CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

n°CCTP/26/18.03 du 20.10.2026

ACCORD-CADRE
FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Organisation de l'Évènement « Festival des Entrepreneurs » de la CCI Marne Ardennes sur le Site de Reims

Lot 3 : Traiteur et Restauration

Consultation n°2026/CONSU/18 du 20 octobre 2026

CCI MARNE ARDENNES
42 rue Grande Étape - CS 90533
51010 CHALONS EN CHAMPAGNE CEDEX

1. Dispositions générales

1.1 — Objet du marché

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) définit les conditions techniques et les exigences applicables aux prestations de traiteur, de restauration et de services durant la phase d'exploitation du Festival des Entrepreneurs. Ces prestations comprennent la fourniture des denrées et des boissons (hors champagne, fourni par la CCI), la confection et le service des mets, l'approvisionnement, la mise à disposition du matériel de production, de conservation, de service et de vaisselle nécessaire, ainsi que le personnel qualifié et les prestations associées.

Ces prestations couvrent l'ensemble de la chaîne d'exécution : la livraison et le transport avec toutes les sujétions afférentes, l'installation, la production, le service, le débarrassage, le nettoyage des zones de restauration et la gestion des déchets non traités par la CCI.

Les prestations sont réalisées dans le respect de la réglementation sanitaire applicable, de la traçabilité, de la chaîne du froid et du chaud, des règles ERP et de sécurité applicables aux installations utilisées. Le titulaire décrit la fraîcheur, la saisonnalité et les caractéristiques qualitatives de ses produits, sans restriction d'origine géographique.

Le marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre exécuté par l'émission de bons de commande. Les prestations décrites au présent CCTP constituent un catalogue de prestations mobilisables, dont les quantités effectives seront arrêtées par la CCI au moyen de bons de commande successifs. Le nombre précis de couverts et de services par jour est communiqué au titulaire au plus tard dix jours ouvrés avant le début de la manifestation.

Les prix comprennent les sujétions mineures, accessoires et normalement prévisibles nécessaires aux seules prestations commandées. Une prestation nouvelle excédant ces sujétions est intégrée au marché, lorsqu'un fondement de modification le permet, dans les conditions de l'article 17 du CCAP, puis commandée par bon de commande. Un devis accepté ou un ordre de service ne suffit pas à modifier le BPU.

1.2 — Esprit et ambiance de l'événement

Le Festival des Entrepreneurs se conçoit comme une immersion à part entière, dans un registre convivial et « guinguette », teinté de modernité. L'offre de restauration doit servir cette identité : qualité des produits, présentation soignée, esprit festif, variété des menus et formats adaptés aux publics. Le candidat peut proposer des recettes inspirées du patrimoine culinaire régional ou des propositions de qualité équivalente, sans obligation de provenance géographique.

Les menus proposés s'intègrent au style du festival et sont arrêtés avec la CCI au vu des propositions présentées. L'atmosphère générale se veut accueillante, chaleureuse et qualitative, propre à favoriser les échanges et la convivialité entre les participants.

1.3 — Publics, usages et fonctions

Publics : entrepreneurs, porteurs de projet et créateurs d'entreprise ; intrapreneurs ; dirigeants, managers et cadres ; partenaires de l'événement ; partenaires institutionnels et invités VIP ; collaborateurs de la CCI.

Usages : accueil et convivialité ; service VIP / partenaires continu ; soirée de réception ; pot d'inauguration ; pot d'accueil ; restauration rapide (snacking) ; pauses.

Fonctions : restauration assise et debout, service au plateau, ateliers culinaires, service de bar, distribution en libre-service, gestion des déchets.

1.4 — Articulation et déroulé du festival sur les deux jours (12 et 13 mai 2027)

Le festival se déroule sur deux journées, en journée pour les ateliers, conférences et animations, et en soirée pour les temps forts festifs. Le déroulé ci-après est prévisionnel : il s'appuie sur le déroulé de la première édition et conditionne le dimensionnement des prestations. Il est toutefois amené à évoluer en fonction des attentes propres à la deuxième édition du festival. Il est communiqué au titulaire pour lui permettre d'adapter ses moyens aux différentes phases de la journée, notamment les reconfigurations du chapiteau principal entre conférence, soirée et déjeuner.

Jour 1 (prévisionnel)

- 9h00 – 12h00 : inauguration (suivie d'un pot d'accueil léger), puis ateliers et conférences des partenaires
- 12h00 – 13h00 : conférence thématique du jour ;
- 12h00 – 14h00 : break des ateliers et conférences, et Banquet des Entrepreneurs — activation renforcée des food-trucks, beer-trucks et du bar à champagne ;
- 14h00 – 17h00 : reprise des ateliers, conférences et animations ;
- 17h00 – 18h00 : break de ces activités pour laisser place à la conférence thématique de clôture du jour ;
- 18h00 – 20h00 : activation forte des food-trucks, beer-trucks et de la restauration ;
- 18h30 – 23h00 : soirée du Festival des Entrepreneurs, réservée aux invités sous le chapiteau principal ;
- 20h00 : fermeture des portes aux visiteurs ;
- 00h00 : fermeture du site à tous les publics.

Jour 2 (prévisionnel)

- 9h00 – 12h00 : ateliers et conférences ;
- 12h00 – 13h00 : conférence thématique du jour ;
- 12h00 – 14h00 : break des ateliers et conférences, et Banquet des Entrepreneurs ;
- 14h00 – 17h00 : reprise des ateliers, conférences et animations ;
- 17h00 – 18h00 : break de ces activités pour laisser place à la conférence thématique de clôture du jour
- 18h00 – 23h00 : Garden Party, ouverte à tous, animée par un set DJ ;
- 00h00 : fermeture du site et des portes à tous les publics.

Le festival se déroulant sur deux journées. Le déroulé prévisionnel conditionne le dimensionnement des prestations de restauration :

Veille du festival (soir) — pot d'accueil léger réservé à un cercle restreint (environ 50 personnes).

Jour 1 — pot d'inauguration à la suite de l'inauguration (environ 150 personnes) ; service traiteur et accueil café continu sur l'espace VIP / partenaires ; en soirée, la « Nuit des Entrepreneurs », cocktail dînatoire pour les invités VIP et partenaires.

Jour 2 — service traiteur et accueil café continu sur l'espace VIP / partenaires.

Sur les deux jours — offre de snacking (type salade) mobilisable selon les besoins, en complément de restauration du festival.

Ce séquencement est prévisionnel et pourra être ajusté ; il est communiqué au titulaire pour lui permettre d'adapter ses moyens.

2. Description du lot et principe de commande

2.1 — Composition du lot

La prestation objet du présent lot se compose des familles suivantes :

- approvisionnement en denrées alimentaires et confection des mets ;
- approvisionnement en boissons non alcoolisées et alcoolisées (hors champagne, fourni par la CCI) ;
- prestations traiteur et service pour l'espace VIP / partenaires (continu, deux jours), incluant l'accueil café ;
- prestation traiteur et service pour la soirée « Nuit des Entrepreneurs » (cocktail dînatoire) ;
- pot d'inauguration et pot d'accueil ;
- mise à disposition du matériel de production, de conservation (chaîne du froid), de cuisson, de service, de vaisselle et de verrerie ;
- service, personnel qualifié et gestion des déchets ;
- autres prestations et matériels associés.

Chaque prestation comprend, sauf mention contraire, l'approvisionnement, le transport, l'installation, la production, le service, le débarrassage et le nettoyage. Le titulaire débarrasse le site de tout emballage, résidu et produit issu de son intervention.

2.2 — Principe de commande par bons de commande

Le marché étant exécuté par bons de commande, les besoins réels de la CCI (nombre de couverts et de services par jour et par prestation) sont précisés par bons de commande, communiqués au plus tard dix jours ouvrés avant la manifestation. Les descriptions du présent CCTP sont rédigées par prestation et par personne ; les quantités des documents de consultation (DQE) n'ont aucune valeur d'engagement et servent uniquement à la comparaison des offres ; la CCI peut commander tout ou partie des prestations selon les besoins effectifs.

2.3 — Budgets plafonds par prestation

Les plafonds maximum suivants sont exprimés en euros HT par personne. Ils comprennent les denrées, boissons hors champagne, matériels de production et de conservation, vaisselle, personnel, transport, nettoyage et gestion des déchets nécessaires aux prestations commandées. Aucun coût déjà inclus ne donne lieu à facturation séparée.

- prestation VIP / partenaires continu (accueil café inclus) : 7 € HT par personne et par jour ;
- soirée « Nuit des Entrepreneurs » (cocktail dînatoire) : 40 € HT par personne ;
- pot d'inauguration : 6 € HT par personne ;
- pot d'accueil léger (veille) : 8 € HT par personne.

3. Caractéristiques techniques communes

3.1 — Localisation, moyens mis à disposition et documents de référence

L'ensemble du site se situe au 12 rue André Huet – 51100 Reims. Sont joints au dossier de consultation un plan du site, un plan d'implantation prévisionnel et des visuels des espaces.

La CCI met à disposition du titulaire : un espace de stockage extérieur ; des bacs à déchets en tri sélectif ; pour la soirée, deux CTS légers d'une surface totale d'environ 50 m² à usage d'office traiteur ; le bar central (environ 12 m²) et le mobilier de restauration (assises et tables permettant au public de s'installer pour manger), fournis au titre des autres lots et mis à disposition du titulaire. L'accès à la cuisine intérieure de la CCI n'est pas prévu, sauf indication contraire de la CCI.

À l'exception des éléments mis à disposition ci-dessus, l'ensemble du matériel de production, de conservation, de cuisson, de service, de vaisselle et de verrerie est fourni par le titulaire (voir article 3.2).

3.2 — Matériel et équipements à la charge du titulaire

Compte tenu de l'absence d'accès à la cuisine de la CCI, le titulaire assure une autonomie complète de production et de service. Il fournit notamment :

- Production et cuisson : matériel de cuisson mobile (planchas, feux, fours de remise en température), équipements des ateliers culinaires (y compris meule de fromage le cas échéant), étuves, chauffe-plats et bains-marie ;
- Conservation et chaîne du froid : réfrigérateurs, enceintes réfrigérées et camion frigorifique de capacité suffisante, équipés de dispositifs de surveillance de température garantissant la conformité sanitaire ;
- Service des boissons : tireuses à bière (fûts), percolateurs, bouilloires, fontaines et distributeurs de boissons non alcoolisées ;
- Vaisselle et verrerie : verres à eau, à vin et à bière, flûtes à champagne, assiettes, couverts et tasses ; options durables ou biodégradables privilégiées conformément à la démarche RSE de la CCI ;
- Nappage et habillage : nappage des buffets, des bars et des zones de restauration, dans l'esprit du festival ;
- Consommables et logistique : serviettes, contenants, films alimentaires, matériel de nettoyage, équipements de protection individuelle, et moyens de gestion et d'évacuation des déchets non traités par la CCI.

3.3 — Hygiène, sécurité alimentaire et développement durable

Le titulaire respecte la réglementation applicable à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, notamment les règles relatives à la conservation des denrées, à la chaîne du froid et à la traçabilité. Il met en œuvre une démarche fondée sur les principes HACCP.

Pour les prestations commandées, il propose des produits de saison lorsque la composition des menus le permet, ajuste les quantités préparées au nombre de convives communiqué par la CCI, limite les emballages et utilise de la vaisselle réutilisable lorsque les conditions de service le permettent. Il trie et évacue les déchets issus de sa prestation conformément aux consignes du site.

3.4 — Normes et conformité

Les prestations du titulaire sont conformes à l'ensemble des lois, décrets, arrêtés, règlements et normes applicables. Le titulaire fournit tous les éléments permettant de vérifier la qualité et la conformité des produits et du matériel utilisés.

Les prestations de restauration, de préparation, de service et de distribution de denrées alimentaires sont réalisées dans le respect strict de la réglementation en vigueur, et notamment :

A. Sécurité sanitaire des aliments

- *Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
- *Le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes et prescriptions généraux de la législation alimentaire, notamment en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité.*
- *Les dispositions du Code rural et de la pêche maritime et du Code de la santé publique relatives à l'hygiène, au contrôle officiel, à la traçabilité et à la sécurité des denrées alimentaires.*

- *Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP reconnus pour le secteur de la restauration commerciale et/ou collective, le cas échéant.*

B. ERP, sécurité incendie, gaz et électricité

- *Le Code de la construction et de l'habitation et l'arrêté du 25 juin 1980 modifié (règlement de sécurité ERP), pour les espaces de restauration recevant du public.*
- *Les textes et normes applicables aux installations de cuisson, de gaz, d'électricité, de ventilation et d'extraction dans les établissements recevant du public.*
- *Les prescriptions relatives aux moyens de lutte contre l'incendie (extincteurs, couvertures anti-feu, dispositifs de coupure d'urgence, etc.) dans les zones de préparation et de service.*

C. Santé et sécurité au travail

- *Les dispositions du Code du travail relatives à la santé et à la sécurité des travailleurs (manutention, port de charges, travail de nuit, équipements de protection, etc.), pour les personnels du titulaire intervenant sur le site.*

4. Description des prestations

Les prestations sont décrites par nature et par personne. Les compositions illustratives expriment le niveau attendu ; les menus proposés restent compatibles avec ce niveau, les plafonds de l'article 2.3 et les alternatives alimentaires précisées dans le cadre de réponse. Les menus et fiches d'allergènes sont validés avant les prestations .

4.1 — Prestation VIP / partenaires continu (accueil café inclus)

Localisation et usage. Prestation de restauration et de service continue destinée aux partenaires et invités VIP, assurée sous le chapiteau principal, dans l'espace VIP / partenaires dédié, sur les deux jours du festival. Elle a pour objet de garantir la satisfaction des partenaires tout au long de l'événement par un service de qualité et une présence continue.

Contenu de la prestation. Accueil café / petit-déjeuner permanent : boissons chaudes (café, thé, chocolat, infusions, lait) et boissons fraîches (jus de fruits locaux, eaux plates et gazeuses), en service continu ; produits d'accompagnement : viennoiseries et biscuiterie, spécialités marnaises et ardennaises, sélection de fruits frais de saison, options sucrées et salées variées selon les moments de la journée ; présentation soignée et attrayante, renouvelée au fil de la journée.

Volumes et horaires. Prestation dimensionnée pour environ 300 personnes par jour, trafic simultané maximal de l'ordre de 40 personnes sur l'espace. Service actif en continu sur l'amplitude d'ouverture du festival (de l'ordre de 9h à 18h).

Service. Personnel qualifié assurant un service continu, convivial et efficace, avec un point de contact disponible pour répondre aux demandes des invités. Service du champagne (fourni par la CCI) auprès des invités de cet espace.

Matériel, vaisselle et consommables. Fournis par le titulaire (article 3.2), dans le respect de l'esthétique de l'événement ; options durables ou biodégradables privilégiées.

Plafond. 7 € HT par personne et par jour maximum, incluant l'ensemble des éléments ci-dessus

4.2 — Soirée « Nuit des Entrepreneurs » (cocktail dînatoire)

Localisation et usage. Cocktail dînatoire de la soirée du premier jour, sous le chapiteau principal, dédié aux festivaliers VIP et aux invités, ponctué d'animations culinaires et de moments forts. L'ambiance recherchée est conviviale et festive, favorisant les échanges et la déambulation.

Configuration des zones de restauration. Quatre zones de restauration réparties de manière équilibrée sur l'espace, dont trois zones culinaires chaudes et une zone culinaire froide ; aménagement en ateliers culinaires favorisant la déambulation des invités, en libre-service et service au plateau.

Composition indicative (modèle ateliers culinaires). Sur la base de l'édition de référence, la prestation comprend de l'ordre de 15 pièces par personne, réparties entre ateliers culinaires chauds (équivalence d'environ 9 pièces), pièces cocktail salées passées au plateau et pièces sucrées. Il appartient au titulaire de proposer une composition cohérente, qualitative et ancrée localement ; la composition définitive est arrêtée avec la CCI, avec possibilité de réduire certains postes pour en renforcer d'autres.

Boissons. Boissons chaudes (café, thé, chocolat, infusions, lait), boissons fraîches (jus de fruits, sodas, eaux), boissons alcoolisées : sélection de bières adaptée aux menus et au service, de vin blanc et rouge, sans restriction d'origine, servies au bar central. Le champagne est fourni par la CCI. Fournitures et matières premières choisies selon leur qualité, saisonnalité et traçabilité, sans restriction d'origine.

Bar central. Service assuré depuis le bar central (mis à disposition, environ 12 m²). Le titulaire fournit le matériel de service (tireuses à bière, percolateur, bouilloire, verrerie : verres à eau, à bière, flûtes à champagne) et le personnel qualifié.

Volumes et horaires. Prestation dimensionnée pour environ 300 personnes. Service de l'ordre de 19h30 à 23h00.

Service et logistique. Personnel de service qualifié ; zones en libre-service et service au plateau ; nappage des buffets ; gestion des déchets et maintien de la propreté des zones assurés par le titulaire.

Plafond. 40 € HT par personne maximum, incluant l'ensemble des éléments ci-dessus.

4.3 — Pot d'inauguration

Localisation et usage. Pot d'inauguration servi à la suite de l'inauguration, le matin du premier jour. Il se tient sur l'espace situé devant le chapiteau et dans le coin VIP / partenaires (implantation prévisionnelle, à confirmer).

Contenu. Cocktail léger : sélection de pièces salées et sucrées (au plateau et/ou en buffet), laissée à la proposition du titulaire, accompagnée de boissons non alcoolisées et, le cas échéant, d'un service de bulles (champagne fourni par la CCI). Présentation soignée dans l'esprit du festival.

Volumes. Prestation dimensionnée pour environ 150 personnes.

Service. Personnel qualifié, service au plateau et/ou en buffet, vaisselle et verrerie fournies par le titulaire.

Plafond. 6 € HT par personne maximum. incluant l'ensemble des éléments ci-dessus.

4.4 — Pot d'accueil léger (veille du festival)

Localisation et usage. Pot d'accueil léger organisé la veille au soir du festival, réservé à un cercle restreint, pour un moment convivial en amont de l'événement.

Contenu. Cocktail léger : quelques pièces salées et sucrées, à la proposition du titulaire, accompagnées de boissons (softs et, le cas échéant, une bière pression locale), dans un format simple et convivial.

Volumes. Prestation dimensionnée pour environ 50 personnes.

Service. Personnel qualifié, vaisselle et verrerie fournies par le titulaire.

Plafond. 8 € HT par personne maximum. incluant l'ensemble des éléments ci-dessus.

5. Modalités de commande, livraison, hygiène, garantie et service après-vente

5.1 — Émission et exécution des bons de commande

Le marché étant exécuté par bons de commande, chaque commande de la CCI précise la nature des prestations retenues (prestations, nombre de couverts par service, options), les quantités, les délais d'exécution et, le cas échéant, les conditions particulières de réalisation. Les prestations sont exécutées conformément aux prix unitaires du bordereau (BPU).

Le nombre précis de couverts et de services par jour est communiqué au titulaire au plus tard dix jours ouvrés avant le début de la manifestation. Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires au respect des délais et des volumes fixés à chaque bon de commande.

5.2 — Conditions et modalités de livraison et de service

La livraison intervient à l'adresse suivante : 12 rue André Huet – 51100 Reims. Les livraisons et installations sont programmées, en coordination avec la CCI, sur les créneaux définis en amont de chaque journée du festival ; les livraisons liées à la soirée sont programmées selon un créneau spécifique arrêté avec la CCI. Le titulaire respecte impérativement le planning arrêté.

Outre la livraison, la prestation comprend le déballage, le stockage aux emplacements dédiés, la mise en place, la production, le service, le débarrassage, la reprise des emballages et le nettoyage des zones de restauration.

5.3 — Moyens de livraison et d'acheminement

Les modalités de livraison et d'acheminement sur le site sont laissées à l'appréciation du titulaire. Elles ne peuvent donner lieu à aucun surcoût lié aux contraintes spécifiques du site et doivent garantir le parfait état des environnements intérieurs et extérieurs. Les expéditions sont réalisées aux risques et périls du titulaire. Les véhicules sont équipés des moyens nécessaires au déchargement (hayon, transpalette). La mise en place est effectuée sans apporter de gêne au bon fonctionnement de l'établissement.

5.4 — Coordination et planning

Le titulaire s'inscrit dans le planning général de l'événement, en coordination avec la CCI et la régie générale. Il prend connaissance des contraintes d'accès, de stockage et de circulation, et ne peut se prévaloir d'une contrainte pouvant avoir un impact sur la réalisation de ses prestations. Il assure une présence de coordination lors des livraisons, de la mise en place et des services.

5.5 — Hygiène et sécurité alimentaire

Le titulaire garantit le respect permanent des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire : maintien de la chaîne du froid et du chaud, traçabilité des produits, application des principes HACCP, respect des dates limites de consommation. Il assure la surveillance des températures de conservation et de service et tient à disposition de la CCI les justificatifs correspondants. Le personnel est formé aux règles d'hygiène et porte une tenue conforme.

5.6 — Gestion des déchets

Le titulaire assure quotidiennement la gestion et l'évacuation des déchets non traités par la CCI, dans le respect du tri sélectif. Il utilise les bacs de tri mis à disposition et laisse les zones d'intervention propres et en état de fonctionnement à l'issue de chaque service.

5.7 — Protection des ouvrages et du site

Le titulaire fait son affaire des contraintes de livraison et d'accès. Il prend à sa charge la protection des sols et des murs des zones qu'il utilise ; Le titulaire prend à sa charge les protections nécessaires aux interventions qui lui incombent. Il répond des dommages qui lui sont imputables ou imputables à ses intervenants, constatés notamment par états des lieux contradictoires. Les responsabilités de chaque partie demeurent appréciées conformément aux règles applicables. Il respecte le règlement de l'immeuble et les règles d'intervention qui lui sont précisées, prend toutes les précautions utiles (protections, EPI, protection contre le vol) et assure une surveillance sérieuse de ses installations. Chaque partie demeure responsable des faits qui lui sont imputables selon les règles applicables.

5.8 — Garantie et service après-vente

Le titulaire garantit la conformité des prestations servies aux menus et propositions validés, ainsi que leur qualité (fraîcheur, présentation, quantités convenues). Toute prestation non conforme ou insuffisante est corrigée sans délai et à ses frais. Il garantit la conformité, la sécurité et le bon état de fonctionnement du matériel mis à disposition (production, froid, cuisson, service) et en assure le maintien en condition opérationnelle pendant toute la durée de l'événement.

5.9 — Assurances et responsabilité

Le titulaire est titulaire des assurances nécessaires à l'exercice de son activité et couvrant l'ensemble de ses interventions dans le cadre du présent lot, notamment une assurance de responsabilité civile professionnelle et une assurance couvrant les risques liés à l'activité de restauration (intoxication alimentaire, responsabilité du fait des produits). Les modalités sont précisées dans le CCAP.

Le titulaire demeure responsable de son matériel, dont il assure l'assurance et la maintenance. Le titulaire répond des dommages qu'il pourrait causer, du fait de ses interventions, aux personnes, aux biens, aux installations du site ou aux autres intervenants.

6. Exclusions et interfaces

6.1 — Prestations exclues du présent lot

Ne relèvent pas du présent lot et ne sont pas à la charge du titulaire :

- le champagne, dont l'approvisionnement et la fourniture sont assurés par la CCI ;
- le bar central (environ 12 m²) et le mobilier de restauration (assises et tables), fournis au titre d'un autre lot et mis à disposition du titulaire ;

- les structures et CTS (dont les deux CTS légers d'office traiteur mis à disposition pour la soirée), relevant du lot technique / structures ;
- la fourniture de l'énergie et des fluides (électricité, eau) aux points de restauration, assurée au titre du lot technique ;
- le gardiennage et la sécurité ;

6.2 — Interfaces et coordination

Le titulaire assure la coordination de ses interventions exclusivement avec la CCI et la régie générale de l'événement. Il échange, valide ses menus et propositions et reçoit ses arbitrages auprès de ces seuls interlocuteurs.

Le titulaire n'a pas à intervenir directement auprès des autres intervenants de l'événement (lot technique et structures, lot mobilier et scénographie, autres prestataires) : toute coordination avec ces intervenants passe par la CCI et la régie générale, et n'a lieu que lorsqu'elle a été convenue avec la CCI. Le titulaire signale à la CCI, dans les meilleurs délais, toute difficulté susceptible d'affecter la bonne exécution de ses prestations.

6.2.1 — Référent et réunions de coordination

Le titulaire désigne un référent, interlocuteur unique de la CCI.

Il participe aux réunions de coordination organisées par la CCI, notamment :

- réunion de lancement sur le site de la CCI
- réunions intermédiaires sur le site ou en visio au choix de la CCI
- réunions de synthèse technique avec les autres lots sur le site de la CCI
- réunion de retour d’expérience après l’événement sur le site de la CCI

6.2.2 — Planning de montage et de démontage

Le planning détaillé de montage, d’exploitation et de démontage des structures est arrêté en réunion de coordination et validé par la CCI. Ce planning deviendra contractuel.

Tout décalage de planning susceptible d’impacter les autres lots doit être signalé immédiatement à la CCI, qui fixe les mesures correctives.

6.3 — Contrôles et essais

La CCI peut procéder ou faire procéder à tout contrôle ou essai jugé utile pour vérifier la conformité des prestations du titulaire aux prescriptions du présent CCTP et aux textes applicables, sans que cela ne diminue la responsabilité du titulaire.

En cas de non-conformité constatée, la CCI met en demeure le titulaire d’y remédier dans un délai qu’elle fixe. À défaut de mise en conformité dans ce délai, il peut être fait application des pénalités et mesures prévues au CCAP, sans préjudice de la possibilité de faire exécuter les travaux aux frais et risques du titulaire.