

CONSULTATION COMMERCIALE N° 14/2024

CAHIER DES CHARGES

Objet : Sélection d'un traiteur dans le cadre de la soirée de Gala de l'opération Travel Meet 2024 qui se déroulera le mardi 10 décembre 2024 au Château des Trois Fontaines à Pernes-les-Fontaines (84)

.....

PRÉAMBULE

Depuis plusieurs années, le Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur organise l'opération « Travel Meet » en région. Cet événement permet à une centaine de Tours Opérateurs (TO) internationaux de rencontrer une centaine de professionnels du tourisme régional.

La dernière édition a eu lieu à Nice en 2022. En 2024, ce salon B2B majeur du tourisme régional, se tiendra le mardi 10 décembre 2024 à Avignon et sera organisé par le Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur, en collaboration avec Avignon Tourisme.

Cet événement représente une excellente opportunité pour promouvoir le tourisme régional à long terme auprès des Tours Opérateurs. Plusieurs temps forts rythmeront cette semaine, comme précisé dans le programme ci-dessous :

- 06/12/2024 Arrivée des TO/AGV à Antibes
 Visite de la ville
 Soirée d'accueil au Restaurant de l'Hôtel Juana*****

- 07_08/12/2024 Eductours en région

 09/12/2024 Fin des éductours
 Déjeuner sur la péniche le Mireio à Avignon
 Visite de ville
 Soirée d'accueil dans la salle de spectacle le Rouge Gorge Nuitée en Avignon

- 10/12/2024 Journée de workshop inversé dédié aux 3 destinations
 Environ 100 Tours Opérateurs qui rencontrent plus de 100 professionnels sous forme de RDV pré- programmés de 15mn.
 Soirée de Gala pour les TO et les professionnels régionaux au Château des 3 Fontaines à Pernes-les-Fontaines
 Nuitée en Avignon

- 11/12/2024 Départ des Tours Opérateurs

CONTEXTE

Château des 3 Fontaines : 2328 Route d'Avignon - 84210 Pernes-les-Fontaines

Contacts : Alexandre REY - Directeur - 06 89 71 44 21- alexandre@chateau3fontaines.com
Andréa FERET - Assistante de Direction - 06 52 29 94 77 - andrea.chateau3fontaines@gmail.com

L'organisateur de cette soirée est le Comité Régional de Tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur avec l'assistance de l'équipe de l'Office de tourisme Avignon Tourisme.

PARTICIPANTS

Environ 220 personnes attendues :

- 100 Tours Opérateurs de différentes nationalités du monde entier
- 100 Professionnels du Tourisme de la région, élus et personnalités
- 20 personnes de l'équipe organisatrice du CRT et d'Avignon Tourisme

PRÉSENTATION DU LIEU

Le Château est une bâtisse du XIXème siècle, nichée au cœur de la Provence, qui a été minutieusement rénovée pour accueillir des événements. Le Domaine comprend également un parc de 10 hectares et les anciennes bergeries du Château, offrant un cadre idyllique pour une soirée de Gala.

L'événement se déroulera dans les anciennes bergeries du Château avec des salles de réception (600 m² au total) qui s'ouvrent sur une pelouse de 1 200 m². L'ensemble fait face au Château, illuminé dès la tombée de la nuit, et offre un panorama de conte de fées (Cf. Plan en Annexe).

THÉMATIQUE DE LA SOIRÉE

L'un des axes forts de la communication du CRT pour cet événement, et notamment pour la soirée de Gala, est « L'esprit de Noël en Provence ». L'objectif est de faire connaître les traditions de Noël en Provence, en démontrant qu'elles sont bien vivantes, authentiques, loin des clichés habituels, et en mettant en lumière la richesse culturelle et historique de la région.

DÉROULÉ DE LA SOIRÉE

Les participants arriveront de façon échelonnée à partir de 19h00 pour les professionnels de la région et entre 19h30 et 20h00 pour les voyageurs.

A l'arrivée, dans le jardin des hôtesse seront postées pour distribuer des accessoires (si nécessaire), et offrir un verre de bienvenue à tous les arrivants.

La soirée se déroulera en 3 temps forts :

1. **Cocktail** de 19h30 à 21h00
2. **Dîner** à partir de 21h00
3. **Soirée dansante** à partir de 22h30

A noter : des transferts retour aux deux hôtels à Avignon seront organisés pour les participants à 22h30, 23h15, 00h00 et 00h45. Le nombre de participants ira donc decrescendo au fur-et-à-mesure de la soirée.

- 1. Cocktail** Un groupe de musique les accueillera dans la salle de l'entrée (ou sur la pelouse en cas de beau temps) pour accompagner le cocktail. Et les serveurs devront leur servir un vin pétillant, et des pièces chaudes et froides seront à disposition.
- 2. Dîner** Le dîner sera servi à l'assiette (entrée, plat, dessert). La décoration des tables sera réalisée par une agence événementielle.
- 3. Soirée dansante** A partir de 22h30, un DJ officiera et une piste de danse sera installée. Une prestation Bar tender sera éventuellement présente (pris par nos soins).
Contrainte : Fin de la prestation à 03h00 au plus tard.

PRESTATIONS ATTENDUES DE LA PART DU TRAITEUR CHOISI

- Proposition de menus en relation avec la thématique de Noël en Provence et avec des produits exclusivement locaux
- Proposer des menus adaptés aux différents régimes alimentaires (différentes confessions, allergies ou autres) et mention des produits allergènes, ou spécifique lors du cocktail et dans le menu
- Dans le menu inclure les eaux, cafés et infusions
- Proposition de softs, et de vins (3 couleurs) et d'alcools pour l'apéritif et le dîner en option uniquement
- Fourniture des couverts, assiettes vaisselle, verrerie
- Fourniture du mobilier nécessaire et nappage, serviettes, tables buffet, mange-debout housés, 22 tables rondes de 10 personnes et 220 chaises pour le dîner
- Mise à disposition des ressources humaines correspondant aux besoins de la soirée avec mention du tarif par heure supplémentaire

BUDGET

Le prix des prestations devra être détaillé poste par poste.

MONTAGE ET DEMONTAGE

L'installation et le démontage du mobilier devra être fait en accord avec le personnel du Château des Trois Fontaines et les organisateurs.

ASSURANCES

Le prestataire devra fournir l'ensemble des certificats relatifs aux normes obligatoires.

RÉPONSE À LA CONSULTATION

Mise en ligne sur le site CRT Provence-Alpes-Côte d'Azur : le mercredi 28/08/2024

La date limite de réception des offres est fixée: le mardi 17 septembre 2024 à 17h30 au plus tard

La proposition complète devra être adressée par email à l'attention de :

1. Catherine LIPAROTI - Directrice Administrative et Financière :
c.liparoti-giroud@provence-alpes-cotedazur.com
2. Ariane SIMON - Chargée de mission :
a.simon@provence-alpes-cotedazur.com
3. Victoria VIDRASCA - Chargée de mission :
v.vidrasca@provence-alpes-cotedazur.com
4. Céline LUCIDO - Assistante de Direction/Chef du Service Logistique & Moyens Généraux :
c.lucido@provence-alpes-cotedazur.com
5. Annabelle SAVIGNAT - Chargée de Mission Administration Générale & Assistance Juridique :
a.savignat@provence-alpes-cotedazur.com

Pour toute question :

Contact administratif

Catherine LIPAROTI - 04 91 56 47 00 direct 03 - 07 88 42 42 61

Contact technique

Ariane SIMON - 04 91 56 47 00 direct 24 - 07 68 83 41 85

Victoria VIDRASCA - 04 91 56 47 00 direct 09 - 06 76 82 93 77

PIÈCES À FOURNIR

Tout dossier administratif incomplet (document manquant, élément dont la date n'est plus à jour...) ne sera pas examiné.

- Présentation de l'entreprise, de l'équipe mobilisée et de ses références en lien avec les prestations demandées
- Proposition financière détaillée €TTC poste par poste
- TVA interne, intracommunautaire
- Extrait Kbis de moins de 3 mois
- Certificat de régularité fiscale (Année N-1)
- Certificat de régularité sociale (Année N-1)
- Fournir la Déclaration DC4 si appel à la sous-traitance
- Le présent cahier des charges paraphé, daté et signé avec la mention « lu et approuvé » par le prestataire

NB : chacune des phases de la mission devra être validée expressément par le CRT. En cas de non-validation par le CRT celui-ci se réserve le droit de mettre fin à la prestation.

Toute proposition complète, reçue dans les délais, sera examinée et fera l'objet d'une réponse positive ou négative.

CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- Le menu en lien avec le thème de la soirée imposé (35%)
- La créativité dans les plats proposés (25 %)
- Le prix (40 %)

Budget indicatif : 24 000 € TTC

CHOIX DU PRESTATAIRE

Par la Commission des marchés du CRT : **Avant fin septembre 2024**