

**MARCHE PUBLIC DE SERVICES**  
(Articles 10 et 28 du Code des Marchés Publics)

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**  
(C.C.T.P.)

**Objet de la consultation :**

**« TRAITEUR REPAS INAUGURAL »**

Fête de la Véraison 2018

**LOT 1 : « TRAITEUR REPAS INAUGURAL »**

## I OBJET

Chaque année, la Municipalité de Châteauneuf du Pape organise une fête médiévale nommée Fête de la Véraison. Les rues du vieux village sont occupées par quelques 100 échoppes du Marché Médiéval, des stands de vigneron, des stands de vente de verres, des alimentaires éphémères. Des animations se tiennent en fixe et en déambulation sur les places principales ainsi que dans toutes les rues. Cette manifestation est ouverte au public du vendredi 3 août 14h00 au dimanche 5 août 2018 inclus et accueille environ 35 000 visiteurs.

Le vendredi à 19h00 se tient, sur l'esplanade du château pontifical, l'inauguration de la manifestation, suivie d'un défilé de toutes les troupes qui se termine au stade.

Le stade accueille le Repas Inaugural de Gala auquel assistent entre 800 et 900 convives.

Pour ce faire, une piste de sable est installée au milieu du stade, pour les spectacles et entourée de structures de toiles qui accueillent les convives.

Ce document présente un cahier des charges définissant les besoins pour la prestation de restauration du dîner de gala inaugural du vendredi 3 août 2018.

Les deux prestataires recueillant la meilleure note technique devront organiser un repas de dégustation, contenant plusieurs propositions de menu, pour 6 personnes, afin de permettre à la municipalité de faire son choix définitif (février 2018).

## II DESCRIPTION DES BESOINS

### A. CARACTERISTIQUES GENERALES DU REPAS

Le repas se déroule le vendredi 3 août au soir au stade Louis Trintignant.

Le prestataire doit assurer la restauration de 800 à 900 personnes environ à l'occasion du repas inaugural de gala de la Fête de la Véraison.

Le prestataire doit fournir un repas complet, chaud et servi à table.

Le repas se déroule en extérieur, sous des structures en toile.

La réception des participants se fera de 19h30 à 1h00.

### B. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU REPAS

Le site ne possède aucune structure permettant de faire de la restauration. Il s'agit d'un stade.

#### - Pour le point cuisine :

La Mairie fournit deux structures de toile, le point d'eau et le point électrique.

Le prestataire doit prévoir l'aménagement complet (tables) de son point cuisine, avec point de chauffe.

#### - Pour le point repas :

Le dîner est servi sous des structures de toiles, les tables, chaises et éclairages sont fournis et mis en place par la Mairie.

Le prestataire fournit un nappage de qualité ainsi qu'une mise de table et décoration soignées : nappes, surnappes, serviettes en tissu, couverts inox, verrerie à pied et vaisselle en porcelaine.

Il est demandé à ce que le pain soit servi sur table dans des paniers en osier, que les poivrières et salières soient en verre ou porcelaine et non en plastique.

Chaque table porte un nom qui est affiché et fourni par la Mairie. Les places à table sont nominatives, les cartons et les menus sont fournis et installés par la mairie.

## C. SERVICE DU REPAS

Un apéritif sera servi par le personnel du prestataire pour accueillir les convives.

Le repas doit être servi à table.

Le prestataire doit prévoir des serveurs professionnels.

Le personnel de service et de cuisine doit être suffisant pour accueillir le nombre de convives.

Les serveurs doivent être en tenue médiévale, à savoir tunique médiévale pour les messieurs et robes médiévales pour les dames.

## D. GESTION DU NOMBRE DE REPAS

Un premier chiffre vous sera donné à j-30. Ce chiffre sera affiné à j-10.

A j-3, un chiffre forfaitaire vous sera donné en tenant compte de votre capacité de repas supplémentaires de dernière minute et sera le nombre retenu pour la facturation à minima.

Le chiffre donné à j-3 pourra être augmenté du nombre de repas supplémentaires que le prestataire peut gérer dans les derniers instants mais ne pourra en aucun cas être diminué.

## E. DETAILS DE L'APERITIF

Les boissons servies seront vin blanc, kir et jus de raisin et devront être servies dans de la verrerie à pied. Prévoir vaisselle et service.

Le vin blanc sera fourni par la Mairie et rafraîchi par le prestataire.

Le prestataire fournira la crème de cassis ainsi que le jus de raisin.

Le prestataire et la Mairie conviendront d'un rendez-vous afin de récupérer le vin blanc le jeudi, le vin sera sous forme de cubi ou bag in box et en bouteilles pour le repas.

Il appartient au prestataire de prévoir le moyen de conserver les boissons au frais, et de les servir **fraîches** en carafe ou bouteille pendant l'apéritif.

## F. DETAILS DU REPAS

- Assiette de mise en bouche (3 pièces par personne) sur table
- 5 plats : Entrée, poisson, viande, fromage, desserts
- Un trou castel papal viendra ponctuer le repas entre le poisson et la viande
- Café

Les plats seront servis à l'assiette et à table.

Les eaux plates et gazeuses, ainsi que le Vieux Marc pour le Trou Castel Papal seront à la charge du prestataire.

Les vins servis pendant le repas (blanc et rouge) seront fournis par la Mairie et **rafraîchis** par le prestataire.

Le thème de la Fête est l'époque médiévale, le repas proposé doit être en adéquation avec le thème, sans pour autant être un repas médiéval.

Il est demandé que le camion frigorifique qui viendra chercher les vins en Mairie le jeudi, arrive déjà froid.

Le prestataire retenu sera convié à une réunion de préparation de la manifestation, à son issue, les ordres de service/bons de commande seront remis avec les dates de remise de ces derniers. Le quantitatif est donné de bonne foi par la commune au vu des chiffres des éditions précédentes.

Organisateur : Monsieur Le Maire  
 8 Rue Joseph Ducos – BP 56  
 84232 Châteauneuf du Pape Cedex  
 Tel : 04.90.83.92.10  
 Fax : 04.90.83.53.52  
 Email : fetes@mairie.chateauneuf.com

**BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE  
(B.P.U.)**

Objet de la consultation :  
 TRAITEUR REPAS INAUGURAL FETE DE LA VERAISON 2018

**LOT 1 : « TRAITEUR REPAS INAUGURAL »**

<u>DESIGNATION</u>	<u>PRIX UNITAIRE H.T.</u>	<u>PRIX UNITAIRE T.T.C</u>
Repas formule 5 plats sans service		
Service du repas		
Serveur supplémentaire		
Camion frigorifique pour le vin		

<u>DESIGNATION</u>	<u>Quantité</u>
Nombre de serveur :	
Nombre de personnes en cuisine :	
<b>TOTAL Personnel de service :</b>	

Fait à ....., le.....

Tampon et signature :

**DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF  
(D.Q.E.)**

Objet de la consultation :  
TRAITEUR REPAS INAUGURAL FETE DE LA VERAISON 2018

**LOT 1 : « TRAITEUR REPAS INAUGURAL »**

<u>Désignation</u>	<u>Quantité</u>	<u>P.U. HT</u>	<u>Total HT</u>
Repas formule 5 plats	850		
Serveur			
Camion frigorifique pour le vin			

<u>Total Estimatif du lot</u>	<u>H.T.</u>	<u>T.T.C.</u>

Fait à ....., le.....

Tampon et signature :