



## **CONSULTATION – DEMANDE DE DEVIS**

**Organisation des deux buffets pour l'inauguration de l'Espace Etincelle – centre événementiel de Bergerac le vendredi 17 octobre 2025**

### **CAHIER DES CHARGES**

**Date limite de remise des devis le 14 août 2025 à 12h**

## Contexte et objet de l'appel à concurrence

L'inauguration de l'Espace Etincelle – centre événementiel de Bergerac, organisé par la Communauté d'Agglomération Bergeracoise – la CAB aura lieu le vendredi 17 octobre 2025 à partir de 16h.

La CAB souhaite pour cet événement, mettre en place l'organisation de deux buffets :

- Le premier (buffet n°1) se déroulera en fin de journée de 18h à 19h15, à l'extérieur du bâtiment sous l'auvent Sud du Centre événementiel, côté allée Lucien Videau
- Le second (buffet n°2) se déroulera durant l'entracte de 22h15 à 23h à l'intérieur du Centre événementiel.

## Visite du lieu

Dans le cadre de la préparation de leur réponse, les candidats devront avoir visité le site. Dans tous les cas, l'entreprise est réputée avoir, préalablement à la remise des offres, pris pleinement connaissance du site et des conditions d'accès. L'entreprise ne pourra en aucun cas prétendre à des compensations financières sous quelque forme que ce soit en raison d'une méconnaissance du site.

Si l'entreprise le souhaite, une visite du site pourra être effectuée le Vendredi 18 juillet (rdv à prendre par mail à e.joseph@la-cab.fr).

## Informations complémentaires concernant le buffet

### **BUFFET N°1 : il s'agit d'un buffet froid**

Nombre de personnes attendues : 750 personnes

Nombre de bouchées : 8 salées et 2 sucrées

Le service fait partie de la prestation

Aucune cuisson sur place

Les boissons sont fournies par la CAB mais font partie du service.

L'entreprise proposera **en option** la fourniture des verres à vin.

**La CAB** mettra à disposition l'espace traiteur à l'intérieur du Centre événementiel

L'entreprise devra fournir le matériel afférent à son activité et autres que ceux mis à disposition par la CAB, à savoir notamment :

- des moyens de conservations supplémentaires (réfrigérateurs etc...)
- les produits et matériel dans le respect des principes du développement durable (serviettes, nappes...)
- des poubelles en nombre et tailles suffisantes pour le ramassage et le tri des déchets et des emballages.

L'entreprise sera chargée de l'installation de son espace, de sa mise en valeur, de son rangement et de son nettoyage.

Les propositions de buffet faisant appel à des producteurs locaux seront favorisées.

## **BUFFET N°2 : il s'agit d'un buffet formule cocktail**

Nombre de personnes attendues : 800 personnes

3 entrées dont une proposition végétarienne  
1 plat chaud  
1 fromage  
1 dessert

le tout à servir en 45 mn

Le service fait partie de la prestation  
Les boissons sont fournies par la CAB et font partie du service.

L'entreprise proposera **en option** la fourniture des verres à vin et des coupes de champagne.

**La CAB** mettra à disposition l'espace traiteur à l'intérieur du Centre événementiel  
L'entreprise devra fournir le matériel afférent à son activité et autres que ceux mis à disposition par la CAB, à savoir notamment :

- des moyens de conservations supplémentaires (réfrigérateurs etc...)
- un four de réchauffage
- les produits et matériel dans le respect des principes du développement durable (serviettes, nappes...)
- des poubelles en nombre et tailles suffisantes pour le ramassage et le tri des déchets et des emballages.

L'entreprise sera chargée de l'installation de son espace, de sa mise en valeur, de son rangement et de son nettoyage.

Les propositions de buffet faisant appel à des producteurs locaux seront favorisées.  
Une dégustation au préalable sera appréciée. Une date pourra être proposée par le prestataire.

Pour les deux buffets, il conviendra de fournir le nombre de tables nécessaires ainsi qu'un plan d'agencement. A noter que pour le buffet n°2, le service se fera sur mange-debout fournis par la CAB.

15 jours avant la manifestation, un ajustement du nombre définitif de convives sera précisé.

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement à l'entreprise, se rendre sur les lieux afin de s'assurer de la qualité des produits, et vérifier l'hygiène des lieux, 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.

### **Assurances**

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

## Dossier de candidature et documents à soumettre

### Mémoire technique présentant :

- 1) L'objet de l'entreprise et ses références
- 2) Capacités de mettre en place l'activité dans le respect des règles du développement durable
- 3) Diversité et qualité des bouchées proposées
- 4) Origine des produits
- 5) Personnel mis à disposition

## Modalités de dépôt des candidatures

Les entreprises transmettent leur offre sous pli ou par mail à [k.mailletas@la-cab.fr](mailto:k.mailletas@la-cab.fr)

pour :

### APPEL À CONCURRENCE

**Organisation de deux buffets pour l'inauguration de l'Espace Etincelle – centre événementiel de Bergerac le 17 octobre 2025.**

**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 :

**La CAB  
La Tour Est  
CS40012  
24112 BERGERAC Cedex**

### **Horaires d'ouverture pour la remise des propositions : 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 :

- Capacité et expérience de l'entreprise (30 points),
- Prix (40 points)
- Origine des produits (30 points).

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

Jusqu'à l'acceptation ferme d'une entreprise, la CAB se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux offres reçues, le tout sans que les entreprises puissent demander une quelconque indemnisation.

### **Contacts**

Renseignements administratif et technique : [k.mailletas@la-cab.fr](mailto:k.mailletas@la-cab.fr)