités seront appliquées, conformément à l'Article 10 du CCAP.



### 13.PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

---

Tous les risques relatifs à l'approvisionnement des denrées, à la transformation de ces denrées, au conditionnement, à l'emballage, au transport, au déchargement, à la livraison et à la mise en place incombent au titulaire.

Le pouvoir adjudicateur attire l'attention du titulaire en l'informant que la CPAM des Yvelines ne dispose pas de cuisine (ou autres lieux) où les prestations pourraient être stockées ou réchauffées.

La prestation attendue comprend les éléments suivants (inclus dans le prix proposé) :

- La mise a disposition d'une plateforme numérique pour l'achats de prestation traiteur
- La fourniture, la livraison des mets,
- L'installation et le dressage des tables,
- Le service tout au long de la prestation si nécessaire,
- La désinstallation, le tri et l'évacuation des déchets si nécessaires,
- Les frais de main-d'œuvre,
- Les frais de déplacement sur le lieu de la prestation y compris s'il y a reprise ultérieure de matériel et/ou vaisselle.

**FAIT EN UN SEUL ORIGINAL. A VERSAILLES, LE .....**

**Mention manuscrite "Lu et Approuvé"**

**Signature et Cachet**

**ANNEXE 1 DU CCTP**  
**LISTE DES SITES**

Site	Adresse
Versailles siège	92 avenue de Paris 78000 VERSAILLES
Poissy Duployé	1 Place Duployé 78303 POISSY
Poissy Technoparc	2-10 Rue Charles -Edouard Jeanneret 78300 POISSY
Guyancourt Vauban	33-37 Boulevard Vauban 78280 GUYANCOURT

**ANNEXE 2 DU CCTP**  
**CONSOMMATION TRAITEUR DE LA CPAM DES YVELINES DE L'ANNEE 2024/2025**

<b>Consommation traiteur CPAM des Yvelines année 2024</b>	
Les périodes	Le montant TTC
Janvier 2024	5148,44
Février 2024	1799,60
Mars 2024	3858,16
Avril 2024	1579,35
Mai 2024	4403,82
Juin 2024	3748,55
Juillet 2024	921,88
Aout 2024	419,96
Septembre 2024	9595,06
Octobre 2024	4708,24
Novembre 2024	6061,00
Décembre 2024	1591,92
<b>Total année 2024</b>	<b>43 835,98</b>

<b>Consommation traiteur CPAM des Yvelines année 2025 de janvier à juin</b>	
Les périodes	Le montant en euros TTC
Janvier 2025	3783,26
Février 2025	2887,06
Mars 2025	2217,85
Avril 2025	2413,40
Mai 2025	838,64
Juin 2025	8223,99
<b>Total janvier à juin 2025</b>	<b>20 364,20</b>