

DIRECTION INTERRÉGIONALE GRAND-OUEST

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

Procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles R. 2124-1 à 2 et R. 2161-1 à 5 du Code de la commande publique

SALON GASTRONOMIQUE ET CONCOURS CULINAIRE

« Les Parcours du goût 2027 »

LOT 1 : Location de salle et prestations annexes

Location d'un site événementiel avec prestations annexes pour l'accueil d'une manifestation nationale organisée en 2027 en Ille et Vilaine

Direction interrégionale de la protection judiciaire de la jeunesse du ministère de la Justice - Grand Ouest (DIRPJJ GO)
3 Avenue Belle Fontaine, BAT « Energies B »
35510 CESSON-SEVIGNE

SOMMAIRE

1.	PRÉSENTATION DE LA DIRPJJ GRAND-OUEST	3
2.	OBJET DU MARCHÉ.....	3
3.	DESCRIPTION DE LA MANIFESTATION	3
4.	DÉROULÉ DE LA MANIFESTATION	3
5.	LOCALISATION ET ACCÈS.....	4
6.	SUPERFICIE ET RÉPARTITION DES ESPACES.....	4
7.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PAR ESPACE	5
8.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES TRANSVERSES.....	7
9.	COORDINATION	9
	CALENDRIER ET MODALITÉS D'EXÉCUTION.....	9
10.	GESTION DES AUTORISATIONS.....	9
11.	DÉPÔT DE GARANTIE / ASSURANCES	9
12.	DÉVELOPPEMENT DURABLE	10
13.	ANNEXES.....	10

1. PRÉSENTATION DE LA DIRPJJ GRAND-UEST

La Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) est un service du ministère de la justice. Elle a pour mission principale l'action éducative dans le cadre pénal. Il s'agit d'éduquer, de protéger et d'insérer le mineur en conflit avec la loi, dans un objectif de lutte efficace contre la récidive. Elle est chargée de l'ensemble des questions intéressant la justice des mineurs et de la concertation entre les institutions intervenant à ce titre.

La direction interrégionale de la PJJ du Grand-Ouest est l'une des 9 directions interrégionales, administration déconcentrée, de la DPJJ sur le territoire. La direction interrégionale se décline à un niveau infra en 6 directions territoriales couvrant 1, 2 ou 3 départements. La direction territoriale regroupant les départements Côtes-d'Armor et Ile-et-Vilaine accueillera la manifestation « Les Parcours du Goût » sur son territoire en 2027.

2. OBJET DU MARCHÉ

Le marché a pour objet la location d'un site événementiel avec prestations annexes pour l'accueil d'une manifestation nationale organisée par la Direction Interrégionale de la Protection Judiciaire de la Jeunesse Grand-Ouest (DIRPJJ Grand-ouest). « Les Parcours du Goût » est un salon gastronomique ouvert au grand public basé sur un concours culinaire et un concours stand auxquels participent les jeunes suivis par la PJJ. Cet événement est organisé chaque année dans une ville de France différente. La 26^e édition se tiendra en 2027 en Ile-et-Vilaine, un week-end sur deux jours.

3. DESCRIPTION DE LA MANIFESTATION

La manifestation « Les parcours du goût » est un évènement ayant pour objet principal l'organisation d'un salon gastronomique - ouvert au grand public - doublé d'un concours culinaire et d'un concours stand, organisé chaque année au sein d'une direction interrégionale de la PJJ.

Salon créé en 1999 par un ouvrier professionnel de cuisine et un éducateur, il réunit aujourd'hui, autour d'un thème donné, une trentaine d'équipes - soit plus de 150 jeunes - venues de la France métropolitaine et ultramarine. Composées de jeunes et de professionnels de la PJJ, les équipes se déplacent chaque année vers une nouvelle région organisatrice.

Sur l'ensemble du week-end, l'évènement attire plus de 1500 visiteurs. Des partenariats nationaux et locaux sont susceptibles d'appuyer cette manifestation.

En 2027, cette manifestation est prévue pour se tenir sur le territoire de la direction interrégionale du Grand-Ouest, plus précisément sur le territoire de la direction territoriale des départements des Côtes d'Armor et d'Ile et Vilaine (DT 35-22).

4. DÉROULÉ DE LA MANIFESTATION

Les Parcours du Goût se déroulent le temps d'un week-end avec comme temps forts :

VENDREDI		
Après-midi	13h00 > 16h00	Arrivées et installation des équipes
	14h00	Arrivées et installation des partenaires
	18h30	Fin de la décoration des stands et de l'appropriation des espaces
SAMEDI		
Matin	8h00 > 9h15	Accueil petit-déjeuner pour équipes et bénévoles
	8h30	Lancement du concours culinaire catégorie #1
	9h30	Ouverture au public - lancement du concours stand jour #1
	10h00	Discours inaugural
Midi	12h00 > 14h00	Pause déjeuner pour équipes et bénévoles
		Salon ouvert au public en continu
Après-midi	14h00	Reprise du concours culinaire
	17h50	Présentation de la dernière assiette du concours culinaire #1
	18h00	Fermeture du salon au public et mise en sécurité des stands avant départ des équipes
	18h00 > 18h30	Délibérations du jury culinaire pour la catégorie #1
Soir	18h30 > 22h00	Soirée dédiée aux bénévoles sur site
DIMANCHE		
Matin	8h00 > 9h15	Accueil petit-déjeuner pour équipes et bénévoles
	8h30	Lancement du concours culinaire catégorie #2
	9h30	Ouverture au public – reprise du concours stand jour #2
Midi	12h00 > 14h00	Pause déjeuner pour équipes et bénévoles
		Salon ouvert au public en continu
Après-midi	14h00	Fin du concours stand - délibérations du jury stands
	14h50	Présentation de la dernière assiette du concours culinaire #2
	15h00	Fermeture du salon au public
	15h00 > 15h45	Délibérations du jury culinaire pour la catégorie #2
	16h00	Cérémonie de remise des prix - annonce des vainqueurs
	17h00	Démontage des stands et des différents espaces

5. LOCALISATION ET ACCÈS

Le site événementiel doit se situer en Ile-et-Vilaine et être desservi par les transports en commun. Il est attendu des candidats qu'ils spécifient dans le mémoire technique :

- Les modalités d'accès au site (transport en commun ou autre moyen) ;
- La capacité d'accueil du ou des parkings ;
- Le raccordement électrique possible ou non depuis les parkings pour véhicules frigorifiques ;
- La présence ou non de bornes de recharge pour véhicules électriques ;
- La présence d'un quai de livraison chargement/déchargement ou monte-charge si le site n'est pas de plain-pied ;
- Un plan des bâtiments sera annexé à l'offre (plan de masse, espaces extérieurs, espaces intérieurs).

6. SUPERFICIE ET RÉPARTITION DES ESPACES

En cumulé, le site événementiel doit avoir une surface au sol de près de 2500 m². Le mémoire technique doit préciser les espaces du site pressentis pour chaque besoin. La disposition de ces espaces au sein du site sera indiquée sur plan pour permettre à l'acheteur d'identifier les sens de circulation et les communications entre les différents espaces du site.

Les besoins et répartition sont spécifiés comme suit :

ESPACE	SURFACE MINIMALE	SPÉCIFICITÉS
Accueil	100 m ²	L'espace doit permettre d'installer un vestiaire s'il n'en contient pas déjà un.
Concours cuisine	300 m ² répartis comme suit : - 150 m ² pour l'espace cuisine (plonge inclus) - 150 m ² pour table jury et public (incluant des gradins)	La table « jury » doit permettre d'aligner sur une même rangée 10 chaises pour les 10 membres du jury. La zone « public » doit contenir environ 120 places assises, idéalement en gradins pour faciliter l'observation du concours.
Concours stand	1200 m ²	L'espace « salon » doit pouvoir contenir 50 stands de 9 m ² (3m x 3m / hauteur 2m)
Espace jeunes et restauration	500 m ²	Peuvent être scindés en 2 espaces distincts : zone « jeunes » / zone « restauration ». La zone « jeunes » n'étant pas accessible au grand-public, elle doit être isolée du salon. La zone « restauration » doit permettre d'asseoir 150 pax pour déjeuner en simultané.
Espace bénévoles	200 m ²	L'espace doit pouvoir contenir un vestiaire et être sonorisé (discours). Branchement électrique possible pour petit matériel (percolateur).
Bureau organisation	75 m ²	Salle avec table et chaises (jauge : 20 pax). Connexion wifi sécurisée. Branchement électrique possible (pour imprimante et petit matériel).
Salle délibérations du jury	75 m ²	Salle avec tables et chaises pouvant être disposées en U pour délibérer (jauge : 20 pax). Ecran de vidéoprotection. Branchement électrique possible pour petit matériel (machine à café, ordinateur, chargeur de téléphone)
Salle de presse	30 m ²	Salle avec tables et chaises (jauge 8 pax). Connexion wifi sécurisée. Branchement électrique possible pour petit matériel (ordinateur et chargeur de téléphone).
Bureau direction	20 m ²	Salle avec fauteuil, table et chaises. Connexion wifi sécurisée.
Jauge totale : 2 000 personnes sur le week-end, avec un pic de 1 000 personnes en simultané		

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PAR ESPACE

7.1 Électricité

La puissance électrique indiquée s'appuie sur les implantations de l'édition précédente. Elle sera à adapter à la configuration du site événementiel candidat.

✓ *Espace « concours cuisine »*

L'espace « concours cuisine » requière une alimentation électrique dédiée avec les aménagements nécessaires pour protéger contre la surcharge. **A titre d'exemple, le candidat se référera à l'annexe 2 du présent CCTP « Implantation cuisine électricité »** pour identifier les besoins suivants :

Coffrets électriques :

- 7 coffrets mono 3 KW
- 4 coffrets 6 KW avec 3 prises mono
- 2 coffrets TRI 15 A

A titre indicatif les appareils suivants devront être alimentés :

- 2 plonges à capot
- 4 fours à vapeur
- 8 plaques induction
- 2 cellules de refroidissement
- 2 armoires froide
- 1 armoire liaison chaude

✓ *Espace « concours stand »*

Il convient de noter que chaque équipe cuisinera des bouchées dégustatives sur son stand. Pour ce faire, chacune apportera son propre matériel électrique de cuisine (ex. : plaque induction, gaufrier, micro-onde, robot-cuiseur, réfrigérateur) et devra disposer d'une alimentation électrique adéquate, sans risque de surcharge.

Coffrets électriques :

- 30 coffrets 6 KW (3 prises), soit 1 coffret par stand équipe
- 20 coffrets électriques 3 KW pour les stands partenaires

7.2 Eau

✓ *Fontaines à eau*

Des fontaines à eau - idéalement dans la partie salon « concours stand » - seront accessibles aux équipes et aux visiteurs de l'événement. Leur emplacement sera précisé dans le mémoire technique.

✓ *Espace « concours cuisine »*

La PJJ et l'équipementier de cuisine RATIONAL sont liés par un partenariat national. RATIONAL met à disposition de l'acheteur 4 fours générateurs de vapeur. Il est important de souligner qu'une arrivée et une évacuation d'eau sont indispensables pour ces 4 fours. **A titre d'exemple, le candidat se référera à l'annexe 3 du présent CCTP « Implantation cuisine arrivées eau »** pour identifier les besoins suivants :

- 12 points d'eau avec raccordement et évacuation
- Chauffe-eau (en cas d'absence d'arrivée d'eau chaude)

✓ *Espace « concours stand »*

Chaque équipe cuisinant des bouchées dégustatives sur son stand, l'espace doit contenir un point d'eau leur permettant de laver vaisselle et ustensiles régulièrement (évier avec arrivée et évacuation d'eau chaude). Si cette zone de plonge n'est pas située dans l'espace « concours stand », le candidat précisera son emplacement et le parcours que les équipes devront suivre pour faire leur vaisselle.

7.3 Permanences techniques

Le prestataire garantira la présence d'un électricien de permanence pendant le montage et l'exploitation. Le plombier de permanence sera sélectionné par l'acheteur.

En cas de défaillance de l'un de ces intervenants, le titulaire devra en aviser immédiatement l'acheteur et procèdera au remplacement de l'électricien défaillant, sans coût supplémentaire.

La formation du ou des prestataire(s) externe(s) aux espaces est à la charge du titulaire.

7.4 Connexion wifi et couverture réseau

Le candidat devra décrire le réseau wifi qu'il propose en précisant les modalités de sécurisation. L'acheteur précise que si la connexion nécessite une authentification préalable via un portail captif (saisie d'un code et/ou acceptation des conditions d'utilisation), aucun poste Justice ne pourra utiliser ce réseau à cause du VPN.

Le candidat confirmera qu'il n'y a pas de zone blanche. La salle devra bénéficier d'une couverture sur les opérateurs mobiles les plus représentés, comprenant obligatoirement une couverture réseau par l'opérateur SFR (opérateur client Ministère de la Justice).

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES TRANSVERSES

8.1 Sécurité et gardiennage

En tenant compte des précisions et des attendus exposés ci-après (gestion des flux ; gardiennage ; sécurité incendie ; dispositif de secours), le mémoire technique doit préciser le dispositif de sécurisation qui sera mis en place pour l'événement :

- Nombre d'agent(s) SSIAP
- Modalité des contrôles d'accès
- Installation ou non de vidéosurveillance
- Planification du travail du personnel habilité

Le prestataire effectuera les démarches de contrôle de probité de ses personnels (y compris en situation de sous-traitance) intervenant sur le site.

✓ Gestion des flux

Le site sera ouvert aux différentes parties prenantes de l'événement, selon leur typologie et les amplitudes horaires suivant :

	Organisation (Staff et bénévoles)	Exposants (Jeunes et encadrants)	Public
Vendredi	8h00 > 19h00	13h00 > 18h30	Fermé
Samedi	7h00 > 22h00	8h00 > 18h30	9h30 > 18h00
Dimanche	7h00 > 19h00	8h00 > 18h00	9h30 > 15h00

Ces horaires sont susceptibles de modifications selon le programme définitif du projet.

Le prestataire assurera le contrôle des accès au site selon la réglementation en vigueur (ex. : contrôle des sacs à l'entrée).

Des volontaires de la DIRPJJ Grand-Ouest orienteront les participants et les invités à leur arrivée.

Pour les prestations suivantes, les intervenants devront assurer une permanence sans faille tout au long de l'événement. S'il s'avère nécessaire de procéder au remplacement de l'un d'entre eux, le titulaire doit en aviser l'acheteur au préalable. Ce remplacement ne fera l'objet d'aucun frais supplémentaire.

✓ Gardiennage

Une permanence de gardiennage du site et du parking - y compris de nuit - tout au long de l'événement devra être intégrée. Les dispositifs en place seront précisés dans le mémoire technique (ex. : agent de surveillance, alarmes, vidéosurveillance).

✓ Sécurité incendie

Il est rappelé que l'événement intègre un concours culinaire et des démonstrations avec plusieurs appareils de cuisson (plaques, fours à vapeur, plancha, etc.) en fonctionnement tout le long du week-end. Une permanence d'agent(s) SSIAP 1 et 2 pendant l'ouverture de l'événement est requise.

✓ Dispositif de secours

Compte-tenu du nombre de participants et de visiteurs, un poste de secours sera installé en phase d'exploitation (samedi et dimanche). L'utilisation d'objets coupants et tranchants accentue le risque de blessures. Le prestataire accompagnera l'acheteur dans la mise en place d'un dispositif prévisionnel de secours avec un organisme habilité (Protection civile, Croix-Rouge).

8.2 Nettoyage

L'événement étant un salon culinaire avec dégustations tout au long du weekend, une permanence nettoyage est requise. La remise en état et le nettoyage des espaces loués après événement sont à assurer par le titulaire.

8.3 Gestion des déchets

Le mémoire technique précisera les modalités de gestion des déchets. Le titulaire prévoira l'ensemble des fournitures nécessaires à la collecte et à l'enlèvement des déchets (sacs poubelles, conteneurs, bacs à déchets, etc.). Les modalités de tri sélectif seront précisées, ainsi que le cas échéant, les cas de redistribution. 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, ou à accompagner l'acheteur dans la construction d'un partenariat le cas échéant.

Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne de froid. Le titulaire met en place un reporting qui prendra la forme d'un bilan sur le volume total des déchets, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

8.4 Autres dispositifs techniques

Toute spécificité nécessitant une attention particulière du locataire sur des équipements techniques inclus ou à externaliser auprès d'un prestataire habilité devra être précisé dans le mémoire technique (ex. : système de chauffage, climatisation, ventilation).

9. COORDINATION

La coordination des intervenants techniques est sous la responsabilité du titulaire. La coordination des autres prestations événementielles est pilotée par la DIRPJJ GO.

CALENDRIER ET MODALITÉS D'EXÉCUTION

Les Parcours du Goût se dérouleront le temps d'un **week-end sur le 1^{er} semestre 2027 (mai ou juin) ou sur le 2^e semestre 2027 (novembre ou décembre)**. Le candidat précisera les dates de disponibilité de la salle dans le mémoire technique.

Selon les installations (électricité ; arrivée et évacuation d'eau) déjà en place sur le site du candidat, le calendrier d'exécution serait le suivant :

Jeudi	Matin	Montage électricité/plomberie sur tous les espaces Montage plancher technique « concours cuisine »
	Après-midi	Montage cuisine (cloisons ; matériels ; raccordements) et tests Montage cloisons « concours stands » et raccordements Montage des autres espaces (jeunes ; restauration ; bénévoles ; bureaux organisation et direction ; salles jury et presse)
Vendredi	Matin	Arrivée des partenaires et décoration de l'espace jeunes Briefing des bénévoles
	Après-midi	Arrivée des équipes et décoration des stands Briefing usage cuisine
Samedi	Journée	Exploitation
Dimanche	Jusqu'à 17h00	Exploitation
	A partir de 17h00	Démontage des décors de stands par les équipes
Lundi	Journée	Suite et fin du démontage ; nettoyage et remise en état

10. GESTION DES AUTORISATIONS

L'événement étant un salon culinaire ouvert au grand-public avec une jauge supérieure à 1 500 participants, l'établissement qui le recevra sera qualifié de type T (salles d'expositions) de 1^{ère} catégorie. Le prestataire s'engage à respecter la réglementation en vigueur. Il accompagnera l'acheteur dans le dépôt du dossier de sécurité auprès de la mairie d'implantation du site en mettant à sa disposition tous les éléments requis.

Les démarches à réaliser auprès de la commission départementale de sécurité incendie seront réalisées de façon concertée entre le prestataire et l'acheteur.

Les boissons alcoolisées ne seront pas autorisées sur le site.

11. DÉPÔT DE GARANTIE / ASSURANCES

L'Etat étant son propre assureur, il ne sera pas tenu de fournir une attestation d'assurance émanant d'un prestataire extérieur d'assurances pour justifier de la couverture des sinistres qui lui seraient imputables et susceptibles de se produire en cours de location. Un certificat en ce sens pourra être produit en son nom.

12. DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le titulaire s'engage dans une démarche écoresponsable et précisera dans le mémoire technique les mesures mises en œuvre à cette fin. Dans ce cadre, il tiendra 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 ;
- 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 de type écolabel européen, NF Environnement ou équivalent. Le titulaire en garantit la traçabilité. A la demande de l'acheteur, il transmettra les fiches techniques des produits concernés.

- La sensibilisation des intervenants aux problématiques environnementales liées à l'exécution du marché.

Le titulaire s'assure du respect par ses sous-traitants des obligations environnementales fixées par le marché.

Sur le plan social, le candidat doit s'inscrire dans une démarche de promotion de la diversité et de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes (égaconditionnalité). A ce titre, il devra compléter, à deux reprises, un questionnaire dont les modalités et le lien d'accès figurent à l'article 12 du règlement de consultation (RC) :

- En tant qu'attributaire et avant la date de notification du marché
- En tant que titulaire, 2 mois avant la date de fin de marché

C'est une condition d'exécution de ce marché.

Le titulaire s'engage à respecter les obligations prévues par l'article 6 du CCAG-FCS relative à la protection de la main-d'œuvre et conditions de travail.

13. ANNEXES

Le candidat se réfèrera, à titre d'exemples, aux trois documents joints en annexe du présent CCTP :

- Annexe 1_Présentation générale
- Annexe 2_Implantation cuisine électricité
- Annexe 3_Implantation cuisine arrivées eau