

**MARCHE PUBLIC RELATIF A LA RESTAURATION COLLECTIVE PENDANT
L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'UNAF DES 20 ET 21 JUIN 2020**

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

**MARCHE PUBLIC RELATIF A LA RESTAURATION COLLECTIVE PENDANT
L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'UNAF DES 20 ET 21 JUIN 2020**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Tous les échanges entre l'UNAF et les candidats sont dématérialisés.

DATE ET HEURE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :

JEUDI 03 OCTOBRE 2019 AVANT 19H00

Ce document comporte **5** pages.

LE POUVOIR ADJUDICATEUR

Le marché est passé par l'UNAF pour ses besoins propres.

Siège Social et adresse des correspondances :

28 place saint Georges 75009 PARIS – 01 49 95 36 00

Représentant du Pouvoir Adjudicateur : marie – Andrée BLANC, présidente de l'UNAF

Référent thématique pour la présente consultation : **Ariane Recalde**

ARTICLE 1 OBJET DE LA CONSULTATION

Le marché public de prestation de services a pour objectif la restauration collective des participants de l'AG de l'UNAF qui se tiendra à Rodez les 20 et 21 juin 2020, dans la salle des fêtes et l'amphithéâtre de Rodez.

Le cahier des charges joint au présent règlement décrit les prestations de restauration et de pauses attendues.

ARTICLE 2 PROCEDURE

Le marché est passé en application du code de la commande publique, selon la procédure des marchés à procédure adaptée.

Le marché fait l'objet d'un lot unique.

Les candidats doivent répondre à l'intégralité des prestations exigées sous peine d'élimination de leur offre.

Il n'est pas prévu de tranche optionnelle dans le marché. Les variantes libres ne sont pas autorisées. Les candidats doivent remettre une offre entièrement conforme aux prescriptions minimales décrites au cahier des charges.

Le marché sera exécuté à RODEZ, lieu du congrès.

ARTICLE 3 DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour la durée des prestations soit les samedi 20 et le dimanche 21 juin 2020. Pour information, la notification du marché interviendra au cours du premier semestre 2020.

ARTICLE 4 CONTENU DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les candidats produiront obligatoirement :

- Les principales références acquises au cours des 2 dernières années pour des prestations de même nature et de même importance en faisant ressortir les prestations réalisées dans les lieux d'exécution du présent marché (connaissance de la salle des fêtes et de l'amphithéâtre de Rodez)
- Une présentation de l'entreprise et un descriptif de son personnel ;

L'offre à envoyer à l'UNAF contiendra obligatoirement une proposition de prestation conforme au cahier des charges

ARTICLE 5 LA NEGOCIATION

Le pouvoir adjudicateur se laisse la possibilité de négocier avec les meilleurs candidats classés suite à l'analyse des offres. La négociation pourra porter sur tout ou partie des éléments constitutifs de l'offre, sans pour autant remettre en cause son économie générale.

La négociation pourra prendre la forme soit d'un courrier, d'un mail, soit d'un entretien avec le pouvoir adjudicateur.

Une nouvelle offre sera remise par les candidats suite à la phase de négociation.

ARTICLE 6 CRITÈRES DE JUGEMENT

Les candidats ayant fourni l'ensemble des documents mentionnés à l'article 4 du présent règlement, et démontrant l'adéquation de leurs capacités techniques et financières au regard de l'objet du contrat voient alors leur candidature retenue.

Les critères d'analyse avec leur pondération sont communiqués aux candidats.

Les critères et la pondération sont les suivants :

la pertinence de la proposition par rapport au cahier des charges	30%
Les moyens humains mis en œuvre pour assurer la prestation (indiquer le nombre de personnel en ETP) et l'organisation des équipes.	40%
prix global de la prestation en TTC	20%
Capacité d'intervention rapide en cas d'imprévu (prestation supplémentaire nécessaire commandé le jour de l'évènement)	10%

Les offres seront évaluées selon les critères ci-dessus. Toute offre incomplète sera jugée non conforme.

ARTICLE 7 CONDITIONS DE RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION ET DE REMISE DES OFFRES

Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site internet de l'UNAF : www.unaf.fr et sur le profil acheteur de l'UNAF www.maximilien.fr

Les offres devront être envoyées soit via le profil acheteur soit par mail à l'adresse suivante : arecalde@unaf.fr

Aucune autre forme de transmission n'est autorisée.

Les offres reçues APRÈS LA DATE ET HEURE DE REMISE DES OFFRES ne seront pas admises.

ARTICLE 8 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les questions techniques, administratives ou financières relatives à la présente consultation doivent être posées à Ariane RECALDE (arecalde@unaf.fr). Une réponse sera alors transmise à l'ensemble des candidats via le même support.

ARTICLE 9 LANGUE DE REDACTION DES PROPOSITIONS

L'ensemble des documents proposés par les candidats doit être rédigés en français ou impérativement accompagnés d'une traduction certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Fait à paris le 03/09/2019



MARCHE PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE PENDANT

L'ASSEMBLEE GENERALE DE L'UNAF DU 20 ET 21 JUIN 2020

CAHIER DES CHARGES

ASSEMBLEE GENERALE UNAF - 20 et 21 Juin 2020 - RODEZ

Amphithéâtre (17 Boulevard du 122 Régiment d'Infanterie, 12000 Rodez)
salle des fêtes (1 Boulevard du 122 Régiment d'Infanterie, 12000 Rodez)

Nature de l'évènement	Congrès professionnel organisé par l'UNAF et notre partenaire local, l'UDAF 12 : rassemblement de notre réseau associatif de militants familiaux (présidents d'associations familiales, représentants familiaux, Présidents et Directeurs de l'UNAF, des UDAF et des URAF, membres du conseil d'administration, conjoints) qui viennent de toute la France
Dates et horaires	Congrès du Samedi 20 au dimanche 21 Juin 2020 à RODEZ : Le samedi de 08h00 à 19h00 et le dimanche de 08h00 à 14h00 environ Les pauses café auront lieu dans l'amphithéâtre et les repas dans la salle des fêtes.

PRECISIONS CONCERNANT LES PRESTATIONS DE RESTAURATION	
Précisions sur les repas, le matériel et la décoration	<p>Les propositions de menu devront privilégier des fruits et légumes de saison et prévoir des plats régionaux, à équilibrer entre les 3 repas. Indiquer la provenance des produits des fournisseurs (fromage, viande, vins...)</p> <p>Prévoir pour chaque repas, une dizaine de repas végétarien (légumes, céréales ou légumineuses sans viande ni poisson).</p> <p>La proposition doit être prévues avec les arts de la table et sans décoration.</p> <p>Il conviendra de proposer la location de tables rondes et chaises dans le devis pour les 3 repas.</p> <p>La mise en place des chaises sera faite par une entreprise locale sous la supervision du traiteur retenu mais le dimanche les chaises devront être enlevées par le traiteur retenues.</p>
DEJEUNER SAMEDI MIDI 20 Juin 2020 - salle des fêtes de RODEZ	
Lieu, dates et horaires	Samedi midi 20 juin entre 12h30 et 14h00 environ (horaires seront précisé selon programme) - repas de 1h15 maximum
Nombre prévisionnel de personnes	550 personnes assises environ
Nature des prestations demandées	<p>Repas de travail assis : entrée + plat + dessert. Eaux plates et gazeuses, vins blanc et rouge. Dessert et café servi en même temps. Tasse à café en jetable déjà sur table.</p> <p>Proposer une entrée froide uniquement (par ex salade aveyronnaise), un plat chaud à base de poisson pour le déjeuner.</p> <p>Durée de repas rapide : service en 1h15 max impérativement.</p>

REPAS SAMEDI SOIR 20 Juin 2020 - salle des fêtes de RODEZ	
Lieu dates et horaires	Samedi 20 juin - 19h00 à 23h00 (prolongation possible au-delà) : apéritif et repas. Durée du repas de 2h30 max. Au cours de ce repas a en principe lieu une animation musicale
Nombre prévisionnel de personnes	600 personnes assises environ.
Nature des prestations demandées	<p>Dîner : Nous souhaiterions un repas gala aveyronnais Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert et café. Eaux plates et gazeuses. Vins locaux blanc et rouge à proposer selon les plats.</p> <p>Apéritif :il sera organisé à l'extérieur de la salle des fêtes, sur l'espace qui longe la salle (entre les platanes et la tour et un peu plus au fond) : Proposer 5 amuse-bouche simples maximum (farçons, saucisse sèche aveyronnaise, prévoir deux amuse bouge sans viande ni poisson sur les 5). L'apéritif durera 1h15 environ et il y aura une animation musicale ainsi qu'un démonstration de jeu de quilles de huit.</p> <p>Menu de gala : entrées à proposer (chaude ou froide) Pour le plat, nous souhaitons impérativement un aligot et pièce de veau de l'Aveyron : nous souhaiterions que la proposition intègre une démonstration de filage de l'aligot devant les convives.</p> <p>Fromage local Dessert : gâteau à la broche</p>

DEJEUNER DIMANCHE MIDI 21 Juin 2020 - salle des fêtes de RODEZ	
Lieu dates et horaires	Dimanche midi 21 juin 11h45/14h00 Salle des fêtes de RODEZ
Nombre prévisionnel de personnes	400 pers environ
Nature des prestations demandées	<p>Nous souhaiterions que vous nous proposiez deux formules :</p> <p>Formule 1 - Repas assis et sous forme de buffet : ce repas est le repas de clôture de notre congrès. Certaines personnes sont pressées et d'autres ne repartent qu'en fin de journée. Il y a donc beaucoup de décalage dans les arrivées et les départs pour ce repas. Nous souhaitons donc une formule permettant aux personnes de se servir au buffet et de manger à table à la vitesse qu'elles souhaitent. Le repas commence en général vers 12h15/30 et se termine vers 14h30.</p> <p>Composition du buffet :</p> <p>Buffets d'entrées: prévoir plusieurs salades composées, charcuterie. les personnes doivent pouvoir se servir seules rapidement.</p> <p>Prévoir deux plats chauds (poisson et viande) : service par maitre d'hôtel</p> <p>Assortiment de fromages</p> <p>Buffets de desserts et buffets de cafés Les personnes sont assises à table et viennent se servir au buffet. les personnes doivent pouvoir se servir seules rapidement. Eaux plates et gazeuses, vins blanc et rouge.</p> <p>Prévoir plusieurs points de buffets pour un repas rapide, pas d'animation culinaire car pas adaptée. Les serveurs doivent veiller au réapprovisionnements des plats, boissons et couverts.</p> <p>Formule 2 : repas à table servi à l'assiette avec plat chaud collectif posé sur table.</p> <p>Entrée froide posée sur table</p> <p>Plat chaud posée sur table permettant aux personnes de se servir directement</p> <p>Desserts servis à l' assiette. Prévoir un buffet de café.</p> <p>Formule vins et eaux plate et gazeuse.</p> <p>Le devis devra chiffrer les deux formules pour lesquelles nous ferons notre choix.</p>

PRESTATIONS DE PAUSES CAFE / RAFFRAICHISSEMENT - amphithéâtre de RODEZ	
SAMEDI 20 au Matin et Dimanche 21 juin au matin : café d'accueil - pause 08H00 - 11H00	
Lieu dates et horaires	Samedi matin 20 juin entre 08h00 et 11h00 et le dimanche matin 21 juin entre 08h00 et 11h00 : pause
Nombre de personnes	500
Nature des prestations demandées	Café d'accueil : café, thé, jus de fruit, eaux et viennoiserie et fouaces : Le samedi matin et le dimanche matin les pauses seront organisées en deux points : 1 pause de 08h00 à 08h45 au niveau -2 dans l'amphithéâtre directement (A gauche de la scène) : fin du service dès le démarrage du congrès. 1 pause supplémentaire sera organisée de 07h45 à 11h00 au niveau -1 de l'amphithéâtre (au bar). Au niveau -2, une pause pour 15 VIP pourra être organisée (en fonction des invitées) : demande supplémentaire sera faite quelques jours avant le congrès en fonction des invitées.
Eau à disposition	
Lieu dates et horaires	Samedi 20 juin de 08h00 à 18h00 et dimanche matin 21 juin de 08h00 à 12h00
Nombre de personnes	800
Nature des prestations demandées	800 petites bouteilles d'eau en libre service pendant les deux jours du congrès
Raffraichissement	
Lieu dates et horaires	Samedi 21 juin de 15h45 à 16h45 : 1h00 centre de congrès : prévoir une pause rafraichissement (boissons uniquement) au bar au niveau -1.
Nombre de personnes	500
Nature des prestations demandées	café, thé, jus de fruit, eaux
Plateaux repas pour technique	Chiffrer le cout d'un plateau repas pour les hôtessees et le personnel technique de la salle.
prestations non prévues	
petite restauration supplémentaire, apéritif VIP	En raison de la venue de personnes ministérielles, l'UNAF pourra demander des prestations supplémentaires de restauration ou de pause dans les jours qui précéderont le congrès.

Précision concernant la présentation de l'offre	
<i>pour chaque repas, merci de détailler les couts suivants en €TTC</i>	
l'apéritif (repas de gala)	
le repas (propositions de menus)	
les vins	
Les eaux plates et gazeuses	
La location de tables rondes et chaises : Intégrer dans la proposition la location de tables rondes pour tout le congrès.	
Mise en place des tables sera réaliser par une entreprise le vendredi sous les ordres du traiteur retenu, prévoir dans la prestation la désinstallation	
Prévoir dans la prestation un balayage sommaire de la salle repas entre les deux repas du samedi, une entreprise viendra nettoyer l'espace avant le repas du dimanche.	
préciser le nombre de serveurs et l'encadrement des équipes en fonction du nombre de personnes pour chaque repas.	
Date de retour de la proposition par mail : jeudi 03/10/2019 avant 17h00	
Donner la référence du contact en charge du suivi du dossier	
Critères de sélection des offres	pondération
la pertinence de la proposition par rapport au cahier des charges (indiquer la provenance des produits des fournisseurs)	30%
Les moyens humains mis en œuvre pour assurer la prestation (indiquer le nombre de personnel en ETP) et l'organisation des équipes.	40%
prix global de la prestation	20%
Capacité d'intervention rapide en cas d'imprévu (prestation supplémentaire nécessaire commandé le jour de l'évènement)	10%
Personnes à contacter à l'UNAF :	
Ariane RECALDE Chef de projet Evènements TEL 01 49 95 36 57 Mail : arecalde@unaf.fr	Union Nationale des Associations Familiales - UNAF 28 place Saint Georges 75009 PARIS