



MINISTÈRES
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE
TRANSPORTS
VILLE ET LOGEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

« Location d'une salle de conférence
équipée avec espaces annexes pour
prestations de bouche »

Procédure SG-SAD3-011-26

SOMMAIRE

Table des matières

1

A – Présentation succincte de la CNE2	3
B – Objet de la consultation	3
C – Prestations détaillées concernant la location	3
C.1 – Localisation	3
C.2 – Accessibilité	3
C.3 – Location d’une salle de conférence	3
C.4 – Location d’espaces annexes	5
C.4.1 – Location d’un espace pour l’accueil	5
C.4.2 – Location d’un espace pour la restauration	5
C.4.3 – Location de places de parking	5
D – Prestations concernant le service traiteur	5
D.1 – Café accueil – service inclus	5
D.2 – Pause – service inclus	5
D.3 – Déjeuner – service inclus	6
D.4 – Bouteilles d’eau et verres	6
E – Conditions d’exécution du marché	6
E.1 – Clause sanitaire	6
E.2 – Développement durable	6
E.3 – Flexibilité	7
F – Déroulé de chaque session	7
G – Dates des auditions pour l’année 2027	8

A – Présentation succincte de la CNE2

La Commission nationale d'évaluation des recherches et études relatives à la gestion des matières radioactives et des déchets radioactifs (CNE2) a été créée par la loi n° 2006-739 du 28 juin 2006.

Pour l'exercice de sa mission, la Commission procède par auditions des exploitants nucléaires (article L542-3 du code de l'environnement). Les auditions, thématiques, étant multi-acteurs (tant du côté des exploitants audités : EDF, CEA, Orano, Framatome, Andra, CNRS, et autres producteurs de déchets radioactifs, que des évaluateurs coopérants : HCEA, ASNR, DGEC et DGRI, les auditions nécessitent une grande salle de conférence (de capacité 60 personnes a minima), équipée de tables individuelles, de moyens audiovisuels, de branchements électriques, de moyens wifi, et disposant d'une salle attenante pour des prestations de bouche (pauses et déjeuners) de qualité.

B – Objet de la consultation

Le présent cahier des charges a pour objet la location d'une salle de conférence équipée et d'espaces annexes ainsi que la mise à disposition d'un service de traiteur en vue des auditions annuelles de la Commission nationale d'évaluation des recherches et études relatives à la gestion des matières radioactives et des déchets radioactifs (CNE2), ci-après appelée « le prescripteur ».

C – Prestations détaillées concernant la location

C.1 – Localisation

Les prestations ont lieu dans les locaux du titulaire.

Les locaux objets du présent marché doivent être situés dans un bâtiment unique, dans Paris intra-muros.

C.2 – Accessibilité

Les locaux doivent être accessibles via les transports en commun depuis les principales gares parisiennes ou en transport individuel.

Les locaux sont situés d'une part, à moins de dix minutes à pied d'une station de train, métro, bus ou RER et d'autre part, à proximité de parkings pour les personnes véhiculées.

De plus, des possibilités d'hébergements et de restauration doivent être disponibles à proximité.

C.3 – Location d'une salle de conférence

La salle de conférence doit pouvoir accueillir 60 personnes a minima. Sa superficie

doit être comprise entre 150 et 180 m².

Elle doit être équipée de fenêtres de taille suffisante pour être éclairée par la lumière naturelle.

En outre, sont installés pour chaque audition dans cette salle de conférence :

- un pupitre et un micro-cravate pour l'orateur ;
- un ensemble de tables individuelles, disposé en U pour 60 personnes au maximum ;
- 4 micros fil installés sur la base du U ainsi que 4 micros HF volants ;
- un branchement électrique de 2 kW pour les ordinateurs des participants ;
- un ensemble vidéoprojecteur et écrans (comprenant : 1 vidéoprojecteur – 1 PC – 1 écran plasma 50'' – 1 raccordement du PC à la console son de la salle) ;
- une connexion wifi (ou réseau filaire) ;

Un technicien son et vidéo doit être mis à disposition pour chaque session.

Le contexte peut conduire à réduire le nombre de participants en présentiel (20 participants au minimum). Cela peut être le cas, par exemple, en situation de crise sanitaire, imposant une jauge sur le nombre de personnes pouvant accéder aux salles réservées pour la session.

Dans cette hypothèse, la session se déroulera en format hybride, une partie des participants étant présents physiquement, l'autre partie pouvant participer en mode distanciel (visioconférence grâce à une application fournie et mise en œuvre par le prescripteur).

Le prescripteur informe le titulaire de tout changement de format de session selon les dispositions prévues dans le cadre du CCAP (cf. clause « annulation ou modification d'un bon de commande »).

Le prescripteur met en œuvre la visioconférence préalablement à la session en associant l'équipe technique du prestataire qui se connectera également à cette visioconférence.

Ainsi, le titulaire doit:

- disposer d'un réseau wifi ou d'un réseau filaire accessible dans la salle;
- d'une adresse courriel correspondant au service technique du titulaire;
- s'assurer que le technicien met en place la session en format hybride si nécessaire (PC de la CNE branché sur le wifi ou le réseau filaire accessible dans la salle) avec retransmission du son et de l'image dans la salle. Il convient également de mettre en œuvre une sonorisation de la salle pour la session d'échanges entre les personnes participant à la session en présentiel et celles participant en distanciel.

La salle doit disposer d'un grand écran ainsi que des relais sur des écrans de télé uniformément répartis dans la salle afin que chaque participant puisse visualiser les présentations des orateurs.

C.4 – Location d’espaces annexes

C.4.1 – Location d’un espace pour l’accueil

La salle de conférence doit disposer d’un espace contigu afin d’assurer l’accueil des participants et des intervenants.

Cet espace doit également pouvoir accueillir un point secrétariat. L’accueil est assuré par le personnel de la CNE2. Il doit être équipé d’une table, de chaises, de prises électriques et du wifi.

Cet espace doit être équipé de portants avec cintres pour les vêtements, et d’une poubelle.

Cet espace doit être aussi équipé de fenêtres de taille suffisante pour être éclairé par la lumière naturelle.

C.4.2 – Location d’un espace pour la restauration

Le titulaire met à disposition, dans le cadre du marché, un espace pour la restauration. Cet espace doit être situé à proximité immédiate de la salle de conférence. Il doit disposer d’une capacité d’accueil de 36 personnes au maximum.

Il doit être équipé de tables rondes pouvant accueillir 9 convives chacune, soit 4 tables (en respectant les consignes sanitaires en vigueur).

Il doit être équipé de fenêtres de taille suffisante pour être éclairé par la lumière naturelle. Cet espace doit être réservé uniquement aux participants et intervenants des auditions.

C.4.3 – Location de places de parking

Le titulaire doit mettre à disposition a minima (3) trois places de stationnement à proximité des locaux et pour chaque jour d’audition.

D – Prestations concernant le service traiteur

D.1 – Café accueil – service inclus

Le service du Café d’accueil inclut : le thé, le café, le lait, le jus de fruit, l’eau minérale et les deux mini-viennoiseries par personne.

Il est fait interdiction d’utiliser dans le cadre de ce service de la vaisselle jetable en plastique à usage unique conformément aux dispositions mentionnées à l’article E.2 du présent CCTP.

D.2 – Pause – service inclus

Le service de Pause inclut : le thé, le café, le lait, le jus de fruit, l’eau minérale et

les deux mini-viennoiseries par personne.

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre de ce service de la vaisselle jetable en plastique à usage unique conformément aux dispositions mentionnées à l'article E.2 du présent CCTP.

D.3 – Déjeuner – service inclus

Le service du Déjeuner inclut : l'entrée, le plat, le fromage/ la salade, le dessert, le café, l'eau minérale, une bouteille de vin blanc sec et une bouteille de vin rouge par table.

Le titulaire propose au moins 6 menus différents par saison.

D.4 – Bouteilles d'eau et verres

Lors de chaque demi-journée, des bouteilles d'eau de 33 centilitres et des verres sont mis à disposition de l'ensemble des participants.

Les contenants (bouteilles/verres) doivent être réemployables-réutilisables (verre) ou être composés de matières recyclables conformément aux dispositions mentionnées à l'article E.2 du présent CCTP.

E – Conditions d'exécution du marché

E.1 – Clause sanitaire

Le titulaire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur. Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation. Le prestataire doit s'assurer de la traçabilité de tous les produits et denrées fournis.

E.2 – Développement durable

Dans la logique de développement durable, le titulaire veille à proposer des menus variés, et équilibrés à base de fruits et légumes de saison (1), de produits régionaux (2), de produits issus du commerce équitable (3).

Il précise dans le mémoire technique, l'origine des produits (traçabilité, fabrication artisanale ou industrielle, fabrication maison ou achat du produit fini à un fournisseur, produits sans OGM, etc.) et il indique sur ses menus la prise en compte des éléments listés ci-dessus.

Pour l'ensemble des prestations de restauration, les prescriptions environnementales sont les suivantes :

- le café, le thé et le sucre sont certifiés biologiques ou issus du commerce équitable ;
- les déjeuners intègrent un minimum de produits biologiques et/ou de produits

- de saison ;
- il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du présent marché de la vaisselle jetable en plastique à usage unique : assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs, etc. ;
- en dehors des prestations pour lesquelles une vaisselle réutilisable est utilisée, toute la vaisselle utilisée dans les autres prestations doit être :
 - prioritairement réutilisable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire ;
 - ou issue de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables ; en particulier, les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables. En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, elle doit être certifiée issue de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent) ;
- les serviettes en papier doivent être prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables ;
- les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables ;
- les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et de préférence en coton certifié issu de l'agriculture biologique. En cas d'utilisation de nappes et serviettes papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement ;
- le titulaire est tenu de proposer une logistique adaptée à la reprise des déchets (contenants vides) triés à la source.

Le titulaire indique sur ses menus la prise en compte des éléments listés ci-dessus.

E.3 – Flexibilité

Le titulaire met à disposition la salle de conférence pour un nombre maximum de 14 journées chaque année ; le prescripteur peut, avec un préavis d'un mois, annuler par simple courriel sa réservation de la salle de location.

F– Déroulé de chaque session

Les sessions ont lieu selon le rythme suivant :

8H00	Arrivée des organisateurs
8H30 à 9H	Café d'accueil pour 60 personnes maximum
9H à 10H30	Session en salle configurée en U
10H30 à 11H	Pause pour les 60 personnes
11H à 12H30	Session en salle configurée en U
12H30 à 14H	Déjeuner pour 38 personnes
14H à 17H	Session en salle configurée en U

G – Dates des auditions pour l'année 2027

Les auditions ont lieu pendant les mois de septembre à mars, sur deux jours consécutifs, en principe un mercredi et un jeudi en milieu de mois, de 8 heures à 19 heures, hors vacances scolaires a priori.

Les dates prévues pour 2027 sont les suivantes :

- 13 et 14 janvier 2027 ;
- 3 et 4 février 2027 ;
- 10 et 11 mars 2027 ;
- 22 et 23 septembre 2027 ;
- 20 et 21 octobre 2027 ;
- 17 et 18 novembre 2027 ;
- 8 et 9 décembre 2027.

Les dates mentionnées ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif et seront susceptibles d'être modifiées d'un commun accord entre le prestataire et le prescripteur.

CALENDRIER 2027



ZONE C : Académies de Caen, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31	SAM 2 LUN 3 MAR 4 JEU 5 VEN 6 SAM 7 LUN 8 MAR 9 JEU 10 VEN 11 SAM 12 LUN 13 MAR 14 JEU 15 VEN 16 SAM 17 LUN 18 MAR 19 JEU 20 VEN 21 SAM 22 LUN 23 MAR 24 JEU 25 VEN 26 SAM 27 LUN 28 MAR 29 JEU 30 VEN 31		