

CONSULTATION

OBJET : Fourniture d'une prestation de service traiteur pour le banquet des seniors du 7 mars 2020

La ville de Maromme organise le samedi 7 mars 2020 un banquet à l'attention de ses seniors.

Pour ce banquet, elle a décidé de faire appel à un prestataire extérieur pour l'élaboration des plats et la mise en œuvre du service.

Une consultation est ainsi diffusée pour la fourniture d'une prestation de service traiteur : service à table et à l'assiette pour environ 600 convives.

Chaque candidat doit présenter deux propositions (annexe 1 Fiche fournisseur avec bordereau des prix).

Le prix

Un prix unitaire est fixé par convive pour chaque proposition correspondant à la prestation décrite dans le présent document.

Le prix unitaire par convive ne devra pas dépasser **35€ TTC**

Les quantités

L'estimation du nombre de convives est de 600 environ.

Le nombre définitif de convives sera transmis au fournisseur avant le 28 Février 2020.

Le lieu

La prestation aura lieu en 1 seule fois, **le 7 mars 2020, à partir de 12H00 à l'Espace Culturel Beaumarchais (ECB) situé rue de la République 76150 Maromme.**

Le plan de la salle est joint à la consultation.

Le prestataire devra prendre contact avec le régisseur de l'Espace culturel pour une prise de connaissance des lieux et du matériel mis à disposition.

Les coordonnées sont : 02-35-76-93-56 / 06-75-65-05-73.

Il est tenu de restituer l'Espace culturel dans l'état dans lequel il l'a reçu. Il appartient au prestataire de faire toutes les remarques nécessaires avant la prise de possession des lieux dans le cadre d'un état des lieux contradictoires réalisé avec un agent de l'ECB (avant et après la possession des lieux). L'absence de remarques tiendra lieu d'accord sur l'état des locaux.

En cas de dégradation des lieux, du matériel, les frais de réparation ou de rachat seront à la charge de l'entreprise.

La dégustation

Le candidat retenu au regard des critères de sélection devra organiser une dégustation pour 5 personnes des deux menus proposés (plats et vins) entre le **24 et le 26 Février 2020**.

Un seul des deux menus sera retenu.

En cas de mets non retenus suite à la dégustation, la ville de Maromme se laisse la possibilité de négocier avec le candidat. Ce dernier devra proposer d'autres plats et organiser dans les meilleurs délais une nouvelle dégustation et cela sans prétendre à aucune indemnité et frais supplémentaires.

Les portions et la présentation des mets dans les assiettes servies lors de la dégustation et lors du banquet devront être identiques, et conformes aux quantités servies dans la restauration commerciale.

La prestation

A) A la charge de la ville de Maromme

-Le grand nettoyage de la salle

B) A la charge de l'entreprise

***Les fournitures**

-La vaisselle

-Le nappage en papier blanc type DUNI ou équivalent des tables rectangulaires (20 tables de 30 personnes : 600 convives environ)

-Les serviettes de table en papier minimum 3 plis (couleur à déterminer)

-Les repas

-Les boissons

-Le matériel pour la remise en température et pour la conservation des denrées alimentaires et des boissons

-Les produits d'entretien pour le nettoyage de la cuisine

Les emballages en carton devront être repris par l'entreprise.

***Les moyens humains**

Le personnel de service, de cuisine sera missionné par l'entreprise.

Le personnel missionné au service à l'assiette devra être suffisant pour assurer une fluidité et une qualité du service à l'assiette : minimum 20 personnes en salle.

***Le contenu du menu :**

Le menu sera composé de la façon suivante :

Un apéritif avec alcool à base de crémant, et un apéritif sans alcool avec jus de fruits accompagné de :

-2 pièces froides

-2 pièces chaudes

Une entrée de produits de la mer ou autre proposition

Un plat de viande ou poisson accompagné d'un féculent et d'un légume

Un fromage chaud accompagné d'une salade mélangée

Un dessert (exclu dessert à base de mousse)

Un café avec sucre et carré de chocolat noir

Digestif

Un petit pain individuel par convive et complément pain pour le service.

Les abats sont à proscrire du menu.

Le repas ne doit pas contenir que des produits de la mer.

***Les boissons**

Un apéritif : Au choix des convives

-Avec Alcool à base de crémant 15cl par convive

-Sans Alcool avec jus de fruits 20cl par convive

Vin rosé, blanc, rouge d'appellation d'origine AOC :
Vin blanc ou rosé : minimum une bouteille pour 5 convives
Vin rouge : minimum 1 bouteille pour 5 convives
Cidre brut : 1 bouteille pour 5 convives

Eau plate en bouteille à volonté
2 digestifs au choix du convive : liqueur ou calvados : 4cl par personne

Les bouteilles non consommées seront reprises par le traiteur et devront être déduites de la facture.

Les menus seront réalisés :

- en privilégiant les produits frais de saison, locaux et d'excellentes qualités gustatives
- en limitant les conserves et surgelés,
- en garantissant des viandes mûries à forte tendreté (veau et agneau), des viandes porcines et des volailles d'origine française,
- en présentant les poissons en filet.

***Le déroulement de la prestation**

-La préparation

Les chaises et les tables seront fournies et installées par la ville de Maromme
Les locaux seront ouverts et fermés par un agent de la ville de Maromme.
Les locaux seront mis à disposition du titulaire la veille de la prestation :
Le vendredi : 13H30 à 16H30
Le Samedi : 8H30 jusqu'à la fin de la prestation.

-La prestation de service en salle à l'assiette

- 12H00 : Accueil des convives.
- 12H30 : Discours de Monsieur le Maire et de Madame La Maire–adjointe à la vie des seniors
- 13H00 : Début du repas /service de l'apéritif

Comptabilisation des effectifs par les serveurs

Salutations de M. Le Maire et de Mme Mertens auprès de chaque convive.

- 13H30 : Service de l'entrée.
- 14H00 : Mise à l'honneur du doyen ou doyenne de la Ville et du doyen et de la doyenne assistant au banquet. Remise d'un cadeau.
Début de l'animation
- 14H30 : Service du plat principal.
- 15H15 : Service du fromage et salade
- 15H45 : Service du dessert
- 16H00 : Fin du repas.
- 16H00-18H00/18H30 : Animation
- 18H00 : Départ des convives

(Horaires modulables)

***Le nettoyage de la salle et gestion des déchets**

L'entreprise s'engage à restituer les locaux dans le même état de propreté qu'au début de la prestation, à l'aide de son matériel et de ses produits d'entretien : Balayage de la salle, nettoyage de la cuisine.

Dans le cas où la propreté des lieux rendus serait à déplorer, il sera demandé à l'entreprise d'intervenir de nouveau. En cas de refus, il lui sera facturé l'intervention d'une société de nettoyage.

Le titulaire devra obligatoirement évacuer ses déchets, les trier conformément aux conteneurs mis à disposition par la ville de Maromme. L'endroit du stockage des déchets devra être nettoyé et désinfecté.

Sont situés près de l'Espace Culturel Beaumarchais deux conteneurs pour les déchets non recyclables, deux conteneurs pour les déchets recyclables et un conteneur pour le verre.

La facturation

Les factures sont établies en trois exemplaires. Chaque exemplaire devra être signé par le titulaire. Toute facture non conforme aux spécifications indiquées ci-dessus sera renvoyée au fournisseur.

Les factures seront à transmettre à :

M. le Maire, Direction des services financiers

Hôtel de ville, BP 1095, 76153 MAROMME cedex

Chaque facture émise fait l'objet d'un paiement à titre de paiement définitif.

Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours. (Le point de départ du délai global de paiement est la date de réception de la demande de paiement par la personne publique).

Les critères d'analyse

1° / **Coût de la prestation : 45%**

2° / **Choix et qualité des mets et boissons composant les menus proposés : 35%**

3° / **Mémoire technique : 20%**

La ville de Maromme appréciera les offres en fonction du prix et de la qualité de la prestation proposées, puis adressera un bon de commande au candidat le mieux placé.

Des précisions pourront être demandées au candidat :

- soit lorsque l'offre n'est pas suffisamment claire et doit être précisée ou sa teneur complétée,
- soit en cas de discordance entre le montant de l'offre d'une part et les éléments ayant contribué à la détermination de ce montant d'autre part.

Le dépôt des offres

Les offres doivent parvenir à destination avant la date et l'heure suivante :

le 5 février 2020 à 16 h 00

L'entreprise devra fournir un dossier complet, rédigé en français, contenant les documents ci-après énumérés.

-Les documents contractuels :

- **Fiche fournisseur dûment complété et le bordereau des prix (en euros) entièrement signé.**

-Les documents obligatoires :

- DUME téléchargeable sur internet (Le candidat peut se référer aux anciens imprimés DC1, DC2, DC6, téléchargeable gratuitement)
 - Extrait K Bis
 - **Numéro d'agrément sanitaire.**
 - Attestation sur l'honneur
 - Attestation URSSAF
 - Attestations fiscales et sociales
 - Attestation d'assurance en cours de validité

 - **Mémoire technique :**
 - Moyens humains alloués en cuisine et au service en salle
 - Moyens matériels déployés pour la mission sur site
 - Organisation de la dégustation
 - **Fiche technique des mets et boissons composant les menus proposés**
-
- Les autres documents :***
- R.I.B ou R.I.P
 - Copie du certificat de qualification professionnelle pour l'année en cours, délivré par l'organisme professionnel de qualification et de classification de la profession, toute pièce permettant d'évaluer les capacités professionnelles de l'entreprise

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES, les entreprises pourront s'adresser à :

Mme Corinne Mignot , Directrice du pôle action sociale

Tél. : 02 32 82 22 08

Fax : 02 32 82 22 28

Adresse électronique : corinne.mignot@ville-maromme.fr

Mme Lydia Jouan , Directrice adjointe du pôle action sociale

Tél. : 02 32 82 22 37

Fax : 02 32 82 22 28

Adresse électronique : lydia.jouan@ville-maromme.fr

Plan de la salle (Sous réserve de modification)

Echelle 1/100e
Piste de danse 7,5 m x 15m soit 112,5 m²

En stock : ECB 52 tables de 180 x 80
ECB 18 tables de 305 x 76
Peisssier 24 tables de 300 x 62,5
S-D-F 28 tables de 300 x 64

Espace culturel Beaumarçiais
Aménagement repas des anciens 600 personnes

