



**RÉGION ACADÉMIQUE
NOUVELLE-AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Modalités techniques d'exécution du marché

**PRESTATIONS LOGISTIQUES POUR L'EVENEMENT
NUMERIXPLORE 2026 ORGANISE DANS LE VIENNE (MISE
A DISPOSITION D'ESPACES EQUIPES, REGIE, SECURITE,
RESTAURATION PARTIELLE)**

2025RANA035

RECTORAT DE REGION ACADEMIQUE DE NOUVELLE AQUITAINE

5, Rue Joseph de Carayon Latour

CS 81499

33060 BORDEAUX CEDEX

1. Objectifs et périmètre du projet

1.1 Le projet Numérixplore

Le département de la Vienne bénéficie du dispositif Territoires Numériques Éducatifs dans le cadre des projets France 2030. Le projet Numérixplore vise à faire découvrir les métiers du numérique aux élèves de 4^e de la Région Académique Nouvelle-Aquitaine, au service de l'égalité filles-garçons, et à encourager la collaboration pour améliorer les compétences numériques. Ce projet se déroule en trois parties. La première est une séance de découverte pour les élèves, réalisée en classe avec un professeur. Cette séance permet aux élèves de découvrir les familles de métiers du numérique et de visionner des témoignages de femmes et d'hommes qui expliquent leur métier. La deuxième partie est une phase d'entraînement où les élèves sont amenés à développer leur profil PIX, à réaliser trois parcours PIX spécialement conçus pour ce projet, et à accomplir des défis sur Moodle pour les préparer au concours. La troisième partie est la réalisation du concours, qui se déroulera sur Moodle et qui se veut collaboratif au sein d'une même classe. Les classes gagnantes de ce concours auront la possibilité de participer à une journée événement rassemblant plusieurs professionnels des différentes familles de métiers.

1.2 Objectifs éducatifs et institutionnels

L'événement poursuit les finalités suivantes :

- **Promotion de la mixité professionnelle** : encourager la représentation et la participation des femmes dans les filières et carrières numériques.
- **Sensibilisation aux métiers du numérique** : offrir aux élèves de 4^e de la Région Académique Nouvelle-Aquitaine une immersion concrète dans l'écosystème du numérique.

Ces finalités se déclinent en objectifs opérationnels :

- **Orientation scolaire et professionnelle** : accompagner les élèves dans la construction de leur parcours scolaire et professionnel à venir.
- **Enrichissement culturel** : Permettre aux élèves de mieux connaître les métiers et les formations du secteur du numérique.

1.3 Public cible et périmètre géographique

La priorité est accordée aux établissements du département de la Vienne, dans une logique de proximité territoriale et de cohérence avec le programme Territoires Numériques Éducatifs (TNE). Ce projet bénéficie d'un financement dans le cadre de TNE, c'est pourquoi l'événement sera principalement réalisé dans le département de la Vienne. Néanmoins, l'ensemble des collèges de la Région Académique Nouvelle-Aquitaine est éligible, sous réserve que les établissements scolaires prennent en charge les frais de déplacement et, le cas échéant, d'hébergement, ces derniers n'étant pas couvert par le prestataire

1.4 Période de réalisation

L'événement se tiendra sur deux journées :

- Mardi 5 et mercredi 6 mai 2026

1.5 Mode de contractualisation : formule « clé en main »

Afin de garantir la cohérence opérationnelle et la maîtrise des risques, le commanditaire privilégie une **prestation globale "clé en main"** couvrant l'ensemble des besoins ci-après.

En ce qui concerne le prix, un accord-cadre à bons de commande sera mis en place, et le paiement sera déterminé en fonction de la fréquentation de l'événement. La date maximale à laquelle passera le bon de commande est de 15 jours calendaires.

Domaine de prestation	Contenu minimal attendu
Site & sécurité	<ul style="list-style-type: none">• Mise à disposition d'espaces intérieurs/extérieurs adaptés ;• Conformité ERP, sécurité incendie et présence d'agents SSIAP ;• Deux salles de pause équipées (point d'eau, sanitaires) ;• Régie son et lumière pour espaces intérieurs et extérieurs ;• Point névralgique regroupant accueil, secours et régie ;• Signalétique et orientation des établissements le jour J.• Secouristes mobiles ;• Zone de stockage sécurisée• Fourniture d'espaces d'accueil et de formation pour les élèves
Restauration & Accueil	<ul style="list-style-type: none">• Service de restauration pour les participants VIP, les intervenants et l'équipe d'organisation ;• Pause-café et accès à une fontaine à eau et des gobelets réutilisables en continu.

Domaine de prestation	Contenu minimal attendu
Logistique & technique	<ul style="list-style-type: none"> Matériel informatique, réseau électrique et bornes Wi-Fi ;

1.6 Structure temporelle de l'événement

Scénario	Horaires d'ouverture au public	Horaires mobilisables pour l'organisation*
2 jours	Jour 1 : 09 h 00 – 19 h 00 Jour 2 : 09 h 00 – 18 h 00	07 h 00 – 22 h 00

* Prestataires et organisateurs (montage, exploitation, démontage).

Les élèvent circulent librement sur le site entre les animations, stands et ateliers. L'accès est fluide, afin de maximiser la découverte et l'interactivité.

1.7 Calendrier logistique et accès au site

Phase	Période	Détails opérationnels
Pré-montage facultatif	Jusqu'à T-21 jours	Accès anticipé au site possible pour repérages et livraisons volumineuses des prestataires.
Montage principal	J-1 jour	Installation des structures, réseaux et matériels techniques. Contrôles sécurité incendie/SSIAP et tests fonctionnels.
Exploitation	J1 et J2	Horaires étendus 07 h 00 – 22 h 00 pour l'équipe d'organisation et les prestataires.
Démontage	J2 soir	Évacuation complète des matériels ; remise en état des lieux et check-out sécurité.

1.8 Répartition des responsabilités

Domaine	Mode de prise en charge
Structures événementielles (cloisons, tables, chaises)	Titulaire(s) du marché
Distribution électrique / réseau	
Sécurité incendie & SSIAP	
Matériel numérique de régie fixe (ordinateurs, tablettes, écrans, vidéoprojecteurs)	
Orientation des établissements le jour J (signalétique, flux)	
Restauration légère (pause-café, eau embouteillée)	
Repas VIP & équipe d'organisation	
Accueil des établissements (contrôle, émargement)	Gestion interne (prise en charge par le Rectorat)
Ateliers pédagogiques (interventions de prestataires)	

Cette répartition sécurise la continuité de service et clarifie les responsabilités : les prestations à forte technicité ou à forte intensité logistique sont confiées à des spécialistes, tandis que les missions à valeur pédagogique ou relationnelle seront pilotées par l'institution.

2. Exigences relatives au lieu d'accueil

2.1 Capacités et espaces fonctionnels

- **Ateliers pédagogiques** : le site doit proposer **au minimum 20 espaces et au maximum 30 espaces de 30 m² chacun (6 m × 5 m)**, équipés de places assises (30 max) et de quelques tables (nombre à définir 3 semaines avant en fonction de chaque ateliers) d'une arrivée électrique, et des cloisons acoustiques pour accueillir simultanément chacun une classe.
- **Conférences et démonstrations** :
 - **Auditorium principal** : 1 500 places assises, scène et régie intégrées pour des présentations interactives ;
 - **Une salle de conférence** d'une capacité d'accueil d'au moins 600 places assises, dotée d'un dispositif audiovisuel complet (vidéoprojecteur avec connectique HDMI, écran de projection, micros, enceintes), de tables et fauteuils pour les conférenciers.

2.2 Dispositifs techniques

- **Deux régies fixes** desservant les espaces de conférence, équipée d'un système de diffusion et d'au moins **2 – 3 micros HF** reliés aux enceintes de la salle.
- **Une régie mobile** (enceinte autonome + 2 micros HF) pour les interventions nomades ou extérieures.

2.3 Sécurité et conformité

- Le site doit être **conforme aux normes ERP** ; le prestataire intégrera dans son offre la présence d'agents SSIAP et la fourniture des moyens de lutte contre l'incendie.
- Un **point central** regroupera **accueil, orientation des visiteurs, premiers secours et régie** afin d'assurer la coordination opérationnelle.

2.4 Flux et circulation internes

- Le lieu doit permettre la **cohabitation harmonieuse des ateliers pédagogiques et des animations ludiques**.
- Compte tenu d'un **flux prévisionnel d'environ 1 500 personnes en déplacement intermittent**, le site fournira un **plan de circulation** détaillé (cheminements, signalétique, issues de secours, zones de détente).

2.5 Accès et intégration logistique

- L'événement ne devra pas altérer le fonctionnement courant du lieu d'accueil ; les installations et démontages devront respecter les plages horaires négociées et le cahier des charges de sécurité.

3. Publics visés

3.1 Dimensionnement prévisionnel et catégories de participants

Effectif journalier	Région académique Nouvelle-Aquitaine
Classes	Entre 35 et 40 classes
Élèves (4 ^e)	Entre 1 100 et 1 200 élèves
Personnels d'établissements	Entre 80 et 100 personnes
Prestataires	Entre 60 et 80 personnes
Invités VIP (jour 2)	Environ 20
Équipe organisatrice	Environ 20
Total estimatif	Entre 1 280 et 1 420 personnes

Le nombre de participants prévisionnel est estimé entre 1 280 et 1 420 personnes. Une estimation affinée sera communiquée environ trois semaines avant la tenue de l'événement.

3.2 Moments collectifs

Un accueil individualisé sera proposé à l'ouverture, tandis qu'une séquence de clôture réunira l'ensemble des participants dans l'auditorium ou l'amphithéâtre extérieur (capacité $\geq 1\,500$ places).

4. Restauration et pauses

4.1 Restauration des participants

Les élèves et personnels d'établissement se procurent leur propre déjeuner.

Les prestataires et l'équipe d'organisation reçoivent une lunch box individuelle, avec un menu non carné et une gestion des allergies, accompagnée d'une bouteille d'eau de 50 cl, soit environ 80 repas par jour et au maximum 100 repas par jour. Les menus sont différents pour les deux jours. Le nombre de repas sera arrêté 3 semaines avant l'événement.

Les invités VIP, présents le deuxième jour de l'événement, environ 20 personnes (le nombre sera définitif trois semaines avant l'événement), bénéficient d'un repas assis, sous forme de buffet à l'assiette ou de service à table, avec un choix de boissons incluant de l'eau plate ou gazeuse et des softs, limité à deux boissons par personne. Le service principal peut être réalisé en plusieurs rotations.

4.2 Pause-café

- **Horaires** : 08 h 00 à 16 h 00.
- **Dotation** : min. 1 ½ viennoiserie et 2 capsules café / personne.
- **Bénéficiaires** : prestataires, partenaires institutionnels, invités VIP, équipe organisatrice, environ 120 personnes par jour.

L'ensemble des prestations intègre la gestion des régimes spécifiques, la limitation des déchets (vaisselle réutilisable, tri sélectif) et l'approvisionnement en eau via fontaines à filtre.

5. Activité ludique

5.1 Finalité

L'activité ludique constitue un **temps de respiration** au sein du programme général ; elle n'est pas intégrée au parcours pédagogique obligatoire mais vise à renforcer l'adhésion et la motivation des participants.

5.2 Contenus attendus

Volet	Exigence
Accès libre aux activités récréatives	En complément, le prestataire pourra mettre à disposition des animations du site à titre purement récréatif ; circulation libre des élèves pendant la plage horaire grand public.

5.3 Principes d'organisation

- **Équité d'accès** : toutes les classes bénéficient de la découverte encadrée ainsi que d'un accès libre aux activités ludiques. Les partenaires et intervenants peuvent y participer dans la limite des capacités disponibles.
- **Encadrement & sécurité** : le volet « coulisses » est obligatoirement encadré par le personnel qualifié du lieu ; les activités récréatives demeurent sous surveillance générale du site.
- **Gestion des flux** : aucun dispositif de réservation horaire n'est imposé ; le plan de circulation du site devra cependant permettre l'absorption d'environ **1 500 personnes** en mobilité intermittente.
- **Lien avec le numérique** : exigé uniquement pour la partie "coulisses" ; les attractions récréatives peuvent être thématiques ou non.

6. Dispositifs techniques, régie et sécurité

6.1 Ressources humaines

Fonction	Effectif minimum	Prise en charge
Ingénieurs son & lumière	2 techniciens	Prestataire du lieu
Régisseur général	1	
Agents SSIAP (sécurité incendie ERP)	Selon réglementation	
Agents de sécurité / filtrage	Selon jauge public	

6.2 Infrastructure audiovisuelle

- **Systèmes fixes** : sonorisation complète (enceintes, console, câblage), **≥ 3 micros HF** par salle de conférence, régie intégrée.
- **Systèmes mobiles** : kit autonome (enceinte + 2 micros HF) pour interventions hors salle.

L'infrastructure audiovisuelle doit permettre à tout le public de pouvoir voir et entendre correctement.

6.3 Réseaux et connectivité

Réseau	Usage
Réseau privé "Prestataires", fixe	Utilisation pour la réalisation de leurs ateliers.
Réseau privé "Communication", mobile	Presse, streaming interne, réseaux sociaux officiels
Réseau invité	Accès visiteurs, filtrage de contenus, bande passante dédiée

6.4 Énergie, Wi-Fi et diffusion

- **Alimentation électrique** : entre **20 et 30 points 230 V** minimum (un par atelier),
- **Couverture Wi-Fi** : bornes professionnelles assurant < 100 ms de latence sur l'ensemble des espaces intérieurs et extérieurs.
- **Écrans de diffusion** : affichage dynamique à l'entrée principale pour la signalétique événementielle (*Numérixplore*, plan de site, consignes).

6.5 Signalétique et orientation

- La charte graphique de l'événement est conçue par le commanditaire.
- Le plan détaillé du site, fléchage couleur par zone (ateliers, conférences, restauration, secours), seront réalisés par le prestataire.

6.6 Conformité et sûreté

- Site classé ERP : documents de sécurité transmis au plus tard **J-15** (registre de sécurité, plans d'évacuation, attestation de vérification périodique).
- Poste de commandement unique regroupant régie, sûreté, premiers secours, accessible en permanence pendant l'exploitation.

Ces exigences constituent le niveau minimal attendu ; toute variante devra démontrer un niveau de service équivalent ou supérieur et être expressément validée par le commanditaire

7. Dispositif logistique

Volet	Exigence minimale
Espaces ateliers	Fourniture, stands et mobiliers spécifiques (tables, chaises, cloisons, signalétique). Les éléments doivent être dimensionnés pour une occupation permanente du public.
Zone de dépose / ramassage	Aire dédiée aux autocars et véhicules légers : marquage au sol, barriérage. Plan d'accès transmis aux commanditaires J-21 .
Flux & sûreté	Cheminements piétons séparés des voies techniques ; dispositif anti-intrusion et contrôle visuel aux points d'entrée.
Gestion des déchets	Tri sélectif (au minimum : papier/carton, plastique, biodéchets) et enlèvement en fin d'événement.
Accessibilité PMR	Tous les espaces (intérieurs et extérieurs) doivent respecter la réglementation en vigueur ; rampes, cheminements contrastés, sanitaires adaptés.

8. Livrables attendus

Package / lot	Livrables contractuels	Échéance
Site & sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Plan d'implantation détaillé • Attestation ERP & registre sécurité • Fiches techniques son/lumière • Notice d'utilisation régie mobile <ul style="list-style-type: none"> • Maquette des supports (panneaux, écrans) • Plan de circulation finalisé 	J-30
Logistique & technique	<ul style="list-style-type: none"> • Listing points électriques et bornes Wi-Fi • Schéma de câblage 	J-15
Restauration & accueil	<ul style="list-style-type: none"> • Menus détaillés (options végétariennes et allergènes) • Plan de rotation des services VIP/lunch box 	J-15

Tous les documents seront fournis en versions modifiables (.docx, .xlsx) et validés par le maître d'ouvrage avant impression ou mise en œuvre.

9. Gouvernance, qualité et mécanismes d'ajustement

Dispositif	Exigence	Modalités pratiques
Référents Qualité	Chaque package doit être placé sous la responsabilité d'un réfèrent Qualité identifié : – <i>Site & Sécurité</i> ; – <i>Logistique & Technique</i> ; – <i>Restauration & Hospitalité</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Noms, fonctions et coordonnées communiqués dans l'offre. • Les référents sont habilités à engager leur société sur les plans qualité et sécurité.
Réunion de validation finale	J-30	<ul style="list-style-type: none"> • Rencontre (présentiel ou visio) avec le maître d'ouvrage et l'ensemble des parties prenantes ; • Validation définitive : plans, horaires, listings sécurité, schémas d'implantation.
Checklist de conformité	Signature conjointe J-10	<ul style="list-style-type: none"> • Grille fournie par le maître d'ouvrage couvrant : logistique, sécurité (SSIAP/ERP), ateliers, flux, livrables. • La checklist dûment remplie et signée conditionne l'autorisation d'ouverture au public.
Clause de souplesse	Ajustements opérationnels jusqu'à J-2 sans incidence financière majeure	<ul style="list-style-type: none"> • Changement d'intervenant, modification mineure d'horaire ou de capacité < 10 % ; • Obligation pour le titulaire de proposer des solutions de repli équivalentes sous 24 h.

10. Assurance qualité et gouvernance de projet

10.1 Le titulaire désigne pour chacun des packages *Site & Sécurité, Logistique & Technique* et *Restauration & Hospitalité* un **Référent Qualité** détenteur du pouvoir de décision.

10.2 Une **réunion de validation** se tiendra **trente (30) jours calendaires** avant l'ouverture de l'événement. À cette occasion seront approuvés les plans définitifs, les documents de sécurité et la liste des livrables.

10.3 Au plus tard **dix (10) jours calendaires** avant l'événement, le titulaire co-signe avec le maître d'ouvrage une **check-list de conformité** portant sur la logistique, la sécurité, les ateliers et les livrables.

10.4 Une **clause de souplesse** autorise le maître d'ouvrage à exiger, jusqu'à **J-2**, des aménagements mineurs (ex. : remplacement d'un intervenant, ajustement d'horaires ou de capacités) sans coût additionnel, sous réserve qu'ils n'altèrent pas les équilibres contractuels essentiels.

Cette rédaction garantit :

- Une ligne hiérarchique claire côté prestataire ;
- Un jalon de validation formel avant l'exploitation ;
- Un instrument de contrôle documenté (check-list) ;
- La possibilité d'ajustements rapides pour tenir compte des impondérables propres à un public scolaire nombreux.