



**REFERENCEMENT DES TRAITEURS
INTERVENANT POUR LES CLIENTS DE LA SEMEC
PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRES DE CANNES**

Règlement de la consultation

**Date et heure limites de retour des candidatures et des offres
Le 24 février 2025 à 12 h**



Table des matières

I.	Objet de la consultation	3
II.	Procédure de sélection des Traiteurs Référencés.....	3
A.	Sélection des candidatures.....	3
1.	Présentation des candidatures.....	3
2.	Calendrier et réception des candidatures	4
3.	Analyse des candidatures et information des candidats.....	5
B.	Sélection des offres	5
4.	Présentation des offres	5
5.	Calendrier et réception des offres.....	7
6.	Critères de sélection des offres	8
7.	Analyse des offres et informations des candidats.....	8
III.	Organisation de la dégustation	9
IV.	Dispositions générales.....	9
8.	Confidentialité	9
9.	Fin anticipée de la consultation.....	9
10.	Modification de détail	10
11.	Renseignements complémentaires.....	10
V.	Formalisation juridique du référencement et redevance	10



I. Objet de la consultation

Le Palais des Festivals et des Congrès de Cannes est occupé et géré par la Société d'Économie Mixte pour les Événements Cannois (la « **SEMEC** »), dans le cadre d'une délégation de service public qui lui a été confiée par la ville de Cannes.

La présente consultation (la « **Consultation** ») a pour objet la sélection et le référencement de traiteurs ayant l'autorisation de la SEMEC pour assurer des prestations de services de traiteur (les « **Traiteurs Référencés** ») pour les clients de la SEMEC et des clients des organisateurs d'événements (ci-après ensemble les « **Clients** ») au sein du Palais des Festivals et des Congrès de Cannes et dans le périmètre géré par la SEMEC, en contrepartie du paiement d'une redevance.

Les conditions d'intervention des Traiteurs Référencés, ainsi que les modalités de règlement administratif et financier sont traitées dans le contrat de référencement et le cahier des charges.

Cette consultation ne porte pas sur les besoins propres de la SEMEC en termes de services de traiteurs, ni sur la gestion des bars fixes et éphémères du Palais des Festivals et des Congrès.

II. Procédure de sélection des Traiteurs Référencés

La SEMEC sélectionnera les Traiteurs Référencés de manière équitable, en fonction de la qualité de leur dossier de candidature (**A.**) et de leur offre (**B.**).

A. Sélection des candidatures

1. Présentation des candidatures

Dans le cadre de leur candidature et pour l'exécution du contrat de référencement, les candidats s'engagent à fournir les éléments suivants :

- Un extrait du registre du commerce (Kbis) de moins de trois mois, ou document équivalent indiquant les personnes habilitées à engager l'entreprise ;
- Une attestation de vigilance délivrée par l'URSSAF prouvant qu'il est à jour de ses obligations sociales, de moins de 6 mois (à télécharger sur le site de l'URSSAF) – à renouveler tous les 6 mois ;



- Une attestation sur l'honneur de légalité sur l'emploi des travailleurs étrangers ;
- Une attestation de régularité fiscale de moins de six mois ;
- Une attestation d'assurance professionnelle, Responsabilité Civile notamment, en cours de validité avec l'objet et l'étendue des garanties couvertes.

Les candidats doivent déposer les pièces et attestations mentionnées ci-dessus, en ligne sur la plateforme <http://www.e-attestations.com>, que la SEMEC met à sa disposition gratuitement. A cette occasion, les candidats s'engagent à prendre connaissance et à signer les documents suivants :

- Charte éthique Palais des Festivals et des Congrès de Cannes ;
- Politique de l'achat responsable du Palais des Festivals et des Congrès de Cannes.

Le dossier de candidature devra également contenir :

- Une copie de l'agrément sanitaire C.E en cours de validité attestant de la conformité de ses installations et pratiques aux dispositions prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 (relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale). En cas de dérogation, une copie de dispense d'agrément est exigée par la SEMEC.

Les candidats sont seuls responsables de l'établissement, de la vérification et de la validité des documents demandés ainsi que de leur complétude.

Les documents constituant ou accompagnant les candidatures doivent être rédigés en langue française. Les copies des certificats ou attestations fiscales ou sociales des candidats établis hors de France, rédigés en langue étrangère, seront acceptées si elles sont accompagnées d'une traduction en langue française certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

2. Calendrier et réception des candidatures

Les dossiers de candidatures devront être adressés par email à l'adresse ricoux@palaisdesfestivals.com (par transfert ou équivalent) avant le 24 février 2025 à 12h.



Tout dossier de candidature reçu hors délais ne sera pas accepté par la SEMEC. La candidature et l'offre du candidat retardataire seront rejetées.

Seule l'heure de réception figurant dans la boîte mail de la SEMEC fera foi en cas de contestation.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que la SEMEC emploie un programme anti-spam qui doit être contourné manuellement par l'émetteur de l'email ; et qu'il appartient aux candidats de s'assurer de la bonne réception, en temps et en heure, de leur dossier de candidature par la SEMEC.

Aucun document dans lequel un virus est détecté ne sera ouvert, la candidature sera alors déclarée irrecevable. Le candidat sera informé des mesures de sécurité prises et de l'irrecevabilité de sa candidature.

3. Analyse des candidatures et information des candidats

Le contenu des candidatures sera vérifié au regard des éléments demandés en article II.A.1.

En cas de dossier de candidature incomplet, la SEMEC pourra demander aux candidats concernés de compléter leur dossier dans un délai restreint. Il s'agit toutefois d'une simple faculté pour la SEMEC, qui n'est pas tenue de permettre aux candidats de régulariser leurs candidatures. Afin de garantir l'égalité de traitement entre les candidats, cette faculté sera offerte à tous les candidats le cas échéant.

Si un candidat se trouve dans un cas d'interdiction de candidater, ne satisfait pas aux conditions de participation fixées par la SEMEC ou ne peut produire dans le délai imparti les documents justificatifs, les moyens de preuve, les compléments ou explications requis, sa candidature est déclarée irrecevable et est éliminée.

La SEMEC se réserve le droit de limiter le nombre de candidatures sélectionnées.

Les candidats dont le dossier de candidature est rejeté en seront informés via email par la SEMEC.

B. Sélection des offres

4. Présentation des offres

Les offres devront contenir un mémoire technique présentant les éléments suivants :

i. Identification du soumissionnaire :

- Nom société
- Marque
- Date de création
- Contact (prénom, nom, fonction)
- Tel / mail
- Adresse (siège social)
- Adresse (si différente du siège social)
- N° SIRET
- Code APE
- CA sur les 3 derniers exercices clos

ii. Moyens du soumissionnaire :

- Laboratoire de production, répondant aux exigences de la méthode HACCP en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (récupération des graisses usagées, climatisation, respect de la chaîne du froid ...) et conforme aux agréments sanitaires :
 - o Nombre de m2 du laboratoire
 - o Les plans du laboratoire indiquant les différentes zones de travail
 - o Descriptif de la méthode HACCP, preuve de traçabilité des denrées alimentaires (DDPP) et annonce des ressources dédiées à la garantie de la sécurité alimentaire (fournir la copie du contrat délégué aux analyses bactériologiques et à celle du laboratoire).
 - o Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) et Plan de nettoyage et de désinfection.
- Moyens humains sur les deux exercices précédents (effectifs permanents et capacité de renfort ponctuel) ;
 - o Nombre de salariés CDI Temps Plein ;
 - o Effectif du personnel en cuisine (en saison basse et saison haute) ;
 - o Effectif du personnel de service (en saison basse et saison haute) ;
 - o Formation du personnel.
- Moyens en matière de sécurité alimentaire ;



- Plan de maîtrise sanitaire.
- Moyens logistiques ;
 - Nombre de camions de livraison et de camions frigorifiques ;
 - Matériels spécifiques.
- Moyens mis en œuvre en matière de responsabilité sociétale des entreprises (sous forme d'un mémoire environnemental par exemple) ; notamment les moyens favorisant le développement durable en lien avec les prestations de service de traiteur objets du contrat et la politique sociale de l'entreprise dans le cadre de la réalisation de ces prestations. A cet égard, peuvent être fournies copie des attestations de certification ISO, Qualitraiteur, Traiteur de France ou autre label ou certification professionnels.
- iii. Références équivalentes :
 - Description de prestations traiteur déjà réalisées dans le secteur de l'évènementiel (hors Palais des Festivals et Congrès de Cannes), limité à 5 références en cocktail dinatoire et 5 références en diner de gala ;
 - Pour chaque référence, veuillez détailler le contexte et les conditions de réalisation : type de restauration, menus servis, nombre de convives, personnel mobilisé et services associés fournis à cette occasion.

En sus du mémoire technique, les offres doivent contenir le catalogue que le traiteur entend proposer aux Clients, avec les prix indiqués. Ce catalogue sera apprécié par la SEMEC au regard de la qualité, de la diversité et de l'originalité des pièces et des plats proposés.

Il est entendu que ce catalogue pourra évoluer au fil du contrat et en fonction des saisons ; les standards de qualité devront toutefois être maintenus tout au long de l'exécution du contrat de référencement. Les conditions de variation des prix seront prévues au contrat.

Une dégustation sera organisée par la SEMEC dans les conditions précisées à l'article III.

5. Calendrier et réception des offres



Les offres devront être remises en même temps que les candidatures, dans un dossier distinct et identifié comme tel, avant le 24 Février 2025 à 12h, dans les mêmes conditions que celles visées à l'article II.A.2.

Tout offre reçue hors délai ne sera pas acceptée par la SEMEC. La candidature et l'offre du soumissionnaire retardataire seront rejetées.

6. Critères de sélection des offres

Les critères de sélection des offres sont les suivants :

Critères	Pondération
1. Qualité de l'offre (qualité, diversité et originalité des pièces et des plats proposés par le candidat notamment au regard de son catalogue et des notes attribuées à l'issue de la dégustation)	45
2. Capacité de l'entreprise candidate à satisfaire les besoins des Clients (Modalités d'organisation des prestations et savoir-faire de l'entreprise candidate ; qualité des moyens humains et matériels mis à disposition)	40
3. Moyens mis en œuvre par l'entreprise candidate dans le cadre de la responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE) : bilan carbone, limitation des déchets, recyclage, etc.	15

7. Analyse des offres et informations des candidats

En cas de dossier d'offre incomplet, la SEMEC pourra demander aux soumissionnaires concernés de compléter leur dossier dans un délai restreint. Il s'agit toutefois d'une simple faculté pour la SEMEC, qui n'est pas tenue de permettre aux candidats de régulariser leurs offres.

Afin de garantir l'égalité de traitement entre les candidats, cette faculté sera offerte à tous les candidats le cas échéant.

Chaque offre fera l'objet d'une notation sur 10 points pour chaque critère annoncé ci-avant. Ces notes seront pondérées selon le barème annoncé pour obtenir une globale sur 10.

Seules les offres les mieux classées seront retenues par la SEMEC, et donneront lieu à la conclusion d'un contrat de référencement. Le nombre de Traiteurs Référencés est fixé librement par la SEMEC, dans le respect du classement des offres à l'issue de cette procédure.



En cas de résiliation d'un Traiteur Référencé en cours d'exécution du contrat de référencement, la SEMEC pourra solliciter le candidat non retenu dont l'offre était la mieux classée.

Les soumissionnaires seront informés de la sélection ou du rejet de leur offre via email par la SEMEC au plus tard le 18 Avril 2025.

III. Organisation de la dégustation

Dans le cadre de l'analyse des offres, la SEMEC pourra organiser une dégustation des produits proposés par le Traiteur, sur la base du catalogue remis à l'appui de son offre.

Les modalités pratiques d'organisation de la dégustation seront organisées par le responsable F&B de la SEMEC, via email, aux candidats dont le dossier de candidature a été retenu.

Le but de cette dégustation est d'apprécier la qualité des offres et son rapport au prix proposé au client final.

IV. Dispositions générales

8. Confidentialité

Les candidats s'engagent, en ce qui concerne toutes les informations communiquées par la SEMEC, à l'exclusion des informations diffusées volontairement au public préalablement à la communication et/ou tombées officiellement dans le domaine public :

- A ne pas communiquer, divulguer ou révéler à des tiers, les informations communiquées par la SEMEC, quel que soit le contenu des informations ;
- A retourner tous les documents qui leur auraient été communiqués par la SEMEC à l'issue de la Consultation ;
- A faire respecter cette clause de confidentialité par leur personnel et par leurs prestataires et partenaires.

La SEMEC s'engage à ne pas dévoiler les informations commerciales remises par les soumissionnaires dans le cadre de la présente procédure.

9. Fin anticipée de la consultation



À tout moment et jusqu'à la conclusion du contrat de référencement, la SEMEC se réserve la possibilité de mettre un terme à la consultation, sans indemnité pour toute entreprise candidate.

En remettant leur candidature et leur offre, les candidats déclarent qu'ils sont expressément informés et acceptent que la SEMEC pourra décider à tout moment de suspendre ou de mettre fin à la présente procédure de consultation et que la participation à la présente procédure ne crée aucune promesse d'engagement de la part de la SEMEC.

10. Modification de détail

La SEMEC se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au présent règlement de la consultation jusqu'à une semaine avant la date limite de remise des candidatures et des offres, ainsi que dans le cahier des charges jusqu'à la conclusion du contrat de référencement.

11. Renseignements complémentaires

Les soumissionnaires peuvent obtenir des informations complémentaires, ou demander une visite de site, en contactant la SEMEC par voie électronique en adressant un courriel à l'adresse ricoux@palaisdesfestivals.com.

Afin de garantir l'égalité de traitement des candidats et compte tenu de la pertinence de la question et de l'importance de la réponse apportée pour la qualité des candidatures et des offres, la SEMEC pourra être amenée à adresser la réponse à l'ensemble des soumissionnaires, sans que l'identité de l'auteur de la question ne soit révélée.

V. **Formalisation juridique du référencement et redevance**

A l'issue de la Consultation un contrat de référencement sera passé entre la SEMEC et chacun des Traiteurs Référencés retenus.

Le contrat sera notamment fondé sur les conditions définies au Cahier des charges.

A compter de l'entrée en vigueur du contrat de référencement, les Clients seront informés de la liste des Traiteurs Référencés sur laquelle figureront leurs noms et leurs coordonnées.

Le contrat ne confèrera pas d'exclusivité aux Traiteurs Référencés dans la fourniture de prestations de service de traiteur au sein du Palais des Festivals et des Congrès de Cannes.



Toutefois, les traiteurs non référencés devront s'acquitter d'une redevance dont le taux correspond au double de la redevance dont les Traiteurs Référencés devront s'acquitter, sauf exceptions accordées explicitement par la SEMEC à certains organisateurs et intervenants.