l'Assurance Maladie
Agir ensemble, protéger chacun

Maine-et-Loire

PRESTATIONS DE TRAITEUR

Marché n°2026.CPAM.15

DOSSIER DE CONSULTATION

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DE MAINE-ET-LOIRE

32, rue Louis Gain

49937 Angers Cedex 9

REPRESENTEE PAR :

Madame la Directrice de la CPAM de Maine-et-Loire, Madame Bénédicte SAMSON.

Table des matières

1. DISPOSITIONS COMMUNES AUX SEPT LOTS 5
1.1. GENERALITES 5
1.2. OBJET DE L'ACCORD-CADRE 5
1.3. TYPOLOGIE D'EVENEMENT ET DE CONVIVES 5
1.4 LIEUX ET HORAIRES D'EXECUTION 5
1.5. INTERLOCUTEURS 5
2. DISPOSITIONS COMMUNES AUX LOT N°1 A 7 6
2.1 DETAIL D'EXECUTION ET MODALITES DE COMMANDES 6
- *Modalités d'exécution 6*
- *Délais de réponse à une demande de devis 6*
- *Confirmation du délai de livraison 6*
- *Délais d'exécution 7*

2.2 MODALITES DE LIVRAISON 7
- *Conditions de livraison, d'installation et de stockage 7*
- *Conditions de transport et d'emballage 7*
- *Bon de livraison 8*
- *Respect de l'environnement 8*

2.3 ACCES AUX SITES ET STATIONNEMENT DES VEHICULES DU TITULAIRE 8
2.4 PRESENTATION GENERALE DES PRESTATIONS ATTENDUES 8
2.5 SAISONNALITE 10
2.6 QUALITE ET ORIGINE DES PRODUITS 10
2.7 INFORMATION SUR LES PRODUITS DE LA PRESTATION 10
2.8 CONTRAINTES ALIMENTAIRES 11
2.9 CLAUSE SANITAIRE 11
2.10 CONTROLES SANITAIRES 12
2.11 MESURES EN PERIODES DE CRISES SANITAIRES 12
2.12 CONTROLE BACTERIOLOGIQUES ET REGLEMENTAIRES EN VIGUEUR 12
2.13 QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS 12
- *Denrées alimentaires et produits 13*
- *Bouteilles et autres contenants 14*
- *Vaisselle et nappage 14*
- *Emballages et déchets 15*
- *Traçabilité 15*

2.14 POLITIQUE DE REDUCTION DES DECHETS 15

2.15 AUTRE 16
3. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°1 ET 2 16
3.1 OBJETS DES LOTS 1 ET 2 16
3.2 PRESCRIPTIONS GENERALES RELATIVES AUX PRESTATIONS DE TRAITEUR 16
3.3 DESCRIPTIONS DES PRESTATIONS 16
3.4 PRESENCE DE PERSONNEL DE SERVICE, D'ENCADREMENT 17
- *Modalités d'intervention 17*
- *Remplacement de personnel 18*

4. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS 3 ET 4 18
4.1 OBJET DES LOTS 18
4.2 PRESCRIPTIONS GENERALES RELATIVES AUX PRESTATIONS DE TRAITEUR 18
4.3 DESCRIPTION DES PRESTATIONS 19
- *Buffets 19*
- *Cocktails 20*
- *Boissons 20*
- *Fournitures de matériel et mobilier 21*

4.4 PRESENCE DE PERSONNEL DE SERVICE, D'ENCADREMENT 21
- *Modalités d'intervention 21*
- *Remplacement de personnel 22*

4.5 AGENCEMENT, VISITES PREALABLES, MAINTIEN EN TEMPERATURE 22
- *Agencement des espaces 22*
- *Visites préalables 23*
- *Maintien en température 23*

4.6 REMISE EN ETAT DES LIEUX DE LA PRESTATION 23
- *Prestation de collecte des déchets, vaisselles et matériels 23*
- *Maintien des lieux d'exécution de la prestation dans l'état de propreté initial 23*

5. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°5 ET 6 24
5.1 OBJET DES LOTS N°5 ET 6 24
5.2 PRESCRIPTIONS GENERALES RELATIVES AUX PRESTATIONS DE TRAITEUR 24
5.3 DESCRIPTION DES PRESTATIONS 24
- *Plateaux repas standards 24*
- *Plateaux-repas haut de gamme 25*

6. DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N°7 26
6.1 OBJET DU LOT N°7 26
6.2 NATURE DES PRESTATIONS SUSCEPTIBLES D'ETRE COMMANDEES 27
6.3 ORGANISATION ET MOYENS MOBILISES 27
6.4 PRESENTATION DES PROPOSITIONS ET EXECUTION DES PRESTATIONS 28

1. DISPOSITIONS COMMUNES AUX SEPT LOTS

1.1. Généralités

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des clauses du présent document et se doit de signaler par écrit à la CPAM, 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.

1.2. Objet de l'accord-cadre

La présente consultation a pour objet la mission de prestation de traiteur pour le compte de la CPAM de Maine-et-Loire.

Le marché est passé sous la forme d'un accord-cadre et est alloti comme suit :

- **Lot n°1** : Petits-déjeuners, accueils-café, collations et évènements ponctuels pour le site de Cholet
- **Lot n°2** : Petits-déjeuners, accueils-café, collations et évènements ponctuels pour le site d'Angers
- **Lot n°3** : Buffets/cocktails pour le site de Cholet
- **Lot n°4** : Buffets/cocktails pour le site d'Angers
- **Lot n°5** : Plateaux repas pour le site de Cholet
- **Lot n°6** : Plateaux repas pour le site d'Angers
- **Lot n°7** : Prestations exceptionnelles et prestations évènementielles spécifiques

1.3. Typologie d'évènement et de convives

Les besoins sont de nature diverse (différents selon les services bénéficiaires et selon les évènements à mettre en œuvre) et varient d'une année sur l'autre.

Concernant les lieux des évènements, ils peuvent avoir lieu au sein des locaux de la CPAM de Maine-et-Loire (Angers, Cholet, Segré, Saumur) ou dans des lieux loués pour l'évènement en question.

1.4 Lieux et horaires d'exécution

Pour les prestations qui auront lieu au sein des locaux de la CPAM, les sites sont les suivants :

- Angers : 32 rue Louis Gain 49100 ANGERS
- Cholet : 2 rue Saint Eloi 49300 CHOLET
- Saumur : 30 Place Saint Pierre 49400 SAUMUR
- Segré : 6 place de la loge 49500 SEGRE

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

Lors de location dans des lieux extérieurs, ces lieux seront situés en Maine-et-Loire uniquement.

1.5. 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/FACTURATION	TECHNIQUE	LIVRAISON
Service AMF : amf.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr	- **Service évènementiel** : Christelle MARTIN evenementiel.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr - **Service communication** : Laurence BIZON communication.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr - **Secrétariat de direction** : secretariat.direction.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr	**Service logistique** : 07 63 14 18 40 achats.economat.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr

2. DISPOSITIONS COMMUNES AUX LOT N°1 à 7

2.1 Détail d'exécution et modalités de commandes

• Modalités d'exécution

Les prestations seront commandées au fur et à mesure des besoins de la CPAM au moyen de bons de commandes (lots 1 à 6) ou de marchés subséquents (lot n°7).

Le bon de commande sera adressé par courrier électronique par la CPAM au Titulaire qui s'engage à adresser, en retour, par courrier électronique ou par un accusé réception du bon de commande, qui vaudra accord de ce dernier.

• 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. Le délai de réponse du Titulaire doit impérativement être respecté. En cas d'indisponibilité de ce dernier ou d'absence de réponse, la CPAM 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'imprévus, les prestations pourront exceptionnellement être commandées la veille pour le lendemain (Cf article 4.1.8 du CCAP).

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

Pour les marchés subséquents, le délai de réalisation de la prestation sera précisé dans chaque demande de remise en concurrence.

• Confirmation du délai de livraison

Comme indiqué dans le présent article, le bon de commande comportera la ou les dates d'intervention de la prestation.

A réception de la demande et sous deux (2) jours ouvré 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.

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 et 2 : 7 jours avant le début de la prestation ;
- Lot 3 et 4 : 21 jours ;
- Lot 5 et 6 :7 jours.

2.2 Modalités de livraison

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.

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 nécessaires 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 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'évènement, et sur accord du service bénéficiaire, ce délai pourra être rallongé.

Conditions de transport et d'emballage

Les prestations de fournitures 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 règlementation régissant l'activité professionnelle dans le cadre duquel 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 règlementation 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.

- **Bon de livraison**

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

- Identification du Titulaire
- Identification de la CPAM
- Identification du personnel de livraison et du personnel de la CPAM 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.

- **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, 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, etc.).

2.3 Accès aux sites et stationnement des véhicules du Titulaire

Lorsque les prestations sont réalisées sur l'un des sites de la CPAM, cette dernière précisera 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.

2.4 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, issus de filières ne contribuant pas à la déforestation, végétaliens et végétariens.

Le Titulaire transmet dans le cadre de réponse technique, 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 du personnel de service, de boissons non alcoolisées et de vaisselles et matériels nécessaires au service.

Les modalités de livraison sont précisées au présent CCTP.

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

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

Ainsi le Titulaire n'est pas autorisé, pour la fabrication d'un même plat, un même ingrédient de qualité inférieure (en termes de catégorie, de gamme, label, etc.).

Il est précisé que le Titulaire n'a pas le droit de réaliser ou de faire réaliser des photographies et/ou vidéos, que ce soit de façon professionnelle ou amatrice, sans l'autorisation préalable de la CPAM.

Dans l'hypothèse où cette autorisation est accordée, le Titulaire doit remettre à la CPAM un tirage de ces photographies et/ou toute copie relative à la production de vidéos. Ces prescriptions sont aussi valables à l'égard de tous les collaborateurs du Titulaire.

Communication et référence à la CPAM

Le titulaire s'interdit de faire état de la CPAM en tant que client, de mentionner l'existence du présent marché ou de faire référence aux prestations réalisées pour son compte à des fins de communication, de publicité, de promotion commerciale ou de référencement, notamment sur son site internet, ses réseaux sociaux ou ses supports commerciaux, sans avoir obtenu l'autorisation écrite préalable et expresse de la CPAM. Cette interdiction s'applique pendant toute la durée du marché et demeure applicable après son expiration.

Les prestations comprennent la préparation et la livraison de cocktails, buffets, plateaux repas, et pause-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 3,4, 5 et 6, 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. 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…).

2.5 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 au moins 30 jours ouvrés avant l'entrée en vigueur d'un nouveau catalogue par mail aux deux adresses mails suivantes :

et secretariat.direction.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr

amf.cpam-maine-et-loire@assurance-maladie.fr

2.6 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 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 peut demander la transmission des documents et attestations justifiant de l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ou des circuits courts.

2.7 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.

2.8 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, 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 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.

2.9 Clause sanitaire

Le titulaire s'engage à observer et faire observer par ses agents les règlementations 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 sa 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, 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 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.

2.10 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.

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

La CPAM 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 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 se réserve la possibilité de résilier la partie de l'accord-cadre exécutée par ce dernier.

2.11 Mesures en périodes de crises sanitaires

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 cassolette ou autre contenant...

2.12 Contrôle bactériologiques et règlementaires 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 la demande de la CPAM 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 se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions fixées à l'article 12 du CCAP.

2.13 Qualité environnementale des prestations

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

En cohérence avec les objectifs de la loi EGALIM visant à développer une restauration collective durable et de qualité, la CPAM 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.

Denrées alimentaires et produits

Le thé et le café 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).

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.

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 et 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.

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

➢ Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire conseille la CPAM 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.

• 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.

• 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.

- **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

- **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.

2.14 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.

2.15 Autre

La CPAM se réserve le droit d'apporter ses propres boissons lors des réceptions, cocktails et réunions.

3. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°1 ET 2

3.1 Objets des lots 1 et 2

Les lots 1 et 2 du présent accord-cadre comprennent les accueils-cafés, les petits-déjeuners et collations et évènements ponctuels.

3.2 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 attire l'attention du titulaire en l'informant que le siège de la CPAM 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).

3.3 Descriptions des prestations

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), en thermos (1,5 litres) ;
- Boissons froides : jus d'orange/jus de fruits en bouteille en verre ou en pichet ;
- Viennoiserie ou mini-viennoiseries pur beurre (croissants, pains au chocolat, pain aux raisins chouquettes, etc.);
- Mignardises traditionnelles par personne (éclair, tartelette aux fruits, macarons, ….) ;
- Pâtisserie (madeleine, cookie, financier, mini-cake, etc.) ;

- 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 ;
- Brioche pur beurre (8 personnes) ;
- Gâteau à partager (8 personnes) ;
- Corbeille de fruits secs (4 personnes) ;
- Fruits de saison.

3.4 Présence de personnel de service, d'encadrement

• 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.

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 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 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 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.

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

- **Remplacement de personnel**

  - **A 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.

  - **Récusation d'un intervenant à l'initiative de la CPAM**

La CPAM 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 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.

4. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS 3 ET 4

4.1 Objet des lots

Les lots n°3 et 4 du présent accord-cadre concerne les buffets-cocktails (standard et haut de gamme).

4.2 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 attire l'attention du titulaire en l'informant que le siège de la CPAM 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).

4.3 Description des prestations

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.

Buffets

- Buffets (standard/haut de gamme) – froid
- Buffets (standard/haut de gamme) – chaud
- Buffets (standard/haut de gamme) – mixte buffet chaud et froid
- Buffets (standard) – option végétarienne (sans viande, ni poisson).

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 ;

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.).

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques en version standard et haut de gamme, mais le niveau haut de gamme doit proposer une gamme supérieure en termes de présentation, qualité gustative, etc.

Cocktails

- Cocktails (standard/haut de gamme/végétarien) – 6 pièces (4 pièces salées et 2 pièces sucrées) par personne.
- Cocktails (standard/haut de gamme/végétarien) – 12 pièces (8 pièces salées et 4 pièces sucrées) par personne.
- Cocktails (standard/haut de gamme/végétarien) – 15 pièces (10 pièces salées et 5 pièces sucrées) par personne.

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

A titre indicatif, les cocktails 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 ;

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques en version standard et haut de gamme, mais le niveau haut de gamme doit proposer une gamme supérieure en termes de présentation, qualité gustative, etc.

Boissons

Il sera possible de commander des boissons supplémentaires au BPU (eau, jus de fruit, etc.).

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.

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.

- **Fournitures de matériel et 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/rectangulaires selon les besoins,
- tables spéciales buffets
- chaises

Ces éléments sont repris au sein du BPU.

Le titulaire se chargera de la livraison, de l'installation sur le lieu de la réception ainsi que de l'enlèvement desdits matériels.

4.4 Présence de personnel de service, d'encadrement

- **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.

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 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 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.

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

Remplacement de personnel

- **A 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.

- **Récusation d'un intervenant à l'initiative de la CPAM**

La CPAM 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 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.

4.5 Agencement, visites préalables, maintien en température

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, 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.

- ### 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, 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 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.

- ### 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.

4.6 Remise en état des lieux de la prestation

- ### 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, la 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. Dans ces cas, le BPU s'applique.

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, 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.

- ### 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 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 et le titulaire.

5. DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°5 ET 6

5.1 Objet des lots n°5 et 6

Les lots 5 et 6 du présent accord-cadre concerne la fourniture de plateaux-repas (standard/haut de gamme/végétarien).

5.2 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 attire l'attention du titulaire en l'informant que le siège de la CPAM 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).

5.3 Description des prestations

- ### Plateaux repas standards

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 deux jours consécutifs.

Plusieurs formules de plateaux repas seront proposées :

➢ ***Plateaux repas « viande ou poisson »***

- une entrée : (150g/personne)
- un plat et une garniture : plat principal chaud ou froid (130g/personne de protéine et 180g/personne de garniture)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain.

- matériel à usage unique recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce…)

➢ ***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)
- un dessert : (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain.
- matériel à usage unique recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)

➢ ***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)
- un dessert ; (90g/personne)
- une bouteille d'eau plate de 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
- un pain sans gluten.
- matériel à usage unique recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce...)

• 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 « Plateaux repas standard » du présent CCTP mais de qualité supérieure (gamme de produits prestiges) avec supplément fromage ;

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).

➢ ***Plateaux repas « viande ou poisson »***

- 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) au choix : eau plate ou gazeuse.
- un pain.
- matériel à usage unique recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce…)
- Rince doigt

➢ ***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) au choix : eau plate ou gazeuse.
- un pain.
- matériel à usage unique recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce…)
- Rince doigt

➢ ***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) au choix : eau plate ou gazeuse.
- un pain.
- matériel à usage unique recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.).
- condiments (sel, poivre, moutarde, sauce…)
- Rince doigt

6. DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N°7

6.1 Objet du lot n°7

Le lot n°7 a pour objet la réalisation de prestations de traiteur exceptionnelles, personnalisées ou évènementielles spécifiques, dont la nature, la configuration ou l'ampleur ne permettent pas de définir suffisamment précisément les caractéristiques au stade de la conclusion de l'accord-cadre.

Il peut notamment concerner des évènements institutionnels, des manifestations réunissant un nombre important de convives, des réceptions officielles, des évènements nécessitant une scénographie, une animation ou une organisation particulière, ou des prestations combinant plusieurs formats de restauration et des services complémentaires.

Le recours au lot n°7 est réservé aux besoins dont les caractéristiques justifient une prestation personnalisée ou des moyens spécifiques qui ne peuvent être couverts de manière satisfaisante par les prestations standardisées des lots n°1 à 6. Il ne constitue pas un lot de substitution permettant de contourner la répartition des prestations prévues pour les lots n°1 à 6.

6.2 Nature des prestations susceptibles d'être commandées

Selon les besoins de la CPAM, les prestations pourront notamment comprendre :

- La conception et la réalisation des menus ou de propositions culinaires personnalisés ;
- L'organisation des réceptions, cocktails, buffets ou repas présentant des caractéristiques particulières ;
- La combinaison de plusieurs formats de restauration au sein d'un même évènement ;
- La fourniture de boissons non alcoolisées, de vaisselle, de mobilier, de matériel de présentation, de décoration ou de maintien en température ;
- La fourniture d'animation, démonstration ou atelier culinaire ;
- La mise à disposition de personnel de cuisine, de service ou d'encadrement adapté à l'évènement ;
- L'installation, le dressage, la décoration, le service, le démontage et la remise en état des espaces utilisés ;
- La prise en compte de contraintes particulières liées au lieu, aux horaires, au nombre de convives, à l'organisation ou aux exigences alimentaires.

Cette liste est indicative. Le contenu exact de chaque prestation sera défini dans la demande de remise en concurrence adressée aux Titulaires du lot n°7.

6.3 Organisation et moyens mobilisés

Pour chaque besoin, le Titulaire devra être en mesure de proposer une solution adaptée aux caractéristiques de l'évènement et préciser notamment :

- Le concept et le déroulement de la prestation proposée ;
- Les menus, mets, boissons et éventuelles alternatives alimentaires ;
- Les quantités prévues et les modalités de présentation ;
- Les moyens humains mobilisés, leurs fonctions et leurs horaires d'intervention ;
- Les moyens matériels et logistiques nécessaires ;
- Les modalités de livraison, d'installation de service, de démontage et de remise en état ;
- Les dispositions prévues pour assurer la sécurité sanitaire des denrées et le respect de la chaîne du froid ou de maintien en température ;
- Les dispositions environnementales adaptées à l'évènement, notamment en matière de conditionnement, de tri de déchets et de prévention du gaspillage alimentaire ;
- Le calendrier prévisionnel de préparation et d'exécution.

La CPAM précisera, dans chaque demande, les caractéristiques du besoin, notamment la date, le lieu, le nombre prévisionnel de convives, les horaires, le format de l'évènement, les contraintes particulières et les prestations complémentaires attendues.

Le Titulaire devra signaler toute difficulté ou incompatibilité identifiée et proposer, le cas échéant, une solution alternative répondant au besoin exprimé.

6.4 Présentation des propositions et exécution des prestations

Pour chaque consultation relative au lot n°7, le Titulaire remettra une proposition technique et financière adaptée au besoin décrit par la CPAM.

La proposition financière détaillera les principaux postes de coût et précisera le prix global de la prestation, les quantités retenues, les prestations incluses ainsi que les éventuelles options ou prestations complémentaires. Elle devra faire apparaître sans ambiguïté les éventuels frais de livraison, de personnel, de location de matériel, d'installation, de démontage et de reprise.

La proposition technique précisera les modalités d'organisation et les moyens prévus pour assure la bonne réalisation de l'évènement. Les menus et prestations proposées devront être suffisamment détaillés pour permettre à la CPAM d'en apprécier la qualité, l'adéquation au besoin et le niveau de service. Une dégustation pourra être organisée via des échantillons.

Les délais de remise des propositions, les modalités de remises en concurrence, les critères d'attribution du marché subséquent et les conditions de conclusion de celui-ci sont définis dans les pièces administratives du marché, notamment le CCAP et le règlement de consultation.

La prestation retenue sera exécutée conformément au marché subséquent conclu, à la proposition acceptée et aux prescriptions du présent CCTP.

ANNEXE 1 : LISTE DE LABELS DE QUALITE DURABLE

	Label rouge : Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissement 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 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.