CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DE PARIS
DEPARTEMENT ACHATS
21, rue Georges Auric – 75948 PARIS CEDEX 19

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)

Établi en application du Code de la commande publique et du CCAG Fournitures Courantes et Services, relatif à :

Prestations de traiteur pour les besoins des Caisses Primaires d'Assurance Maladie d'Ile-de-France et de la Caisse Régionale d'Assurance Maladie d'Ile-de-France

Lot 1 : Prestations de traiteur buffets

Lot 2 : Prestations de traiteur repas assis et cocktails

Lot 3 : Prestations de traiteur petits déjeuners et pauses gourmandes

Lot 4 : Prestations de traiteur plateaux repas

Consultation n°26-C-008

Procédure adaptée en application des articles L2123-1 et R2123-1-3° du Code de la commande publique

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – DESCRIPTION ET CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS 3
1.0 – PRESENTATION 3
1.1 – OBJET DE L'ACCORD-CADRE 3
1.2 - LIEUX DE LIVRAISONS 3
1.3 - MODALITES DE COMMANDE, LIVRAISON ET RECEPTION 3
1.4 - CONDITIONS DE RESERVATION 4
1.5 - CONFIRMATION DU PRESTATAIRE 5
1.6 - CONDITIONS D'ANNULATION OU MODIFICATION 5
1.7 - CONDITIONS PARTICULIERES D'EXECUTION 5
1.8 - DISPOSITION DE SECURITE ET DE SANTE 5
ARTICLE 2 – OBLIGATION DE MOYEN 6
ARTICLE 3 – OBLIGATION DE RESULTAT 6
ARTICLE 4 – OBLIGATION EN MATIERE D'HYGIENE 6
4.1 - DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE DES PRODUITS 6
4.2 - COMPOSITION DES PRODUITS ET DEVELOPPEMENT DURABLE 6
4.3 – DEMANDES D'AMENAGEMENT DES REPAS 7
4.4 - SPECIFICATIONS RELATIVES AU PERSONNEL DU PRESTATAIRE 8
4.5 – MATERIEL MIS A DISPOSITION 8
ARTICLE 5 – COMPOSITION DES MENUS ET CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE 8

ARTICLE 1 – DESCRIPTION ET CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

1.0 – Présentation

Les organismes du PRA (Pôle Régionale Achat d'île de France) organisent des évènements nécessitant le recours à des prestations de traiteur (médailles du travail, …).
Ils organisent également en faveur de leurs collaborateurs des séminaires, des présentations de projets, suivis de moments de convivialité et doivent ainsi faire appel à des services de traiteurs.
Dans les périodes de fortes activités, plusieurs prestations peuvent être organisées dans la même journée, voire simultanément.

1.1 – Objet de l'accord-cadre

L'accord cadre a pour objet différentes prestations de traiteurs pour les réceptions organisées par les organismes, membres du groupement.

Les prestations sont réparties en 4 lots :

N° du Lot	Désignation des lots
1	Prestations de traiteur : buffets froids et chauds
2	Prestations de traiteur : repas assis et prestations de cocktail
3	Prestations de traiteur : petits déjeuners et pauses gourmandes
4	Prestations de traiteur : plateaux repas

Pour chaque lot, le titulaire du marché subséquent est tenu d'exécuter des prestations définies dans chaque bon de commande dans les délais impartis cités ci-dessous.

1.2 - Lieux de livraisons

L'ensemble des prestations, quel qu'en soient, leur nombre, leurs quantités et leurs volumes, pourra être livré sur tous les sites des organismes dont les sièges sociaux sont listés à l'article 1.3 du CCAP (une déclinaison précise des sites par organisme sera transmise lors de la remise en concurrence pour les marchés subséquents par chaque organisme) et éventuellement toutes autres salles en Île-de-France réservées par les organismes.

Les différentes prestations traiteurs pourront être programmées majoritairement entre 8h00 et 00h00.

1.3 - Modalités de commande, livraison et réception

Le titulaire s'organise de façon à achever la mise en place de la prestation commandée au minimum 30 minutes avant l'horaire indiqué sur le bon de commande.

Un bon de livraison sera fourni aux organismes, membres du groupement lors de la livraison et comportera les indications suivantes :

- le lieu, la date et l'heure d'exécution de la prestation,
- les coordonnées du fournisseur et du destinataire,

- la référence du marché et/ou du lot,
- le numéro de commande (désignation et référence du bon),
- la désignation de la prestation (type de prestation, nombre de convives),
- la quantité commandée,
- la quantité fournie,
- le montant de la commande correspondant au prix du marché,
- l'adresse de facturation.

Il sera remis et signé par la personne ayant sollicité la prestation ou son représentant et vaudra service exécuté.

Tous les risques relatifs à l'approvisionnement et à la transformation des denrées, au conditionnement, à l'emballage, au transport, au déchargement, à la livraison et à la mise en place incombent au titulaire. L'évacuation des déchets et la reprise su matériel selon la prestation relève également du titulaire. Les prix proposés incluent toutes les prestations précitées y compris la reprise du matériel.

Les produits sont livrés sur les lieux des manifestations et évènements indiqués dans le bon de commande par le titulaire du lot.

Dans ce cas, les produits doivent être conditionnés dans des emballages adaptés aux normes d'hygiène et à la préservation des produits durant le transport. Le conditionnement doit correspondre à la quantité de produits.

A la livraison, l'organisation et la mise en place, lorsque celles-ci sont nécessaires, devront intervenir en coordination avec le responsable de l'espace de la manifestation ou de l'évènement.

Le candidat devra préciser dans son offre ses dates de fermetures annuelles.

1.4 - Conditions de réservation

Les organismes commanderont, en fonction du lot, selon les modalités suivantes :

N° du Lot	Désignation des lots	Qualité	Nombre de personnes	Délai maximum de livraison pour les commandes à compter du bon de commande sauf mention contraire dans le BC
1	Prestations de traiteurs buffets froids et chauds	Standard et supérieure	Quel que soit le nombre de personne	15 jours
2	Prestations de traiteur : repas assis (comprenant services avec maîtres d'hôtel) et prestations de cocktail	Repas assis supérieure	Quel que soit le nombre de personne	15 jours
		Prestations cocktail - Standard et supérieure	Quel que soit le nombre de personne	15 jours
3	Prestations de traiteur : petits déjeuners et pauses gourmandes	Standard	Moins de 50 personnes	3 jours
		Standard	Plus de 50 personnes	5 jours

4	Prestations de traiteur : plateaux gourmands	Standard et supérieure	Quel que soit le nombre de personne	5 jours

Le titulaire devra dans un délai de 48h maximum répondre à une demande de devis pour les lots 1 et 2 et 24h pour les lots 3 et 4.

1.5 - Confirmation du prestataire

Le titulaire s'engage à confirmer toute commande émise par les organismes dans un délai maximum de vingt-quatre heure (24) jour ouvré à compter de l'envoi de la demande. La confirmation devra être effectuée par écrit, par tout moyen permettant d'en établir la preuve (mail, plateforme dématérialisée, ou tout autre outil prévu au marché) et devra comporter l'ensemble des éléments récapitulatifs de la commande.

L'adresse e-mail du titulaire sera communiquée dans l'offre au niveau du cadre technique.

1.6 - Conditions d'annulation ou modification

Les organismes du PRA pourront annuler la prestation dans les conditions suivantes :

- sans surcoût dans un délai de prévenance de 10 jours ouvrés

- en deçà de 10 jours ouvrés selon les conditions d'annulation du titulaire indiquées dans son offre.

1.7 - Conditions particulières d'exécution

Il est précisé que les prestations seront effectuées, en majorité, dans des immeubles occupés par du personnel des organismes du PRA et parfois, du public. Par conséquent, l'entreprise devra prendre toutes les dispositions lors de la mise en place et du débarrassage (si la prestation le prévoit) pour ne pas gêner le bon fonctionnement des services et respecter les règles d'hygiène et de sécurité essentielles.

1.8 - Disposition de sécurité et de santé

En application du Décret n°92-158 du 20 Février 1992 codifié dans le Code du travail au Livre II - Titre III - Chapitre VII, l'entreprise extérieure devra, au préalable de l'exécution de l'opération pour laquelle elle aura été retenue, fournir à la CPAM de Paris le dossier d'informations totalement renseigné (si des rubriques ne la concerne pas, elle indiquera : *néant*).

Il lui est rappelé, conformément à ces dispositions réglementaires, de :

- procéder préalablement à l'exécution de l'opération, à une inspection commune des lieux où sera réalisée la prestation,

- informer son personnel, des mesures d'hygiène et de sécurité collectives et individuelles, relatives aux types d'interventions effectuées et de veiller à leur application effective.

Elle est tenue d'utiliser des produits et matériels conformes à la réglementation en vigueur et de surcroît ne créant pas un risque dans le ou les établissements occupés.

Seul le personnel de la société a le droit d'accès aux locaux de la Caisse. En aucun cas il ne devra se faire accompagner à l'intérieur des immeubles par une ou des personnes ne faisant pas partie de ladite société.

L'Organisme utilisateur se réserve le droit d'interrompre temporairement ou définitivement toute intervention qui ne serait pas en accord avec les dispositions ci-dessus.

L'entreprise est entièrement responsable des dégâts et dommages de toute nature causée par la conduite des prestations ou les modalités de leur exécution ; de même qu'elle est seule responsable de tous les accidents qui pourraient survenir à son personnel ou que celui-ci pourrait provoquer ainsi que des vols qui pourraient être commis par ce même personnel.

ARTICLE 2 – OBLIGATION DE MOYEN

Le titulaire s'engage à avoir inclus dans son offre tous les moyens (personnel et matériel) à la bonne réalisation des prestations de traiteur suivant les indications portées au présent CCTP.

ARTICLE 3 – OBLIGATION DE RESULTAT

Les prestations devront être réalisées suivant les indications ci-après :

- respect des délais et horaires de livraison,
- prestations soignées,
- prestations variées,
- accompagnement des repas par des pains de qualité supérieure,
- denrées de première qualité et d'une fraicheur irréprochable.

ARTICLE 4 – OBLIGATION EN MATIERE D'HYGIENE

4.1 - Dispositions relatives à la qualité des produits

Le Titulaire s'engage à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur.

→ respect de la température de cuisson minimale pour stérilisation,
→ respect des normes AFNOR ou équivalent,
→ traçabilité de tous les produits et denrées,

Les prestations devront respecter les normes HACCP en vigueur.

Le Titulaire conservera un plateau témoin. Celui-ci comportera les denrées des prestations du jour et devra les conserver au congélateur pendant 48 heures. Les organismes pourront faire effectuer, à tout moment, des analyses de ce plateau témoin par le laboratoire de leur choix.

Le prestataire devra veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur et devra garantir la fraîcheur de tous les produits proposés mais aussi leur traçabilité.

Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées, conditionnées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination et/ou de prolifération des germes. La chaîne du froid doit être respectée de la fabrication à la livraison.
Pour les denrées subissant un traitement par grillade ou rôtissage -qui sera effectué par ses propres moyens techniques - il appartient au Titulaire de s'assurer que le maintien en température n'entraîne aucun racornissement ou dessèchement des aliments.

4.2 - Composition des produits et développement durable

Produits :
La fourniture de produits congelés est proscrite ainsi que les abats. Les poissons seront présentés sans arêtes.

A la demande des organismes, le Titulaire devra être en mesure de fournir la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits proposés.
Le Titulaire de chaque lot devra, pour chaque évènement, être en mesure de fournir la liste des allergènes à déclaration obligatoire (décret 2015-447 du 17 avril 2015) et en prévoira un affichage visible lors de la mise en place.
Pour chaque lot, le Titulaire s'engage à utiliser des produits de saison et privilégier autant que possible les circuits courts. Il s'engage à utiliser un pourcentage optimal de produits d'alimentation BIO et/ou de produits labellisés. Il pourra être demandé de vérifier ses allégations en matière de certification.

Pour chaque lot, le Titulaire s'engage à appliquer les recommandations du Grenelle de l'Environnement de 2008 et du PNNS (Programme national de nutrition santé).
Les denrées proposées) ne devront pas être trop riches en sucres et matières grasses (notamment en acides gras saturés).

Développement durable :
Le Titulaire s'engage à utiliser des matériels de préparation, conditionnement et service respectueux de l'environnement.
Le Titulaire est tenu de fournir, lorsqu'il est demandé de la vaissellerie jetable et recyclable.
Le Titulaire s'engage au respect des consignes de tri (verre, plastique, canettes etc.).
Le Titulaire indiquera son engagement en matière de :

- maîtrise de la consommation d'eau,
- transport des denrées par ses fournisseurs pour économiser les effets de gaz à effet de serre (GES),
- lutte contre le gaspillage alimentaire,
- redistribution des denrées invendues ou en cas d'annulation (circuit associatif éventuel de récupération),
- gestion des bio-déchets, (article R. 541-8 du Code de l'environnement),

Quelque soit les lots, le titulaire privilégiera la vaisselle réutilisable quand la reprise est prévue. Le titulaire privilégiera pour la vaisselle et le nappage des matériaux issus de ressources renouvelables/recyclées. L'utilisation du plastique à usage unique est prohibée.

Les emballages des produits déposés dans les organismes (cartons, etc..) devront être repris par le titulaire.

4.3 – Demandes d'aménagement des repas

Pour l'ensemble des lots, le Titulaire devra proposer un minimum de produits compatibles avec un régime végétarien.

A titre exceptionnel, pour chacun des lots, le Titulaire pourra être amené à aménager quelques repas ou plateaux repas lorsque certains convives présentent des particularités de type :

- intolérance au gluten,
- régime spécifique,
- risques allergènes divers,
- maladies spécifiques.

Ces demandes sont marginales et consistent à remplacer un aliment par un autre aliment plus adapté.

A titre indicatif, dans chacun des lots, cette éventualité se produit rarement, pour un nombre de convives, dans la majorité des cas, ne dépassant pas 2 (deux) personnes par bon de commande.

De ce fait, ceci n'a pas d'impact sur les tarifs établis pour le présent accord-cadre.

4.4 - Spécifications relatives au personnel du prestataire

Le coût du personnel est inclus dans les prix proposés tel que décrit dans les prestations.

Le personnel de service minimum est fixé comme suit :

- pour le repas assis (lot n°2 repas avec maitre d'hôtel) : 1 serveur ou maître d'hôtel pour 20 personnes,
- pour les prestations buffets chauds (lot n°1-Buffets) : 1 (un) serveur pour 30 personnes.

Le personnel, mis à disposition dans le cadre de la réalisation de la prestation est à la charge et sous la responsabilité du titulaire.

Si nécessaire le titulaire s'engage à se déplacer avec son personnel et le matériel de cuisson pour terminer la fabrication prévue, réchauffer, mettre en place et ranger les locaux mis à sa disposition.

Tenue :

L'ensemble du personnel placé sous la responsabilité du Titulaire devra porter, selon sa fonction, la tenue correcte identique, conforme aux bonnes pratiques professionnelles, respectant les principes de laïcité et de neutralité du service public ainsi que rappelé par l'article 1er de la loi 2021-1109 du 24 août 2021 (*cf* article 5.3 du CCAP) et en lien avec la prestation offerte.

Durant toute la durée de la prestation, le Titulaire doit pourvoir au remplacement de toute personne absente avant le début de la prestation.
Il veille à la qualité du service rendu par son personnel qui doit faire preuve à tout instant d'un comportement irréprochable.

De même le personnel du Titulaire devra répondre à toute prescription imposée par la législation du travail.

4.5 – Matériel mis à disposition

Les locaux seront mis à disposition du prestataire par les organismes. Le prestataire en assurera la remise en état après chaque manifestation ou évènement dans les cas où du personnel est inclus dans la prestation commandée.

Le prix du matériel (vaisselle de base, couverts, plateaux, napperie, serviette en papier.) de base selon les lots est en principe inclus dans les lots.

Le prescripteur lors de la commande, énoncera, le cas échéant et si nécessaire, le besoin de matériel spécifique en plus des prestations forfaitaires prévues à chaque lot :

- de la glace fraîche disposée dans des seaux à glaces, les pinces à glace,
- la location de matériels, de mobilier de restauration et de décoration.

ARTICLE 5 – COMPOSITION DES MENUS ET CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE

Le coût indiqué dans à l'annexe financière pour chacune des prestations de ces lots comprendra également le déplacement et la main d'œuvre nécessaire aux prestations détaillées ci-après par lot.

Pour l'ensemble des lots, la vaisselle et la verrerie (éphémère ou durable) écoresponsable ainsi que la napperie, lorsque nécessaire, sont incluses dans l'offre du titulaire.

Pour l'ensemble des prestations les boissons peuvent être fournies par les organismes (sans application de droits de bouchon), sauf demande expresse précisée à la commande.
Lorsque les organismes choisissent de se fournir auprès du titulaire, ces prestations seront réalisées sur la base des prix unitaires figurant au BPU ou à défaut au catalogue de l'offre du titulaire.

Avant le début de la manifestation, le titulaire devra prévoir le dressage des tables et l'organisation du service (pour les demandes comportant une prestation de service incluse ou pour celle commandée en supplément) dans la salle prévue à cet effet.

A l'issue de la manifestation, le débarrassage, le rangement et l'évacuation des déchets doivent être prévus pour les prestations incluant du personnel de service.

Les installations devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Les prestations prévues au présent accord-cadre sont déclinées en deux gammes, standard et supérieure. Selon les lots, l'une de ces gammes ou les deux peuvent être proposées.

Lorsque que des thermos sont mis à disposition, leur reprise est assurée selon les modalités définies avec chaque organisme.

Options et exigences complémentaires pour chaque lot :

- proposition de menus alternatifs végétariens systématiques,
- prise en compte des régimes spécifiques (sans porc, sans allergènes majeurs sur demande),
- utilisation privilégiée de produits locaux et de saison,
- réduction des emballages plastiques à usage unique,
- livraison en maintien de chaîne du froid conforme à la réglementation.

LOT 1 : PRESTATIONS DE TRAITEUR : BUFFETS FROIDS ET CHAUDS

Les buffets sont destinés aux différents besoins des organismes en proposant une solution de restauration conviviale et de qualité, lors de réunions, évènements ou réceptions officielles avec dans la mesure du possible des produits frais, de saison, labélisés si possible.

❖ Buffet froid – gamme standard (minimum dix personnes)

Le buffet froid proposera un assortiment varié et équilibré de préparations froides permettant de constituer un repas complet composé.

À titre indicatif et non contractuel, il comprendra notamment :

- assortiment d'entrées composées (crudités, salades composées, charcuteries ou équivalent) ;
- sélection de plusieurs propositions de viandes froides et/ou poissons et/ou alternative végétarienne ;
- accompagnements variés ;
- plateau de fromages ;
- assortiment de desserts individuels ou à partager ;
- pain et condiments.

❖ Buffet froid – gamme supérieure (minimum dix personnes)

Le buffet froid proposera des produits frais et de saison, des préparations élaborées et variées, avec une attention, particulière à la présentation.

À titre indicatif et non contractuel, il comprendra notamment :

- assortiment d'entrées raffinées de produits frais et de saison ;
- poissons, produits de la mer, viandes de qualité supérieure ;
- salades composées élaborées et accompagnements variés ;

- plateau de fromages affinés ;
- assortiment de desserts pâtissiers individuels et spécialités sucrées ;
- pain spécial, condiments et accompagnements adaptés.

❖ Buffet chaud – gamme standard (minimum dix personnes)

Le buffet chaud proposera des plats simples et variés, servis, maintenus à bonne température et réalisés à partir de produits de qualité.

À titre indicatif et non contractuel, il comprendra notamment :
- une ou plusieurs entrées ;
- un plat principal chaud à base de viande, poisson ou alternative végétarienne ;
- un ou plusieurs accompagnements ;
- plateau de fromages ;
- assortiment de desserts ;
- pain et condiments.

❖ Buffet chaud – gamme supérieure (minimum dix personnes)

Le buffet chaud proposera des plats servis, maintenus à bonne température élaborés à partir de produits frais de saison. Une attention sera portée à la diversité des mets proposés, la créativité des préparations et le soin apporté à la présentation.

À titre indicatif et non contractuel, il comprendra :
- entrées élaborées mettant en avant des produits de qualité ;
- plusieurs choix de plats chauds à base de viande, poisson ou alternative végétarienne ;
- garnitures variées et travaillées ;
- sélection de fromages affinés ;
- assortiment de desserts pâtissiers et spécialités sucrées ;
- pain spécial et accompagnements adaptés.

❖ Présentation et service pour l'ensemble des prestations.

Le titulaire assure :

❖ pour tous les types de buffets :
- le transport, la livraison, l'installation et la mise en place complète des buffets froids et/ou chauds sur site,
- le dressage et la présentation des plats,
- la tenue vestimentaire correcte de son personnel,

❖ Pour les buffets chaud (inclus dans le prix) et inclus en cas commande de personnel pour les buffets froids :
- le personnel de service qualifié (serveur, chef de rang, etc.…) pour les buffets chauds –
- le service et réassort pendant toute la durée de la prestation,
- la surveillance des températures des plats, via des équipements adaptés (étuves, etc…) pour les buffets chauds,
- le débarrassage et la remise en état des espaces utilisés
- la gestion des déchets et tri sélectif

LOT 2 : PRESTATIONS DE TRAITEUR : REPAS ASSIS, (COMPRENANT SERVICE AVEC MAÎTRES D'HÔTEL) ET PRESTATIONS DE COCKTAIL

❖ Repas assis avec maîtres d'hôtel (à partir de dix personnes)

Le titulaire assure une prestation de restauration de qualité supérieure destinée principalement aux réceptions protocolaires, évènements institutionnels, repas de représentation et accueils de délégations.
Les plats proposés sont élaborés à partir de produits frais de qualité, privilégiant les produits de saisons, les productions locales et les circuits courts.

Le repas assis proposera au minimum :

- une entrée élaborée,
- un plat principal chaud (viande et/ou poisson issus de l'élevage ou de la pêche responsable accompagné de garnitures,
- une assiette de fromages affinés, salade ;
- un dessert pâtissier ou gastronomique,
- pain,
- café, thé ou infusion et mignardises ;

Le service est réalisé à table par un personnel qualifié sous la supervision d'un maître d'hôtel, qui sera en charge :

- de coordonner l'ensemble de la prestation ;
- d'assurer l'interface avec le présentant de l'organisme concerné ;
- de veiller au respect du déroulement du repas et du protocole éventuel ;
- de garantir la qualité et la fluidité du service.

Le personnel affecté à la prestation est déterminé par le titulaire en fonction du nombre de convives et porte une tenue professionnelle soignée adaptée au niveau de présentation attendu.

Le titulaire fourni le matériel suivant :

- la vaisselle en porcelaine ou équivalent haut de gamme,
- la verrerie adaptée aux boissons servies,
- les couverts de qualité,
- le nappage tissu et les serviettes assorties,
- l'ensemble du matériel de service nécessaire.

Le niveau de prestation attendu est celui d'une restauration haut de gamme, caractérisée notamment par :

- la qualité gastronomique des plats,
- le soin apporté à la présentation des plats,
- le dressage raffiné des tables,
- l'exécution irréprochable du service.

❖ Prestations traiteur : pièces cocktail (minimum 10 personnes par gamme)

Les prestations sont destinées à répondre aux différents besoins des organismes en proposant une formule de réception conviviale, adaptées aux rencontres officielles, évènements et moments d'échanges professionnels.

❖ Pièces cocktail gamme standard (pièces salées et sucrées)

La gamme standard correspond à une offre simple comprenant de 9 à 24 pièces par personne (dont la répartition sucré, salé est laissée à la discrétion du titulaire)

Les pièces salées doivent être :

- simples, classiques et facilement identifiables,

- réalisées à partir de produits courants (produits frais, de saison, labélisés si possible),
- faciles à consommer en une ou deux bouchées,
- servies à température adaptée (froid ou chaud selon nature),

Exemples indicatifs et non contractuels :
- mini sandwichs variés,
- feuilletés salés (fromage, jambon, légumes),
- mini quiches,
- brochettes simples (tomate-mozzarella, jambon/fromage),
- verrines simples salées,

Les pièces sucrées doivent être :
- des pâtisseries simples.

Exemples indicatifs et non contractuels :
- mini éclairs,
- mini tartelettes fruits,
- brownies ou cakes en cubes,
- brochettes de fruits,
- mini choux.

❖ Pièces cocktail gamme supérieure (pièces salées et sucrées)

La gamme supérieure correspond à une offre haut de gamme, qualitative et créative comprenant de 9 à 24 pièces par personne (dont la répartition sucré, salé est laissée à la discrétion du titulaire)

Les pièces salées doivent :
- être élaborées et raffinées,
- mettre en valeur des produits de qualité supérieure (produits frais, de saison, labélisés si possible),
- présenter une recherche esthétique et gustative,
- intégrer des techniques culinaires avancées.

Exemples indicatifs et non contractuels :
- bouchées gastronomiques (foie gras, saumon fumé, etc.),
- mini-buns ou créations signatures,
- verrines élaborées (textures multiples, émulsions),
- cuillères gastronomiques,
- produits de saison travaillés de manière créative,

Les pièces sucrées doivent :
- être fines, créatives et esthétiques,
- relever d'un savoir-faire pâtissier,
- utiliser des produits nobles ou de saison,
- proposer des associations originales,

Exemples indicatifs et non contractuels :
- mini-entremets individuels,
- tartelettes revisitées pâtissier,
- mignardises chocolatées,
- créations fruitées modernes,
- desserts en verrines raffinées,

❖ Présentation et service pour l'ensemble des prestations

Le titulaire assure :

- la fabrication et la livraison des pièces cocktail,
- la mise en place sur plateaux, verrines, supports adaptés ou buffet,
- la tenue vestimentaire correcte de son personnel,

et en cas de commande de personnel de service le titulaire assure :

- le renouvellement des plateaux pendant la prestation si nécessaire,
- le service par personnel qualifié
- la gestion des déchets et tri sélectif

LOT 3 : PRESTATIONS DE TRAITEUR : PETITS DEJEUNERS ET PAUSES GOURMANDES

❖ Petits déjeuners (minimum 10 personnes)

Les petits déjeuners sont destinés à répondre aux différents besoins des organismes en proposant une offre de restauration matinal conviviale, adaptée aux réunions, séminaires, formations et accueils de participants.

La prestation petits déjeuners comprend une offre composée de :

- 3 viennoiseries qualité « pur beurre » (1 croissant, 1 pain au chocolat et 1 viennoiserie spéciale au choix du prescripteur).
- liste de viennoiseries spéciales possibles au choix : pain aux raisins, chausson aux pommes.
- brochettes ou verrine de fruits frais de saison avec au minimum 60 grammes de fruit.

En supplément éventuellement dans le cadre du BPU :

- boissons chaudes (café, décaféiné, thé ou infusions etc..)
- boissons froides (jus de fruits, eau etc.).

❖ Pause gourmande (minimum 10 personnes)

La prestation pause gourmande a pour objet d'offrir aux participants un moment de convivialité autour d'une animation sucrée mettant à l'honneur des crêpes, des pancakes et des gaufres.

La prestation comprend la fourniture, la préparation, l'installation, le service et débarrassage d'un buffet gourmant composé de :

- crêpes, pancakes, gaufres confectionnées sur place,
- garnitures sucrées variées (sucre, sucre glace, chocolat, caramel, confitures, nappage etc…),

En supplément éventuellement dans le cadre du BPU :

- boissons chaudes (café, décaféiné, thé ou infusions etc..)
- boissons froides (jus de fruits, eau etc.).

La prestation inclus le matériel nécessaire au service, les consommables (serviettes, assiettes, gobelets, couverts jetables ou réutilisables) le nettoyage et la gestion des déchets.

Le titulaire devra être en mesure de proposer, sur demande, des alternatives adaptées aux régimes alimentaires spécifiques ou aux allergies signalées préalablement par les organismes.

LOT 4 : PRESTATIONS DE TRAITEUR PLATEAUX REPAS

Les plateaux repas sont destinés à répondre aux différents besoins des organismes en assurant une solution de restauration individuelle et pratique, adaptée aux déjeuners de travail et aux contraintes d'organisations.

Les plateaux repas devront être composés de produits frais, variés et équilibrés, respectant la saisonnalité. Ils devront être livrés en conditionnements individuels hermétiques, garantissant la sécurité alimentaire et le maintien des températures.

Chaque plateau repas comprend à minima :

- 1 entrée,
- 1 plat principal,
- 1 accompagnement,
- 1 produit laitier ou fromage,
- 1 dessert,
- 1 pain individuel,
- condiments
- couverts et gobelets recyclables ou réutilisables,
- serviettes.

❖ Plateaux repas gamme standard (minimum 10 personnes)

Le plateau repas proposera une offre qualitative simple et équilibrée, adaptée aux réunions courantes.

Composition indicative et non contractuelle :

- entrée : salade composée, crudités, ou verrine froide simple,
- plat principal : viande, volaille ou poisson (ou alternative végétarienne), accompagné de légumes ou féculents,
- accompagnement : simple garniture chaude ou froide selon saison,
- fromage ou produit laitier (spécification lors de la commande) : portion individuelle
- dessert : fruit de saison, compote ou pâtisserie simple,
- pain : portion individuelle standard.

❖ Plateaux repas gamme supérieure (minimum 10 personnes)

Le plateau repas proposera une offre qualitative supérieure, destinée aux réunions institutionnelles, partenaires ou événements de représentation comportant des produits locaux, bio ou labellisés.

Composition indicative et non contractuelle :

- entrée élaborée (salade composée raffinée, verrine travaillée, produit de saison),
- plat principal : pièce de viande, poisson noble ou option végétarienne élaborée, accompagnement soigné (légumes de saison, préparation travaillée),
- fromage : sélection affinée ou assortiment fromager, salade ?
- dessert : dessert pâtissier individuel élaboré ou dessert signature,
- pain : pain artisanal ou sélection de pains spéciaux (portion individuelle ou non selon la demande de l'organisme).

❖ Présentation et service pour l'ensemble des prestations.

Le titulaire assure :

- la livraison sur site à horaires définis,
- la gestion des urgences ou ajustements de dernière minutes,

- la gestion des déchets et tri sélectif (en cas de demande expresse des organismes).

Catalogue et devis

L'ensemble des prestations ci-dessus est listé au bordereau de prix unitaires (BPU).
Exceptionnellement, en cas de prestations complémentaires non prévues au BPU (pour les demandes spécifiques, etc), le recours au catalogue du titulaire ou à l'établissement d'un devis est possible.
Dans ce cas, le prix des prestations correspond au tarif public du titulaire assorti d'une remise dont le pourcentage est fixé dans l'annexe financière.