



Accord-cadre relatif aux prestations de traiteur

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Lot	Intitulé du lot
1	Café d'accueil– cocktail déjeunatoire- plateau repas SECTEUR MEL
2	Café d'accueil– cocktail déjeunatoire- plateau repas SECTEUR DUNKERQUE
3	Café d'accueil– cocktail déjeunatoire- - plateau repas SECTEUR VALENCIENNES- MAUBEUGE
4	Café d'accueil– cocktail déjeunatoire- - plateau repas SECTEUR DOUAI-CAMBRAI
5	Repas assis SECTEUR MEL

Marché n° : 2025-04

PREAMBULE :

La CAF du Nord est un organisme de sécurité sociale chargé de verser aux particuliers des prestations dites légales. Il s'agit principalement d'aides financières versées sous forme de compléments de revenus (prestations familiales, allocations logement, ...) ou de revenus de substitution, Allocations Adultes handicapés (AAH), Revenu de Solidarité Active (RSA)...

Elle assure, en outre, une action sociale qui prend différentes formes : aide à l'investissement et au fonctionnement d'équipements et de services (crèches, centres sociaux), accompagnement social des familles en difficulté (aides aux vacances...), soutien à la parentalité...

La CAF du Nord, avec ses 1500 salariés couvre tout le département du Nord et est implantée sur 9 agences principales : Armentières, Cambrai, Douai, Dunkerque, Lille, Maubeuge, Roubaix, Tourcoing et Valenciennes.

Dans le cadre de réunions ou manifestations tant en interne qu'avec des publics extérieurs, la Caf est amenée à organiser des temps de restauration. Ceux-ci peuvent avoir lieu sur l'ensemble des agences ou alentours, sur le Nord, sur des formules variées et pour un nombre de participants différent.

1. PRÉSENTATION GENERALE

1.1. Objet

Les stipulations du présent Cahier des Charges concernent **le service traiteur dans le cadre de manifestations avec publics internes et/ou externes**

Le besoin pourra couvrir notamment les manifestations suivantes à minima :

- Vœux (1 fois par an)
- Réunions des Managers (4 fois par an)
- Réunions des nouveaux Embauchés (plusieurs par an)
- Séminaires des Directions et autres manifestation etc...

Ces manifestations pourront être organisées en interne au sein des sites de la Caf du nord ou en externe en proximité des sites de la Caf du Nord.

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

Sur l'ensemble des lots, les réceptions pourront se faire tout au long de l'année (du lundi au vendredi-hors jours fériés), le matin, le midi ou le soir jusqu'à 21h maximum.

Pour l'ensemble des prestations, le minimum de convives sera de 5 personnes (sauf cas exceptionnel).

Lors de chaque sollicitation, d'éventuelles précisions seront apportées par le titulaire lors des demandes de devis notamment le détail et la consistance des produits proposés.

2. DESCRIPTIONS DES PRESTATIONS ATTENDUES

2.1 « Prestations de café d'accueil (petit déjeuner) classique et gourmand, de pause et de goûter gourmand »

La prestation comprend la fourniture et la livraison, la mise en place et le ramassage de matériel non jetable si demandé, ou repris à la prestation suivante si la prochaine prestation est proche (exemple thermos). Le déplacement doit être prévu dans le BPU.

Les prestations relatives aux petits déjeuners, pauses café ou à un goûter gourmand pourront être demandées **du lundi au vendredi à partir de 8 h 00 sauf exception.**

A. La prestation café d'accueil (petit déjeuner) classique comprend :

- Assortiment de mini-viennoiseries
- Café et eau chaude en thermos
- Sachets de thé (minimum 3 variétés)
- Sucre et dosettes de lait
- Assortiment de jus de fruit en bouteille de verre 100% pur jus (Pomme et/ou Orange et/ou Poire etc...)
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50L (eau pétillante et eau plate)

B. La prestation café d'accueil (petit déjeuner) gourmande comprend :

- Assortiment de mini-viennoiseries et/ou équivalent
- Pots de fromage blanc
- Brochettes de fruits frais
- Café et eau chaude en thermos
- Sachets de thé (minimum 3 variétés)
- Sucre et dosettes de lait
- Assortiment de jus de fruit en bouteille de verre 100% pur jus (Pomme et/ou Orange et/ou Poire etc...)
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50L (eau pétillante et eau plate)

C. La prestation de pause-café comprend :

- Café et eau chaude en thermos
- Sachets de thé (minimum 3 variétés)
- Sucre, et dosettes de lait
- Assortiment de jus de fruit en bouteille de verre 100% pur jus (Pomme et/ou Orange et/ou Poire etc...)
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 l ou 1,50 l (eau pétillante et eau plate)

D. La prestation de goûter gourmand sous forme de buffet comprend :

- Mignardises
- Café et eau chaude en thermos
- Sachets de thé (minimum 3 variétés)
- Sucre et dosettes de lait
- Assortiment de jus de fruit en bouteille de verre 100% pur jus (Pomme et/ou Orange et/ou Poire etc...)

- Eau minérale fraîche en contenant de 1 l ou 1,50 l (eau pétillante et eau plate)

Il pourra être demandé :

- Une ou des corbeilles de fruits frais préparés,
- Des pièces salées.

2.2. Prestations de cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires et de buffet, selon deux gammes : classique et prestige

Propositions variées de pièces salées, chaudes et froides parmi : toasts, navettes, verrines, wraps, pains surprises, brochettes... à base de viandes, poissons, fromages et légumes.

Le nombre de pièces peut être modulable (sous réserve d'une explication dûment argumentée)

Les propositions seront consistantes autant que possible, de qualité « artisanale et fraîche ».

Les mets à déguster seront équilibrés entre les recettes classiques et originales/élaborées.

Les mets auront de belles présentations, tout en étant pratiques à la dégustation avec vaisselle/ support adapté.

Les convives pourront identifier facilement les principaux ingrédients des mets lors du service (signalétique sur les produits ou présentation/connaissance des produits par les serveurs).

La prestation comprend la fourniture et la livraison (livraison, mise en place et ramassage inclus) de cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires. Les menus varieront en fonction des saisons.

La prestation doit pouvoir être déclinée **Avec ou Sans service selon un choix préalable**.

Le candidat doit être en mesure de proposer des **mets adaptés**, pour quelques personnes identifiées, pour des régimes liés à certains risques allergènes repérés par nos soins en amont (ex : végétarien, sans gluten, sans lactose...).

La majeure partie de la **prestation culinaire** est réalisée dans les locaux du titulaire et remise en température si besoin sur le lieu de la manifestation.

Deux gammes de cocktails seront proposées par le prestataire quel que soit le cocktail (apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires). Composition des cocktails classique ou prestige :

Le titulaire propose deux gammes de prestations :

A - Cocktail apéritif « classique » :

- Assortiment de mignardises et bouchées salées, 6 ou 10 pièces par personne
- Assortiment de jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

B - Cocktail apéritif « prestige » :

- Assortiment de mignardises et bouchées salées, 6 ou 10 pièces par personne
- Assortiment de jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

C – Cocktail déjeunatoire « classique » :

- Assortiment de mignardises et bouchées salées, sucrées 14 ou 16 pièces par personne
- Assortiment de jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

D - Cocktail déjeunatoire « prestige » :

- Assortiment de mignardises et bouchées salées, sucrées 14 ou 16 pièces par personne
- Assortiment de jus de fruits et soda

- Eaux minérales plates et gazeuses

E - Cocktail dînatoire « classique » :

- Assortiment de mignardises et bouchées salées, sucrées 14 ou 16 pièces par personne
- Assortiment de jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

F - Cocktail dînatoire « prestige » :

- Assortiment de mignardises et bouchées salées, sucrées 14 ou 16 pièces par personne
- Assortiment de jus de fruits et sodas
- Eaux minérales plates et gazeuses

Le prix par personne d'un cocktail comprend les mets et boissons, les équipements de service et de maintien en température.

G - Prestation de « buffets »

Le TITULAIRE peut avoir pour mission la réalisation de buffets. Les buffets sont des prestations servies debout, le midi ou le soir avec des mets froids dans les conditions précisées ci-dessous.

Des personnels de service de prestataire sont attendus lors des buffets pour :

- L'installation de l'espace ;
- Installation de nappes à fournir par le prestataire
- Le dressage des plats et des boissons ;
- Le maintien en température idéale de consommation des aliments ;
- La gestion des déchets ;
- Le ramassage des équipements de la vaisselle réutilisable le cas échéant.

La prestation doit pouvoir être déclinée **Avec ou Sans service selon un choix préalable.**

Les convives pourront identifier facilement les principaux ingrédients des mets lors du service (signalétique sur les produits ou présentation/connaissance des produits par les serveurs).

Le TITULAIRE prévoit ses propres **équipements** pour le service des aliments à température ambiante de consommation ainsi que pour le maintien de la liaison froide selon la gamme retenue. Il est attendu que le prestataire fournisse dans son offre et à chaque changement dans sa carte, le descriptif des plats.

Les buffets se déclineront en deux (2) gammes ; classique et prestige que le TITULAIRE a proposé dans son offre.

Ils seront réalisés sur la base d'un choix de 3 entrées, 2 plats et garnitures, fromages, 3 desserts

Les prestations buffets pourront être commandées dans un **délai minimum de 8 jours ouvrés** avant la date et l'heure d'exécution souhaitée. La commande prend effet à compter de la réception par le TITULAIRE du bon de commande réalisé.

Il pourra être commandé :

- Café et eau chaude en thermos
- Sachets de thé, (minimum 3 variétés).
- des mini pains
- Option d'animation culinaire sucrée
- Option d'animation culinaire salée

Le prix par personne d'un buffet comprend les mets et boissons, les équipements de service et de maintien en température, le service éventuellement demandé.

2.3. Prestation « Fourniture de plateaux repas »

La majeure partie de la **prestation culinaire** est réalisée dans les locaux du titulaire et remise en température si besoin sur le lieu de la manifestation. Les produits devront respecter les calendriers des produits de saison (une gamme pourra proposer différents menus).

Il sera proposé 2 gammes de plateaux repas :

- Entrée de gamme classique (avec couverts jetables en accord avec la réglementation en vigueur).
- Gamme élégance avec des couverts en inox et verres durs.

La livraison, la mise en place et le ramassage sont inclus.

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

- Entrée
- Plat principal : proposition avec 3 options : poisson ou viande ou végétarien.
- Fromage ou produit laitier
- Pain individuel
- Dessert

* cuisiné avec possibilité de substitution pour incompatibilité alimentaire (végétarien, à faible teneur en gluten composé sans gluten, sans lactose, fruit à coque).

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

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

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

- Entrée
- Plat principal : propositions de 3 options : poisson, viande ou végétarien.
- Fromage ou produit laitier
- Pain individuel
- Dessert

* cuisiné avec possibilité de substitution pour incompatibilité alimentaire (végétarien, à faible teneur en gluten composé sans gluten, sans lactose, fruit à coque).

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

- Vaisselle en dure par personne + couverts inox et verres rigides supérieurs + serviettes intissé ;

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

Les plateaux repas devront changer en fonction de la **saisonnalité**. Les titulaires devront être à même de proposer différents choix afin de diversifier sa carte.

Un forfait de livraison unique par commande sera mis en place.

Délais de commande : Les commandes pourront être passées ou modifiées au plus tard la veille à 10h00

2.4 – Prestation Repas assis

La majeure partie de la prestation culinaire est réalisée dans des locaux externes, dans le respect des conditions et règles d'utilisation en lien avec la salle occupée.

Les produits devront respecter les calendriers des produits de saison (une gamme pourra proposer différents menus).

Menu proposé selon de 2 options :

A - Entrée / plat / dessert

B - Plat / dessert.

Inclus dans la prestation : Eau minérale fraîche en contenant de 1 l ou 1,50 l (eau pétillante et eau plate).

Les éventuelles boissons alcoolisées seront déterminées au préalable.

La préparation, la mise en place et le ramassage sont inclus.

Option pour chaque type de prestation :

Café et eau chaude

Sachets de thé, (minimum 3 variétés)

- Plat principal : proposition avec 3 options : poisson ou viande ou végétarien.
- Pain individuel ou produit de substitution

* cuisiné avec possibilité de substitution pour incompatibilité alimentaire (végétarien, à faible teneur en gluten composé sans gluten, sans lactose, fruit à coque).

- Serviettes en tissu ou intissée ;
- Vaisselle solide par personne + couverts inox et verres rigides supérieurs ;

Les menus devront changer en fonction de **la saisonnalité**. Les titulaires devront être à même de proposer différents choix afin de diversifier sa carte.

Délais de commande : Les commandes pourront être passées au plus tard 10 jours ouvrés pour la manifestation et 48h ouvrés pour le nombre définitif de convives

Lieu d'exécution

Les prestations s'exécutent dans les lieux indiqués lors des commandes passées sur le Nord.

Ils mettront à la disposition du titulaire des espaces en prenant en considération les disponibilités et la prestation à réaliser. A ce titre le titulaire s'engage à s'adapter aux différents lieux pour exécuter les prestations.

2.5 Catering technique

Le prestataire devra être en mesure de proposer une solution de déjeuner rapide pour l'équipe technique sur des manifestations atypiques.

3. CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS ATTENDUES

Lors de chaque sollicitation, d'éventuelles **précisions seront apportées** par les services de la Caf tels que : le lieu, la date, le nombre de personnes, les allergies/intolérances à prendre en compte, l'heure attendue et les attentes en termes de repas.

3.1 Lieux d'exécution des prestations

Les prestations s'exécutent dans les lieux indiqués lors des commandes passées sur le Nord. Ils mettront à la disposition du titulaire des espaces en prenant en considération les disponibilités et la prestation à réaliser. A ce titre le titulaire s'engage à s'adapter aux différents lieux pour exécuter les prestations.

3.2 Modalités pratiques de livraison et réception

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

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

Le matériel est également livré dans un conditionnement adapté.

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

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

Les livraisons s'effectuent le jour de la réunion, à l'horaire précisé dans le bon de commande.

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception de la vaisselle, de la verrerie, des couverts, des nappes, des serviettes et des matériels sont à la charge du titulaire.

Lieux de livraison

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

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

Conditions de livraison

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

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

Délais de livraison

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

Pour les cocktails, pauses et buffets, la livraison et l'installation des fournitures doivent être terminées 20 minutes avant le début des prestations.

Débarrassage

Le débarrassage comprend l'enlèvement complet de la vaisselle et des déchets présents dans l'ensemble de la salle dans laquelle s'est déroulée la prestation (sans qu'un premier débarrassage et "entassement" n'ait été effectué par les services de l'organisme bénéficiaire. Ce débarrassage aura lieu :

- En fin de matinée si la prestation a eu lieu le matin ;
 - L'après-midi même pour une prestation ayant eu lieu le midi et avant 17h00 ;
 - Le lendemain matin et avant 08h30 pour une prestation ayant eu lieu la veille au soir. Si la prestation a lieu un vendredi, une veille de jour férié ou une veille de fermeture de l'établissement, l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même dans tous les cas, sauf indication contraire de la part du service. Il en sera de même s'il s'agit d'une prestation durant plusieurs jours.
- Le service indiquera dans la demande l'heure à laquelle il sera conseillé de venir débarrasser.

Nettoyage des locaux

Le prestataire est tenu de laisser le lieu en l'état de propreté. Exemple : retrait de tous les détritux, balayage des sols, nettoyage des tables. Le matériel sera fourni par le prestataire.

Remise en état de la salle

Le prestataire assurera la remise en état de la salle. Il s'agit de remettre la salle dans l'état où elle était avant la prestation, chaises et tables remises à leur place.

Restes

Les plats restants à l'issue de la prestation seront laissés à l'organisme bénéficiaire et devront faire l'objet d'une concertation avec le référent sur place.

3.3 Modalités spécifiques d'exécution

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

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

Pour l'ensemble des prestations, le **minimum de convives sera de 5 personnes** (sauf cas exceptionnel).

3.4 Dispositions communes aux produits alimentaires

Normes sanitaires

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

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

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

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

Démarche environnementale

Il est souhaité que la prestation fournie par le titulaire s'inscrive dans une démarche de développement durable.

Les règles suivantes s'imposent au titulaire dans le cadre de sa prestation d'approvisionnement.

Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :

- les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement,
- une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent. Le titulaire veillera à optimiser ses déplacements dans un objectif de réduction de leur impact environnemental.

- Concernant les poissons : au-delà de l'application des proscriptions listées ci-dessus, le titulaire privilégiera des espèces de poissons dont la pêche a un faible impact environnemental (cf. spécifications du WWF <https://www.consoguidepoisson.fr/>) ;

Ces spécifications constituent des minimaux qui sont complétées par les actions supplémentaires présentées par le titulaire en fonction de sa propre politique d'approvisionnement et de développement durable.

3.5 Dispositions spécifiques aux produits alimentaires

Variété des produits alimentaires

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

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

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

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

Qualité des produits alimentaires

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

S'agissant du choix des denrées alimentaires, le titulaire doit privilégier les produits frais de saison.

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

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

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

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

- L'utilisation de chaînes courtes d'approvisionnement et l'utilisation de produits de terroir sont privilégiées le plus souvent possible ;

- Le titulaire intègre le plus souvent possible des produits ayant obtenu des certifications ou labels de type : « label rouge », « appellation d'origine contrôlée (AOC) », « appellation d'origine protégée (AOP) », « certification de conformité produit (CCP) » ;

- Le titulaire utilise des produits qu'il maîtrise et est en mesure de prouver la traçabilité.

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

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

Température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports.

3.6 Les Boissons

A la demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire devra être en mesure de proposer dans le cadre du lot qui le concerne :

- **Boissons non alcoolisées**

Les eaux, jus de fruits, sodas... sont livrés dans un conditionnement adapté. Les jus de fruits proposés par le titulaire devront être choisis pour convenir au plus grand nombre. Pour le jus d'orange, il devra s'agir uniquement d'un produit 100 % pur jus.

Les cafés, thés sont livrés obligatoirement accompagnés de sucre emballé (environ 5g par personne) et de dosettes de lait. Les boissons chaudes doivent être servies en bouteille isotherme reprise à la fin de la prestation. Les contenants de 1 litre ou supérieur sont à privilégier.

Pour l'eau minérale, excepté pour la prestation de fourniture de panier repas, les contenants de 1 litre ou supérieur sont obligatoires.

- **Boissons alcoolisées éventuellement demandées**

Les boissons alcoolisées seront déterminées selon des entrées de gamme et une gamme supérieure :

- vin blanc
- vin rouge
- vin rosé
- champagne ou pétillant
- bière
- cidre

Ils doivent être fournis en harmonie avec les plats et/ou du type de prestation.

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

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

- **Modalités de reprise des boissons**

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

3.7 Vaisselle, nappages et serviettes

Le terme « vaisselle » comprend l'ensemble des objets et matériels nécessaires aux convives pour bénéficier pleinement de la prestation (verres, gobelets, couverts, assiettes ...)

La mise à disposition de vaisselle est demandée au titulaire. La vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre à la nature de la prestation et au niveau de qualité demandé :

- Vaisselle jetable (dans le respect de la réglementation en vigueur) + verres jetables ;

La vaisselle et autres accessoires jetables (verrines, gobelets, ...) devront impérativement être en matériaux recyclés ou en matériaux respectueux de l'environnement.

- Vaisselle dure par personne + couverts inox et verres rigides basiques ;
- Vaisselle dure par personne + couverts inox et verres rigides supérieurs.

Cette mise à disposition comprend le transport puis l'enlèvement sur le lieu de la manifestation. La vaisselle non jetable est restituée non nettoyée au fournisseur.

3.8 Le dressage des tables et la logistique

- Nappage intissé et serviettes papier ou intissé ;
- Location du matériel (tables et chaises, mange debout) - un catalogue de location de matériel peut être joint.

A la liste ci-dessus, s'ajoute uniquement pour le lot « repas assis » :

- Nappage tissus et serviettes en tissu ;

Sont compris dans la prestation : la vaisselle et le nappage selon demande de l'organisme.

Il peut être prévu également :

- la location de verrerie, vaisselle dure dont tasses, couverts et serviettes de qualité « non jetable » ;
- le nappage du mobilier ;
- la protection des sols ;
- l'installation de paravent permettant de séparer l'intendance traiteur de la salle de réception.

3.9 Service

Il sera indiqué sur la demande de devis si du personnel de service sera demandé. Dans l'affirmative, ce personnel sera présent tout au long de la prestation et servira les convives, débarrassera progressivement les contenants vides et déchets éventuels, et passera parmi l'assemblée pour proposer plats et boissons.

La prestation consiste en la mise à disposition de personnel (personnel de cuisine, de service, etc.). Le personnel employé par le titulaire ou ses sous-traitants et co-traitants est formé et qualifié. Sa tenue vestimentaire est correcte, identique et appropriée pour tous les serveurs. Le nombre de serveurs devra être suffisant pour éviter trop d'attente.

Enfin, le personnel assurera la mise en place, le service et le débarrassage. Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

Le personnel du titulaire devra suivre les consignes données par les représentants des organismes bénéficiaires.

Le titulaire fait son affaire des dégradations commises par son personnel.

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant de l'organisme bénéficiaire.

L'organisme bénéficiaire se réserve le droit de demander à tout moment, sans délai et sans avoir à motiver sa décision, l'éviction d'un salarié du titulaire ou de ses sous-traitants.

Le titulaire déclare faire son affaire des litiges avec ses salariés, ses préposés ou sous-traitants qui trouveraient leur source dans une décision de remplacement ou d'éviction.

Les besoins en maîtres d'hôtel et serveurs seront évalués en concertation avec l'organisateur et devront être suffisants en nombre pour le bon déroulement de la manifestation. Ils seront en adéquation avec la prestation demandée et le nombre d'invités. L'organisation devra allier service aux buffets et service en salle, parmi les convives.

La Caf du Nord sera tout particulièrement attentive au service, et à la mise en place favorisant l'accès rapide du plus grand nombre à la prestation traiteur : service réactif et étoffé pour éviter les temps d'attentes, installation logistique adaptée.

3.10 Hygiène

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française. Elles doivent en outre être conformes :

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

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