

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Consultation pour les marchés n°2024-00-58- 00 -00-MPA

Pouvoir Adjudicateur

Mipih SIB
12 rue Michel Labrousse
CS 93668
31036 Toulouse Cedex 1

Prestations traiteur sur le stand du MipihSIB durant SantExpo 2025

NB : Tout comme l'ensemble des documents de la consultation, le présent document ne peut être modifié à l'initiative du soumissionnaire.

SOMMAIRE

Article 1. Objet du marché.....	3
Article 2. Durée du marché.....	3
Article 3. Présentation du Mipih SIB	3
Article 4. Présentation de la collaboration Mipih-SIB.....	4
Article 5. Présentation SantExpo	4
Article 6. Déroulement du marché / Rétroplanning.....	5
6.1 Organisation.....	5
6.2 Réunions	5
Article 7. Stand Mipih SIB.....	5
7.1 Deux stands	5
7.2 Organisation de la participation	7
Article 8. Prestation Traiteur	8
8.1 Préambule	8
8.2 Déroulement	9
8.3 Composition	9
9.3.1 Open bar journée permanent	9
9.3.2 Accueil café – petit-déjeuner	9
9.3.3 Déjeuner	9
9.3.4 Après-midi.....	10
8.4 Quantités	10
8.5 Besoins en personnel.....	11
8.6 Le matériel.....	11

Article 1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la prestation de traiteur sur les stands MipihSIB (I47 et J47) durant le salon « *SantExpo* » qui se déroule du 20 au 22 mai 2025 à Paris Expo, Porte de Versailles, Hall 1.

Les informations sont disponibles sur le site : <https://www.santexpo.com/salon-santexpo/>

Il est également précisé que l'offre du Titulaire doit être adaptée aux exigences du présent document et à l'image que le MipihSIB souhaite donner, tout en étant financièrement optimisée.

Article 2. Durée du marché

Le présent marché lie les parties de sa date de notification. Et jusqu'à la fin de l'événement SantExpo 2025.

Article 3. Présentation du Mipih SIB

A compter du 1^{er} janvier 2025, le Mipih fusionne avec le SIB pour créer le 1^{er} groupe public d'excellence au service du numérique. Depuis plus de 30 ans, le Mipih et le SIB, deux acteurs publics de la coopération au service de la santé et des territoires, innovent en construisant des systèmes d'information souverains qui respectent les normes réglementaires et de sécurité avec éthique. La mission du MipihSIB est d'accompagner la transition numérique des acteurs publics (établissements hospitaliers, collectivités territoriales, services de l'État) et des acteurs du secteur privé en garantissant un cadre éthique et responsable. Pour y répondre, le MipihSIB propose une offre industrielle publique, complète et souveraine :

- Santé :
 - Système d'information médical de territoire et gestion hospitalière
 - Digitalisation du parcours de soins
 - Coordination ville-hôpital et services aux professionnels de santé
- Collectivités et services déconcentrés de l'Etat :
 - Transformation numérique et gestion de la donnée
 - Solutions mutualisées
 - Numérique éducatif
 - Confiance numérique
- Data et IA :
 - Hébergement HDS et souverain des données sensibles
 - Exploitation de la donnée
 - Écosystème IA de confiance
- Services experts :
 - Conseil et accompagnement
 - Formation
 - Interopérabilité

Le MipihSIB en chiffres :

- 1000 établissements de santé (métropole + outre-mer) accompagnés dans leur transformation numérique.
- Présence dans 123 sur 136 établissements supports de GHT
- Plus de 1300 collaborateurs répartis sur 8 sites (Amiens, Lille, Reims, Rouffach, Rennes, Bordeaux, Toulouse et un bureau à Paris Santé Campus).

- 4 datacenters certifiés HDS.

Sites : <https://mipih.fr/> et <https://www.sib.fr/>

Article 4. Présentation de la collaboration Mipih-SIB

L'année 2025 marque la création d'une nouvelle entité suite à la fusion officielle entre le Mipih et le SIB au 1^{er} janvier.

Afin de répondre aux enjeux des hospitaliers publics français, les deux acteurs publics de référence de l'informatique hospitalière, unissent leurs compétences pour proposer une stratégie industrielle publique et souveraine en santé numérique, conçue pour et par les hospitaliers. Portés par des valeurs communes de coopération, d'innovation, d'excellence et de respect, le Mipih et le SIB apportent leur expérience et savoir-faire afin de valoriser l'excellence publique hospitalière.

L'édition SantExpo 2025 est l'occasion de scénariser le lancement de la nouvelle identité.

Article 5. Présentation SantExpo

SantExpo est l'événement professionnel majeur de tout l'écosystème de santé ; ce sont trois jours dédiés aux acteurs de la santé. **L'édition 2025 se déroulera du 20 au 22 mai 2025 à Paris Expo, Porte de Versailles, Hall 1.**

SantExpo, l'écosystème référent de la santé et du médico-social

Site : <https://www.santexpo.com/>



Lieu : Parc des expositions / VIPARIS / Porte de Versailles / Hall 1

Quelques chiffres clés :

- 30 000 visiteurs
- 750 exposants
- 30 000 m² brut d'exposition – 14 000 m² de stands exposants

Cette manifestation de la FHF (Fédération hospitalière de France) est organisée par GL EVENTS.

Pour tout renseignement, le candidat prendra contact directement avec GL EVENTS :

GL EVENTS

59 quai Rambaud – 69285 Lyon cedex 02 – France

commercial@salonsantexpo.com

<https://www.gl-events.com/fr>

Article 6. Déroulement du marché / Rétroplanning

6.1 Organisation

Un Chef de projet sera désigné par le MipihSIB. Le chef de projet est l'interlocuteur du titulaire tout au long du marché. Il s'assure du respect des obligations contractuelles et du bon déroulement du marché, en particulier, des opérations de validation et réception des prestations.

6.2 Réunions

Une réunion de lancement sera organisée, y seront évoqués notamment :

- La validation du planning prévisionnel
- Les contraintes techniques ou opérationnelles
- Les informations nécessaires au titulaire pour réaliser son projet.

Tout autre élément permettant de cadrer et maîtriser le projet.

Des réunions intermédiaires sur chaque phase pourront être programmées entre le titulaire et le comité opérationnel.

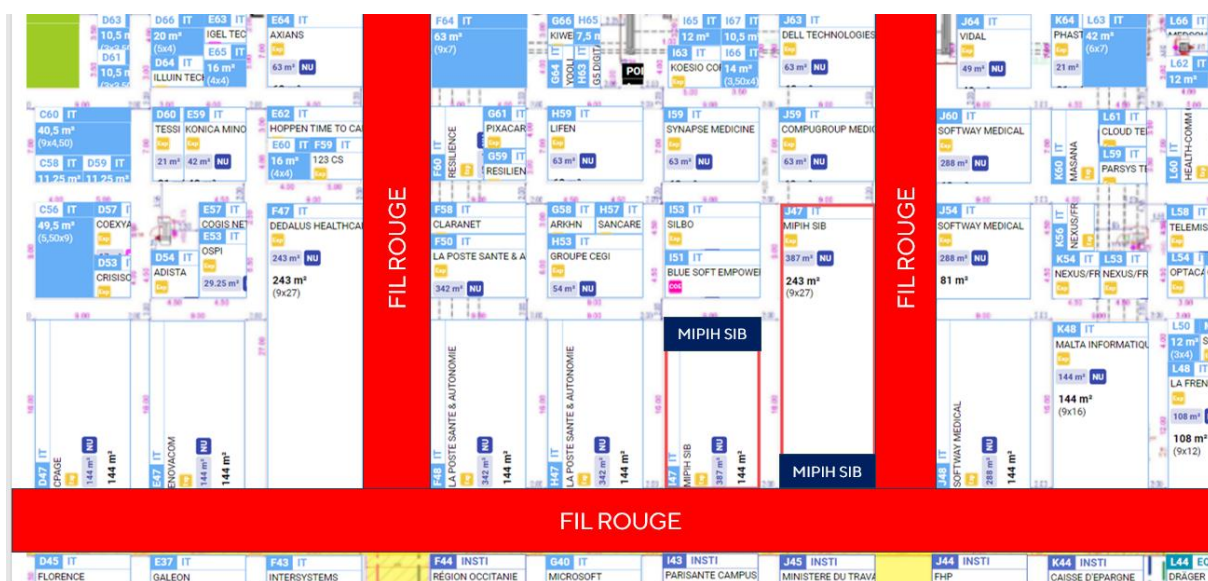
Article 7. Stand MipihSIB

7.1 Deux stands

Le stand MipihSIB a une surface totale de 407m² qui se décompose comme suit :

- Un stand de 243m² : J47
- Un stand de 144m² : I47
- Une mezzanine de 20m²

Nb : La surface au sol est de 387m² et la surface globale incluant la mezzanine est de 407m².



Superficie des stands: 387m²

Espace J47: 243m² – 27m x 9m

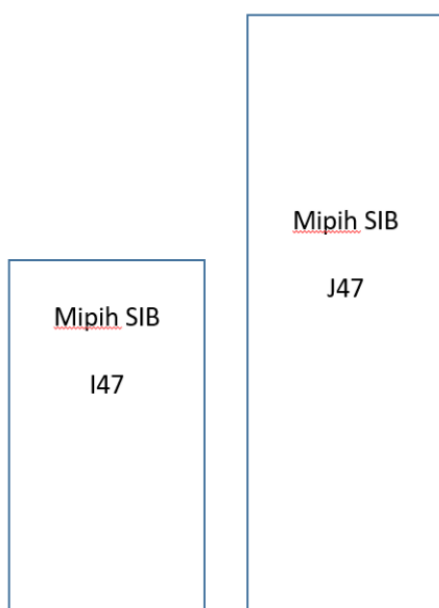
Espace I47: 144m² – 16m x 9m

Caractéristiques des espaces :

- Les stands sont situés le long des allées centrales, dites « fils rouges » indiquant un fort passage sur le salon SantExpo
- L'emplacement possède une bonne visibilité
- L'emplacement est non mitoyen

Plan commercial à date : <https://santexpo2025.planexpo.fr/plan-commercial>

7.2 Organisation de la participation



Le MipihSIB est présent sur les 2 stands de la manière suivante :

Ces 2 stands seront des lieux de présentations, de rencontres et d'échanges. Le MipihSIB est amené à recevoir des responsables institutionnels, et des responsables d'établissements de santé afin de leur présenter leurs gammes de solutions et de services et échanger avec eux.

Le stand J47 est situé au croisement de 2 allées fil rouge aura une très forte visibilité. Ce stand abritera l'espace d'accueil général ainsi que le grand bar. Ce dernier sera équipé d'étagères de adaptés aux besoins du traiteur (paniers contenant des verres), de portes fermant à clé et d'un frigidaire table-top.

Le stand I47 sera également doté d'un plus petit bar, qui sera également équipé d'étagères et d'un frigidaire table-top. Ce stand pourrait être le lieu opportun pour organiser des animations culinaires.

Ces 2 stands seront utilisés pour les prises de parole, retours d'expérience, cocktails déjeunatoires et moments de convivialité et de réception pour 200 à 450 personnes (responsables institutionnels, responsables d'établissements de santé...). L'expérience globale vécue par les participants du salon sur les 2 stands MipihSIB sera de grande qualité, tant sur le plan gustatif que sur celui de la qualité de service.

Dans ces espaces ouverts et accueillants, les cocktails déjeunatoires seront dressés par le traiteur sur le grand bar, le petit bar et des mange-debout. Il y aura sur le stand plusieurs points qui fluidifieront la circulation et éviteront un goulot d'étranglement au grand bar pendant les heures de pointes. Le grand bar représente le point de départ de la prestation traiteur. La réserve traiteur y sera accolée.

Le grand bar du sera pourra accueillir 2 machines à café automatiques de grande capacité. Il sera doté d'un plan de travail adapté, de tabourets hauts et de supports métalliques pouvant recevoir des sacs poubelle de grande contenance. Le petit bar pourra accueillir 1 grande machine à café automatiques.

Le traiteur disposera d'une réserve de 20m² :

- Des étagères de rangement pour la vaisselle et les denrées alimentaires
- 1 réfrigérateur haut
- Deux grandes poubelles
- Un plan de travail

A noter : L'ensemble des tables, tabouret, mange debout seront fournis par le standiste.

Article 8.Prestation Traiteur

8.1 Préambule

Le marché porte sur la prestation « traiteur » à effectuer sur les stands I47 et J47 à l'occasion du salon SantExpo 2025, qui se tiendra les 20, 21 et 22 mai 2025 à Paris Porte de Versailles.

Lieu de réception :

Paris Expo Porte de Versailles
Hall 1 – stands I47 et J47
1 place de la Porte de Versailles
75015 PARIS

Le titulaire du marché s'engage à effectuer les prestations suivantes :

- **Fourniture d'un « open bar permanent »** pour :
- Le mardi 20/05/2025
- Le mercredi 21/05/2025
- Le jeudi 22/05/2025

Pour rappel, l'open bar permanent fait partie intégrante de la prestation et ne sera pas considéré comme étant une prestation supplémentaire.

1. **Fourniture d'un « accueil café »** pour :
 - Le mardi 20/05/2025
 - Le mercredi 21/05/2025
 - Le jeudi 22/05/2025
2. **Fourniture de cocktails « déjeunatoires »** pour :
 - Le mardi 20/05/2025
 - Le mercredi 21/05/2025
 - Le jeudi 22/05/2025
3. **Fourniture de « pauses sucrées pour l'après-midi »** pour :
 - Le mardi 20/05/2025
 - Le mercredi 21/05/2025
 - Le jeudi 22/05/2025
4. **Fourniture de formules « Lunch bag ¹ »** (quantités 20 maximum) pour :
 - Le mardi 20/05/2025
 - Le mercredi 21/05/2025
 - Le jeudi 22/05/2025
5. **Fourniture d'animations culinaires** pour :
 - Le mardi 20/05/2025
 - Le mercredi 21/05/2025
 - Le jeudi 22/05/2025

¹ - repas indépendant du cocktail déjeunatoire qui nous permet de garder un repas disponible pour nos démonstrateurs occupés en présentation sur le stand pendant le déjeuner

8.2 Déroulement

L'accompagnement demandé se fait sur une journée comme défini ci-dessous :

Mardi 20/05/2025

- 08h30-18h00 : « Open bar »
- 09h00-10h30 : Accueil café, petit-déjeuner
- 12h00-14h00 : Cocktail déjeunatoire

Mercredi 21/05/2025

- 08h30-18h00 : « Open bar »
- 09h00-10h30 : Accueil café, petit-déjeuner
- 12h00-14h00 : Cocktail déjeunatoire

Jeudi 22/05/2025

- 08h30-17h00 : « Open bar »
- 09h00-10h30 : Accueil café, petit-déjeuner
- 12h00-14h00 : Cocktail déjeunatoire

L'horaire des animations culinaires sera confirmé en amont de l'événement.

8.3 Composition

Une variété/diversité de nourriture est attendue sur les trois jours sur toutes les prestations.

9.3.1 Open bar journée permanent

Open bar permanent :

- Café et café décaféiné
- Thé
- Jus de pomme, jus d'orange, coca, eau plate et gazeuse

9.3.2 Accueil café – petit-déjeuner

- Café et café décaféiné
- Thé
- Assortiments de jus de fruits de qualité
- Assortiment de viennoiseries
- Gâteaux divers (cake, brownies, madeleines...)
- Brochettes de fruits

9.3.3 Déjeuner

Pour le déjeuner, nous souhaitons des pièces conséquentes car le cocktail déjeunatoire fait office de repas pour toutes les personnes présentes.

La prestation sera composée de 16 pièces par personne comme suit :

- Pièces cocktail salées
- Bodega de salades

- Mini-sandwichs, mini-burgers, wraps...
- Pièces cocktail sucrées

A noter : Alternance viande, poisson, composant végétarien demandée sur les trois jours

- Vin : blanc et rouge
- Boissons soft : jus d'orange, jus de pomme, coca, eau plate et gazeuse
- Champagne : le MipihSIB travaille habituellement avec le domaine Hennequin
Droit de bouchon à confirmer par le traiteur

9.3.4 Après-midi

Mise à disposition de ce qui n'aura pas été consommé lors des accueil café – petits déjeuners.

- Pièces sucrées
- Brochettes de fruits

3 animations culinaires : crêpes, bar à smoothie, découpe de jambon, autres suggestions innovantes possibles...

8.4 Quantités

Le cocktail comprendra minimum **16** pièces par personne.

Voici les projections du nombre de personnes attendues sur les stands par journée :

SantExpo 2025 – Quantitatif traiteur	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai
• Open bar permanent	400	500	350
• PETIT DEJ GLOBAL des 2 stands	220	280	170
• COCKTAIL DEJ GLOBAL des 2 stands	350	450	300

Sous Détail :

STAND PRINCIPAL J47 (243 m ² + 20 m ²)			
Accueil café – petit déjeuner	130	180	100
Cocktail déjeunatoire	250	300	200
Formules « Lunch bag » (à garder en réserve pour nos démonstrateurs)	20	20	12

STAND I47 (144 m ²)			
Accueil café – petit déjeuner	90	100	70
Cocktail déjeunatoire	100	150	100

8.5 Besoins en personnel

Compte-tenu de l'expérience et de la connaissance du salon par les équipes du Mipih SIB, des projections de besoins en personnel ont été réalisées dans les tableaux ci-dessous.

Stand J47 avec le grand bar : 6 à 7 personnes

	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai
Responsable Maître d'hôtel 7h00 - 18h30	1	1	1 Jusqu'à 17h00
Maître d'hôtel 07h30 - 18h00	3	4	3 Jusqu'à 16h00
Serveur 09h00 - 15h00	2	2	2

Stand I47 avec le petit bar : 2 à 3 personnes

	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai
Maître d'hôtel 07h30 - 18h00	1	2	1 Jusqu'à 17h00
Serveur 09h00 - 16h00	1	1	1

Le Responsable Maître d'Hôtel est en charge des deux stands.

Sont considérées comme Maître d'hôtel et Serveur les personnes en charge du service.

Ces projections seront à adapter en fonction des quantités définitives qui seront arrêtées en amont. Nous attendons la meilleure recommandation de la part du traiteur.

8.6 Le matériel

Nous privilégions la vaisselle éco-responsable pour la totalité de la prestation, sauf pour la verrerie (verres à vin, coupe à champagne).

Prévoir plusieurs petits plateaux de présentation pour pouvoir déposer sur les différents plots de démonstration du stand durant le cocktail déjeunatoire.

Il faudra prévoir la mise à disposition du nombre de bouilloires et de machines à café automatiques (grandes et petites) adaptés au service durant tout le salon.

Voici une proposition de répartition, à valider et compléter le cas échéant par le traiteur.

- 2 machines à café sur le grand bar du stand J47,
- 1 grande machine à café sur le petit bar du stand I47,
- 2 bouilloires sur le grand bar du stand J47,
- 1 bouilloire sur le petit bar du stand I47
- Verrerie
- Plateaux de présentation