

CONSULTATION

POUR LA FOURNITURE DE SANDWICHS FRAIS ET COOKIES LORS DE L'ÉVÉNEMENT ENDUROPALE DU TOUQUET – PAS-DE-CALAIS 2025

I. PRÉAMBULE

Le Touquet & Co est l'organisateur du 49^{ème} Enduropale du Touquet – Pas-de-Calais qui se déroulera du vendredi 7 février au dimanche 9 février 2025.

Cet événement se déroulera comme d'habitude sur les communes du Touquet-Paris-Plage et de Cucq-Stella-Plage.

La présente consultation a pour objet la fourniture de sandwichs frais dans la cadre de cet événement.

II. BESOINS

II.1) Conditions et lieux de livraison :

- Livraison de 750 sandwichs, 750 salades individuelles et de 750 cookies le vendredi 7 février 2025 à 05h30 – Parking Quentovic ex Chalut 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE.
- Livraison de 1000 sandwichs, 1000 salades individuelles et de 1000 cookies le samedi 8 février 2025 à 05h30 – Parking Quentovic 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE.
- Livraison de 1050 sandwichs, 1050 salades individuelles et de 1050 cookies le dimanche 9 février 2025 à 05h30 – Parking Quentovic 62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE.

Soit un total de 2800 sandwichs, 2800 salades individuelles et 2800 cookies sur la durée de l'événement.

La quantification du besoin sera ajustée quinze jours avant l'événement avec une marge de plus ou moins 200 sandwichs par jour.



LE TOUQUET&CO
www.letouquet.com | [f](#) [@](#) [in](#)

II.2) Composition et qualité des sandwichs :

Les sandwichs seront composés des ingrédients suivants :

Vendredi 7 février 2025 :

750 sandwichs (faluche ou baguette) garnis (environs 250G et 700Kcal),

750 salades type « Salade de pâtes / salade de pomme de terre... » (environs 250G et 500Kcal).

Samedi 8 février 2025 :

1000 sandwichs (faluche ou baguette) garnis, (environs 250G et 700Kcal),

1000 salades type « Salade de pâtes / salade de pomme de terre... » (environs 250G et 500Kcal).

Dimanche 9 février 2025 :

1000 sandwichs (faluche ou baguette) garnis, (environs 250G et 700Kcal),

1000 salades type « Salade de pâtes / salade de pomme de terre... » (environs 250G et 500Kcal).

Des variantes « végétarienne » et « halal » devront être proposées à raison d'une vingtaine de sandwich et de salade.

Les sandwichs et les salades devront être de composition différentes chaque jour

Par exemple : -Sandwich Jambon/fromage/Salade ; Sandwich Poulet mayonnaise/crudités, ...

-Salade Caesar, Salade Jambon/fromage/Œuf, ...

Pour chaque sandwich, le pain devra être moelleux et généreusement garni d'ingrédients frais.

II.3) Sécurité & Hygiène alimentaire :

La date limite de consommation (DLC) des denrées devra être \geq au lendemain de la date de consommation prévue

Le transport doit être effectué dans des conditions d'emballage d'une qualité permettant la protection des denrées contre toute avarie. La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire.

L'emballage devra être en papier, le plastique ne sera pas accepté.



LE TOUQUET&CO

www.letouquet.com | f i t v in

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur, et notamment celle relative aux matériaux et objets mis ou destinés à être au contact des denrées alimentaires.

Les denrées doivent être conformes aux normes et réglementations existantes et à venir sur l'ensemble des produits.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre des conditions de transport et de conditionnement permettant de garantir la qualité visuelle (qualité perçue) des produits livrés.

III. RÉCEPTION DES OFFRES ET CRITÈRES DE JUGEMENT

Les propositions devront arriver par mail avant le mercredi 11 décembre **2024 – 12h00** à l'adresse dgs@ville-letouquet.fr

Des renseignements techniques peuvent être demandés à Mr Germain BARBRY, Directeur de la logistique et moyens généraux par mail à barbry.germain@ville-letouquet.fr

Les candidats devront adresser **un mémoire technique** comprenant les informations suivantes:

- Présentation succincte de l'entreprise et de l'organisation générale ;
- Qualité du conditionnement et de l'emballage ;
- Système de traçabilité, et démarche qualité mis en place par le candidat.

3

L'analyse de la valeur technique de l'offre sera réalisée à l'appui des documents qui constituent le mémoire technique.

Il est fortement recommandé aux candidats de présenter un mémoire technique sous forme de document unique et synthétique répondant strictement aux points demandés ci-dessus.

L'examen du dossier se fera sur la base des critères suivants :

Critère 1 : qualité des produits : 40% - des produits tests seront demandés à chaque soumissionnaire en temps voulu ;

Critère 2 : valeur technique estimée au vu du mémoire technique : 30% ;

Critère 3 : prix : 30%.

Le 02 Décembre 2024

Le Directeur du Touquet & Co



Mathieu GRESSIER