

# **Consultation de traiteurs / cuisiniers pour la fourniture de repas à la table d'hôtes de la Chartreuse de Villeneuve Lez Avignon à partir de septembre 2022**

## **STRUCTURE**

La Chartreuse de Villeneuve Lez Avignon – gérée par le CIRCA (centre international de recherche, de création et d'animation – association loi de 1901) - abrite le CNES (Centre National des Ecritures du Spectacle) : lieu de création et de résidence d'auteurs dramatiques, véritable laboratoire des textes du théâtre contemporain, elle accueille en résidence à l'année près de 500 artistes.

Toute l'année la Chartreuse reçoit des auteurs et artistes en résidence d'écriture.

## **DESCRIPTION SYNTHETIQUE**

Fourniture de repas, collations et boissons à la Chartreuse de Villeneuve Lez Avignon pour les artistes en résidence :

- En « Table d'Hôtes » : fourniture de repas de début septembre à mi-décembre puis de mi-janvier à mi-mai. Repas du soir uniquement, servis à 20h du lundi au vendredi. Menu unique sans service individuel. Prise en compte des régime alimentaires ou allergies.  
De 4 à 30 repas par soir, selon le calendrier des résidences. En 2020-2021 sur la période de la table d'hôtes 2675 repas commandés soit une moyenne de 77 repas par semaine. En 2018-2019, 3296 repas commandés soit une moyenne de 95 repas par semaine.
- Autres : fourniture ponctuelle de boissons et de petits-fours pour des pots ponctuels liés aux événements ; fourniture de quiches et gâteaux pour une vente au café certains week-ends.

## **APPORT DE LA CHARTREUSE**

La Chartreuse prend à sa charge :

- la fourniture des locaux en ordre de marche
- la mise à disposition et l'entretien des matériels et équipements de cuisine
- la fourniture de l'eau et de l'énergie (électricité et gaz)
- la fourniture du système d'encaissement des recettes (logiciel LEO)
- la fourniture du vin pour la table d'hôtes

## **PRESTATIONS DU TRAITEUR**

Le traiteur prend à sa charge :

- l'achat des aliments et boissons nécessaires à sa prestation (il travaillera en priorité avec des produits frais et locaux)
- le nettoyage quotidien des espaces mis à disposition et l'achat des produits d'entretien
- le recrutement et la rémunération de l'ensemble des personnels de cuisine et de service

Le traiteur s'engage à respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

## **TARIFS ET PAIEMENTS**

**La Chartreuse versera mensuellement au traiteur 80% des recettes HT perçues.**

Un système de minimum garanti sera proposé.

Chaque début de mois, le versement au traiteur d'un acompte de 60% de la recette prévisionnelle est envisageable.

Le repas est facturé 20€ HT tout compris. Le traiteur refacture donc 16€ HT par repas servi.

### **CANDIDATURE**

#### **Dépôt des offres : avant le 30 avril 2022**

Le dossier sera constitué : d'une présentation du traiteur (date de constitution de la société, copie de l'extrait de K-bis et principales références), d'une proposition de 5 menus pour la « Table d'Hôtes », une attestation de formation aux règles de l'hygiène alimentaire.

Les candidats peuvent échanger et observer avec le traiteur actuel de la Chartreuse sur demande.

Contact pour toutes informations ou envoi de dossier : Presson Yolana, 04 90 15 24 24, [yolana.presson@chartreuse.org](mailto:yolana.presson@chartreuse.org)