

Bonjour,

Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur CA VALENCE ROMANS AGGLO - Service Patrimoine situé sur la commune de VALENCE.

## **Article 1 : Objet de la consultation**

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires.

### **Type de Marché :**

Marché de fournitures

### **Forme du Marché :**

Les prestations feront l'objet d'un marché passé sans publicité ni mise en concurrence préalables, conformément à l'article R2122-8 du code de la commande publique.

Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, ne pas donner suite à la consultation pour motifs d'intérêt général.

### **Les produits demandés :**

- Produit n°1 Traiteur et plat cuisiné - TVA 10% (Demande de devis dans le cadre du sourcing de prestation de traiteur pour l'inauguration de la Maison du Patrimoine le 13 juin 2023 de 18h à 20h30 à la Maison des Têtes. Fournir un buffet apéritif pour 150 personnes et assurer le service aux convives.) 150Personne(s) (réponse le 31/05/2023 au plus tard) – Livraison le : 13/06/2023 - 13 jours de délai de livraison

- Produit n°2 Traiteur et plat cuisiné - TVA 5,5% (Demande de devis dans le cadre du sourcing de prestation de traiteur pour l'inauguration de la Maison du Patrimoine le 13 juin 2023 de 18h à 20h30 à la Maison des Têtes. Fournir un buffet apéritif pour 150 personnes et assurer le service aux convives. ) 150Personne(s) (réponse le 31/05/2023 au plus tard) – Livraison le : 13/06/2023 - 13 jours de délai de livraison

La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : Livraison à l'adresse suivante : Maison des Têtes - 57 grande rue - 26000 VALENCE le 13/06/2023 à partir de 17h Attention l'accès en centre ville est réglementé (bornes, voir les modalités auprès de la mairie de Valence), pas de stationnement à proximité du lieu de la prestation.

## **Article 2 : Jugement des offres**

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues à l'article R 2152-7 du code de la commande publique.

Le Pouvoir Adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération conformément aux règles qui régissent cette formule de consultation.

### **Les critères retenus pour le jugement des offres seront les suivants :**

- Prix (en € HT au kilo ou unitaire) – 60%
- Mode de production des denrées (agriculture biologique ou équivalent) (Attestation du label biologique communautaire ou national ou équivalent) – 40%

**Pour répondre à ce marché, il vous est demandé de bien vouloir remplir le formulaire suivant :**

Lien vers formulaire de réponse de la consultation

### **Elimination des offres :**

- Toute offre remise hors délai sera éliminée.
- Les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des déclarations, certificats ou attestations demandés, dûment remplis et signés.

### **Informations supplémentaires :**

OBJET DE LA CONSULTATION : Demande de devis dans le cadre du sourcing de prestation de traiteur pour l'inauguration de la Maison du Patrimoine le 13 juin 2023 de 18h à 20h30 à la Maison des Têtes. La soirée d'inauguration est réservée aux élus et partenaires officiels de l'Etat et des collectivités locales ainsi qu'aux représentants des associations du patrimoine local. I- CONDITIONS DE LA REMISE DES OFFRES ET DATE LIMITE : Le devis devra être exprimé en HT et TTC pour chacune des options. Le délai de validité des offres est de 45 jours à compter de la date limite de réception des offres. II- DESCRIPTIF DE LA CONSULTATION 1. LES ATTENDUS - Fournir un buffet apéritif pour 150 personnes - Assurer le service aux convives - Assurer l'installation, la désinstallation et le nettoyage du buffet 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - Mise à disposition dans la cour arrière de la Maison des Têtes de 3 tables pliantes et d'un barnum - Pas de frigos disponibles - L'atelier pédagogique, attenant à la cour est mis à disposition pour le stockage - Des poubelles de tri sélectif sont mises à disposition de l'entreprise pour la fin du service 3. BUFFET - Bouchées salées : pour chaque convive, présenter en tout 4 portions apéritives salées dont 1 verrine, au moins 1 bouchée végétarienne et au moins 1 bouchée sans gluten (pas de présentation en plat collectif) - Bouchées sucrées : pour chaque convive, présenter en tout 2 portions sucrées dont 1 au chocolat et 1 au fruit - Boissons : pour chaque convive, prévoir 1 verre de vin pétillant, 1 verre de vin rouge ainsi que 2 verres de jus de fruit et de l'eau plate 4. SERVICE - Déposer des nappes blanches sur les 3 tables mises à dispositions - Servir les bouchées et les verres aux convives - Installer et ranger le buffet apéritif - Fournir les verres en verre, couverts, plats, serviettes et tous autres ustensiles nécessaires au nombre de convives et reprise en l'état 5. DATE ET DEROULE Le mardi 13 juin 2023 de 18h à 20h30 : • 18h15 à 18h45 : Discours • 18h45 à 20h30 : Buffet ouvrant avec le service d'une coupe de pétillant et déambulation du public avec un accompagnement musical • 20h30 à 21h : fin de service et débarrassage 6. LIEU DE LA PRESTATION : Service Patrimoine-Pays d'art et d'histoire Maison des Têtes 57 grande rue 26000 VALENCE

### **Coordonnées de l'acheteur :**

- CA VALENCE ROMANS AGGLO - Service Patrimoine
- Mélody ANGEVIN
- 1 PLACE JACQUES BREL
- 26000 VALENCE
- Responsable des achats : Mélody ANGEVIN
- Téléphone : 04 75 79 20 86
- Courriel : artethistoire@valenceromansagglomeration.fr

## **Recours**

En cas de difficultés sur l'interprétation ou l'exécution des dispositions ci-dessus, les parties essaieront de régler à l'amiable des litiges pouvant s'élever entre elles.

Toutefois, dans l'hypothèse où un accord ne pourrait intervenir, il est fait attribution de juridiction au tribunal compétent :  
Valence