

TP Somfy

1) Afin d'organiser la présence de Somfy au salon des loisirs nous aurons besoin de différents prestataires.

En ce qui concerne l'inscription au salon, une personne interne à l'entreprise peut être chargée de cette tâche ou bien l'agence événementielle en charge de l'organisation du salon.

Pour l'installation du stand et du matériel nécessaire, nous aurons besoin de faire appel à des techniciens soit internes à l'organisation du salon, soit interne à Somfy.

Les invitations des clients et partenaires de Somfy au salon pourra e faire grâce à une agence de communication contactée par Somfy ou bien par l'entreprise elle-même.

La réalisation de la vidéo animatrice du stand sera faite par la même agence de communication que la tâche précédente.

La recherche d'hôtesse d'accueil pour le stand se fera en interne de l'entreprise Somfy et avec éventuellement l'aide d'une organisation type pôle emploi.

Les petits déjeuners journaliers pendant le salon seront produits par un traiteur, et le cocktail d'ouverture également.

Pour finir, la décoration de la salle du cocktail sera faite par l'agence de communication déjà contactée précédemment.

2) Les sources disponibles pour recueillir les informations utiles à la recherche des différents prestataires sont :

- les sites internet dédiés à la recherche de ces types de prestataires comme:

- www.pole-emploi.fr

- <https://restaurant.michelin.fr/>

- <https://www.topeventia.fr/traiteur/comparateur-traiteur/>

les annuaires professionnels comme :

- <https://www.pagesjaunes.fr/>

- <https://www.annuaire-des-traiteurs.fr/>

les sites internet des prestataires pré sélectionnés

3)

CAHIER DES CHARGES

Réponses à adresser (uniquement par mail) à :

Mme Elodie DURANTON (Chargée de projet)

contact123somfy@gmail.com

Tout renseignement peut être demandé auprès de Mme DURANTON à

contact123somfy@gmail.com

Réponse attendu le 12 février au plus tard par mail.

Date prévisionnelle de la prestation : 30 mars de 18h à 22h.

Présentation de l'entreprise Somfy :

Somfy est un groupe français originaire de Haute-Savoie, créée à Cluses en 1969. Présent dans plus de 60 pays, il est devenu leader mondial de l'automatisation des ouvertures et fermetures de la maison et du bâtiment avec plus de 100 millions de moteurs vendus dans le monde.

Un investissement de 10 % de leur chiffre d'affaire est fait dans l'innovation chaque année. Pour cela, leur centre de Recherche & Développement emploie plus de 500 ingénieurs et techniciens sont employés et ils disposent de plus de 250 brevet d'inventions afin de tenir leurs engagements qui sont la qualité, la performance et la longévité.

Les produits proposés sont des portes de garage, portails, volets roulants, alarmes, caméras, thermostats, serrures, visiophones, lumières, ...

A- Description de la prestation

Ce cahier des charges a pour objet la commande d'une prestation traiteur dans le cadre du cocktail d'ouverture organisé par la société Somfy sur le salon des loisirs à Lyon le 30 Mars.

Le lieu de la prestation sera le stand de l'entreprise Somfy dans le cadre du salon des loisirs au Centre des Congrès à Lyon.

La durée de la prestation sera de 18 à 22 heures le 30 Mars.

Le nombre d'invités sera de 100 à 150 personnes.

Précisions éventuelles:

La prestation cocktail comprend :

- la préparation du cocktail
- la livraison du nécessaire
- la mise en place du cocktail comprenant le buffet ainsi que la vaisselle et le mobilier
- le service durant la prestation

Le buffet comporte des pièces salées froides et chaudes, des verrines, des pièces sucrés, des boissons alcoolisées et non-alcoolisées (jus de fruits, eau plate, gazeuse ...).

Le cocktail sera servi par le personnel qualifié du prestataire dont une tenue professionnelle sera exigé pour le service.

Le buffet sera de niveau haut de gamme.

Pour ce buffet, la thématique « Cuisine du Monde » a été choisie.

Le budget prévu pour ce cocktail est de 6000 € HT.

B- Contraintes Techniques

Les cuisines du Centre des Congrès de Lyon ne pourront pas être utilisées. Le prestataire doit donc prévoir un espace cuisine mobile pensé dans le respect des contraintes techniques et de sécurité. Cette cuisine pourra être installée dans un espace non-visible par les invités (pièce annexe ...) en prévoyant les protections nécessaires (sol ...).

Le prestataire devra préciser ses besoins afin d'être en bonnes conditions.

C- Obligation des parties

a- Obligation à la charge de la société Somfy

La société Somfy précise les informations utiles et nécessaires à l'exécution du prestataire et désigne une personne référente sur l'opération qui ici sera Mme Elodie DURANTON (Chargée de projet).

b- Obligation à la charge du prestataire

Le prestataire est soumis à une obligation de moyens. Il s'engage à exécuter au mieux ses compétences et dans les règles de la profession.

→ Obligation en matière d'hygiène

Le prestataire s'engage à ce que la qualité sanitaire des produits alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur. Il veillera notamment à la fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

La société Somfy se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire.

→ Spécifications gastronomiques

Le prestataire s'engage à fournir à la société Somfy des produits frais et de qualité, tant gustative

que qualitative. Le niveau de prestation du buffet dînatoire est : haut de gamme (sur une échelle standard/moyenne gamme/haut de gamme) étant entendu que les produits dits de

luxé ne doivent pas figurer au menu (caviar, homard, ...).

Le prestataire devra favoriser dans l'élaboration de ses mets les produits locaux ainsi que tenir compte de la diversité professionnelle dans l'élaboration de ses mets.

→ Spécifications relatives au personnel

Le prestataire devra mettre à disposition du personnel de service pour le cocktail. Le personnel devra posséder les qualifications et expérience nécessaire et devra savoir parler au moins le français et l'anglais.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service en salle, le prestataire prendra

toutes les dispositions nécessaires pour que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas

compromise.

L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue de service identique et élégante, de manière à

être parfaitement identifiables des convives.

Le prestataire veille à la qualité du service de son personnel qui doit faire preuve à tout instant d'un

comportement exempt de tous reproches. Il veillera à ce que son personnel soit rapide et discret

dans l'exécution des prestations. Un service irréprochable sera indispensable pour le confort de nos

convives et ne pas gêner le déroulement du cocktail.

Le niveau de prestation de service attendu est : haut de gamme.

→ Spécifications relatives aux opérations pré et post événement

Le prestataire devra prendre en compte l'installation et la désinstallation du matériel conformément aux contraintes techniques et de sécurité.

Le prestataire sera en charge de fournir le dit matériel.

Le prestataire sera responsable de tout éventuel dégât dont il serait la cause. Un état des lieux sera donc effectué avant le début de la prestation ainsi qu'à la fin.

D- Critères de sélection

Sur la base de 100, les critères de sélection sont les suivants :

- Prix : 40 %
- plats proposés : 30 %

- Services secondaires proposés (animations, ...) : 20 %
- Qualité du site internet : 5 %
- Notoriété éventuelle : 5 %

E- Réponse à la consultation

La réponse à la consultation se fera grâce à :

- les prix et détails des produits et mets proposés
- des informations sur l'entreprise avec notamment d'anciens clients références
- des certificats d'assurance
- détention d'un éventuel label ou certification

La réponse à la consultation ou toute autre demande doit être impérativement transmise avant le 12 février 2018 par mail : contact123somfy@gmail.com

F- Durée du contrat

La prestation sera le vendredi 30 mars 2018 de 18h à 22h.

Il n'y aura possibilité de renouvellement.

G- Dispositions financières

Prix de la prestation : 6 000 € HT

La rémunération du titulaire se fera à la fin de la prestation. Le paiement par l'entreprise Somfy sera effectué dans un délai d'un mois à compter de la date de réception de la facture.

H- Responsabilité et pénalité

En cas de dégradation lors de la prestation dans les locaux mis à disposition, l'entreprise Somfy peut appliquer une pénalité.

En cas d'absence d'exécution des prestations, le titulaire encourt une pénalité à hauteur de la valeur de la prestation.

Le prestataire est responsable de la bonne exécution de la prestation. Il en est donc de sa responsabilité, sauf à rapporter la preuve que le fait, à l'origine du non-respect de ses engagements, ne lui est imputable à lui ou à l'un de ses employés.

4)

Les prestataires que je pourrais solliciter sont l'ensemble des traiteurs présents sur Lyon et ses alentours.

Plus particulièrement :

- Pignol Bellecour
8 Place Bellecour, 69 002 Lyon
04 78 37 39 61

Ce traiteur propose des produits du terroir et un raffinement ce qui correspond à la volonté du haut de gamme recherché. De plus, c'est la première unité de production traiteur aux normes européennes de la région ce qui prouve sa qualité.

- Tradition traiteur
11 rue d'Algérie, 69 001 Lyon
04 78 28 62 56

Il propose de la gastronomie et un excellent rapport qualité/prix avec plus de 50 ans d'expérience ce qui en fait un prestataire sérieux et rassurant.

- L'îlot des gourmets
102 Cours Lafayette, 69 003 Lyon
04 78 62 30 75

Ce traiteur propose des plats pleins de créativité et surtout de la « cuisine d'ici et d'ailleurs » ce qui correspond au thème pré choisi à savoir cuisine du monde.

- Aux plaisirs des gourmets
77 Avenue Sidoine Apollinaire, 69 009 Lyon
04 78 30 55 25

Ce traiteur propose également des produits de grande qualité et a pour avantage d'être l'ancien cuisinier du ministre de l'intérieur ce qui peut aussi être rassurant envers la qualité de sa cuisine.

5)

Notation : de 4 (meilleur) à 1 (moins bon) points dégressifs

Critères	Prestataire 1	Prestataire 2	Prestataire 3	Prestataire 4
Prix	4	3	1	2
Plats proposés	3	2	4	1
Services secondaires proposés	2	1	3	4
Qualité du site internet	4	3	1	2
Notoriété éventuelle	2	4	1	3
Total	15	13	10	12

Le choix sera donc le prestataire 1 à savoir Pignol Bellecour.