

**Direction interrégionale
de la protection judiciaire de la jeunesse Grand-Ouest**

Cadre de mémoire technique

**MARCHÉ PUBLIC DE LOCATION DE SALLE DANS LE CADRE D'UN SALON
GASTRONOMIQUE PASSÉ SELON UNE PROCEDURE D'APPEL D'OFFRES**

La procédure est passée en application de l'article L2124-2 du Code de la commande publique et R 2161-2 à R 2161-5.

MINISTERE DE LA JUSTICE

Direction interrégionale de la protection judiciaire de la jeunesse Grand-Ouest

6, places des Colombes - CS 20804

35108 RENNES Cedex 3

**Organisation d'un salon gastronomique et concours
culinaire de la protection judiciaire de la jeunesse
« Le Parcours du goût »**

Réf. : DIR-GO/2025-2026-RC-Parcours du goût-

Conformément au règlement de consultation, le candidat produit un mémoire technique en respectant le présent cadre qui ne dépassera pas 20 pages en format A4. Un travail de synthèse est donc attendu afin de fournir des informations claires et concises.

Le document CCTP précise les caractéristiques auxquelles l'offre devra répondre. Il est demandé au candidat de s'y référer pour remplir son mémoire technique.

Toutes les questions devront faire l'objet de réponses très explicites, précises et détaillées.

Les documentations générales, publicitaires sont à proscrire.

Le présent document constitue la justification de l'offre au regard des critères suivants :

Critère 1 : Valeur technique 50%

Sous-critère 1 : accessibilité des lieux 15%

Sous-critère 2 : aménagement de la salle et des espaces. 25%

Sous-critère 3 : gardiennage et sécurité 10%

Critère 3 : Performance en matière de développement durable 10%

Dans la mesure du possible le candidat répondra directement sur ce présent mémoire technique. Toutefois, si le candidat transmet avec son offre son propre mémoire technique comportant les réponses aux questions suivantes, il précisera obligatoirement la page et le chapitre où se trouvent les réponses.

CRITERE 1 : valeur technique cotation attribuée 50%

1. Localisation et accessibilité des lieux cotation attribuée : 15%

Renvoyer si nécessaire à des annexes en les numérotant

Le candidat décrit les lieux et leur accessibilité en matière de transport en commun, la présence de parkings en précisant leurs caractéristiques, le nombre de places, la gratuité ou non, la mise à disposition de bornes de recharge électriques....

Le candidat renseigne la zone de livraison nécessaire à la réception des denrées alimentaires et pouvant accueillir des camions frigorifiques (raccordement électrique)

Le candidat fournit, à l'appui de son mémoire, une documentation détaillée avec photos et plans des espaces extérieurs (plan de masse)

2. Aménagement des /de l'espace(s) cotation attribuée : 25%

Renvoyer si nécessaire à des annexes en les numérotant

a) Descriptif des espaces et cheminements, fonctionnalité :

- Descriptif et plan détaillé proposé sur les différents espaces (projection d'implantation et descriptif des stands), avec surfaces dédiées à chaque zone

- Préciser les circuits de cheminements en mode normal (prévoir chemin de moquette pour identifier les parcours) et leur identification et circuits d'évacuation en cas de problème nécessitant de quitter les lieux

- Focus sur l'implantation des zones cuisine et plonge : confirmer la compréhension du CCTP sur ce point, le nombre de matériels et capacités de ces matériels mis à disposition en précisant pour le concours cuisine s'il s'agit d'une mise à disposition d'un lot de matériels par équipe ou d'un lot de matériel pour l'ensemble de l'équipe (à partager).

- Décrire les aménagements du site pour les personnes à mobilité réduite

- Durée et organisation nécessaire pour l'aménagement de la salle et sa dé-installation, contraintes particulières à prendre en compte ayant un impact sur la mobilisation du bénéficiaire.

Préciser si un cloisonnement est prévu.

b) Mobiliers et équipements techniques proposés :

De manière générale, veiller à bien préciser les dimensions et capacités des matériels proposés.

- Proposition technique formulée pour aménager des points électriques (confirmer les capacités de branchements et prises électriques selon détail du BPU, ventilation, chauffe, nombre de branchements possibles pour des camions réfrigérés)

- Confirmer la possibilité des arrivées d'eau en particulier sur la zone concours cuisine

- Descriptif du mobilier : prévoir 1 estrade d'environ 30 M2, avec parquet ou sol moqueté et juponnage, nombre de chaises et de tables pouvant être mises à disposition (tables à prévoir y compris pour les stands), dimension des tables à indiquer. Préciser la possibilité de mettre à disposition des « mange-debout » (nombre à préciser). Décrire l'équipement possible sur les espaces repos (fauteuils, tables basses). Concernant les vestiaires sur l'espace jeunes (casiers de rangement) et accueil du public (portants et cintres) : préciser si des casiers individuels sont à disposition, nombre de porte-manteaux disponibles, y compris pour l'accueil du public.

- Mise à disposition de matériel informatique : prévoir 1 accès wifi visiteur, 5 micros, 4 systèmes de projection minimum pour visionner les concours sur grand écran à partir de différents espaces,...)

- Préciser les matériaux utilisés : type de revêtement de sol utilisé par zone, type de cloisonnement, matériaux des stands, du mobilier....

- Décrire les modalités de fleurissement des espaces (fleurissement naturel à prévoir), préciser le nombre de bouquets par fleur.

- Nappage : préciser la nature du nappage utilisé

- Décrire la signalétique intérieure proposée : matériau utilisé, nombre de panneaux prévisionnels, modes de fixations.

***Planification proposée de l'organisation de la manifestation :**

Proposer un rétroplanning et les personnels mobilisés sur le projet avec attribution des différentes tâches concernant cette partie aménagement de la salle / équipement

3. Gardiennage et Sécurité cotation attribuée : 10%

Renvoyer si nécessaire à des annexes en les numérotant

*** Nombre de personnes mises à disposition pour assurer la sécurité du site :**

* prévention incendie, dont appui à l'élaboration du dossier de sécurité pour la commission de sécurité incendie si besoin

*premiers secours

*maintenance technique (réponse technique pour l'assistance à l'installation, en cas de dysfonctionnement des appareils ou difficultés d'utilisation pendant le déroulé du salon). Il sera précisé si le personnel est présent sur place ou est d'astreinte en distanciel et dans quel délai il est susceptible de se déplacer si besoin. Les domaines de compétence technique seront précisés (électricité, plomberie, informatique...)

*gardiennage de jour/nuit (contrôle des personnes à l'entrée et gardiennage du site, sur la surveillance du parking (un gardien ou un système de vidéo-surveillance est-il prévu ?).

***Décrire la planification et l'organisation de travail mise en place pour ce personnel**

Le planning proposé peut être inclus au planning d'aménagement des locaux demandé dans le point ci-avant en distinguant précisément si le personnel est affecté au gardiennage et sécurité ou à l'aménagement de la salle.

Le nombre de personnels par catégorie et les horaires affectés seront précisés au planning

***Préciser la qualification des personnels prévus : CV /Diplômes/ Expériences à préciser**

CRITERE 3 : Démarche de développement durable cotation attribuée : 10%

Renvoyer si nécessaire à des annexes en les numérotant

Le titulaire apporte tout élément d'une démarche écoresponsable en lien avec l'objet du marché et précise dans le présent document les mesures mises en œuvre à cette fin. Dans ce cadre, il tient compte de :

- Les économies d'énergie et le développement des énergies renouvelables
- La prévention de la production des déchets et leur orientation vers des filières de valorisation. De façon générale, le candidat décrit les démarches mises en place pour prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire. Le salon pouvant générer un volume

conséquent de déchets alimentaires, à l'issue des prestations, le titulaire s'engage à développer une politique de don des produits non consommés au bénéfice d'associations caritatives. Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne de froid. Le titulaire met en place un reporting pour l'acheteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. ».

- La prévention de la production des déchets et leur orientation vers des filières de valorisation
- Les pratiques environnementales appliquées aux modalités d'exécution des prestations et notamment les politiques de réduction des émissions de gaz à effet de serre et d'amélioration de la qualité de l'air
- La réduction des impacts sur la biodiversité (ex : utilisation de produits écolabellisés), L'entretien est assuré avec des produits de nettoyage éco labellisés type écolabel européen, NF Environnement ou équivalent., le titulaire en garantit la traçabilité
- La sensibilisation des intervenants aux problématiques environnementales liées à l'exécution du marché.
- Le titulaire a l'obligation de favoriser l'achat de matières recyclées ou matières issues de filières d'achats durables (ex : mobilier)

Sur le plan social, les actions, en lien avec l'objet du marché, visant l'accompagnement vers l'emploi d'un public fragile ou défavorisé, seront développées : politique d'insertion dans l'emploi, politique d'accompagnement du handicap, dispositifs d'accompagnement social des salariés...

Par tout moyen à sa convenance, le candidat justifie l'ensemble de ces mesures avec des données chiffrées.
