

Cahier des Clauses Techniques Particulières

1. OBJET DE L'ACHAT.

Prestation de service de traiteur dans le cadre de la 15ème Conférence Européenne sur la Restauration Écologique à Brest (SERE 2026) du 25 au 28 août 2026

2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.

Évènement : Conférence européenne SERE 2026

Lieu : Faculté des sciences de l'UBO, 6 Avenue Le Gorgeu, 29200 Brest, (Lot 1)
Ateliers des capucins, 25 rue de Pontaniou, 29200 Brest (Lot 2)

Date : 25/26/27/28 août 2026

Lot 1 : Restauration pour la conférence

Nombre de participants estimé : 600 (minimum 550), le nombre de participants attendus sera communiqué pour fin juillet au plus tard, un bon de commande sera adressé au titulaire.

1/ Déjeuner des 25, 27 et 28 Août. (Halles des sports N°3, Rue du Bouguen)

La restauration sera assurée pour l'ensemble des participants à la conférence sous la forme d'une combinaison Plat / buffet de pièces froides / dessert.

Les quantités et la forme devront être adaptées pour un repas limité à une heure.

Pour les entrées par exemple, le nombre de pièces sera limité au maximum à 6/7, selon la taille de celles-ci. Pour les desserts, trois pièces au maximum.

Pour au moins une des journées la prestation sera 100% végétarienne. Pour les autres jours une prestation mixte végétarienne / non végétarienne sera proposée. La part végétarienne devra représenter environ 50% des éléments proposés.

Une option végan pourra être demandée en fonction des régimes alimentaires des participants.

Le repas sera accompagné de boissons : eau pétillante / jus de fruit. Pour l'eau plate, l'utilisation d'eau en bouteille sera évitée au profit de carafes.

Le temps disponible pour les participants sera de 1h15 maximum.

Conditions :

Les tables pour les buffets seront mises à disposition par l'organisation. Le prestataire fournira le nappage et assurera le nettoyage de la salle.

Une présentation simple et soignée sera privilégiée, couverts et vaisselles jetables seront autant que possible évités.

Le service sera assuré par le prestataire, avec un nombre de personnes suffisant pour assurer la fluidité du service.

Prix unitaire individuel souhaité indicatif tous frais inclus: 25€

2/ Pauses - café

Deux pauses sont prévues les 25 et 27 Aout (10 : 45 et 16 :15) et une le 28 Aout (11 : 00). Leur durée est de 45 minutes.

Les points de pause seront répartis au moins sur deux endroits au sein du lieu du colloque, dont un en extérieur sous barnum (sauf perturbation météorologique).

Les pauses comprendront des boissons chaudes, jus de fruit et une collation (viennoiseries ou autre).

Comme pour les déjeuners, une présentation simple et soignée sera privilégiée, la vaisselle jetable sera autant que possible évitée. Mise en place d'un nappage tissu et nettoyage.

Le service sera assuré par le prestataire, avec un nombre de personnes suffisant pour assurer la fluidité du service.

Prix unitaire individuel souhaité indicatif tous frais inclus : 6€

3/ Pack lunch (le 26 aout)

Le 26 août, les participants participeront à plusieurs visites de terrains et un « pack lunch » leur sera fourni.

Celui-ci (végétarien) devra comprendre plusieurs éléments (sandwich et/ou salade + dessert + boisson).

Les packs lunch devront être faciles à transporter et à consommer y compris en pleine nature. Ils devront être livrés avant le départ des premières visites (7h30), à la faculté des sciences, 6 avenue le Gorgeu.

Prix unitaire individuel souhaité indicatif tous frais inclus : 17€

Lot 2 : Diner de gala : 26 août 2026

Nombre de participants estimé : 350 (minimum 300), le nombre de participants attendus sera communiqué pour fin juillet au plus tard, un bon de commande sera adressé au titulaire.

- Lieu et horaire : Ateliers des Capucins, rue de Pontaniou à partir de 19h
- Prestation demandée : Apéritif (debout) et Repas assis servi à table

Le repas devra comprendre : entrée / plat / dessert, accompagné de vin(s) en accord avec les plats et de boissons non-alcoolisées.

Une attention sera portée sur la qualité de la présentation et des produits et sur le lien avec l'identité régionale.

Les tables et le mobilier seront fournis par le prestataire.

Prix unitaire individuel souhaité indicatif tous frais inclus : 50€

Pour l'ensemble des deux lots et des prestations :

Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur et les préconisations suivantes :

Agrément/déclaration d'activité

Le titulaire doit être titulaire d'un agrément sanitaire européen, d'une dispense d'agrément ou avoir réalisé une déclaration d'activité.

Normes alimentaires, hygiène et sécurité sanitaire

La qualité sanitaire des denrées devra être conforme à la réglementation française et européenne en vigueur. Les O.G.M ne sont en aucun cas autorisés dans les préparations culinaires et aliments fournis dans le cadre du présent marché.

Le titulaire devra respecter les chaînes du froid et du chaud. Les véhicules affectés au transport des aliments devront être conformes aux normes en vigueur.

Pour l'ensemble des produits utilisés, la traçabilité devra, de plus, être établie conformément aux dispositions européennes en vigueur et prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation. Ainsi, le titulaire doit être en mesure de communiquer l'origine des produits livrés. Le titulaire doit également garantir un niveau élevé de sécurité et de qualité des matières premières utilisées.

Responsabilités :

Le titulaire a la responsabilité des personnels et des moyens à mettre en œuvre pour exécuter la prestation, telle que prévue dans le présent marché.

Il est responsable de son personnel en toute circonstance et pour quelque cause que ce soit.

Il est notamment responsable des accidents survenus par le fait de son personnel et des dégâts produits à l'occasion de l'exécution de la prestation.

Le personnel devra être facilement identifiable grâce à sa tenue

Produits :

Les produits seront livrés frais du jour. Le titulaire devra privilégier les produits frais de saison (pas surgelés) L'origine des produits et la traçabilité devront être assurés, en privilégiant les circuits courts et les modes de productions respectueux de l'environnement (notamment issus de l'agriculture biologique).

Critères d'analyse des offres

Prix (pondération : 40%)

Le critère prix sera évalué sur la base des prix unitaires du BPU proposés par le candidat, auxquels il sera fait application des quantités estimatives indiquées dans le présent CCTP pour chaque prestation.

Valeur technique de l'offre (pondération 50%)

La valeur technique de l'offre du candidat sera évaluée sur la base des sous-critères suivants

*Saisonnalité et fraîcheur : Utilisation de produits de saison (interdiction des fraises en hiver, par exemple) **pondération 20%***

*Diversité alimentaire : Équilibre entre les protéines animales et végétales, originalité des recettes. **Pondération 20%***

*Adaptabilité : Capacité à proposer des alternatives (sans gluten, végétarien, allergènes) sans dégrader la qualité globale. **Pondération 10%***

Critère caractéristiques environnementales de l'offre (pondération 10%)

Les caractéristiques environnementales de l'offre du candidat sera évaluée sur la base des sous-critères suivants

Performance en matière d'approvisionnement en produits de qualité, durables et en produits issus de l'agriculture biologique (6%)

Les offres seront évaluées en fonction de la qualité des produits et de leur durabilité (au sens de la loi Egalim) et de la proportion issue de l'agriculture biologique. Les candidats devront indiquer la proportion (en valeur monétaire) de produits issus de l'agriculture biologique pour le menu de la prestation demandée au CCTP pour chaque lot (pour les composants principaux du menu) et indiquer les certifications et labels des produits correspondant le cas échéant.

Moyens mis en œuvre en matière de protection de l'environnement (4%)

Les offres seront évaluées au regard des moyens mis en œuvre en matière de protection de l'environnement et des démarches écoresponsables déployées dans le cadre de l'exécution de la prestation.

L'écoconception des matériaux utilisés pour le service ainsi que pour la vaisselle sera valorisée (vaisselle lavable ou biodégradable). Il est également demandé de viser une minimisation de la quantité de déchets générés par la prestation et le tri des déchets en favorisant les matières recyclables et en minimisant au maximum l'utilisation de plastiques à usage unique. La gestion des déchets est à la charge du prestataire.

Les variantes sont admises : ☐ OUI ☒ NON

Une variante est une solution technique différente de celle pensée par l'acheteur, proposée par le candidat, et aboutissant au minimum aux mêmes performances minimales attendues ou offrant les mêmes caractéristiques minimales exigées.

3. LIVRAISON - INSTALLATION.

La prestation s'effectuera à l'adresse suivante :

Composante : Faculté des sciences et technique - Université de Bretagne Occidentale

Adresse : 6 avenue Le Gorgeu, 29200 Brest

Le lieu d'exécution exact sera confirmé au moins un mois à l'avance, il pourra varier en fonction des conditions climatiques mais sera dans tous les cas sur le campus de la Faculté de sciences ou à proximité immédiate.

Sauf Lot 2, repas de Gala : Ateliers des Capucins, rue de Pontaniou 29200 Brest