

Office de Tourisme et des Congrès De Mandelieu - La Napoule



REGLEMENT DE LA CONSULTATION
REFERENCEMENT PRESTATAIRES
Intervenant POUR LES CLIENTS DE L'OFFICE DE
TOURISME ET DES CONGRES

1/ Objet de la consultation

L'OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRES (OTC) de Mandelieu-La Napoule assure la commercialisation et la gestion du CENTRE EXPO CONGRES (CEC). Il est dans ce cadre amené à travailler avec différents professionnels du secteur événementiel **sur 5 lots** :

- Lot 1 : Services Traiteurs
- Lot 2 : Installation générale (cloisons, moquettes...), location de mobilier et décoration éphémère
- Lot 3 : Prestations et mise à disposition de matériel de son, lumière et vidéo
- Lot 4 : Hôtesse d'accueil
- Lot 5 : Location et installation de plantes

La présente consultation a pour objet la sélection et le référencement de prestataires ayant l'autorisation de l'OTC pour assurer des prestations de services pour les clients de l'OTC et des clients des organisateurs d'événements au sein du CENTRE EXPO CONGRES, **en contrepartie du paiement d'une Commission.**

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

2/ Procédure de sélection des prestataires référencés

L'OTC sélectionnera les Prestataires 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 devront adresser les pièces et attestations mentionnées ci-dessus, par email à l'adresse : i.sala@mandelieu.com

Lot 1 Services Traiteurs : 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). En cas de dérogation, une copie de dispense d'agrément est exigée par l'OTC.

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 i.sala@mandelieu.com (par transfert ou équivalent) **avant le 28/11/2025.**

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

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

L'attention des candidats est attirée sur le fait que l'OTC emploie un programme anti-spam **(MailinBlack)** 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 l'OTC.

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 1.

En cas de dossier de candidature incomplet, l'OTC pourra demander aux candidats concernés de compléter leur dossier dans un délai restreint. Il s'agit toutefois d'une simple faculté pour l'OTC, 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 l'OTC 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.

L'OTC 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 l'OTC.

B. Sélection des offres

1/ Présentation des offres

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

a) 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

b) Moyens du soumissionnaire :

Pour le Lot 1 Services Traiteurs uniquement

- 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 :
 - Nombre de m2 du laboratoire
 - Les plans du laboratoire indiquant les différentes zones de travail
 - 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).
 - Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) et Plan de nettoyage et de désinfection.
- Moyens en matière de sécurité alimentaire
 - Plan de maîtrise sanitaire
- Moyens logistiques
 - Nombre de camions de livraison et frigorifiques
 - Matériels spécifiques
 - La capacité de service de 1 500 couverts assis (présenter des références)

Pour tous les lots

- Moyens humains sur les deux exercices précédents (effectifs permanents et capacité de renfort ponctuel) ;
 - Nombre de salariés CDI Temps Plein ;
 - Formation du personnel.
- Moyens techniques: moyens de transport, matériel d'exposition, gamme de coloris, remplacement de matériel technique
- Moyens mis en œuvre en matière de responsabilité sociétale des entreprises: les moyens favorisant le développement durable, politique sociétale de l'entreprise.

c) Références équivalentes

Pour le Lot 1 Services Traiteurs uniquement

Description de prestations déjà réalisées dans le secteur évènementiel limitée à 3 références en cocktail dinatoire ou déjeunatoire et 3 références en diner de gala.

Pour les autres lots

Description de prestations déjà réalisées dans le secteur évènementiel.

2/ 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 28/11/2025** dans les mêmes conditions que celles visées à l'article A-2.

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

3/ Critères de sélection des offres

Les critères de sélection des offres sont les suivants :

Pour le lot 1 : Référencement Traiteurs

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	45
2. Capacité à satisfaire les besoins des Clients Modalités d'organisation, savoir-faire, qualité des moyens humains et du matériels mis à disposition, capacité à intervenir rapidement	40
3. Moyens mis en œuvre dans le cadre de la responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE) Bilan carbone, limitation des déchets, recyclage, emploi local...etc.	15

Pour les lots 2-3-4-5-6

- 2 : Installation générale (cloisons, moquettes...), location de mobilier et décoration éphémère
- Lot 3 : Prestations et mise à disposition de matériel de son, lumière et vidéo
- Lot 4 : Hôtesse d'accueil
- Lot 5 : Location et installation de plantes

Critères	Pondération
1. Qualité de l'offre ou de la prestation catalogue du matériel, description des prestations d'hôtesse.....	45
2. Capacité 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

4/ Analyse des offres et informations des candidats

En cas de dossier d'offre incomplet, l'OTC pourra demander aux soumissionnaires concernés de compléter leur dossier dans un délai restreint.

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 l'OTC, et donneront lieu à la conclusion d'un contrat de référencement. Le nombre de Prestataires Référencés est fixé librement, dans le respect du classement des offres à l'issue de cette procédure.

En cas de résiliation d'un Prestataire Référencé en cours d'exécution du contrat de référencement, l'OTC 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 au plus tard le 05/01/2026.

Les soumissionnaires peuvent obtenir des informations complémentaires, ou demander une visite de site, en contactant l'Office de Tourisme et des

Congrès par voie électronique en adressant un courriel à l'adresse i.sala@mandelieu.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, l'OTC 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.

3/ Formalisation juridique du référencement et redevance

A l'issue de la consultation, un contrat de référencement sera passé entre l'OTC et chacun des prestataires 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 Prestataires Référencés.

Le contrat ne donnera pas l'exclusivité aux Prestataires Référencés dans la fourniture de prestations de service au sein du Centre Expo Congrès. Toutefois, les Prestataires non référencés devront s'acquitter d'une redevance dont le taux correspond au double de la redevance dont les Prestataires référencés devront s'acquitter sauf exceptions accordées par l'Office de Tourisme et des Congrès.