

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
N° CNRS/2025/002 du 20/12/2024**

Services Traiteur pour EPS-HEP 2025



<https://www.eps-hep2025.eu/>

EPS-HEP CONFERENCE

07-11 Juillet 2025 comprenant l'installation la veille

PALAIS DU PHARO

MARSEILLE, France

Préambule

Présentation générale

La conférence European Physical Society - Conference on High Energy Physics (EPS-HEP) 2025 est une des conférences internationales majeures en physique des hautes énergies. Organisée tous les deux ans, depuis 1971, elle rassemble près de 800 participants du monde entier. Elle est organisée par la division de la physique des hautes énergies et des particules (HEPP) de la Société européenne de physique. Les dernières conférences de cette série se sont tenues à Stockholm, Vienne, Venise, Gand et Hambourg.

Le Board HEPP de l'EPS (<https://eps-hepp.web.cern.ch/eps-hepp/>) a désigné Marseille comme la ville hôte de la conférence HEP-EPS 2025. Le Centre de Physique des Particules de Marseille (CPPM), unité mixte de recherche placée sous la tutelle du CNRS et d'Aix-Marseille Université coordonne l'organisation avec le LAM et le CPT (Marseille) sous l'égide de l'IPHU/AMU.

Le L2IT (Toulouse), LUPM (Montpellier) et le CC-IN2P3 (Lyon).

Pour cette manifestation scientifique, le CPPM confie l'organisation logistique à l'agence Atout Organisation Science (AOS).

- Le CNRS est l'ordonnateur de la commande, pour la mise en concurrence, l'émission du bon de commande et le paiement de la facture ;
- L'agence Atout Organisation Science est notre interlocuteur pour l'organisation et le suivi des prestations.

Prestations faisant l'objet de la consultation

Le présent marché à procédure adaptée (MAPA) est alloté de la façon suivante :

- **Lot 1** : Service traiteur pour les « pauses café » du matin et de l'après-midi du lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025 + « plateaux-repas » pour les cinq (5) déjeuners du lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025 **avec installation dès le dimanche 06 juillet 2025.**
- **Lot 2** : Service traiteur pour le cocktail de bienvenue le lundi 07 juillet 2025.
- **Lot 3** : Cocktail « Wine and Cheese » le mercredi 09 juillet 2025.

Chaque lot pourra être confié à un fournisseur distinct.

Le dossier de réponse du candidat est décrit en pages 6 du présent CCTP.

L'attention des candidats est attirée sur le fait qu'il devra être pris en compte, **pour chaque lot**, les dispositions environnementales suivantes :

- Privilégier un circuit d'approvisionnement court et régional ;
- Respecter les obligations de gestion des biodéchets. ;

I – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Lot 1 - Service Traiteur pour les « pauses café » du matin et de l'après-midi durant la durée de la conférence **EPS-HEP 2025** et service de « plateaux-repas » pour les déjeuners du 07 au 11 juillet 2025 **avec installation dès le 06 juillet**

Date : du dimanche 06 juillet au vendredi 11 juillet 2025

Lieu : Espace 1000 du Palais du Pharo - 58 boulevard Charles Livon- 13007 Marseille

Le nombre estimé de personnes pour les pauses café et les plateaux repas est d'environ 850. Il sera confirmé par l'agence AOS aux alentours du 15 juin 2025, la date de clôture des inscriptions.

Comme indiqué à l'article 18.3 du CCAP, le nombre de personnes minimum attendu est de 500 en ce qui concerne les déjeuners du lot 1.

Les pauses café de demi-journée

Le titulaire assurera la livraison, puis le service. Le service devra se faire le matin entre 10h30 et 11h00 et l'après-midi entre 16h00 et 16h30 du lundi au vendredi. Il sera par conséquent nécessaire de prévoir un temps suffisant pour l'installation avant le service.

Les horaires précis des pauses seront confirmés deux semaines avant le début de l'évènement.

Les pauses café et les plateaux repas seront servis dans l'espace 1000 du Palais du Pharo.

Le mobilier n'est pas fourni par le Palais du Pharo. **Le titulaire du LOT 1 devra donc fournir le mobilier.**

La prestation démarrera avec l'installation le dimanche 06 juillet 2025 et terminera lors de la désinstallation le vendredi 11 juillet 2025 à partir de 16h30. Elle comprendra :

- Le mobilier à laisser en place du 06 au 11 juillet 2025,
- La livraison,
- L'installation et le rangement après les pauses,
- La vaisselle,
- Le service fixe depuis le(s) stand(s) traiteur,
- Boissons chaudes et jus de fruits, eaux pétillantes, sodas,
- Viennoiseries, mignardises, fruits : avec une variété de suggestion sur l'ensemble de la semaine.

Dans son offre, le candidat précisera les boissons et les assortiments proposés.

Les plateaux repas

Le titulaire assure la livraison, puis la distribution des plateaux repas. Cette distribution devra se faire entre 12h30 et 14h00 du lundi au vendredi. **Il sera par conséquent nécessaire de prévoir un temps suffisant pour l'installation avant le service.**

La prestation comprendra :

- La livraison
- L'installation et le rangement après les pauses déjeuners
- La distribution des plateaux repas et le service fixe depuis le(s) stand(s) traiteur ;

Le nombre de plateaux repas est estimé à 850 par jour. Il sera confirmé, ainsi que la répartition des régimes alimentaires par l'agence AOS aux alentours du 15 juin 2025, la date de clôture des inscriptions.

Le titulaire doit varier les mets proposés dans les plateaux-repas tout au long de la semaine et veillera à ce que chaque proposition contienne des portions en quantité suffisante pour un repas pour un adulte moyen.

Les jours de livraison sont les suivants :

Lundi 07 juillet 2025

Mardi 08 juillet 2025

Mercredi 09 juillet 2025

Jeudi 10 juillet 2025

Vendredi 11 juillet 2025

Lot 2 - Service Traiteur pour le cocktail de bienvenue

Date : le lundi 07 juillet 2025

Horaire : de 18h30 à 19h30

Lieu : Espace 1000 du Palais du Pharo - 58 Bd Charles Livon - 13007 Marseille

Objet : La prestation de cocktail se définit comme une collation mise à disposition et dégustée debout, sous forme de bouchées. Service de 2 vins, pastis et de boissons softs, service et matériel compris **sauf le mobilier**.

Les personnels de service du titulaire sont attendus pour l'installation de l'espace, le dressage et le réassort des plats et des boissons, le maintien en température idéale de consommation des aliments et la gestion des déchets. Le service aura lieu de 18h30 à 19h30. Par conséquent il sera nécessaire de prévoir un temps suffisant pour l'installation avant le service. **Toutefois, le mobilier n'est pas à fournir par le prestataire du lot 2.**

Le nombre de convives attendus est estimé à 850 personnes. Il sera confirmé par l'agence AOS aux alentours du 15 juin 2025, date de clôture des inscriptions.

Comme indiqué à l'article 18.3 du CCAP, le nombre de personnes minimum attendu est de 650 en ce qui concerne le lot 2.

La prestation comprendra :

- La livraison,
- L'installation et le rangement après le cocktail,
- La vaisselle,
- Le service fixe depuis le(s) stand(s) traiteur,
- 2 coupes / convive : vin rouge, vin pétillant, pastis, boissons non alcoolisées (eaux, jus de fruits),
- 10 pièces salées par convive.

Lot 3 – prestation traiteur pour le « Wine & Cheese »

Date : le mercredi 09 juillet 2025

Horaire : de 17h30 à 19h30

Lieu : Espace 1000 du Palais du Pharo 58 Bd Charles Livon, 13007 Marseille

Objet : La prestation Wine & Cheese se définit comme une collation mise à disposition et dégustée debout, sous forme de bouchées.

La prestation comprendra :

- La livraison,
- L'installation et le rangement après la prestation,
- La vaisselle,
- Le service fixe depuis le(s) stand(s) traiteur,
- 3 vins (blanc, rouge, rosé) à raison d'une bouteille pour 5 personnes, boissons softs, charcuterie, fromages et pain.

Le nombre de convives attendus est estimé à 850 personnes. Il sera confirmé par l'agence AOS aux alentours du 15 juin 2025, date de clôture des inscriptions.

Comme indiqué à l'article 18.3 du CCAP, le nombre de personnes minimum attendu est de 650 en ce qui concerne le lot 3.

Les personnels de service du titulaire sont attendus pour l'installation de l'espace, le dressage, le service, le réassort des plats et des boissons, le maintien en température idéale de consommation des aliments et la gestion des déchets. Le service aura lieu de 17h30 à 19h30. Par conséquent il sera nécessaire de prévoir un temps suffisant pour l'installation avant le service. **Toutefois, le mobilier n'est pas à fournir par le prestataire du Lot 3.**

II - CONSIDERATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ces considérations valent pour chacun des lots.

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement. Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution du marché à procédure adaptée (MAPA) et pendant l'exécution des prestations, sur simple demande du service bénéficiaire ou du représentant du pouvoir adjudicateur.

II.1 – Denrées alimentaires

Toutes les viandes et poissons sont des produits de qualité et durables. Les signes distinctifs de la qualité et de la durabilité sont ceux reconnus par la loi EGAlim.

Le pain est toujours frais.

II.2 Vaisselle et nappage

La vaisselle doit prioritairement être réutilisable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire, ou issue de ressources renouvelables, ou recyclées ou recyclables.

Les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables.

Les serviettes en papier doivent être prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables.

Les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables.

Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et de préférence en coton certifié issu de l'agriculture biologique. En cas d'utilisation de nappes et serviettes en papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclée ou recyclable.

II.3 – Emballages et déchets

Autant que possible, le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Les matières plastique, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire.

III – DOSSIER DE REPONSE DU CANDIDAT

Pour chaque lot pour lequel il postule, le candidat complète un dossier de réponse comprenant son offre financière adossée d'un mémoire technique et du DQE (Détail Quantitatif Estimatif).

Offre financière

Pour chaque lot auquel il répond, le candidat détaillera son offre financière de la façon suivante :

- Prix détaillé pour chaque élément de l'offre : **toute offre globale sera rejetée**
- Prix HT et montant TVA pour chaque élément de l'offre

Les offres financières des candidats seront comparées sur la base d'un Devis Quantitatif Estimatif (DQE) qu'ils auront à compléter.

Le montant facturé sera ajusté aux quantités réellement commandées et dont le nombre de participants sera confirmé aux alentours du 15 juin 2025, date de clôture des inscriptions et aux quantités réellement consommées pour les boissons.

Il est attendu pour chacun des trois lots une offre qui propose des alternatives de menus pour les régimes particuliers (végétariens, allergies alimentaires). Les options végétariennes et vegan devront être garanties mais pour ce qui est des allergies et intolérance, elles seront communiquées sur la base des retours faits à la suite des inscriptions.

Mémoire Technique

Le candidat complètera et joindra à son offre financière le mémoire technique qui précisera :

- Les dispositions retenues afin de privilégier un circuit court et régional ;
- Les dispositions retenues pour respecter les obligations de gestion des biodéchets ;
- Les viennoiseries et mignardises envisagées pour le LOT 1 ;
- Les denrées proposées selon le LOT ;
- Le contenu des plateaux-repas pour le LOT 1 ;
- Les boissons proposées ;
- Les solutions proposées en fonction des régimes alimentaires.