



LA BAULE EVENEMENTS  
Créateurs d'expériences

## SPL ATLANTIA

### REFERENCEMENT TRAITEURS 2024

### LETTRE DE CONSULTATION

#### POUVOIR ADJUDICATEUR :

SPL ATLANTIA

119 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny – CS 50230

44505 LA BAULE CEDEX

Représenté par Nicolas APPERT, son Président Directeur Général

#### TYPE DE PROCEDURE :

Consultation écrite auprès d'un minimum de trois opérateurs économiques par catégorie.

La présente Lettre de Consultation, ainsi que tous les documents de la consultation sont envoyés simultanément à tous les candidats invités à présenter une offre, plus Lettre de Consultation visible sur notre site internet [www.atlantia-labaule.com](http://www.atlantia-labaule.com) rubrique Communication, Actualités.

Consultation de Référencement – Mise en concurrence sous forme de simple consultation – Code de la Commande Publique - décret d'application n°2019-1344 du 12 décembre 2019 – Guide interne des procédures de marchés janvier 2022.

#### INTITULE DE LA CONSULTATION :

Référencement Traiteurs 2024

Références : Référencement Traiteurs 2024

Type de marché : Service

#### DESCRIPTION :

La consultation a pour objet le référencement des Traiteurs sélectionnés pour intervenir au Palais des Congrès & des festivals Jacques Chirac - Atlantia pour le compte de ses clients organisateurs d'événements. Les traiteurs référencés seront liés à la SPL Atlantia par une **convention de Référencement Traiteurs** qui stipule les obligations de chacun. Les Traiteurs référencés conclueront directement avec les clients de la SPL Atlantia.

Deux types de prestations sont distinguées dans ce référencement :

**Les prestations de Traiteurs de type Traiteur Organisateur de Réception :**

- **jauge de 30 à 100 couverts** / Minimum de 2 (deux) prestataires référencés pour cette catégorie.
- **Jauge de 100 à 3 000 couverts** / Maximum de 4 (quatre) prestataires référencés pour cette catégorie.

**Les prestations de Catering jusqu'à 100 couverts / Un seul** prestataire référencé pour cette catégorie.

Les prestataires de Catering contractualisent avec la SPL Atlantia qui refacture la prestation aux tourneurs.

Date de début d'exécution prévue : A compter de la signature de la Convention de Référencement, début mars 2024

Durée de la Convention de Référencement : 3 ans, renouvelable 1 an tacitement

Lieu d'exécution : Palais des Congrès et des Festivals Jacques Chirac - ATLANTIA – 119 avenue du Mal de Lattre de Tassigny – 44500 LA BAULE,  
Ou tout autre site dans le périmètre de La Baule et de la presqu'île Gêrandaise.

## **LES DOCUMENTS DE LA CONSULTATION :**

Le Dossier de consultation est envoyé simultanément à tous les candidats par voie de courrier électronique :

- La présente Lettre de Consultation
- Le Cahier des Charges et ses annexes
- Le règlement de la Consultation
- La Convention de référencement Traiteurs 2024

## **LA DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :**

Les documents de l'offre rédigée en langue française et exprimée en Euros sont à remettre dans les conditions suivantes :

**Date limite de réception des offres : le vendredi 16/02/2024**

Heure limite de dépôt : **12 heures**

**Dépôt des offres de préférence par courrier électronique à**

**Adresse mail :** [claire.durocq@labaule-evenements.com](mailto:claire.durocq@labaule-evenements.com)

**Copie :** [pierre.pineau@labaule-evenements.com](mailto:pierre.pineau@labaule-evenements.com)

**Adressées à :**

**SPL ATLANTIA**

**A l'attention de Monsieur le Président Directeur Général**

**119 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny – CS 50230**

**44505 LA BAULE CEDEX**

## **COMPOSITION DE L'OFFRE :**

La liste des documents à fournir avec l'offre est détaillée dans le Règlement de la Consultation.

L'offre se compose des pièces suivantes :

- Les pièces de la Candidature,
- Les pièces de l'Offre :
  - Le mémoire technique justifiant des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution du marché,
  - Avec les propositions de menus type avec bordereau de prix (4 propositions pour la catégorie de type T.O.R – précisez la jauge du postulant), ou 2 propositions pour la catégorie prestations de Catering)
  - La Convention de Référencement Traiteurs 2024, paraphée et signée
  - Le Cahier des charges et ses annexes, paraphés et signés

## **JUGEMENT DES OFFRES ET CRITERES D'ATTRIBUTION :**

Pondération des critères d'attribution détaillés au Règlement de la Consultation :

- Qualité de l'offre culinaire (Composition des menus proposés, créativité, représentation gastronomique du territoire, produits locaux et gestion de la traçabilité des denrées, saisonnalité des produits, le fait maison) 30%
- Qualité technique de la prestation jugée au regard du mémoire (organisation, moyens (humains, matériels, et logistiques), capacité de production et savoir-faire, références dans le secteur de l'événementiel) 30 %
- Gammes de prix sur les différentes formules proposées 25 %
- Implication Développement Durable et RSE de l'entreprise (Politique, démarche, actions(circuits courts, respect de la lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et tri des déchets), certifications) 15%