



## **APPEL À CONCURRENCE**

**Organisation d'une buvette assise avec petite  
restauration et du catering pour le  
Festival de Musique Sacrée 2025**

## **CAHIER DES CHARGES**

**Date limite de remise des plis le :**

**15 janvier 2025 à 12h00**

## Contexte et objet de l'appel à concurrence

Organisé par la Ville de Perpignan, le Festival de Musique Sacrée se déroulera à l'église des Dominicains du 4 au 17 avril 2025.

Pour l'organisation de cette manifestation, il est attendu la mise en place d'une **buvette assise avec petite restauration (lot 1)**, au chevet des Dominicains (village du festival) ainsi que la mise à disposition de **catering pour les artistes et équipes du Festival (lot 2)**.

### 1/ La restauration sous forme de buvette assise

Cette restauration sous forme de buvette assise (lot 1) se déroulera pendant quatre soirées en lien avec les concerts programmés par le Festival de Musique Sacrée à l'église des Dominicains. La prestation aura lieu les jours suivants :

- Le vendredi 11 avril 2025 de 17h à 21h
- Le samedi 12 avril 2025 de 17h à 21h
- Le dimanche 13 avril 2025 de 15h à 22h
- Le mardi 15 avril de 15h à 18h (option)
- Le jeudi 17 avril 2025 de 15h à 21h

Les horaires sont susceptibles d'être légèrement modifiés en fonction de la programmation définitive. Ces horaires ne sont remis qu'à titre indicatif.

Cet appel à concurrence s'adresse aux Food truck aménagés ainsi qu'aux traiteurs indépendants. Aux traiteurs indépendants, la Ville de Perpignan propose la mise à disposition de 2 chalets (4X2m).

Le prestataire choisi conserve l'exclusivité de la vente de produits de restauration. Le prestataire retenu versera une redevance à la Ville de Perpignan pour l'exploitation de ce service. Le montant de cette redevance devra être indiqué dans la proposition de chaque candidat.

Mode de versement de la redevance à la collectivité :

- Le montant de la redevance pour la durée de la manifestation (quatre soirées) ne pourra être inférieur à 1 euro symbolique TTC.
- La Ville de Perpignan émettra un titre de recette. Les sommes dues seront à verser au Trésor Public.

### 2/ Le catering

De même, le Festival a un besoin de **catering**. Ce mode de restauration spécifique, sur mesure, est « un incontournable » de cette manifestation.

## Lot 1 : Informations complémentaires concernant la buvette assise

**La Ville de Perpignan** mettra à disposition pour l'espace buvette le mobilier pour l'accueil du public :

- 24 tables
- 80 chaises
- 6 mange debout à minima

Selon le choix de l'implantation définitive de l'espace d'accueil (restauration, concerts gratuits, espace partenaire), la Ville pourra ajuster le plan initial, notamment en terme de mobilier.

L'espace attribué est alimenté en électricité, ainsi qu'en alimentation et évacuation d'eau.

**Le prestataire** devra monter et organiser son espace dans les 2 chalets prévus à cet effet. En outre, il devra fournir :

- Le matériel afférent : les réfrigérateurs, micro-ondes, pompe à bière.
- La vaisselle (verres et contenants divers) lavables et réutilisables pour respecter les principes du développement durable. A noter que sur cet aspect,
- Les produits et matériel d'entretien et lessives dans le respect des principes du développement durable.

A noter qu'un partenariat en cours de finalisation pourrait conduire à la mise à disposition par la Ville de Perpignan auprès du prestataire, de verre 30cl en PP, de tasse à café 7 cl en PP ainsi que des assiettes et bols en PP. Ce matériel sera en aucun cas jetable et sera stocké pour son nettoyage chaque jour.

Celui-ci sera chargé de la décoration et la mise en valeur de son espace.

Les choix alimentaires du prestataire doivent privilégier les produits frais, locaux, bios et artisanaux. La petite cuisson est autorisée avec son propre matériel. Le prestataire privilégiera les boissons locales et artisanales.

**Important : Il appartiendra au prestataire de se rapprocher de la Direction de la réglementation de la Ville de Perpignan pour l'obtention d'une licence pour l'ouverture d'un débit de boisson temporaire pendant la manifestation.**

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au prestataire, se rendre sur les lieux de production des repas afin de s'assurer de la qualité des denrées et produits, et vérifier l'hygiène des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel.

Elle pourra faire effectuer ces contrôles par un organisme de son choix sans que le prestataire puisse s'y opposer. La dépense sera supportée par le prestataire lorsque les résultats seront négatifs, c'est-à-dire non conformes aux règles d'hygiène en vigueur.

COVID 19 :

Le titulaire devra respecter le protocole sanitaire de la restauration qui sera en vigueur lors de la prestation. Suivant les conditions sanitaires en vigueur liées au COVID, le titulaire devra fournir le service à table.

## **Lot 2 : Informations complémentaires concernant le catering**

**La Ville de Perpignan** transmettra le planning complet des demandes de catering 15 jours avant les manifestations ;

**Le prestataire** devra préparer, mettre en condition et livrer les repas catering en fonction du planning transmis par l'équipe du Festival. Le prestataire privilégiera les boissons locales et artisanales.

Le prestataire devra utiliser sur plateau, de la vaisselle, couverts et verres lavables et réutilisables pour respecter les principes du développement durable. Pour la conception des repas, le prestataire privilégiera les produits frais, et locaux, les circuits courts dans le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en vigueur.

La livraison prévue, qui devra respecter la chaîne du froid, s'effectuera sur les sites suivants : couvent des minimes, Théâtre municipal, couvent des Dominicains.

Les repas catering concernent des repas complets c'est-à-dire entrée plats, fromage, pain et dessert (sans boisson). Les menus seront variés et équilibrés. Différentes gammes de repas seront proposées et intégreront des propositions de plats végétariens. Le calendrier définitif s'établira entre le 22 mars et le 19 avril 2025.

- le plateau repas classique. Estimation : 120 plateaux
- le plateau repas artiste (plus élaboré) selon les besoins du Festival. Estimation : 20 plateaux
- le pique-nique (entrée, sandwich/tarte, dessert). Estimation : 50 pique-nique
- le plateau « pica pica » ( amuse-bouche) . Estimation : 30 plateaux

Le prestataire devra également prévoir :

- un pot « partenaires » pour 80 personnes composé de 4 amuse-bouche salés et 1 amuse-bouche sucré par personne (première quinzaine de février. La livraison se fera à la Chambre de Commerces et d'Industrie de Perpignan).
- un buffet-froid pour les bénévoles (30 personnes) le mercredi 2 avril à 19h00 (livraison à Perpignan, lieu en cours de définition),
- un buffet-froid pour 50 enfants et 10 adultes, le vendredi 5 avril à 19h00 (livraison à Perpignan, lieu en cours de définition),
- un pot de clôture pour 80 personnes le 17 avril composé de 4 amuse-bouche salés et 1 amuse-bouche sucré par personnes avec 150 bons boissons (lieu : dans le village du festival Eglise des Dominicains),
- 200 bons boissons pour les partenaires et artistes pour le village du festival.

Le prestataire devra faire preuve d'adaptabilité et de réactivité de dernières minutes en raison des aléas du Festival et des artistes.

### **Assurances**

Dans un délai de quinze jours avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

### **Dossier de candidature et documents à soumettre**

- 1) Garanties et capacités techniques,
- 2) Capacités professionnelles,
- 3) Pour l'espace buvette et restauration légère : propositions de menus, tarifs et origines des produits,
- 4) Pour le catering : propositions des différents plateaux et pique-nique, tarifs,
- 5) Liste des produits d'entretien écoresponsables,
- 6) Offre précisant le montant de la redevance proposée,

## Modalités de dépôt des candidatures

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

Offre pour :

**APPEL À CONCURRENCE**  
**Organisation d'une buvette assise avec petite restauration et du catering pour le**  
**Festival de Musique Sacrée 2025**

**NE PAS OUVRIR**

Ce pli doit contenir dans une seule enveloppe, les pièces définies dans le présent document et devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination **avant la date et l'heure limites de réception des offres** indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse suivante :

**Ville de Perpignan**  
**Direction de la Culture,**  
**A l'attention de Mme Elisabeth Doms**  
**Festival de musique sacrée**  
**16, bis rue Emile Zola**  
**66000 Perpignan**

**Horaires d'ouverture : 9h00-12h00 et 14h00-17h00**

Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu.

## Critères de jugement des offres

Les critères retenus pour le jugement des offres sont :

- Références du candidat : expérience, certifications, recommandations (20 points),
- Propositions de restauration et tarifs proposés à la clientèle pour le lot 1 (25 points),
- Propositions et devis prestations catering pour le lot 2 (25 points),
- Démarche éco responsable (30 points):
  - Produits bio proposés à la clientèle, circuits courts et partenariats avec les producteurs locaux,
  - Utilisation de vaisselle et couverts lavables et réutilisables, de produits écoresponsables,

Les offres seront classées suivant la notation indiquée ci-dessus pour chaque critère, chaque candidat étant jugé sur une note globale de 100 points.

## Contacts

*Renseignements d'ordre administratif*

Benjamin LE BRUN

Mairie de Perpignan

Direction de la Culture

16 bis rue Emile Zola

6600 Perpignan Cedex

Tél : +33 468626389

[lebrun.benjamin@mairie-perpignan.com](mailto:lebrun.benjamin@mairie-perpignan.com)

*Renseignements d'ordre technique*

Elisabeth DOOMS

Mairie de Perpignan

Direction de la Culture

16 bis rue Emile Zola

6600 Perpignan Cedex

Tél : +33 468623895

[dooms.elisabeth@mairie-perpignan.com](mailto:dooms.elisabeth@mairie-perpignan.com)