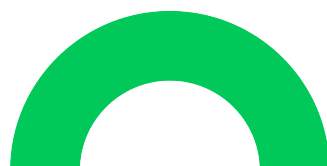




Au service des acteurs de la Sécurité sociale



**la sécurité  
sociale**

**ACCORD CADRE N° UCANSS\_26/PA/26**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**« FOURNITURE DE PLATEAUX REPAS POUR LES ORGANISMES DE  
SECURITE SOCIALE D'ILE-DE-FRANCE »**

# SOMMAIRE

## Table des matières

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>SOMMAIRE</b>                                                                                                    | 2  |
| Article 1 - Dispositions générales                                                                                 | 3  |
| 1.1 – Objet de la consultation                                                                                     | 3  |
| 1.2 - Présentation des organismes bénéficiaires de l'accord-cadre                                                  | 3  |
| Les organismes bénéficiaires de l'accord cadre sont les organismes de Sécurité sociale de la région Ile de France. | 3  |
| 1.3 – Organismes bénéficiaires lors de la notification                                                             | 6  |
| Article 2 - Dispositions particulières                                                                             | 6  |
| 2.1 – Dispositions pour les « plateau-repas »                                                                      | 6  |
| 2.2 Dispositions pour les boissons                                                                                 | 7  |
| Article 3 – Caractéristiques des prestations                                                                       | 7  |
| 3.1 – Modalités pratiques                                                                                          | 7  |
| 3.1.1 Commande                                                                                                     | 8  |
| 3.1.2 Livraison et réception                                                                                       | 8  |
| 3.1.3 Modalités spécifiques d'exécution                                                                            | 9  |
| 3.2 – Dispositions communes aux produits alimentaires                                                              | 9  |
| 3.2.1 Normes sanitaires                                                                                            | 9  |
| 3.2.2 Hygiène                                                                                                      | 9  |
| 3.2.3 Démarche environnementale                                                                                    | 10 |
| 3.3 – Dispositions spécifiques aux produits alimentaires                                                           | 10 |
| 3.3.1 Variété des produits alimentaires                                                                            | 10 |
| 3.3.2 Qualité des produits alimentaires                                                                            | 11 |

## **Article 1 - Dispositions générales**

### **1.1 – Objet de la consultation**

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture plateaux-repas dans les lieux définis ci-dessous et/ou dans les lieux sur Paris et la petite couronne (départements des Hauts de seine, Seine St Denis et Val de marne) (hors traiteur imposé dans le cadre de location de salle). Les organismes : bénéficiaires de l'accord cadre au démarrage du marché :

- La CAMIEG située 11 rue de Rosny, 93100 Montreuil,
- L'UCANSS située 6 rue Elsa Triolet, 93100 Montreuil.

Les prestations pourront être organisées en interne et/ou en externe des sites des organismes.

Le présent cahier des charges regroupe toutes les exigences techniques qui seront applicables pour l'ensemble des prestations.

1. Le(s) services requérants préciseront l'interlocuteur par organisme à la notification du marché.
2. Les réceptions pourront se faire tout au long de l'année, le midi ou le soir jusqu'à 20h.

Lors de chaque sollicitation, d'éventuelles précisions seront apportées par les organismes bénéficiaires lors des demandes de devis ou lors de l'émission des bons de commande.

### **1.2 - Présentation des organismes bénéficiaires de l'accord-cadre**

Les organismes bénéficiaires de l'accord cadre sont les organismes de Sécurité sociale de la région Ile de France.

#### **L'UCANSS**

L'Ucanss, Union des caisses nationales de Sécurité sociale, est un organisme au cœur de l'action du Régime général de Sécurité Sociale.

Le Régime général couvre plus de 90 % de la population française. Il est composé de cinq branches :

- La branche Famille (Cnaf, Caf) aide les familles dans leur vie quotidienne et développe la solidarité envers les personnes vulnérables.
- La branche Maladie et Accidents du travail/Maladies professionnelles (Cnam, Cpam, DRSM, Ugecam) permet à chacun de se faire soigner selon ses besoins, quels que soient son âge et ses moyens. Elle gère aussi les risques professionnels auxquels sont confrontés les travailleurs.
- La branche Retraite (Cnav, Carsat) verse les pensions aux retraités de l'industrie, des services et du commerce. Présente dès leur premier emploi, elle suit les salariés tout au long de leur carrière et les aide à préparer leur retraite dès qu'ils le souhaitent.
- La branche Autonomie (CNSA) soutient les personnes âgées ou handicapées (aide financière, innovation...)
- La branche Recouvrement (Urssaf CN, Urssaf) collecte les cotisations et les contributions sociales pour les redistribuer au bénéfice des branches.

Chaque branche est constituée d'une Caisse nationale et d'organismes de Sécurité sociale au niveau local (exception de la branche Autonomie).

Chaque organisme est juridiquement indépendant et ses salariés relèvent du droit privé, ils ne sont donc pas fonctionnaires, même s'ils exercent une mission de service public.

À ce Régime général s'ajoutent des régimes spécifiques (MSA pour les agriculteurs par exemple), qui ensemble forment la Sécurité sociale.

En savoir plus : <https://www.securite-sociale.fr/la-secu-cest-quoi/3-minutes-pour-comprendre>

Dans ce cadre, l'UCANSS exerce des fonctions transverses, en appui aux branches.

Depuis son origine, l'UCANSS a pour principale fonction de piloter le dialogue social pour l'ensemble du Régime général (conventions collectives, statuts des agents de la Sécurité sociale, etc.).

C'est encore aujourd'hui un volet important de son activité, pour accompagner juridiquement les évolutions du Régime général.

Au fil des ans, l'activité de l'UCANSS s'est aussi profondément diversifiée, considérant que de nombreuses activités gérées individuellement par les branches pouvaient s'avérer être plus efficacement pilotées dans le cadre d'une approche mutualisée : RH, achats, immobilier, etc.

Ce sont aujourd'hui de nombreux secteurs d'activité sur lesquels l'UCANSS vient en appui des organismes locaux de Sécurité sociale.

## **La Camieg**

La Camieg est un organisme de Sécurité sociale créé par décret le 30 mars 2007. La Caisse assure la gestion du régime spécial d'assurance maladie maternité des industries électriques et gazières (IEG) sous la tutelle de l'État.

Sa compétence est nationale, elle protège les agents sous statut des IEG (ou assimilés) en activité, en inactivité, ainsi que leurs ayants droit.

Les missions de la Camieg sont les suivantes :

- Assure le service des prestations en nature (maladie maternité) pour le régime général et pour le régime complémentaire ;
- Gère les droits de la population protégée ;
- Organise l'accueil à distance des bénéficiaires et des professionnels de santé ;
- Met en œuvre l'accueil physique des assurés ;
- Favorise les dispositifs d'accès aux soins et de dispense d'avance des frais ;
- Propose aux assurés des actions concourant à la préservation de leur santé ;
- Recouvre les cotisations du régime complémentaire et en assure l'équilibre financier.

## **L'Urssaf Ile de France**

C'est un organisme de droit privé qui assure le service public du Recouvrement, c'est-à-dire qu'elle procède à la collecte des cotisations et contributions sociales auprès des employeurs et des cotisants de leurs circonscriptions. Elle accompagne également les entreprises et travailleurs indépendants en difficultés financières et participent activement à la lutte contre les fraudes.

## **L'assurance retraite Ile de France**

Elle gère la retraite de base des salariés du commerce, de l'industrie, des services et des travailleurs indépendants. Présente dès leur premier emploi, elle suit les salariés tout au long de leur carrière et les aide à préparer leur retraite. Elle a en charge, sous l'égide de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie

(CNAM) la prévention et la tarification des accidents du travail et des maladies professionnelles ainsi que l'organisation et la direction du service social du réseau Maladie.

### **Les CAF de la région Parisienne**

Au sein de la Sécurité Sociale, la Branche Famille couvre trois grands domaines :

- Accompagnement des familles (allocations familiales, financement des modes de garde individuels et collectifs) ;
- Aides au logement ;
- Prestations de solidarité (minima sociaux).

Les Caf de la région parisienne assurent le financement des prestations familiales et sociales versées par la Branche. Les Caf de la région parisienne regroupent : la Caf de Paris, des Hauts de Seine, de l'Essonne, de Seine et Marne, du Val d'Oise, du Val de Marne et des Yvelines.

### **Les Cnam de la région parisienne**

L'Assurance Maladie du Régime général de Sécurité sociale est le principal assureur obligatoire de la santé des Français ; couvrant 4 personnes sur 5 contre les risques maladie, maternité, invalidité, accidents du travail, maladies professionnelles et décès.

Pour répondre, dans les contraintes fixées, aux attentes dont elle fait l'objet dans le cadre de ces missions et objectifs, selon les moyens fixés, l'Assurance Maladie s'est organisée en un réseau structuré de caisses primaires.

Les Cnam de la région parisienne bénéficiaires de l'accord-cadre sont les suivantes : la Cnam de Paris, des Hauts de Seine, de l'Essonne, de Seine et Marne, du Val d'Oise, du Val de Marne et des Yvelines.

### **L'institut 4.10**

L'Institut 4.10 prépare les collaborateurs de la Sécurité sociale à l'exercice de leur métier et les accompagne dans le développement de leurs compétences. L'Institut compte environ 250 collaborateurs, dont plus de 120 experts pédagogiques et métiers, présents sur 15 sites en France.

Des informations complémentaires sont accessibles sur le site <http://institutquatredix.fr>

### **La Branche autonomie (CNSA)**

La Caisse Nationale de solidarité pour l'autonomie (CNSA) est un établissement public national à caractère administratif, créé par la loi du 30 juin 2004, jouissant de la personnalité morale et de l'autonomie financière qui, depuis le 1er janvier 2021, est gestionnaire de la 5e branche de la Sécurité sociale, la branche Autonomie.

Des informations complémentaires sont accessibles sur le portail : <https://www.cnsa.fr> .

### **Les régimes spéciaux**

CAVIMAC : Caisse d'Assurance Vieillesse Invalidité et Maladie des Cultes

CNIEG : Caisse Nationale des Industries Electriques et Gazières

CNMSS : Caisse Nationale Militaire de Sécurité Sociale

CPRPSNCF : Caisse de Prévoyance et de Retraite du personnel de la SNCF

CRPCEN : Caisse de Retraite et de Prévoyance des Clercs et Employés de Notaires

CRPRATP : Caisse de Retraites du Personnel de la Régie autonome des transports parisiens

La Caisse centrale de la MSA (CCMSA) est un organisme de droit privé chargé d'une mission de service public. Tête du réseau des caisses régionales, elle contribue avec elles à la mise en œuvre de la politique sociale agricole et représente la MSA au niveau national. Des informations complémentaires sont accessibles sur le portail <http://www.msa.fr/>

La Caisse Autonome Nationale de la Sécurité Sociale dans les Mines (CANSSM) a pour mission la gestion du régime spécial de Sécurité sociale dans les mines. Aujourd'hui, son activité est centrée sur la gestion du réseau Filieris, une offre de santé ouverte à toute la population, quel que soit le régime de Sécurité sociale du patient. Des informations complémentaires sont accessibles sur le portail <https://www.secumines.org/>

### 1.3 – Organismes bénéficiaires lors de la notification

- **L'UCANSS**

L'Union des Caisses Nationales de la Sécurité sociale ci-après dénommée « l'Ucanss » - 6 rue Elsa Triolet, 93100 Montreuil, représenté par sa Directrice Madame Isabelle BERTIN.

- **CAMIEG**

La Caisse d'Assurance Maladie des Industries Electriques et Gazières ci-après dénommée la « CAMIEG » – sise, 11 Rue de Rosny, 93100 Montreuil, représentée par son directeur, Monsieur Sylvain GUILLOTEAUX.

## Article 2 - Dispositions particulières

### 2.1 – Dispositions pour les « plateaux-repas »

La majeure partie de la prestation culinaire est réalisée dans les locaux du titulaire et remise en température si besoin sur le lieu de la manifestation. Les produits devront respecter les calendriers des produits de saison (une gamme pourra proposer différents menus) et changer en fonction de la saisonnalité. Les titulaires devront être à même de proposer différents choix afin de diversifier leur carte.

Il sera proposé 2 gammes de plateaux repas :

- Gamme Classique (avec couverts jetables en accord avec la réglementation en vigueur).
- Gamme Prestige avec des couverts en inox et verres durs.

Chaque gamme sera proposée à minima avec 4 choix de plateaux-repas différents, que l'on distinguera notamment grâce à leur plat principal :

- Un plateau contenant un plat principal composé avec un poisson ;
- Un plateau contenant un plat principal composé avec une viande rouge ;
- Un plateau contenant un plat principal composé avec une viande blanche ;
- Un plateau contenant un plat principal végétarien.

Il devra exister pour tous les plats cuisinés une possibilité de substitution pour incompatibilité alimentaire (vegan, à faible teneur en gluten, composé sans gluten, sans lactose, fruit à coque).

➤ **Plateaux repas froids ou micro-ondables pour une remise en température de la gamme dite « classique »**

- Entrée
- Plat principal accompagné d'un poisson, d'une viande rouge ou blanche, ou d'une protéine dans le cas d'un plat végétarien.
- Fromage ou produit laitier
- Pain individuel ou produit de substitution
- Dessert

Pour la gamme « classique » le plateau sera accompagné de :

- Serviettes papier ou intissé ;
- Vaisselle jetable (dans le respect de la réglementation en vigueur) + couverts et verres jetables.

➤ **Plateaux repas froids ou micro-ondables pour une remise en température de la gamme dite « prestige »**

- Entrée
- Plat principal accompagné d'un poisson, d'une viande rouge ou blanche, ou d'une protéine dans le cadre d'un plat végétarien.
- Fromage ou produit laitier
- Pain individuel ou produit de substitution
- Dessert

Pour la gamme « prestige » le plateau sera accompagné de :

- Serviettes en tissu ;
- Vaisselle dure par personne + couverts inox et verres rigides supérieurs.

L'ensemble sera restitué au fournisseur non nettoyé. La reprise et le nettoyage de ces éléments sont inclus dans la prestation.

## 2.2 Dispositions pour les boissons

Les boissons seront proposées en supplément des plateaux repas quelle que soit la gamme du plateau repas.

### Boissons alcoolisées :

Sur demande, il devra être proposé du vin blanc, vin rouge, vin rosé et champagne.

Les spiritueux, vins rouges, vins blancs, vins rosés régionaux, vins pétillants ou champagne, etc... doivent être fournis en harmonie avec les plats et/ou du type de prestation.

Le format de bouteilles sera de 75 centilitres (0.75 litre) en verre.

Les boissons seront choisies par le service émetteur à partir du catalogue de boissons alcoolisées proposé à l'appui de son offre en adéquation avec les catégories de vins demandées dans le Bordereau de prix.

Dans tous les cas, l'organisme bénéficiaire aura le choix final quant aux boissons alcoolisées à fournir. Les boissons doivent impérativement être servies dans leur conditionnement d'origine. Les quantités seront adaptées en accord avec l'organisme bénéficiaire.

### Boissons non-alcoolisées :

Il devra être proposé de l'eau minérale (plate et pétillante) et des jus de fruits (3 choix à minima). Les bouteilles devront être en verre et sous le format d'1 litre.

De même, il devra être proposé en option pour chaque type de prestation :

- Café biologique et eau chaude en thermos (1 ou 2 litres)
- Sachets de thé biologiques (minimum 3 variétés).

## Article 3 – Caractéristiques des prestations

### 3.1 – Modalités pratiques

### **3.1.1 Commande**

Aucun minimum de commande ne sera applicable.

Les commandes pourront être passées au plus tard à 17h00 la veille pour le lendemain.

### **3.1.2 Livraison et réception**

La livraison fait l'objet d'un forfait unique pour chaque prestation et est déterminée selon le secteur de livraison défini.

Le titulaire de l'accord-cadre devra respecter les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments suivant l'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans des véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire valide. Les moyens de transport doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de température.

Le titulaire est tenu d'assurer le maintien de la chaîne du froid, par la mise à disposition de matériel adéquat. Il est tenu également d'informer les personnels sur les règles à respecter en matière de maintien de la chaîne du froid et les pratiques à observer pour une bonne dégustation des produits (fiche informative, par exemple).

Le matériel est également livré dans un conditionnement adapté.

Les véhicules doivent être en parfait état de propreté et d'entretien. Les procédures HACCP doivent être respectées par le titulaire à tout niveau. Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène, mains propres, tenue adéquate afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

La livraison peut être quotidienne, du lundi au vendredi, jours ouvrés.

#### Lieux de livraison

Le non-respect de l'adresse de livraison figurant sur le bon de commande entraîne un refus de réception des fournitures. Celles-ci sont retournées aux frais du titulaire.

Les livraisons interviennent à l'adresse mentionnée sur le bon de commande, les jours et heures qui y sont indiqués.

#### Conditions de livraison

Afin d'en faciliter l'organisation, le titulaire se renseignera pour connaître les conditions particulières d'exécution des prestations. Le titulaire est responsable de leur bonne arrivée à l'adresse indiquée sur le bon de commande et jusque dans le local précisé sur le bon de commande. Les fournitures sont transportées aux risques et périls du titulaire jusqu'au lieu de destination finale.

Tout retard ou difficultés de livraison doit être signalé au plus vite au service acheteur qui validera ou non les éventuelles solutions de remplacement proposées.

#### Délais de livraison

Les délais d'exécution ou de livraison sont déterminés à chaque bon de commande.

## Débarrassage

Dans le cadre d'une prestation de gamme Prestige, le débarrassage comprend l'enlèvement complet de la vaisselle et des déchets présents dans l'ensemble de la salle dans laquelle s'est déroulée la prestation (sans qu'un premier débarrassage et « entassement » n'ait obligatoirement été effectué par les services de l'organisme bénéficiaire).

Ce débarrassage aura lieu :

- L'après-midi même pour une prestation ayant eu lieu le midi et avant 17h00 ;
- Le lendemain matin et avant 09h00 pour une prestation ayant eu lieu la veille au soir. Si la prestation a lieu un vendredi, une veille de jour férié ou une veille de fermeture de l'établissement, l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même dans tous les cas, sauf indication contraire de la part du service.

Le service indiquera dans la demande l'heure à laquelle il sera conseillé de venir débarrasser.

## Restes

Le titulaire s'engage à reprendre sans les facturer les boissons non consommées tant que les boissons concernées ne sont pas ouvertes.

### **3.1.3 Modalités spécifiques d'exécution**

Les prix prévus au bordereau de prix unitaires (BPU) ne pourront pas varier en fonction de « la carte » du titulaire, celui-ci s'efforcera de mettre à disposition des produits de son catalogue variés au tarif contractuellement prévu.

Le titulaire devra changer sa carte en fonction des saisons et la communiquera.

## **3.2 – Dispositions communes aux produits alimentaires**

### **3.2.1 Normes sanitaires**

Le titulaire s'engage à respecter les textes en vigueur, au moment de la passation et de la réalisation de la commande, concernant les différentes étapes de l'élaboration, du transport et de la distribution en matière de restauration.

Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives le jour de la livraison. Les fournitures seront de première fraîcheur et de saison.

Les produits biologiques sont appréciés. Les produits utilisés dans la préparation des aliments et qui sont issus de l'agriculture biologique doivent être certifiés comme tels par les organismes de certification français agréés ou leurs équivalents étrangers, en application de la norme EN 45 011.

Le thé, le café et le pain servis par le titulaire pour l'ensemble des prestations exécutées dans le cadre du présent accord-cadre sont de préférence issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable (label Max Havelaar ou équivalent).

Le café soluble ou lyophilisé est interdit. Le café utilisé est un café moulu d'origine, 100% Arabica.

Le titulaire privilégiera les produits de saison, en fonction de sa carte.

### **3.2.2 Hygiène**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune

d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française. Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) ;
- toute disposition nouvelle du G.P.E.M./D.A. est applicable dès sa publication.

Les titulaires devront respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

### **3.2.3 Démarche 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.

## **3.3 – Dispositions spécifiques aux produits alimentaires**

### **3.3.1 Variété des produits alimentaires**

Le titulaire s'engage à mettre tout en œuvre pour garantir aux organismes bénéficiaires de l'accord cadre une grande variété dans les plats proposés et ainsi éviter la lassitude des convives qui, de par leurs fonctions, sont amenés à consommer fréquemment des prestations de traiteurs.

Il doit être en mesure de proposer des préparations différentes pour chaque sollicitation et répondant dans certains cas à une thématique donnée.

Par ailleurs, le titulaire peut être sollicité pour proposer des menus prenant en compte des régimes alimentaires spécifiques (diabétique, végétarien, sans sel, sans gluten...).

Sur demande expresse de l'Ucanss, il peut s'agir, dans certains cas, d'un menu entier particulier ou uniquement une substitution, sans surcoût, d'une entrée, un plat ou un dessert intégrant les spécificités.

### **3.3.2 Qualité des produits alimentaires**

Le titulaire s'engage au maintien d'un standard de qualité sur la durée du marché, en référence aux propositions faites dans les documents techniques transmis à l'appui de son offre. Une régularité dans la qualité des prestations est attendue.

S'agissant du choix des denrées alimentaires, le titulaire doit privilégier les produits frais de saison et autant que de possible des produits issus de l'agriculture biologique.

D'une manière générale, à coût identique, l'organisme privilégie une prestation mettant à l'honneur des produits simples mais de grande qualité à des produits plus rares et luxueux de qualité moyenne ou médiocre.

Les prestations ne doivent contenir, dans leur base, aucun produit génétiquement modifié.

L'organisme est attentif à la démarche qualitative mise en œuvre et aux modes de préparation présentés par le titulaire dans son offre, et privilégie au maximum les préparations étiquetées « fait maison » au sens du Code de la consommation.

L'organisme est également attentif à ce que les produits utilisés par le titulaire respectent les préconisations suivantes :

- L'utilisation de chaînes courtes d'approvisionnement et l'utilisation de produits de terroir sont privilégiées le plus souvent possible ;
- L'utilisation de produits issus de l'agriculture raisonnée, du commerce équitable ou encore de l'agriculture biologique sera appréciée ;
- Le titulaire intègre le plus souvent possible des produits ayant obtenu des certifications ou labels de type : « label rouge », « appellation d'origine contrôlée (AOC) », « appellation d'origine protégée (AOP) », « certification de conformité produit (CCP) » ;
- Le titulaire utilise des produits dont il maîtrise et est en mesure de prouver la traçabilité.

Une attention particulière est accordée à la qualité de la présentation des mets et à la mise en place.

Les fournitures et produits non conformes à la commande doivent être repris par le titulaire aux frais de celui-ci le plus rapidement possible, en accord avec le service acheteur.