



**l'Assurance
Maladie**

Agir ensemble, protéger chacun

Somme

8 place Louis Sellier
80021 AMIENS CEDEX 1

**ACCORD-CADRE DE SERVICES N° 2026/022 DU 20/05/2026
PASSÉ SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)
COMMUN A TOUS LES LOTS**

**OBJET DE L'ACCORD-CADRE :
PRESTATIONS DE TRAITEUR**

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES COMMUNES AUX TROIS LOTS	5
Article 1. Généralités	5
Article 2. Objet de l'accord-cadre	5
Article 3. Typologie d'évènements et de convives	5
Article 4. Lieux et horaires d'exécution	5
Article 5. Interlocuteurs	5
Article 6. Détail d'exécution et modalités de commandes	6
Article 6.1. Modalités d'exécution	6
Article 6.2. Délais de réponse à une demande de devis	6
Article 6.3. Confirmation du délai de livraison	6
Article 6.4. Délais d'exécution	6
Article 7. Modalités de livraison	6
Article 7.1. Conditions de livraison, d'installation et de stockage	6
Article 7.2. Conditions de transport et d'emballage	7
Article 7.3. Bon de livraison	7
Article 7.4. Respect de l'environnement	8
Article 8. Accès au site et stationnement des véhicules du titulaire	8
Article 9. Présentation générale des prestations attendues	8
Article 10. Saisonnalité	9
Article 11. Qualité et origine des produits	9
Article 12. Information sur les produits de la prestation	10
Article 13. Les contraintes alimentaires	10
Article 14. Clause sanitaire	10
Article 15. Contrôles sanitaires	11
Article 16. Mesures en périodes de crises sanitaire	11
Article 17. Contrôle bactériologiques et réglementaire en vigueur	12
Article 18. Qualité environnementale des prestations	12
Article 18.1. Denrées alimentaires et produits	12
Article 18.1.1. Exigences pour tous les lots	12
Article 18.1.2. Lutte contre la déforestation importée	12
Article 18.1.3. La politique d'approvisionnement	13
Article 18.1.4. Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire	13
Article 18.2. Bouteilles et autres contenants	13
Article 18.3. Vaisselle et nappage	13
Article 18.4. Emballages et déchets	14

Article 18.5.	Traçabilité	14
Article 19.	Politique de réduction des déchets	14
Article 20.	Autre	15
CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N° 1		16
Article 21.	Objet du lot n° 1	16
Article 22.	Prescriptions générales relatives aux prestations de traiteur	16
Article 23.	Description des prestations	16
Article 23.1.	Accueils café, petits déjeuners, collation	16
Article 23.2.	Evènements ponctuels	17
Article 23.2.1.	Galette des rois	17
Article 23.2.2.	Remise de médailles	17
CHAPITRE 3 : DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N° 2		18
Article 24.	Objet du lot n° 2	18
Article 25.	Prescriptions générales relatives aux prestations de traiteur	18
Article 26.	Description des prestations	18
Article 26.1.	Buffets/cocktails (milieu/moyenne gamme)	18
Article 26.1.1.	Buffets	19
Article 26.1.2.	Cocktails	19
Article 26.2.	Buffets/cocktails (haut de gamme)	20
Article 26.2.1.	Buffets	20
Article 26.2.2.	Cocktails	20
Article 26.3.	Prestations associées : boissons (milieu/moyenne gamme et haut de gamme)	20
Article 26.3.1.	Eaux	21
Article 26.3.2.	Jus de fruits	21
Article 26.3.3.	Sodas	22
Article 26.3.4.	Vins	22
Article 26.3.5.	Crément	22
Article 26.3.6.	Champagnes	22
Article 26.3.7.	Cidres	22
Article 26.3.8.	Boissons chaudes	22
Article 27.	Fourniture de matériel et de mobilier	22
Article 28.	Présence de personnel de service, d'encadrement	23
Article 28.1.	Modalités d'intervention	23
Article 28.2.	Remplacement des personnels	24
Article 28.2.1.	Remplacement de personnels à l'initiative du titulaire	24
Article 28.2.2.	Récusation d'un intervenant à l'initiative de la CPAM de la Somme	24
Article 29.	Agencement, visites préalables, maintien en température	24
Article 29.1.	Agencement des espaces	24

Article 29.2.	Visites préalables	24
Article 29.3.	Maintien en température	24
Article 30.	Remise en état des lieux de la prestation	25
Article 30.1.	Prestation de collecte des déchets, vaisselles et matériels	25
Article 30.2.	Maintien des lieux d'exécution de la prestation dans l'état de propreté initial	25
CHAPITRE 3 : DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N° 3		26
Article 31.	Objet du lot n° 3	26
Article 32.	Prescriptions générales relatives aux prestations de traiteur	26
Article 33.	Description des prestations	26
Article 33.1.	Plateaux repas (milieu/moyenne gamme)	26
Article 33.1.1.	Plateaux repas « viande ou charcuterie – Formule plateaux repas »	26
Article 33.1.2.	Plateaux repas « Poisson – Formule plateaux repas »	27
Article 33.1.3.	Plateaux repas « Végétarien – Formule plateaux repas »	27
Article 33.1.4.	Plateaux repas « Sans gluten – Formule plateaux repas »	27
Article 33.1.5.	Plateaux repas « Autres– Formule plateaux repas »	27
Article 33.2.	Plateaux repas (haut de gamme)	27
Article 33.2.1.	Plateaux repas « une viande – Formule plateaux repas »	28
Article 33.2.2.	Plateaux repas « deux viandes – Formule plateaux repas »	28
Article 33.2.3.	Plateaux repas « charcuterie – Formule plateaux repas »	28
Article 33.2.4.	Plateaux repas « poisson– Formule plateaux repas »	28
Article 33.2.5.	Plateaux repas « végétarien – Formule plateaux repas »	29
Article 33.2.6.	Plateaux repas « sans gluten – Formule plateaux repas »	29
Article 33.2.7.	Plateaux repas sur devis	29
ANNEXE 1 : LISTE DE LABELS DE QUALITE DURABLE		30

ANNEXE 1 : LISTE DE LABELS DE QUALITES DURABLE

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES COMMUNES AUX TROIS LOTS

Article 1. Généralités

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des clauses du présent document et se doit de signaler par écrit à la CPAM de la Somme toute erreur, omission, imprécision ou contradiction décelée. Si ce n'est pas le cas, le présent document sera considéré comme accepté dans son intégralité.

Le présent CCTP a pour objet de préciser les conditions et les spécificités techniques à appliquer pour l'exécution des prestations objet du présent accord-cadre.

Article 2. Objet de l'accord-cadre

Le présent marché alloti a pour objet la réalisation des prestations de service traiteur pour les besoins de la CPAM de la Somme :

- Lot n° 1 : Accueil café, petit-déjeuner/collation/événements ponctuelles (galettes des rois, remise de médailles,...)
- Lot n° 2 : Buffets-cocktails : milieu/moyenne gamme et haute gamme
- Lot n° 3 : Plateaux repas : milieu/moyenne gamme et haute gamme

Article 3. Typologie d'évènements et de convives

Les besoins sont de nature diverse (différents selon les services bénéficiaires et selon les événements à mettre en œuvre) et varient d'une année sur l'autre. Concernant les lieux des événements, certains services bénéficiaires peuvent bénéficier de locaux leur permettant d'accueillir des manifestations. D'autres services bénéficiaires procèdent à la location de lieux pour tenir leurs événements

Article 4. Lieux et horaires d'exécution

Les prestations s'effectueront principalement dans les locaux du siège réhabilité de la CPAM de la Somme, à l'adresse suivante :

8 Place Louis Sellier
80021 AMIENS

Les horaires de livraison auront lieu pendant les jours et heures ouvrés de la CPAM de la Somme. Ces derniers seront définis lors de l'émission des bons de commande et déterminés en concertation entre le titulaire et la CPAM de la Somme.

A titre exceptionnel, la CPAM de la Somme pourra procéder à la location de lieux pour tenir ses événements. Ces lieux seront situés sur Amiens ou sa périphérie.

Article 5. Interlocuteurs

Pour le titulaire, les coordonnées du responsable en charge du suivi du présent accord-cadre sont celles jointes à l'offre du Titulaire (mémoire technique).

Pour la CPAM, les personnes en charge du suivi de l'accord-cadre sont :

ADMINISTRATIF	TECHNIQUE (commandes, devis...)
Service de l'Administration Générale Pôle BAMAC - Cellule Marchés Estela DE OLIVEIRA - Tél : 03-60-24-89-98 estela.deoliveira@assurance-maladie.fr	Secrétariat de Direction : secretariatdirection.cnam-somme@assurance-maladie.fr

Article 6. Détail d'exécution et modalités de commandes

Article 6.1. Modalités d'exécution

Les prestations seront commandées au fur et à mesure des besoins de la CPAM de la Somme au moyen de bons de commande. Le bon de commande sera adressé par courrier électronique par la CPAM de la Somme au Titulaire qui s'engage à adresser, en retour, par courrier électronique ou par un accusé de réception du bon de commande, qui vaudra accord de ce dernier.

Article 6.2. Délais de réponse à une demande de devis

Le titulaire s'engage à répondre au plus tard 48 heures ouvrées après la demande émanant de la CPAM de la Somme. Le délai de réponse du titulaire doit impérativement être respecté. En cas d'indisponibilité de ce dernier ou d'absence de réponse, la CPAM de la Somme se réserve le droit de faire appel à un autre prestataire.

Les prestations seront ensuite exécutées par l'émission de bons de commande. En cas d'urgence et/ou d'imprévu, les prestations pourront exceptionnellement être commandées la veille pour le lendemain (cf. article 10.4 du CCAP).

Le titulaire précisera dans son offre, les mesures prises lors d'une commande urgente et/ou d'imprévu.

Article 6.3. Confirmation du délai de livraison

Comme indiqué dans l'article 6-4 du présent CCTP, le bon de commande comportera la ou les dates d'interventions de la prestation.

A réception de la demande et sous deux (2) jours ouvrés maximum, le titulaire confirmera la date d'intervention par retour de mail à la personne ayant émis le bon de commande. Il indiquera dans son mail les éléments suivants :

- La confirmation de la date d'intervention,
- La confirmation de l'heure d'intervention,
- Le nombre et le nom des intervenants.
- L'information sur le type et la quantité de véhicules prévus pour la prestation

Article 6.4. Délais d'exécution

Les prestations seront exécutées au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande. A chaque commande, le titulaire sera sollicité dans un délai raisonnable avant la réalisation de la prestation, à savoir au plus tard :

- Lot 1 : 48 heures avant le début de la prestation ;
- Lot 2 : 7 jours avant le début de la prestation si le nombre de convives est inférieur à 30 (au-delà le candidat précisera le délai dans le cadre de réponse technique).
- Lot 3 : 48 heures avant le début de la prestation.

Le délai sera précisé sur le devis et repris sur le bon de commande.

Le candidat indiquera ses délais (dans le respect des délais repris ci-dessus) dans le cadre de réponse technique.

Article 7. Modalités de livraison

Article 7.1. Conditions de livraison, d'installation et de stockage

Les livraisons seront effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande. Le titulaire se renseignera pour connaître les conditions particulières, il pourra visiter les locaux au préalable.

Le déchargement devra, sauf consigne différente, se faire en présence de la CPAM de la Somme.

Le titulaire veillera à adapter les moyens et matériels de livraison selon les contraintes d'accès et les conditions de circulation.

Il devra respecter les horaires de livraison et tenir compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place nécessaire afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Les produits livrés doivent être accompagnés d'un bon de livraison remis au réceptionnaire, mentionnant le numéro du bon de commande et l'adresse.

Préalablement à chaque livraison et dans la mesure du possible, le titulaire transmettra le nom et les coordonnées du livreur au service prescripteur.

Tout retard ou difficulté de livraison doit être signalé à la CPAM de la Somme qui validera ou non les solutions de remplacement éventuelles proposées.

Enfin, le titulaire s'engage ainsi à livrer les produits figurant sur le bon de commande 60 minutes avant le début de la prestation. Selon la taille de l'événement, et sur accord du service bénéficiaire, ce délai pourra être rallongé.

Article 7.2. Conditions de transport et d'emballage

Les prestations de fourniture comprennent le transport et la livraison sur les lieux de consommation.

Le titulaire déclare disposer de l'ensemble des agréments et certifications exigés par la réglementation régissant l'activité professionnelle dans le cadre de laquelle s'exécute le présent accord-cadre.

Le titulaire effectuera les prestations au moyen de véhicules adaptés, en état de propreté permanente, intérieure comme extérieure et disposant du matériel de manutention approprié au déchargement des produits.

Les règles d'hygiène prescrites par la réglementation en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires doivent être scrupuleusement respectées. Le titulaire veillera à ne pas rompre la chaîne du froid entre le lieu de prise en charge des produits et le lieu de livraison et à ne pas mélanger les circuits propres et sales (déchets).

Les contenants et emballages devront protéger les aliments à toute exposition à la chaleur, à l'humidité et à la poussière.

Toute altération ou dégradation des produits résultant d'un défaut d'emballage ou d'une mauvaise manutention sera à la charge du prestataire.

Article 7.3. Bon de livraison

A l'issue de la livraison, le titulaire (ou son transporteur) fournit à la CPAM de la Somme un bon de livraison daté et signé, en double exemplaire (un pour lui, un pour la CPAM de la Somme). Ce document comprend à minima les mentions suivantes :

- Identification du titulaire
- Identification de la CPAM de la Somme
- Identification du personnel de livraison et du personnel de la CPAM de la Somme habilité à recevoir les fournitures
- Identification du matériel de déchargement
- Détail des fournitures livrées
- Les réserves mentionnées par l'une ou l'autre des parties pendant la livraison

La signature contradictoire du bon de livraison, par les deux parties, atteste de la seule réception des fournitures par la CPAM de la Somme et met fin aux opérations de vérifications quantitatives et qualitatives simples décrites aux articles 31 et 32 du CCAG-FCS. En aucun cas **cette signature ne saurait valoir admission des fournitures livrées.**

Article 7.4. Respect de l'environnement

Le titulaire veille à limiter l'impact environnemental des livraisons et du transport des produits proposés. La planification du transport des marchandises doit permettre, lorsque cela est compatible avec les besoins de la CPAM de la Somme, d'éviter la circulation pendant les heures de pointe.

Le titulaire favorise les modes de transports les plus respectueux de l'environnement notamment les véhicules à faibles émissions, les modes de transports doux ou alternatifs à la route.

Le titulaire est invité, dès que cela est possible, à proposer des modes de livraison les moins impactant pour l'environnement (mutualisation des livraisons, usage de véhicules électriques..).

Article 8. Accès au site et stationnement des véhicules du titulaire

Les services de la CPAM de la Somme préciseront les modalités d'accès au site au plus tard lors de la demande de devis. Le titulaire respecte les consignes d'accès et s'adapte aux mesures de sécurité du site fournies par la CPAM de la Somme.

Article 9. Présentation générale des prestations attendues

Dans le cadre des prestations objet du présent accord-cadre, il est attendu du titulaire la fourniture de produits à moindre effet sur l'environnement : produits issus de l'agriculture biologique, durables, de saison, équitables, sans pratiques responsables de déforestation, végétaliens et végétariens.

Le titulaire transmet dans le cadre de réponse technique (CRT) les informations relatives aux ingrédients des préparations proposées dans les prestations, notamment leur caractère durable tel que décrit supra. Il fournit également les certificats et autres moyens de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits.

Les aliments servis doivent faire l'objet d'une présentation élaborée et appétissante. La présentation ne doit pas être sommaire. Les mets doivent être agréables au goût et à l'œil. Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin.

Les services associés suivants font également partie des prestations qui peuvent être commandées dans le cadre du marché : la mise à disposition de personnels de services, de boissons alcoolisées et non alcoolisées et de vaisselles et matériels nécessaires au service.

Les modalités de livraison sont précisées à l'article 7 du présent CCTP.

Le titulaire veille à offrir sur chacun des sites une prestation de qualité uniforme notamment quant à :

- La qualité des ingrédients entrant dans la composition des mets,
- Leur mode de préparation.

Ainsi le titulaire n'est pas autorisé à utiliser, pour la fabrication d'un même plat, un même ingrédient de qualité inférieure (en termes de catégorie, de gammes, label...).

Il est précisé que le Titulaire n'a pas le droit de réaliser ou de faire réaliser des photographies et/ou vidéogrammes, que ce soit de façon professionnelle ou amateur, sans l'autorisation préalable de la CPAM de la Somme. Dans l'hypothèse où cette autorisation est accordée, le Titulaire doit remettre à la CPAM de la Somme un tirage de ces photographies et/ou toute copie relative à la production de vidéogrammes. Ces prescriptions sont aussi valables à l'égard de tous les collaborateurs du Titulaire.

Les prestations comprennent la préparation et la livraison de cocktails, buffets, plateaux repas, et pauses-café de qualité (sanitaire, gustative, olfactive et visuelle) irréprochable, constante et en quantité suffisante. Ces prestations seront réalisées dans les locaux du titulaire.

Tout le matériel nécessaire à la préparation et à la présentation des prestations est à la charge exclusive du titulaire (plats de présentation, bacs isothermes, étuves, matériels de cuisson, etc ...) et doit être en bon état de marche. Ils doivent répondre aux exigences d'hygiène et de sécurité et ne présenter aucune défaillance susceptible de mettre en cause la réalisation de la prestation.

Pour les lots 2 et 3, le titulaire devra être en mesure de proposer (en plus des prestations classiques) des denrées exclusivement végétariennes.

Les plats et pièces végétariens seront composés d'aliments offrant des qualités nutritionnelles en termes de protéines végétales, de légumineuses et de céréales et seront d'égal intérêt gastronomique par rapport aux plats à base de viande ou poisson. Les plats végétariens ne sauraient se réduire à l'accompagnement et au fromage.

Pour chacun des lots, la variété des mets pourra être changée, à la demande, en équivalence de prestation. Des prestations supplémentaires pourront être demandées, elles seront chiffrées sur devis pour acceptation par la CPAM de la Somme. Il pourra s'agir d'élever la qualité de la prestation de base ou de la compléter.

Cas particulier sur demande spécifique et exceptionnelle lors de la commande : le titulaire devra pouvoir proposer une prestation adaptée en cas d'intolérance à un produit (gluten, lactose, sel, sucre...).

Article 10. Saisonnalité

Le titulaire renouvelle la carte au minimum deux fois par an en fonction des saisons.

La saisonnalité des fruits et légumes est entendue comme celle précisée dans le calendrier consultable au lieu suivant : <https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/produits-de-saison>

La fréquence des mises à jour est indiquée dans le cadre de réponse technique (CRT).

Le titulaire en avise la CPAM de la Somme au moins 30 jours ouvrés avant l'entrée en vigueur d'un nouveau catalogue par mail aux deux adresses mails suivantes :

secretariatdirection.cpam-somme@assurance-maladie.fr
et
achats.cpam-somme@assurance-maladie.fr

Article 11. Qualité et origine des produits

Les produits dérivés d'organisme génétiquement modifié (OGM), les espèces protégées sont interdites. De même les produits contenant des espèces en voies de disparition.

De manière détaillée, par type de produits, le titulaire devra privilégier :

- Pour les fruits, légumes et dérivés : produits de saison, locaux et favorisant les circuits courts. Le label agriculture biologique sera apprécié et valorisé.
- Pour les produits animaux ou issus d'animaux : Label Rouge ou équivalent, CQC (critères qualité certifiés) ou équivalent.
- Pour les produits de la mer : les labels MSC ou ASC (aquaculture responsable).
- Pour les œufs : œufs issus d'élevages certifiés Agriculture Biologique.

- Pour les pâtisseries, viennoiseries, biscuits secs, pain : des produits artisanaux et/ou frais.
- Pour le thé et le café : produits issus du commerce équitable et issus de l'Agriculture Biologique ou raisonnée.
- Pour les vins et alcools : des produits artisanaux issus de la production locale et/ou favorisant les circuits courts.
- Pour les plateaux de charcuterie ou de fromages : des produits artisanaux issus de la production locale et/ou favorisant les circuits courts.

Le titulaire a une plaquette renouvelée au rythme des saisons décrivant la liste des denrées et les prix proposés. À tout moment la CPAM de la Somme peut demander la transmission des documents et attestations justifiant de l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ou des circuits courts.

Article 12. Information sur les produits de la prestation

Le titulaire devra accompagner ses prestations d'un minimum d'information notamment sur :

- la composition des menus et des mets proposés
- la provenance des produits
- la valorisation des produits locaux, des circuits courts et de la saisonnalité
- l'identification des mets spécifiques en précisant la présence ou non de protéines animales (viande, poisson, produits laitiers, gélatine animale...)
- les consignes de tri liées aux déchets notamment pour les prestations cocktail sans service, les plateaux repas
- la sensibilisation contre le gaspillage alimentaire.

Article 13. Les contraintes alimentaires

Compte tenu des différents régimes alimentaires et des allergies, le prestataire du marché devra pouvoir servir individuellement des plats et mets prenant en compte ces contraintes alimentaires (basses calories, sans sel, sans sucre, sans gluten, sans lactose, sans fruits secs, sans porc, sans viande, sans protéine animale ...) à la demande. Ces contraintes seront signalées au titulaire du marché dans le bon de commande lors de la passation des commandes, ou lors de la demande de devis ou dans les marchés subséquents.

Pour une meilleure prise en compte des risques, la CPAM de la Somme, pourra être amenée à demander au titulaire des précisions plus poussées sur la composition des plats du menu choisi afin d'ajuster les commandes de menus spécifiques et appropriés aux contraintes alimentaires des convives.

Le menu devra être signifié à la CPAM de la Somme ainsi que la provenance des produits. Cette information doit se trouver sur l'emballage ou par toute autre communication particulière.

Si un produit contient du porc ou un élément allergène indiqué dans la commande, il devra en être fait mention.

Article 14. Clause sanitaire

Le titulaire s'engage à observer et faire observer par ses agents les réglementations applicables en matière de services de traiteur et notamment celles qui concernent l'hygiène et la sécurité des denrées lors de la préparation, fabrication des plats et de l'entreposage des aliments ainsi que le transport des denrées.

A ce titre des formations en continu doivent être dispensées aux agents concernés de l'entreprise, en privilégiant l'intervention de formateurs qualifiés externes.

La méthode HACCP doit être appliquée à la lettre dans son intégralité.

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. Les prestataires doivent s'assurer du respect des obligations de traçabilité prévues par la réglementation.

Elles doivent, en outre, sous réserve des textes législatifs et réglementaires qui seraient promulgués en cours de marché, être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- aux recommandations relatives à la nutrition élaborée par le groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN). Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.

Le titulaire doit veiller à l'application de toute réglementation et de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de leur spécialité durant l'exécution de sa prestation. Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

Le titulaire est seul responsable de l'ensemble des obligations réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Le titulaire informera la CPAM de la Somme dans les plus brefs délais et par tous moyens, de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies dans le cadre d'une prestation exécutée.

Par dérogation à l'article 23.2 du CCAG FCS, la CPAM de la Somme pourra faire effectuer, à tout moment, des analyses de ce plateau témoin par le laboratoire de son choix dans les locaux du prestataire ou sur le lieu d'exécution de la prestation.

Article 15. Contrôles sanitaires

Le titulaire communique dans les délais les plus brefs, et le cas échéant par tous moyens, le résultat des analyses microbiologiques effectuées à la demande de la CPAM de la Somme.

Il informe cette dernière de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servis.

La CPAM de la Somme peut procéder à des contrôles inopinés de la qualité des denrées alimentaires, dans les locaux du titulaire ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. La CPAM de la Somme se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés. En cas de non-respect de ces contrôles par le titulaire, la CPAM de la Somme se réserve la possibilité de résilier la partie de l'accord-cadre exécutée par ce dernier.

Article 16. Mesures en périodes de crises sanitaire

Durant les périodes de crises sanitaires (matérialisées par des décisions prises par les autorités de santé), les titulaires devront respecter les mesures de protection sanitaire suivantes :

- le personnel chargé de la livraison ainsi que le personnel chargé du service devra :
 - au préalable se désinfecter les mains ou porter des gants
 - porter un masque chirurgical (les visière et les masques en tissus étant prohibés) ou tout autre moyen de protection nécessaire ou obligatoire et réglementé en fonction de la crise sanitaire.
- Les plats des buffets et cocktail (lorsque le service est compris dans la prestation) devront être protégés par des plexiglas afin d'éviter que les convives ne puissent toucher les denrées.
- Les plats devront être présentés de manière individualisée (hors kit individualisé) chaque fois que cela sera possible : entrées présentées sur une assiette individuelle, desserts présentés sur une assiette individuelle, plat en cassiolette ou autre contenant...

Article 17. Contrôle bactériologiques et réglementaire en vigueur

Le Titulaire veille à la mise en œuvre des principes généraux de prévention en matière d'hygiène et de sécurité résultant du code du travail et de toute autre législation ou réglementation applicable.

Le titulaire doit prévoir un plan d'auto-contrôle incluant des analyses microbiologiques dans son plan de maîtrise sanitaire. Le titulaire doit être en mesure de fournir à la demande de la Somme les résultats des contrôles bactériologiques et de températures relatifs aux prestations effectuées. Il doit également pouvoir fournir les agréments et certifications relatifs aux locaux de production et de transformation de denrées alimentaires selon le règlement en vigueur.

Par dérogation à l'article 41 du CCAG-FCS, en cas de non-respect de ces obligations, la CPAM de la Somme se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions fixées à l'article 30 du CCAP.

Article 18. Qualité environnementale des prestations

Dans une démarche d'éco-responsabilité, la CPAM de la Somme porte une attention particulière à l'impact environnemental des prestations objet du présent du accord-cadre.

En cohérence avec les objectifs de la loi EGALIM visant à développer une restauration collective durable et de qualité, la CPAM de la Somme fait siennes dans le cadre du présent accord-cadre les obligations, l'approvisionnement en denrées alimentaires durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de la production de déchets, en particulier de déchets non-alimentaires.

Article 18.1. Denrées alimentaires et produits

Le thé, le café et le chocolat sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent).

L'intégralité des fruits et légumes servis sont frais et de saison.

Toutes les viandes et tous les poissons sont des produits de qualité et durables.

Les signes distinctifs de la qualité et de la durabilité sont ceux reconnus par la loi EGALIM (cf annexe 1 du présent CCTP).

Le pain est certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

Article 18.1.1. Exigences pour tous les lots

En application des objectifs de la loi EGALIM et de la circulaire « Services publics écoresponsables », les fruits, les légumes, les laitages et les charcuteries utilisés dans le cadre des prestations seront pour au moins 50 % (en dépense annuelle) des produits durables et de qualité dont au moins 20 % (en dépense annuelle) des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM tel que précisé en annexe 1 du présent CCTP.

Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

A l'exception des boissons, des viennoiseries, des pâtisseries et des pièces cocktails, le titulaire est invité selon ses possibilités à dépasser les objectifs fixés par la loi EGALIM tels que précisés supra.

Article 18.1.2. Lutte contre la déforestation importée

(<https://www.ecologie.gouv.fr/lutte-deforestation-importee-SNDI>)

En application de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, le titulaire est :

- Tenu à limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l'utilisation d'huile de palme et de coco. Dans tous les cas, le titulaire devra signaler les produits contenant de l'huile

de palme ou de coco et fournir les éléments de traçabilité sur l'origine de ces huiles. Il devra garantir que ces dernières ne sont pas responsables de déforestation importée.

- S'engage à abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux responsable de déforestation importée en particulier le soja importé de certains pays.

Article 18.1.3. La politique d'approvisionnement

Le titulaire précise dans le cadre de réponse technique (CRT), sa politique d'achat et les sources de ses approvisionnements.

Le titulaire sera tenu de respecter la politique d'achats proposée dans son offre et de pouvoir justifier :

- Les modes d'approvisionnement,
- La fréquence des approvisionnements, la rotation des stocks,
- Les modalités de référencement,
- Les garanties de suivi (contrôles et démarche qualité).

Les modes et les fréquences d'approvisionnement doivent être appropriés afin d'éviter les ruptures de stocks.

En cas de rupture de stock, le titulaire s'engage à fournir un produit au moins équivalent en termes de qualité. Si le produit en rupture est issu par exemple du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique, le titulaire doit lui substituer un produit proposant le(s) même(s) label(s) ou équivalent. Les mêmes obligations s'imposent au titulaire en cas de disparition d'un produit

Article 18.1.4. Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire conseille la CPAM de la Somme dans le choix de prestations, en nature et en volume, les plus adaptées au format de l'événement et au public.

Le titulaire rend compte sur l'état du gaspillage, les actions mises en œuvre pour le corriger et les préconisations qu'il formule pour optimiser les chiffres présentés.

A l'issue des prestations, le titulaire s'engage à développer une politique de don des produits non consommés au bénéfice d'associations caritatives. Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne du froid.

Article 18.2. Bouteilles et autres contenants

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du présent accord-cadre des bouteilles en plastique à usage unique. A chaque fois que les caractéristiques de la prestation le permettent, les boissons doivent être servies dans des carafes.

Le cas échéant, toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance (eau, jus de fruits, sodas, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Les plateaux-repas doivent être en matière recyclée ou recyclable. Le cas échéant, les films d'emballage des plateaux-repas doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables et optimisés en volume. Il est fait interdiction d'utiliser des contenants en plastique non recyclés ou recyclables (y compris couvercles) ou en polystyrène expansé.

Article 18.3. Vaisselle et nappage

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du présent accord-cadre de la vaisselle jetable en plastique à usage unique : assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs, etc.

Toute la vaisselle utilisée dans les autres prestations doit être :

- prioritairement réutilisable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire ;
- ou issue de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables. En particulier :
 - les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables. En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, elle doit être certifiée issue de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent)
 - les serviettes en papier doivent être prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables ;
 - les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables.

Les nappes et serviettes sont prioritairement ***en textile réutilisable et de préférence en coton certifié issu de l'agriculture biologique***. En cas d'utilisation de nappes et serviettes papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

Article 18.4. Emballages et déchets

Autant que possible, le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Le titulaire supprime les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit. En particulier, le titulaire :

- évite autant que possible les emballages individuels et préfère les produits en grand conditionnement ;
- minimise le recours aux emballages secondaires et tertiaires.

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Les matières plastiques, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire

Article 18.5. Traçabilité

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits sont libellées en langue française.

Le titulaire décrira dans le cadre de réponse technique l'organisation mise en place pour justifier la traçabilité des produits.

Article 19. Politique de réduction des déchets

Le titulaire veillera dans l'exécution de ses missions, à la réduction des déchets en proposant des prestations limitant la quantité de déchets non recyclables et le gaspillage alimentaire.

De manière générale, ils se conformera aux exigences de la loi dite Egalim concernant les contenants alimentaires et la suppression du plastique dans les fournitures jetables.

Pour une prestation avec service, le titulaire devra tendre vers une prestation « zéro déchet » concernant le matériel de table en s'engageant d'une part, à fournir des matériaux réutilisables et d'autre part, à les récupérer à l'issue de la prestation pour les laver et les réutiliser.

Pour les prestations sans service, le titulaire s'engage à proposer du matériel de table, des contenants et des emballages recyclables ou compostables.

Pour les jus et eaux, les grands conditionnements recyclables seront privilégiés, dans la mesure du possible et en fonction de la prestation demandée ; à défaut, les bouteilles devront être en matériaux recyclables.

Les emballages individuels seront utilisés de manière limitée au profit de produits en vrac ou de contenants pouvant être remplis à nouveau ; à défaut de produits en vrac, tout emballage individuel devra être, recyclable ou compostable. Pour le café et le thé, les thermos devront être proposés au détriment des machines à dosettes ou sachets.

En cas d'exception et à défaut, les dosettes et sachets devront être compostables ou recyclables. Les assaisonnements (huile, vinaigrette, moutarde, sel...) seront proposés en quantité adaptée au nombre de convives.

Article 20. Autre

La CPAM de la Somme se réserve le droit d'apporter ses propres boissons lors des réceptions, cocktails et réunions. Le titulaire ne peut dans ce cas prétendre au versement d'un droit de bouchon.

CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N° 1

Article 21. Objet du lot n° 1

Le lot n° 1 du présent accord-cadre comprend des accueils café, des petits-déjeuners, des collations et des événements ponctuels (galettes des rois, remise de médailles, ...).

Ne sont pas compris dans ce lot, les accueils café liés aux lots n° 2 et 3.

Références sur BPU (annexe 3 de l'acte d'engagement du lot n° 1) : de 01-01 à 01-21.

Article 22. Prescriptions générales relatives aux prestations de traiteur

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.

La CPAM de la Somme attire l'attention du titulaire en l'informant que le siège de la CPAM de la Somme ne dispose pas de cuisine (ou autres lieux) où les prestations pourraient être réchauffées/cuisinées.

Les prestations attendues dans le cadre du présent lot pourront comprendre les éléments suivants (inclus dans le prix proposé par personne) :

- La fourniture des produits,
- Les frais de main-d'œuvre afférant à la préparation en amont,
- Le nappage et les serviettes,
- Toute vaisselle nécessaire à la livraison, présentation et consommation des produits (plateau de présentation, thermos, verre à eau, verre à vin, flûte, tasses, assiette, ...),
- **La livraison (les frais de déplacement sur le lieu de la prestation y compris s'il y a reprise ultérieure de matériel et/ou vaisselle, et cela jusqu'à 25 km de distance du site, sont inclus),**
- La reprise du matériel (vaisselle par exemple),
- Le matériel de chauffe et/ou de conservation si nécessaire (exemple pain de glace),
- Le montage/démontage sur place, la décoration et le dressage des tables.

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison seront indiqués sur le bon de commande. Les prestations pourront avoir lieu en étage (l'accès peut se faire en ascenseur).

Article 23. Description des prestations

Article 23.1. Accueils café, petits déjeuners, collation

Cette prestation se compose de produits préparés le jour même de la livraison. Les accueils café, petits déjeuner et collations peuvent comprendre :

- Boissons chaudes : café, thé (plusieurs variés dont une infusion), chocolat, en thermos (1,5 litres) ;
- Boissons froides : jus d'orange/jus de fruits en bouteille en verre ou en pichet ;
- 1 viennoiserie ou 2 mini-viennoiseries pur beurre par personne (croissants, pains au chocolat, pain aux raisins) ;
- 4 mignardises traditionnelles par personne (éclair, tartelette aux fruits, macarons,) ;
- Autres : sucre, dosettes de lait, bâtonnets mélangeurs, gobelets et serviettes recyclables ou recyclés, nappes en tissu, nappes en papier recyclable ou recyclé ;
- Vaisselle non jetable : verres à pied ;
- Fruits de saison.

Article 23.2. Evènements ponctuels***Article 23.2.1. Galette des rois***

A l'occasion de la galette des rois, la CPAM de la Somme se laisse la possibilité de pouvoir commander des galettes des rois répondant aux exigences classiques de la pâtisserie (frangipane), mais aussi à la pomme pour proposer une alternative aux agents. La part estimée par personne devra être suffisante pour correspondre à une portion de dessert convenable et consistante.

Cette prestation pourra comprendre :

- Galette des rois 8 parts : frangipane, pomme ou autre compote ;
- Boissons froides sans alcool : jus d'orange/jus de fruits en bouteille en verre ou en pichet, eau plate, eau gazeuse, sodas ;
- Boisson froide avec alcool : cidre en bouteille en verre (doux, brut), crémant ;
- Autres : gobelets et serviettes recyclables ou recyclés.

Article 23.2.2. Remise de médailles

- 4 mignardises traditionnelles par personne (éclair, tartelette aux fruits, macarons,) ;
- Boissons froides sans alcool : jus d'orange/jus de fruits en bouteille en verre ou en pichet, eau plate, eau gazeuse, sodas ;
- Boisson froide avec alcool : cidre en bouteille en verre (doux, brut), crémant ;
- Autres : gobelets et serviettes recyclables ou recyclés, nappes en tissu, nappes en papier recyclable ou recyclé ;
- Fruits de saison.

CHAPITRE 3 : DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N° 2

Article 24. Objet du lot n° 2

Le lot n° 2 du présent accord-cadre concerne des buffets-cocktails (milieu/moyenne gamme et haute gamme).

Ne sont pas compris dans ce lot, les boissons liées au lot n° 1 et 3.

Références sur BPU (annexes 3-1 à 3-4 de l'acte d'engagement du lot n° 2) : de 02-01 à 02-87.

Article 25. Prescriptions générales relatives aux prestations de traiteur

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.

La CPAM de la Somme attire l'attention du titulaire en l'informant que le siège de la CPAM de la Somme ne dispose pas de cuisine (ou autres lieux) où les prestations pourraient être réchauffées/cuisinées.

Les prestations attendues dans le cadre du présent lot comprennent les éléments suivants (inclus dans le prix proposé par personne) :

- La fourniture des mets,
- Les frais de main-d'œuvre afférant à la préparation en amont,
- Le nappage et les serviettes,
- Toute vaisselle nécessaire à la livraison, présentation et consommation des produits (plateau de présentation, thermos, verre à eau, verre à vin, flûte, tasses, assiette, ...),
- **La livraison (les frais de livraison sur le lieu de la prestation y compris s'il y a reprise ultérieure de matériel et/ou vaisselle, et cela jusqu'à 25 km de distance du site, sont inclus),**
- La reprise du matériel (vaisselle par exemple),
- Le matériel de chauffe et/ou de conservation si nécessaire (exemple pain de glace),
- Le montage/démontage sur place, la décoration et le dressage des tables.

Lorsque la prestation le requiert, les personnes assurant le service doivent revêtir une tenue appropriée et permettant d'être parfaitement identifiable par les convives. Elles doivent faire preuve de ponctualité, de politesse et d'un comportement réservé à l'égard des invités.

Le titulaire s'engage à ce que les prestations soient effectuées par du personnel de cuisine et de salle qualifié.

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison seront indiqués sur le bon de commande. Les prestations pourront avoir lieu en étage (l'accès peut se faire en ascenseur/monte-charge).

Article 26. Description des prestations

Article 26.1. Buffets/cocktails (milieu/moyenne gamme)

Le prix par personne comprend : la livraison, les mets, les équipements de service et de maintien en température, la vaisselle et le matériel, le nappage, les serviettes.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage, l'installation et la reprise des déchets, vaisselles et matériels dans les conditions fixées dans le présent CCTP.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée.

Article 26.1.1. Buffets

- Buffets (milieu de gamme/moyenne gamme) – froid
- Buffets (milieu de gamme/moyenne gamme) – chaud
- Buffets (milieu de gamme/moyenne gamme) – mixte buffet chaud et froid
- Autres Buffets de milieu de gamme/moyenne gamme non disponibles sur catalogue (sur devis).

Le buffet est défini comme un repas dégusté debout ou assis où les aliments sont disposés sur des tables. Les convives se déplacent généralement le long du buffet et se servent eux-mêmes.

Le buffet se différencie du cocktail par sa capacité nutritive plus élevée et sa présentation plus élaborée.

La prestation concerne soit un buffet chaud, soit un buffet froid, soit mixte (chaud et froid).

Les buffets pourront être constitués de :

- Gamme salée : plats chauds ou froids ou les deux, choix de petits fours chauds ou frais, de canapés, de pains surprises, mini-sandwichs, de brioches, de feuilletés et toasts chauds, de verrines, de corbeille de crudités, assortiment de charcuterie, etc. (environ 400g/personne) ;
- Assortiment de fromages ;
- Une gamme sucrée : un assortiment de pâtisseries, de tartelettes de fruit, de macarons, de verrines, brochettes de fruits, etc.(environ 150g/personne) ;
- Café et thé ;
- Eau plate, eau gazeuse (1,5 litre pour 5 personnes) ;
- Boissons froides sans alcool : jus d'orange, jus de fruits, sodas ;
- Boisson froide avec alcool : champagne, vin blanc, vin rouge....

Le titulaire est en mesure de proposer différents types de buffets (buffet campagnard composé majoritairement de viandes, buffet maritime, buffet végétarien, buffet sans gluten, etc.).

Article 26.1.2. Cocktails

- Cocktails (milieu de gamme/moyenne gamme) – 6 pièces (4 pièces salées et 2 pièces sucrées) par personne.
- Cocktails (milieu de gamme/moyenne gamme) – 8 pièces (5 pièces salées et 3 pièces sucrées) par personne.
- Cocktails (milieu de gamme/moyenne gamme) – 10 pièces (7 pièces salées et 3 pièces sucrées) par personne.
- Cocktails (milieu de gamme/moyenne gamme) – 12 pièces (8 pièces salées et 4 pièces sucrées) par personne.
- Cocktails (milieu de gamme/moyenne gamme) – 15 pièces (10 pièces salées et 5 pièces sucrées) par personne.
- Autres Cocktails de milieu de gamme/moyenne gamme non disponibles sur catalogue (sur devis).

Le cocktail est défini comme une collation mise à disposition et dégustée debout sous forme de bouchées.

A titre indicatif, les cocktails de milieu/moyenne gamme comportent des produits frais, de qualité et simples. Les cocktails doivent valoriser des produits issus des approvisionnements directs des produits de l'agriculture et doivent comprendre des pièces végétaliennes et végétariennes.

Pour les cocktails, présentation par pièce. Une bouchée traiteur ou amuse-bouche pèse entre 20 et 50 grammes selon sa composition et sa taille.

La prestation pourra être constituée de :

- Gamme salée : différentes pièces cocktails froides ou chaudes (petits fours, canapé, verrines, etc.) ;
- Gamme sucrée : un assortiment de petites pâtisseries, de petites tartelettes de fruit, de macarons, de verrines, de brochettes de fruits etc. ;
- Un fruit ou l'équivalent en portion de fruits par personne ou une brochette de fruits ;
- Café ou thé ;
- Eau plate, eau gazeuse (1,5 litre pour 5 personnes) ;
- Boissons froides sans alcool : jus d'orange, jus de fruits, sodas ;
- Boisson froide avec alcool : champagne, vin blanc, vin rouge....

Article 26.2. Buffets/cocktails (haut de gamme)

Le prix par personne comprend : la livraison, les mets, les équipements de service et de maintien en température, la vaisselle et le matériel, le nappage, les serviettes.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage, l'installation et la reprise des déchets, vaisselles et matériels dans les conditions fixées à l'article 29-1 du présent document.

Il n'assure pas le service. Toutefois, une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée.

Article 26.2.1. Buffets

- Buffets (haut de gamme) – froid
- Buffets (haut de gamme) – chaud
- Buffets (gamme intermédiaire) – mix buffet chaud et froid
- Autres Buffets Haut de gamme non disponibles sur catalogue (sur devis).

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques aux prestations décrites à l'article 25.1.1 mais de niveau de gamme supérieure.

Article 26.2.2. Cocktails

- Cocktails (haut de gamme) – 6 pièces (4 pièces salées et 2 pièces sucrées) par personne
- Cocktails (haut de gamme) – 8 pièces (5 pièces salées et 3 pièces sucrées) par personne
- Cocktails (haut de gamme) – 10 pièces (7 pièces salées et 3 pièces sucrées) par personne
- Cocktails (haut de gamme) – 12 pièces (8 pièces salées et 4 pièces sucrées) par personne
- Cocktails (haut de gamme) – 15 pièces (10 pièces salées et 5 pièces sucrées) par personne
- Autres Cocktails Haut de gamme non disponibles sur catalogue (sur devis)

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques aux prestations décrites à l'article 25.1.2 mais de niveau de gamme supérieure.

Article 26.3. Prestations associées : boissons (milieu/moyenne gamme et haut de gamme)

Pour les prestations décrites aux articles 25.1 et 25.2 (par exemple : eau, café, thé pour les cocktails et buffets) sont incluses.

Il sera possible de commander des boissons supplémentaires au BPU, alcoolisées et/ou non alcoolisées (eau, jus de fruit, soda, vin, champagne, cidre).

Trois régions d'origine différentes doivent être proposées pour les vins.

Le prix des boissons comprend la livraison, la boisson, le contenant de service et de maintien en température ainsi que la vaisselle adaptée au type de boissons.

La liste des boissons doit être notamment composée de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.

Les prix des boissons commandées devront être identiques à ceux indiqués dans le BPU mais les références sont susceptibles d'évoluer au cours de l'exécution du marché.

Les contenants des boissons (bouteilles, gobelets, etc.) doivent être en verre, emballage recyclé ou recyclable.

Les boissons (bouteilles) doivent être livrées dans un état de propreté permettant une présentation directe sur table.

Les bons de retour de cave, permettant la prise en compte dans la facturation des boissons fournies par le service bénéficiaire et non consommées au cours d'une réception, doivent être signés par un représentant du traiteur et du service bénéficiaire.

Le titulaire reprend, sans les facturer, les bouteilles et contenants commandés mais qui n'ont pas été ouverts.

Pour toute boisson non consommée, le titulaire effectue la décote sur la consommation réelle des convives. Il récupère les bouteilles.

Article 26.3.1. Eaux

- Eau minérale plate 50 cl (bouteille en verre)
- Eau minérale plate 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau minérale plate 1L (bouteille en verre)
- Eau minérale plate 1L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau minérale plate 1,5L (bouteille en verre)
- Eau minérale plate 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau de source plate 50 cl (bouteille en verre)
- Eau de source plate 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau de source plate 1L (bouteille en verre)
- Eau de source plate 1L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau de source plate 1,5L (bouteille en verre)
- Eau de source plate 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau minérale gazeuse 50 cl (bouteille en verre)
- Eau minérale gazeuse 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau minérale gazeuse 1L (bouteille en verre)
- Eau minérale gazeuse 1L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau minérale gazeuse 1,5L (bouteille en verre)
- Eau minérale gazeuse 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau de source gazeuse 50 cl (bouteille en verre)
- Eau de source gazeuse 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau de source gazeuse 1L (bouteille en verre)
- Eau de source gazeuse 1L (emballage recyclé ou recyclable)
- Eau de source gazeuse 1,5L (bouteille en verre)
- Eau de source gazeuse 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)

Article 26.3.2. Jus de fruits

- Jus de fruits classique 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- Jus de fruits classique 1L (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- Jus de fruits biologique 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- Jus de fruits biologique 1L (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)

Article 26.3.3. Sodas

- Sodas 25cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- Sodas 33cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- Sodas 1L (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)

Article 26.3.4. Vins

- Vin blanc 37,5 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Vin blanc 75 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Vin blanc 37,5 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme
- Vin blanc 75 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme
- Vin rosé 37,5 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Vin rosé 75 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Vin rosé 37,5 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme
- Vin rosé 75 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme
- Vin rouge 37,5 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Vin rouge 75 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Vin rouge 37,5 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme
- Vin rouge 75 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme

Article 26.3.5. Crément

- Crémant - bouteille 75 cl

Article 26.3.6. Champagnes

- Champagne 37,5 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Champagne 75 cl (bouteille en verre) – Milieu/moyenne gamme
- Champagne 37,5 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme
- Champagne 75 cl (bouteille en verre) – Haut de gamme

Article 26.3.7. Cidres

- Cidre brut 75 cl (bouteille en verre)
- Cidre doux 75 cl (bouteille en verre)

Article 26.3.8. Boissons chaudes

- Café 1L en thermos
- Thé 1L en thermos
-

Article 27. Fourniture de matériel et de mobilier

La location de matériel ou de mobilier peut être faite auprès du titulaire en supplément de la fourniture et de la livraison de repas, cocktails ou buffets. Il peut s'agir, selon les cas (liste non exhaustive) :

- tables mange debout,
- tables rondes/ovales/rectangulaires selon les besoins,
- tables spéciales buffets
- chaises

Ces éléments sont repris au sein du BPU (annexe 3-4 de l'acte d'engagement – références 02-78 à 02-84). Le titulaire se chargera de la livraison, de l'installation sur le lieu de la réception ainsi que de l'enlèvement desdits matériels.

Article 28. Présence de personnel de service, d'encadrement

Article 28.1. Modalités d'intervention

Lorsque l'événement requiert la présence de personnels, le titulaire devra fournir le personnel de service et d'encadrement nécessaire à l'exécution de la prestation. Le titulaire veille à ce que son personnel dispose d'une tenue correcte et identique pour l'ensemble des serveurs qui permette son identification par les services de la CPAM de la Somme.

Des personnels de service du titulaire sont attendus pour :

- l'installation de l'espace ;
- le dressage et le réassort des plats et des boissons ;
- le maintien en température idéale de consommation des aliments ;
- le passage éventuel au milieu des convives pour leur proposer des denrées et boissons ;
- la prise en charge de la liaison chaude le cas échéant ;
- la gestion des déchets le cas échéant ;
- le ramassage des équipements, de la vaisselle réutilisable le cas échéant.

Lorsque l'événement requiert la présence de personnels, le titulaire devra estimer le nombre de personnes par profil nécessaire en fonction du nombre de convives et du type d'événement, et l'indiquer dans son devis.

Le titulaire doit être en mesure de proposer les profils suivants pour le service :

- Serveur
- Responsable d'équipe
- Maître d'hôtel

La liste de tous les intervenants doit être communiquée à la CPAM de la Somme 2 jours ouvrés avant l'intervention. Si la prestation s'exécute avec service, un encadrement est requis ; le titulaire désigne alors un responsable d'équipe chargé de coordonner le bon déroulement de l'opération.

Le responsable d'équipe devra être sur place pendant l'intégralité de l'exécution de la prestation.

Le personnel est mobilisé pour une vacation dont le nombre d'heures et le coût sont définis par le titulaire dans le BPU (annexe 3-4 de l'acte d'engagement). La durée de la vacation est censée couvrir l'exécution de la prestation.

Les personnels devront se rendre sur le lieu de mission indiqué avec la tenue vestimentaire adaptée à leur fonction. La CPAM de la Somme pourra refuser, dès présentation sur le lieu de mission, tout personnel dont le comportement et la tenue seraient jugés inappropriés.

Le titulaire s'assurera que le personnel mis à disposition offre toute la compétence, expérience et disponibilité afin de concourir à la réussite de la mission qui lui a été confiée. Le comportement doit être exempt de tout reproche.

Le titulaire s'engage à faire respecter par son personnel les règlements intérieurs et de sécurité à la CPAM de la Somme.

Le Titulaire doit veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation dans les lieux. Le titulaire devra être en conformité avec la législation du travail vis-à-vis du personnel qu'il affecte aux prestations.

La CPAM de la Somme ne fournira en aucun cas tout ou partie de la tenue vestimentaire des personnels.

Article 28.2. Remplacement des personnels

Article 28.2.1. Remplacement de personnels à l'initiative du titulaire

Par dérogation à l'article 3.4.2 du CCAG-FCS, en cas de modification de son équipe ou de changement de contact, le titulaire doit immédiatement en aviser le service bénéficiaire. Il communique impérativement les motifs de ces changements, ainsi que les profils et compétences de l'équipe ou du contact privilégié de remplacement. Il informe le service bénéficiaire de la nouvelle organisation et prend toutes les dispositions nécessaires afin que la bonne exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

Article 28.2.2. Récusation d'un intervenant à l'initiative de la CPAM de la Somme

La CPAM de la Somme se réserve la possibilité de refuser la poursuite de l'intervention d'un collaborateur du titulaire si les compétences de ce dernier ne correspondent pas aux niveaux de qualité prévus dans les documents contractuels régissant le présent marché. Le titulaire doit mettre à disposition de la CPAM de la Somme un nouvel intervenant d'une compétence conforme aux niveaux de qualité prévus dans les documents contractuels régissant le présent marché. En aucun cas, le remplacement du personnel ne pourra justifier une augmentation du montant des prestations. Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires afin que la bonne exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

Article 29. Agencement, visites préalables, maintien en température

Article 29.1. Agencement des espaces

Le titulaire assurera l'approvisionnement des denrées et leur stockage sur le lieu de l'événement par ses propres moyens.

Des espaces seront mis à disposition du titulaire pour la tenue de l'événement et la réalisation de la prestation. Le titulaire en assurera l'agencement et, à la fin de la prestation, le rangement.

Le mobilier de ces espaces est fourni par la CPAM de la Somme, qui précise au moment de la demande de devis la configuration des espaces de réception, la nature et la quantité de mobilier disponible et le métrage de tables à napper.

Du mobilier complémentaire pourra être demandé au titulaire. Ce dernier sera demandé sur devis.

Article 29.2. Visites préalables

Le titulaire est susceptible d'effectuer une visite préparatoire en amont de l'événement afin d'organiser l'agencement des espaces en vue de la réalisation des prestations attendues. Elle est programmée sur demande de la CPAM de la Somme, du titulaire ou des deux parties.

Les visites préparatoires ne font pas l'objet de commande ou de paiement par le titulaire : elles sont incluses dans la prestation.

Ces dernières doivent intervenir dans le délai de remise de devis.

Le titulaire peut demander à la CPAM de la Somme les indications nécessaires par téléphone ou par mail sans solliciter de visite préalable. L'absence de remarques tient lieu d'accord sur l'état des locaux.

Article 29.3. Maintien en température

Le titulaire doit assurer, par ses propres moyens, sur les lieux ou à proximité des lieux de l'exécution de la prestation, le maintien à température de consommation des produits alimentaires.

Le prestataire garantit par ses propres moyens :

- la continuité de la chaîne du froid ;

- une liaison chaude pour les prestations servies chaudes ;
- la température optimale de consommation des mets et des boissons servis.

Article 30. Remise en état des lieux de la prestation

Article 30.1. Prestation de collecte des déchets, vaisselles et matériels

Dès lors que le titulaire **quitte les lieux de la prestation et doit revenir**, afin de collecter les déchets, vaisselles et matériels, les **références 02-85 et 02-86 de l'annexe 3-4 de l'acte d'engagement** s'appliquent. Cette récupération devra s'effectuer le jour même ou au plus tard avant 8h le lendemain de la livraison de la prestation selon la demande du service bénéficiaire.

Si le titulaire reste sur place pendant l'exécution des prestations, la récupération des déchets, vaisselles et matériels est gratuite.

Ceci doit être convenu lors de la prise de contact avec le prestataire avant l'établissement du devis.

La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du titulaire pendant la durée de l'accord-cadre.

Le titulaire est tenu de produire, à la demande de la CPAM de la Somme, les bordereaux de suivi des déchets (BSD) permettant de garantir la traçabilité du traitement des déchets issus de l'exécution de la prestation et la conformité de ce traitement aux exigences réglementaires.

Article 30.2. Maintien des lieux d'exécution de la prestation dans l'état de propreté initial

Le titulaire doit laisser les lieux de la manifestation et les locaux alloués par la CPAM de la Somme pour la prestation commandée dans l'état de propreté où il les a trouvés.

Un état des lieux contradictoire d'entrée et de sortie des locaux est établi par la CPAM de la Somme et le titulaire.

CHAPITRE 3 : DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N° 3

Article 31. Objet du lot n° 3

Le lot n° 3 du présent accord-cadre concerne la fourniture de plateaux repas (milieu/moyenne gamme et haute gamme).

Références sur BPU (annexe 3 de l'acte d'engagement du lot n° 3) : de 03-01 à 02-12.

Article 32. Prescriptions générales relatives aux prestations de traiteur

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.

La CPAM de la Somme attire l'attention du titulaire en l'informant que le siège de la CPAM de la Somme ne dispose pas de cuisine (ou autres lieux) où les prestations pourraient être réchauffées/cuisinées.

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

- La fourniture des mets,
- Les frais de main-d'œuvre afférant à la préparation en amont,
- **La livraison (les frais de livraison sur le lieu de la prestation jusqu'à 25 km de distance du site, sont inclus).**

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison seront indiqués sur le bon de commande. Les prestations pourront avoir lieu en étage (l'accès peut se faire en ascenseur).

Article 33. Description des prestations

Article 33.1. Plateaux repas (milieu/moyenne gamme)

Le prix par personne comprend : la livraison, les plateaux repas, les équipements de service et de maintien en température.

Le coût des formules inclut le matériel jetable et recyclable (couvert, plateaux, serviettes, verre... etc), les denrées alimentaires avec éventuellement les condiments et la bouteille d'eau (en verre ou emballage recyclé ou recyclable).

Le titulaire livre les plateaux jusqu'au lieu de réception. Il n'assure ni le dressage, ni le service.

Le titulaire doit varier les mets proposés sur les plateaux si commande par la CPAM de la Somme deux jours consécutifs.

Plusieurs formules de plateaux repas seront proposées :

Article 33.1.1. Plateaux repas « viande ou charcuterie – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage : (25g/personne)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)

Article 33.1.2. Plateaux repas « Poisson – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage ; (25g/personne)
- un dessert ; (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...).

Article 33.1.3. Plateaux repas « Végétarien – Formule plateaux repas »

- une entrée ; (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage : (25g/personne)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)

Article 33.1.4. Plateaux repas « Sans gluten – Formule plateaux repas »

- une entrée ; (150g/personne)
- un plat et une garniture ; plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage ; (25g/personne)
- un dessert ; (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)

Article 33.1.5. Plateaux repas « Autres – Formule plateaux repas »

Il s'agit d'autres plateaux repas de gamme standard non disponibles sur catalogue (sur devis).

Le coût des formules inclut le matériel jetable et recyclable (couvert, plateaux, serviettes, verre... etc), les denrées alimentaires avec éventuellement les condiments et la bouteille d'eau (en verre ou emballage recyclé ou recyclable).

Le choix du plat appartient à la CPAM de la Somme qui le précise dans sa commande. Les plateaux repas sont livrés complets et prêts à déguster au point de livraison exact et pour l'horaire indiqué sur le bon de commande.

Article 33.2. Plateaux repas (haut de gamme)

Le prix par personne comprend : la livraison, les plateaux repas, les équipements de service et de maintien en température.

Le titulaire livre les plateaux jusqu'au lieu de réception. Il n'assure ni le dressage, ni le service.

Le titulaire doit varier les mets proposés sur les plateaux si commande par le même service bénéficiaire deux jours consécutifs.

Plusieurs formules de plateaux repas sont proposées : les prestations sont identiques aux prestations décrites à l'article 33.1 du présent CCTP mais de qualité supérieure (gamme de produits prestiges).

La Formule « Plateaux repas » (haut de gamme) comprend en plus un rince-doigt par convive et permet de choisir le type d'eau voulu (eau plate ou gazeuse).

Article 33.2.1. Plateaux repas « une viande – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage : (25g/personne)
- un dessert ; (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) au choix : eau plate ou gazeuse
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)
- un rince-doigt

Article 33.2.2. Plateaux repas « deux viandes – Formule plateaux repas »

- une entrée ; (150g/personne)
- un plat et une garniture ; plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage ; (25g/personne)
- un dessert ; (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) au choix : eau plate ou gazeuse ;
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)
- un rince-doigt

Article 33.2.3. Plateaux repas « charcuterie – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage : (25g/personne)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) au choix : eau plate ou gazeuse ;
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)
- un rince-doigt

Article 33.2.4. Plateaux repas « poisson – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture ; plat principal froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage ; (25g/personne)
- un dessert : (90g/personne)

- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) au choix : eau plate ou gazeuse ;
- un pain. - matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)
- un rince-doigt

Article 33.2.5. Plateaux repas « végétarien – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage : (25g/personne)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) au choix : eau plate ou gazeuse
- un pain
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)
- un rince-doigt

Article 33.2.6. Plateaux repas « sans gluten – Formule plateaux repas »

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- une portion de fromage : (25g/personne)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) au choix : eau plate ou gazeuse
- un pain.
- matériel jetable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)
- un rince-doigt

Article 33.2.7. Plateaux repas sur devis

Autres Plateaux repas haut de gamme non disponibles sur catalogue (sur devis).

Le coût des formules inclut le matériel jetable et recyclable (couvert, plateaux, serviettes, verre... etc), les denrées alimentaires avec éventuellement les condiments et la bouteille d'eau (en verre ou emballage recyclé ou recyclable).

Le choix du plat appartient à la CPAM de la Somme qui le précise dans sa commande. Les plateaux repas sont livrés complets et prêts à déguster au point de livraison exact et pour l'horaire indiqué sur le bon de commande.

ANNEXE 1 : LISTE DE LABELS DE QUALITE DURABLE



Label rouge : Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine protégée (AOP) : Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques. C'est un signe qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Appellation d'origine contrôlée (AOC) : Désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.



Indication géographique protégée (IGP) : Ce label désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) : L'appellation STG désigne un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation liées à une tradition.



Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale : Ce logo signale un produit agricole issu d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE). Appellation valable jusqu'au 31/12/2026.



Ecolabel « pêche durable » : Ce logo certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.



Commerce équitable : Le commerce équitable repose sur une organisation des échanges visant à équilibrer le rapport producteur/consommateur entre les pays développés et les pays en développement. Il s'appuie sur : un partenariat commercial sur la durée, le renforcement des compétences organisationnelles et techniques des organisations de producteurs, le respect des conventions de l'Organisation internationale du Travail, la protection de la biodiversité.



Agriculture biologique : Désigne des produits agricoles issus de l'agriculture biologique.



En conversion : Désigne des produits végétaux issus de techniques agricoles en conversion.

Pour répondre à la désignation de produit de qualité et durable, les produits peuvent également comporter les mentions suivantes :

- mention « fermier » ou « produit de/à la ferme » ;
 - produits acquis en tenant compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, en application de l'article L 2152-10 du Code de la commande publique ;
 - produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
 - produits équivalents aux produits bénéficiant de ces mentions ou labels.
-