



VILLE DU MESNIL SAINT DENIS

**Préparation, livraison et service du repas de
nouvelle année pour les séniors de la commune**

M.A.P.A. n°2019/07

Cahier des Clauses Particulières

(C.C.P.)

en date du 19 septembre 2019

Sommaire

1. Identification de l'organisme qui passe le marché	page 3
2. Objet du marché – dispositions générales	page 3
2.1. Objet du marché	page 3
2.2. Jour et heures de la prestation.....	page 3
2.3. Lieu	page 3
2.4. Assurance	page 3
2.5. Règlement	page 3
3. Organisation de la salle et des tables	page 3
3.1. Matériel de service.....	page 3
4. Prestations attendues	page 4
4.1. Restauration.....	page 4
4.2. Cave	page 4
4.3. Personnel	page 4
5. Critères d'attribution	page 4
6. Remise des Offres	page 4
7. Litiges	page 4
8. Pénalités	page 4

1. Identification de l'organisme qui passe le marché

Commune du Mesnil Saint Denis (pouvoir adjudicateur), représentée par son Maire, Evelyne AUBERT.

Adresse : 1, rue Henri Husson - CS 60578

Ville : 78322 Le Mesnil Saint Denis Cédex

Téléphone : 01.30.13.86.50

Télécopieur : 01.30.13.82.99

Courriel : mairie@lemesnilsaintdenis.fr

Site : www.lemesnilsaintdenis.fr

2. Objet du marché – dispositions générales

2.1 Objet du marché

Le présent avis d'appel à concurrence concerne les services d'un traiteur pour le repas annuel offert aux séniors de la commune pour environ 400 personnes.

2.2 Jour et heures de la prestation

La journée du samedi 18 janvier 2020

Horaires : 12 heures à 18 heures

2.3 Lieu

Salon Saint Exupéry - 78310 COIGNIERES.

2.4 Assurances

L'assurance responsabilité civile professionnelle de l'année en cours de la Société ainsi qu'une attestation sur l'honneur certifiant la non utilisation du travail dissimulé.

2.5 Règlement

Un acompte de 40 % pourra être versé dans l'exercice 2019 le restant à terme échu.

Le Présent cahier des clauses particulières devra être paraphé, signé et tamponné de l'entreprise et joint au dossier de marché.

L'adresse de la cuisine qui élaborera les repas sera indiquée

Un certificat du service vétérinaire fourni.

De même afin de garantir la traçabilité des produits, un échantillon témoin du repas sera conservé, et la provenance des produits sera indiquée. La viande devra être d'origine française.

3. Organisation de la salle et des tables

Le repas des seniors du samedi 18 janvier 2020 est prévu pour environ 400 convives. Le chiffre définitif sera confirmé au plus tard une semaine avant la manifestation.

Le traiteur devra dresser les tables pour 11h30, le service étant prévu à partir de 12 heures impérativement.

Un plan de table sur lequel les tables seront repérées d'un numéro, sera établi par la Mairie au moins 8 jours avant la manifestation en prévoyant une table d'honneur de 10 personnes face au podium **Il faudra impérativement se conformer au plan de table fourni : en aucun cas celui-ci ne devra être modifié sauf accord avec la mairie.**

Les tables rondes de 10 personnes, les chaises et le podium, inclus dans la location de la salle, seront mis en place par le traiteur.

3.1. Matériel de service :

- Un soin tout particulier sera apporté à la mise en place : les nappes et les serviettes seront en tissus dont la couleur devra être précisée à la Mairie.
- Verrerie, assiettes, couverts fournis par les soins du traiteur retenu.
- Mise en place de la salle et des tables par le traiteur retenu, le matin de la manifestation.

- Des centres de tables, commandés par la Mairie, seront à déposer par le traiteur sur chaque table.
- Les menus édités par la Mairie seront déposés par le traiteur sur chaque table ainsi que les assaisonnements (sel, poivre, moutarde).
- Les noms des élus seront déposés sur chaque table par la Mairie.
- Le traiteur devra débarrasser et nettoyer l'ensemble des locaux utilisés dès la fin de la prestation.

4. Prestations attendues

La société s'engage à se présenter en Mairie, auprès des élus délégués afin d'organiser une visite des Salons Saint Exupéry ainsi que pour choisir les propositions de menus et les goûter. La date de rendez-vous sera à déterminer en commun entre le 25 novembre et 6 décembre 2019.

4.1. Restauration : préciser les quantités et grammages des portions

- Apéritif d'accueil servi à tables (à déterminer)
- Amuse bouche (5 pièces par personne)
- Entrée froide ou chaude (à préciser)
- Plat chaud et légumes
- Assiettes de fromage et salade verte
- Dessert
- Petit pain

4.2. Cave :

- Vin rouge et blanc d'appellation, préciser les quantités par personne
- Eau minérale
- Café
- Champagne fourni par la Commune sans **droit de bouchon**

4.3. Personnel de service et de cuisine :

Maîtres d'hôtel de 9h00 à 18h00 – restauration de 9h à 16h.

(Nombre à définir en fonction du nombre de repas à servir)

Nombre de maîtres d'hôtel mis à disposition sur la base de 400 personnes.

5. Critères d'attribution

Les critères retenus pour établir le classement sont :

- prix de la prestation sur 40 points
- proposition de menu sur 40 points
- moyens sur 20 points

Les offres obtiendront chacune une note pondérée calculée au prorata de leur différence économique avec l'offre la plus avantageuse.

Formule de prix : $N = \frac{\text{Meilleure offre}}{\text{Offre}} \times 40$

6. Remise des Offres

La date limite de réception des offres en Mairie est fixée au **31 octobre 2019 à 16 heures**.

7. Pénalités

En cas de manquements de l'entreprise à ses obligations, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire appel à une autre entreprise et ce aux frais de l'entreprise titulaire du marché.

8. Litiges

Le Tribunal Administratif compétent est celui de VERSAILLES pour tous les différends et litiges qui pourraient survenir à l'occasion de l'exécution du marché.

Fait le

Le Maire
Evelyne AUBERT

La Société
Lu et approuvé