

Accord-cadre de Services

Prestations logistiques pour l'événement Numérixplore 2026 organisé dans le Vienne (mise à disposition d'espaces équipés, régie, sécurité, restauration partielle)

2025RANA035

Cadre de mémoire technique (CMT)

Le cadre de mémoire technique permettra au candidat de décrire de la façon la plus exhaustive qui soit, les méthodes et moyens qu’il compte mettre en œuvre pour réaliser la prestation pour laquelle il se porte candidat. Il permettra ainsi au pouvoir adjudicateur d’analyser les offres à l’aide des données qui y sont précisées.

Par ailleurs, le manque d’informations ou l’imprécision relative à certains éléments attendus au sein du cadre technique auront un impact négatif sur la note attribuée.

Le candidat devra présenter un mémoire technique mentionnant les éléments listés ci-dessous, de préférence **en inscrivant ses réponses dans les encadrés bleus du présent document** et en joignant les annexes demandées en rouge.

# PRIX des prestations (15 points)

Ce critère sera apprécié au vu du montant total de la simulation qui n’est pas contractuelle.

# Valeur technique de l’offre (80 points)

## sous-critère 1.1 - Qualité deS espaces mis à disposition (50 points)

Décrire les espaces principaux de conférence et démonstrations et comment ils permettent d’accueillir autant d’effectif (m², mobilier, accessibilité PMR**,** prises…) (*15* POINTS) Fournir un plan des espaces, indiquant les installations et équipements prévus.

|  |
| --- |
| … |

Description de l’aménagement des ateliers pédagogiques, indiquant les installations et équipements prévus. (m², mobilier, accessibilité PMR**,** connectiques…) (fournir un plan d’aménagement pour 26 ateliers conformément à la simulation) (*15* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Présentation de la disponibilité des accès WIFI au sein de l’ensemble de l’enceinte pour assurer la bonne réalisation des ateliers nécessitant une connexion internet (10 POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Activité ludique : Présentation de l’attrait des activités récréatives éventuelles proposées par le prestataire pour les élèves (10 POINTS)

|  |
| --- |
| … |

## Sous-critère 2.2 - Qualité de la prestation logistique (18 points)

Interlocuteur privilegié et expérience ( un CV sera joint) : (*8* POINTS)

|  |
| --- |
| Nom, prenom :  Qualite :  Tel :  Adresse mail :  Indication de son expérience dans l’accueil d’événement : |

Dispositif mis en place pour assurer la bonne circulation sur site, dont le point d’accueil central et la sécurité au sein des espaces (fournir un plan de circulation et une présentation du dispositif de sécurité) (*1* POINT)

|  |
| --- |
| … |

Décrire les moyens matériels et équipements mis à disposition, pour assurer la logistique de l’évenement, ainsi que les moyens permettant de palier d’éventuels défaillances techniques. (*5* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Préciser les moyens humains mis à disposition pour l’assistance technique, les modalités de contact, la disponibilité, ainsi que les délais d’intervention et de rétablissement maximums. (*4* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

# Sous-critère 2.3 - QUALITE DE LA PRESTATION DE RESTAURATION (12 points)

Décrire le contenu des lunch box (non carné- un menu différent par jour). (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| …2 menus non carnés à présenter |

Présenter les modalités mises en œuvre pour la distribution des lunchs box (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Décrire le contenu du repas VIP/partenaires institutionnel (menu non carné – un seul menu pour le deuxième jour). (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Présenter les modalités mises en œuvre du repas VIP /partenaires institutionnels et le lieu d’accueil du repas (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Pause café : description du contenu et des modalités d’organisation (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

Capacité du prestataire à prendre en compte les allergies et à proposer des solutions de repas alternatives : (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

# Qualité de la démarche en termes de développement durable de l'entreprise pour la réalisation des prestations objet du marché (5 points)

**Démarche de réduction des déchets dans le cadre des prestations (**tri sélectif et réduction des emballages….) (*3* POINTS)

|  |
| --- |
| … |

**Autre démarche durable mis en œuvre dans le cadre de la restauration ou des prestations logistiques**: circuits courts, produits issus de l’agriculture biologique, solution proposée en matière de prévention du gaspillage et des consommations d’eau, réduction des consommations, … (*2* POINTS)

|  |
| --- |
| … |