



YONEX INTERNATIONAUX DE FRANCE DE BADMINTON 2026

Consultation pour la restauration de l'événement et de ses clients

**Secteur événementiel
FFBaD
11/05/2026**

1. Contexte

La fédération internationale, Badminton World Federation (BWF), a confié l'organisation des Yonex Internationaux de France de Badminton (IFB) à la Fédération Française de Badminton (FFBAD) dans le cadre du «HSBC BWF World Tour», niveau Super 750, en faisant l'un des 10 plus grands tournois au monde.

Pendant 6 jours, la compétition rassemble les 250 meilleurs joueurs du monde sur cinq tableaux : simple dame, simple homme, double dames, double hommes et double mixte.

Les Internationaux de France représentent l'événement majeur de la FFBAD. Il est exploité de façon globale pour en faire un véritable moment de célébration du badminton en France : fenêtre ouverte pendant laquelle le badminton va être exposé dans les médias, vis-à-vis de nos partenaires, pour les licenciés et le grand public.

Site internet de l'événement : www.yonexifb.com

L'événement se déroule chaque année au mois d'octobre, sur 6 jours, lors la semaine 43, comme suit :

- édition 2026 : mardi 20 au dimanche 25 octobre.

Par le passé l'événement s'est tenue au Stade Pierre de Coubertin à Paris (2009-2022 sauf année COVID), à la Glaz Arena de Rennes (2023 et 2025) et à l'adidas arena en 2024.

La FFBAD a sélectionné l'**Arena Grand Paris** (AGP) comme site d'organisation de l'événement, pour les 5 prochaines éditions, www.arenagrandparis.fr.

L'AGP est située à Tremblay en France dans le département de la Seine Saint Denis (93), à 50 à 60 min en transport en commun de Paris, et à quelques minutes de l'aéroport Roissy Charles de Gaulle.

L'arena est composée de 2 salles aux capacités suivantes :

- 6000 places dans la grande salle ;
- 2000 dans la petite salle.

Informations générales :

La FFBAD a en charge l'ensemble de l'organisation de l'événement et en particulier la gestion de certaines prestations de restauration : clients VIP, volontaires et staffs, athlètes, médias. L'événement accueille près de 20 000 personnes sur l'ensemble de la compétition.

Programme de la compétition de l'édition 2026 (sous réserve de modifications) :

Jours de Compétition	Horaires de compétition	
Mardi 20 octobre	10:00	18:30
Mercredi 21 octobre	10:00	18:30
Jeudi 22 octobre	12:00	21:30
Vendredi 23 octobre	09:30	15:00
	17:00	22:00
Samedi 24 octobre	09:30	15:00
	17:00	22:30
Dimanche 25 octobre	11:00	17:30

En principe, les portes ouvrent entre 30 min et 60 min avant le début de la session. Cela pourra être revu selon le remplissage des sessions et autres paramètres organisationnels.

2. Objet et durée de la consultation

2.1 Objet

Dans le cadre de l'organisation de cet événement, la FFBaD procède à une consultation pour trouver ses fournisseurs en restauration pour l'édition 2026.

Cela comprend les prestations suivantes :

- VIP : les populations VIP/Hospitalités (Espace Bodega & Loges) ;
- Les médias (Média Center) ;
- Les joueurs (Players Lounge) ;
- L'organisation Staff + Volontaires (Centre des volontaires) ;

Les besoins de la fédération sont présentés sous la forme de plusieurs activités réparties en 4 lots séparés, comme synthétisés dans le tableau ci-dessous.

Tableau de Synthèse des besoins de la FFBaD

	Clients	Besoins	Nombre de personnes / jour approx	Espaces	Type de distribution / vente
Lot 1 CARETING	Organisation (staffs / volontaires / prestataires)	-repas chauds / repas froids sur une base entrée / plat / dessert / pain, servis midi et/ou soir selon les horaires des sessions -pause café (boissons chaudes / fruits / viennoiseries) / eau	250 à 400	Catering	Repas distribués gratuitement aux clients
Lot 1 ATHLÈTES	Athlètes	-repas chauds de type "boxes" de pâtes servies à la portion aux athlètes midi et/ou soir selon les horaires des sessions -pause café (boissons chaudes / fruits / viennoiseries) / eau	150	Players Lounge (espace VIP de la salle 2)	Service offert aux clients par la FFBaD
Lot 1 PRESSE	Médias	-pause café (boissons chaudes / fruits / viennoiseries) / eau et petits sandwichs triangles	30 à 60	Salle de presse	Service offert aux clients par la FFBaD
Lot 2 LOGES	Hospitalités (loges et espaces privés) -Partenaires -Invités de la fédération -Clients des offres hospitalités	Selon horaires des sessions et clients : -cocktails déjeunatoires et/ou dinatoires -cocktails apéritifs -pause café (boissons chaudes / financiers/mignardises) -Sélection de soft, eau et alcool pour certaines loges (Vin blanc ou rouge, bière, servi au verre)	50 à 120 personnes	Salon France Badminton Loge Yonex Loge 1 Court Side	Services vendus aux clients par la FFBaD
Lot 2 COURTSIDE	Clients Court side	Plateau / présentoir garni d'une offre sucrée et salée "apéritif et festive" : gateaux apéritifs, macarons, financiers, pop corn salées / sucrées, assortiment de soft.	Offre exclusive pour 8 personnes lors des 5 dernières sessions soit 40 personnes en tout	Valable Vendredi-Samedi-Dimanche. Espace canapé devant les courts	Services vendus aux clients par la FFBaD
Lot 3 BODEGA	Hospitalités -Partenaires -Invités de la fédération -Clients des offres hospitalités	BAR : Offre de type finger food servie à la demande des clients tout au long de la journée (selon horaires des sessions) -planche / tapas / tapenade / ... -alcool : Vin blanc ou rouge, bière, servi au verre - eau plate et gazeuse / soft	40 à 80 selon les sessions	Espace Bar de la Bodega	Vente en direct aux clients par le prestataire, au bar (sans réservation préalable)
Lot 3 BODEGA	Hospitalités -Partenaires -Invités de la fédération -Clients des offres hospitalités	REPAS ASSIS : Selon horaires des sessions, déjeuner (12h-14h30) et/ou dîner (19h-21h), de type bistrannique : - Menu unique par jour / repas : 2 à 3 choix par temps, sous la forme entrée / plat / dessert - Alcool : Vin blanc ou rouge, bière, servi au verre - eau plate et gazeuse / soft	20 à 40 selon les sessions	Espace restaurant de la Bodega (tables réservées en amont par la fédération)	Vente aux clients, sur réservation auprès de la FFBaD, dans le cadre de partenariat, offres hospitalités et autre

Remarque :

- Les lots ont été constitués à partir des types de prestations attendues par activité et pour des raisons fonctionnelles.

La bodega est un espace divisé en 2 parties : une loge et une salle commune composées d'un espace bar et d'un espace de type restaurant

Les candidats à la consultation peuvent répondre au choix à chaque lot, dans des dossiers constitués séparément.

Enfin, la FFBaD se réserve le droit :

- de n'attribuer qu'une partie des lots auquel le prestataire aurait répondu, dans le cadre où il répond à plusieurs lots ;
- de n'attribuer qu'une partie d'un même lot si la fédération conclut un partenariat pour des éléments du lot (notamment eau, champagne et autre boisson, ...). Le candidat accepte cette spécificité en transmettant son dossier de candidature.

2.2 Durée

La consultation concerne l'organisation de l'édition 2026 de l'événement.

Le marché prendra effet à la date de sélection du prestataire et prendra fin à l'issue de l'événement au 26 octobre 2026.

3. Description des besoins du marché

En complément des éléments ci-dessous, une annexe présente la volumétrie prévisionnelle. Ce document sera à compléter par les candidats, notamment **les cases jaunes** avec les tarifs des prestations.

LOT 1 : CATERING STAFF, ATHLÈTES ET PRESSE

L'eau n'est pas à inclure dans le lot 1.

LOT 1. Activité 1 : repas et collation pour le Staff et les Volontaires

Le centre des Volontaires est le lieu de restauration de l'ensemble des populations qui travaillent à l'organisation de l'événement : staff, volontaires, officiels et prestataires. Jusqu'à 200 repas par service peuvent être servis (service du midi et du soir).

L'espace se compose de 2 parties :

- Un espace catering au rez-de-chaussée de 85m² avec un office adossé de 44m²
- Une mezzanine au-dessus (accessible via des escaliers) servant également d'espace catering de 113m²

C'est aussi un lieu de repos pour les volontaires. Il est ouvert de 7h30 du matin jusqu'à minuit.

Compte-tenu du programme de compétition, le service de restauration devra être opérationnel chaque jour selon les horaires d'arrivée et de départ des volontaires : **le déjeuner est servi de 11h30 à 14h30 et le dîner de 19h à 22h (du lundi midi au dimanche midi). Il est primordial de respecter rigoureusement ces horaires afin de garantir une bonne organisation de l'événement.**

Le prestataire fournit l'ensemble du matériel pour l'office, le buffet et le service (plateaux, couverts, verres, chaîne du self, etc).

Les tables et chaises sont fournies par la FFBaD.

Nous attendons plusieurs types de prestation :

- Repas froids de type plateau repas et/ou panier repas ;
- Repas froids sous forme de buffet ;
- Repas chauds sous forme d'un buffet.

Les plats doivent être **consistants, énergétiques, équilibrés et variés**, sur une base comprenant à minima : une entrée, un plat froid/chaud, fromage ou yaourt, un dessert et du pain. En effet, les personnes sont amenées à travailler sur des plages horaires importantes pendant l'événement, il faut donc privilégier la quantité servie. Les repas sont aussi pris rapidement, environ 30 minutes.

Il est aussi important que l'offre soit variée car de nombreuses personnes y déjeuneront / dîneront toute la semaine.

La viande (et/ou le poisson) doit être servie de façon séparée par rapport aux accompagnements. Les plats doivent être composés de viande (ou poisson), de légumes et de féculents. Une option végétarienne devra être envisagée à chaque repas.

Collation pour les volontaires :

Dans la partie repos du centre des Volontaires, une collation est servie en continue en dehors des périodes de déjeuner et dîner : boissons chaudes, viennoiseries, fruits.

Les boissons chaudes sont servies via des percolateurs fournis par le prestataire, avec l'ensemble des ustensiles jetables (matière biodégradable et/ou recyclable – alternative « en dur » appréciée si budget similaire avec évacuation/réassort) et le café/thé.

Le service de la collation est géré par des volontaires : le prestataire et la FFBAD réceptionnent et contrôlent les livraisons et les mettent à disposition des volontaires. Ces derniers seront aussi responsables du réapprovisionnement de ce buffet.

Mobilier et matériel :

Le prestataire doit laisser une petite section de l'office pour la gestion du matériel et des produits de la collation.

Remarques relatives à l'activité 1 :

- Tarification : le tarif d'un repas et de la collation par personne doit être de maximum 18€ hors taxes par repas chauds ou froids, frais matériel et rh inclus ;
- Seul le plat principal est servi par un maître d'hôtel accompagné par des volontaires, les entrées, laitages, desserts peuvent être en libre-service ;
- Le prestataire devra également prévoir le matériel pour proposer les plats sous forme de panier repas à emporter (box en carton, sac kraft, couvert jetable) dans l'éventualité où des personnes ne puissent venir manger dans les horaires de services imposés ;
- Le prestataire doit avoir une démarche la plus écoresponsable possible dans le choix de ses produits et de ses services : produits de saison sélectionnés en circuit court, issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée, tri des déchets. La vaisselle ne doit pas être jetable. La vaisselle doit être réutilisable et réutilisée ;
- Afin de limiter le gaspillage alimentaire, le candidat devra proposer une ou plusieurs solution(s) de redistribution ou recyclage de la nourriture non consommée.

LOT 1. Activité 2 : Restauration d'appoint et collation pour les joueurs :

L'événement accueille entre 200 et 250 joueurs pendant toute une semaine. Un espace leur est dédié (au sein de la salle 2) où ils ont accès à quelques services : desk d'information, stand de cordage pour leur raquette, bagagerie, internet, espace de repos, collation sous forme de buffet.

Restauration d'appoint :

La restauration pour les athlètes prend la forme d'un buffet de type bar à pâtes / pasta box ou snack protéinés chauds, disponible sur une plage horaire définie selon les horaires de compétition.

Les portions de pâtes doivent être d'environ 250 grammes par personnes, aux goûts variés avec ou sans viandes.

Les quantités de portions sont détaillées dans l'annexe.

Le tarif par athlètes ne doit pas excéder 11€ HT (matériel / rh / alimentaire inclus).

Collation pour les joueurs :

La collation est disposée sur un buffet de 2 à 3m linéaire à proximité du buffet « bar à pâtes ».

La collation est en libre-service, et est composée de :

- corbeilles de fruits,
- boissons chaudes (café et thé),
- Fruits secs

Nous attendons que les critères suivants soient pris en compte dans la prestation :

- Livraison de fruits faciles à manger et avec un apport nutritif réel (Banane, clémentine, ...);
- Livraison de fruits secs ou de barres de céréales.

Tout comme les collations pour le staff et les volontaires, le service de la collation fonctionne de la manière suivante : le prestataire et la FFBAD réceptionnent et contrôlent les livraisons et les mettent à disposition des volontaires qui gèrent l'espace.

Dans la journée, les buffets sont réapprovisionnés par les volontaires.

Le tarif de la collation par athlètes ne doit pas excéder : 5€ HT (matériel / rh / alimentaire inclus).

Les besoins sont détaillés dans le tableau en annexe.

Mobilier et matériel

Le prestataire installe un buffet (2 à 3 m linéaires) dans le salon des athlètes.

Le prestataire fournit des percolateurs de café et d'eau chaude, des gobelets (matière biodégradable et/ou recyclable – alternative « en dur » appréciée si budget similaire avec évacuation/réassort) et des serviettes. Il fournit également tout le matériel permettant la réchauffe.

L'ensemble du mobilier et matériel de l'office est à la charge du prestataire.

La FFBaD fournit le mobilier (tables, mange-debout, chaises).

Le prestataire doit laisser une petite section de l'office pour la gestion du matériel et des produits de la collation.

LOT 1. Activité 3 : Collation pour les médias

Dans le centre des médias (situé au niveau 0 dans la salle de presse), la fédération propose une collation en continu pour les journalistes, photographes, équipes de production. Nous accueillons dans cet espace environ 30 personnes par jour.

La prestataire y installe un buffet en libre-service avec un frigo pour les boissons.

Le buffet fonctionne de la même manière que la collation pour les volontaires. Le prestataire et la FFBAD réceptionnent et contrôlent les livraisons et les mettent à disposition des bénévoles de l'espace.

Dans la journée, les buffets sont réapprovisionnés par des bénévoles.

Dans le cadre de la « pause boissons chaudes », sont servis :

- viennoiseries
- café / thé sous forme de percolateur
- fruits

En complément, la fédération donne précisément les quantités des mini sandwiches à fournir.

Les boissons chaudes sont servies via des thermos fournis par le prestataire, avec l'ensemble des ustensiles jetables (matière biodégradable et/ou recyclable – alternative « en dur » appréciée si budget similaire avec évacuation/réassort), et le café.

Les besoins sont détaillés dans le tableau en annexe.

Hors mini sandwiches, le tarif de la collation par personne ne doit pas excéder : 5,00€ HT

Remarque importante concernant l'ensemble des activités du lot 1 : en cas de surplus / nourriture non consommée à la fin de chaque journée, le candidat doit proposer une solution « anti gaspi » : donation à une association ou autre.

LOT 2 : ESPACES LOGES & COURT SIDE

La Fédération exploite plusieurs espaces pour ses invités et client VIP dont un espace « court side » à proximité immédiate des courts.

Les détails des prestations attendues sont en annexe du document.

Pour chaque prestation, le candidat doit proposer une carte avec le détail des cocktails et prestations qui seront servis.

LOT 2.1 Les loges

Le long de l'espace dénommé « Déambulateur Bas » de l'Arena, la FFBaD va créer 3 loges privatives à destination de ses invités, de ses partenaires et de son offre d'hospitalité.

Elles seront identifiées comme suit :

- Salon France Badminton (63 pax) : ouvert du mardi au dimanche en fonction des horaires de compétitions et pour des opérations de relations publiques hors horaires de compétitions ;
- Salon Yonex (30 pax) : ouvert du mardi au dimanche en fonction des horaires de compétitions et à la discrétion des équipes de YONEX ;
- Loge pour des clients VIP individuels (loge BtoC).

Pour ces différents espaces, la FFBaD souhaite proposer les prestations suivantes :

- **SALON FRANCE BADMINTON : 40 à 80 personnes par session**

- Activation : toute la durée de la compétition,
- Prestation de restauration :
 - « Pause permanente boissons chaudes / soft et eau » servie avec quelques financiers (2 par personnes) tout au long de la journée. Au sujet des softs, l'offre doit comprendre des sodas et des jus.
 - Cocktails apéritifs légers servis sur des plages horaires définies selon session : 4 à 6 pièces / personnes (80% salées et 20% sucrées). Il faudra compter 100 à 150 grammes par personnes.
 - Lors de ces cocktails, de l'alcool sera servi aux invités: vin blanc / vin rouge / bière pour un équivalent de 1 verre par personnes.

- **Salon YONEX : 30 personnes par session**

- Activation : toute la durée de la compétition,
- Prestation de restauration :
 - « Pause permanente boissons chaudes / soft et eau » servie avec quelques financiers (2 par personnes) tout au long de la journée.
Au sujet des softs, l'offre doit comprendre des sodas et des jus.
 - Sur les plages horaires définies selon la session : service d'un cocktail déjeunatoire ou dinatoire, en comptant : 12 à 16 pièces / personnes (85% salées et 15% sucrées) soit 450 grammes par personnes.
Lors de ces cocktails, de l'alcool sera servi aux invités: vin blanc / vin rouge / bière pour un équivalent de 3 verres par personnes.
- L'offre devra être variée sur l'ensemble de la semaine car de mêmes clients seront présents sur plusieurs jours.
- L'offre de cocktail doit contenir un mini plat chaud consistant servi sous forme de bocal par exemple.
- La gamme de produits doit être de qualité. Elle doit tout de même exclure des mets très onéreux de type foie gras, caviar, et autres.
- Les pièces servies doivent être facile à manger.

- **Loge offre B to C : 15 personnes par session**

- Activation : toute la durée de la compétition,
- Prestation de restauration :
 - « Pause permanente boissons chaudes / soft et eau » servie avec quelques financiers (2 par personnes) tout au long de la journée.
Au sujet des softs, l'offre doit comprendre des sodas et des jus.
 - Sur les plages horaires définies selon la session : service d'un cocktail déjeunatoire ou dinatoire, en comptant : 12 à 16 pièces / personnes (85% salées et 15% sucrées) soit 450 gr par personnes.
 - Lors de ces cocktails, de l'alcool sera servi aux invités: vin blanc / vin rouge / bière pour un équivalent de 3 verres par personnes.

- L'offre devra être variée sur l'ensemble de la semaine car de mêmes clients seront présents sur plusieurs jours.
- L'offre de cocktail doit contenir un mini plat chaud consistant servi sous forme de bocal par exemple.
- La gamme de produits doit être de qualité. Elle doit tout de même exclure des mets très onéreux de type foie gras, caviar, et autres.
- Les pièces servies doivent être facile à manger.

Les candidats doivent proposer une composition de menu dans leur réponse.

Remarques :

- Le prestataire aura à disposition un office relais de 18m² au niveau des loges.
- Les 3 loges sont aménagées par la fédération avec des mange-debout et des assises.
- Les buffets et l'office sont à aménager et à décorer par le prestataire retenu : buffet, plan de travail, frigo, matériel de réchauffe (aucun appareil avec flamme autorisé dans l'enceinte, seuls des appareils électriques sont permis ; en cas d'utilisation de combustibles sous forme de gel, le support sur lequel ils sont posés doit être classé M1 – certificats de classification à fournir).
- L'ensemble de la vaisselle, verres, nappes, serviettes en papier, éléments de décoration des buffets, etc. est aussi à la charge du prestataire.
- Nous distinguons aussi 2 phases pendant l'événement : les premiers tours du mardi au jeudi et les phases finales du vendredi au dimanche. Cela doit se ressentir dans les niveaux de prestations : les invités doivent sentir une montée en gamme sur les derniers jours. Cela peut se traduire par des pièces plus travaillées, et des produits d'une plus grande qualité.
- Concernant les boissons, des glaçons devront être prévus pour le service des boissons en salons.
- Le prestataire doit avoir une démarche la plus écoresponsable possible dans le choix de ses produits et services : produits de saison sélectionnés en circuit court, issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée, vaisselles réutilisables ou jetables à base de matières biodégradables/recyclables (sucre de canne, etc), gestion correcte du tri sélectif.
- La FFBaD demande une présence quotidienne permanente d'au moins 1 maître d'hôtel par salon. Cette présence sera renforcée par le prestataire en fonction des prestations.
- Le prestataire proposera une décoration et des moyens d'agencer le/les buffets ainsi que pour mettre en valeur les produits proposés (présentoir, plateau en tuile, etc).
- Le prestataire doit fournir la verrerie nécessaire.
- Du matériel de cuisson/réchauffe peut être installé mais aucun appareil avec flamme n'est autorisé dans l'enceinte, seuls des appareils électriques sont permis (en cas d'utilisation de combustibles sous forme de gel, le support sur lequel ils sont posés doit être classé M1 – certificats de classification à fournir).
- Des prestations complémentaires pourront être commandées (autres temps de cocktail, petit-déjeuner de travail etc.). Le candidat retenu pour ce lot proposera des offres et tarifs associés pour ce type de prestations dans un second temps.

LOT 2.2 Court Side

Les clients de cette offre sont installés au bord des courts dans des « canapés comme à la maison » lors des trois derniers jours de la compétition du vendredi au dimanche. Il s'agit de servir des plateaux garnis d'une offre de boissons et apéritifs qui se veut festive.

Les plateaux doivent être composés de boissons chaudes / soft / eau et gâteaux / pièces apéritives salés et sucrés (exemples : financiers, macarons, bols de popcorn salés et sucrés, etc).

Les plateaux seront servis au début de chaque session, puis nettoyer avant le début de la session suivante.

Les plateaux ne doivent pas contenir d'alcool.

Les candidats doivent proposer une composition de plateau dans leur réponse.

LOT 3 : OFFRE DE SERVICES A LA BODEGA

La Bodega est un lieu de rassemblement de tous les invités / clients VIP de l'événement. Cet espace de 230m² est situé au rez-de-chaussée de l'Arena.

La fédération souhaite y développer deux offres :

- **Activité 1 : Repas servis à table, de type bistronomique**, dans un espace dédié de la bodega servi suivant les horaires des sessions : un déjeuner (12h-14h30) et/ou dîner (19h-21h),
 - o Menu unique par repas : sous la forme entrée / plat / dessert, 2 à 3 choix par temps,
 - o Alcool : Vin blanc ou rouge, bière, servi au verre
 - o Eau plate et gazeuse / soft
 - o **La fédération procédera à une réservation/paiement en amont du nombre de repas par jour, selon des conditions discutées avec la fédération, étant entendu que les repas seront vendus par la fédération en amont de l'événement.**
- **Activité 2 : Une offre « bar »** dans l'espace commun
 - o Offre à la carte de type finger food servie sur commande par les clients tout au long de la journée (selon horaires des sessions)
 - o Exemple : planche de fromage / charcuterie / tapas / tapenade / ...
 - o Alcool : Vin blanc ou rouge, bière, servi au verre
 - o Eau plate et gazeuse / soft
 - o **La vente de l'offre se fait directement par les équipes du candidat aux clients le jour J.**

Pour chacune des offres, le candidat devra proposer un menu/carte détaillé avec les tarifs de vente au public notamment pour l'offre bar.

Informations importantes dans le cadre de l'activité 2 - offre Bar,

- En contrepartie du droit d'exploitation exclusif concédé, le candidat s'engage à verser à la fédération une commission égale à 10% du Chiffre d'Affaires hors taxes réalisé pendant toute la durée de l'événement.
Le chiffre d'affaires s'entend comme la somme de toutes les ventes de produits (boissons, nourriture, etc.) effectuées, déduction faite de la TVA au taux en vigueur.
- À l'issue de l'événement, le candidat s'engage à fournir un relevé détaillé des ventes (récapitulatif du logiciel de vente), sous 15 jours.

- Le paiement de cette commission devra être effectué par virement dans un délai maximum de 30 jours calendaires suivant la clôture de l'événement et sur présentation d'une facture émise par la fédération.

Remarques :

- Les horaires d'ouverture et de service sont précisés dans l'annexe.
- Le prestataire aura à disposition un office de 53,40m² pour assurer cette prestation. Cet espace sera à aménager par le prestataire retenu : plan de travail, frigo, matériel de réchauffe (aucun appareil avec flamme autorisé dans l'enceinte, seuls des appareils électriques sont permis ; en cas d'utilisation de combustibles sous forme de gel, le support sur lequel ils sont posés doit être classé M1 – certificats de classification à fournir).
- L'ensemble de la vaisselle, verres, nappes, serviettes en tissu, couverts est à la charge du prestataire.
- Le mobilier et la décoration seront installés par la Fédération.

4. Ressources humaines

Cela est valable pour l'ensemble des lots auxquels le candidat répondra.

La société précisera le nombre de personnes mises à disposition durant l'événement selon les différents lots, selon les espaces, ainsi que les missions dévolues (équipe de direction, maître d'hôtel, chef, etc.).

La FFBaD autorise et encourage, sous la responsabilité du prestataire, la possibilité d'avoir recours à des élèves d'écoles hôtelières ou encore des personnes en situation de handicap. Ce recours devra être précisé de manière explicite dans la réponse à la consultation, ainsi que, pour les élèves hôteliers, les avantages en matière de formation, de sélection, de motivation, d'animation et de coût.

Dans le cas où le prestataire emploierait / ferait appel à des personnels externes à sa société ou avec des sous-traitants, cela doit être spécifié dans la réponse fournie avec transmission des documents justificatifs correspondants (administratifs et juridiques)..

Le prestataire engage sa responsabilité en ce qui concerne le comportement des sous traitants engagés et personnels externes à son entreprise, au même titre que ses propres personnels.

Dans le cadre où le prestataire engage des ressources externes (salariés, stagiaires, sous-traitants...), il sera tenu de pouvoir fournir à la FBA D, à tout moment, l'identité et les contrats de travail de l'ensemble de son personnel ainsi que les conventions de stage et les contrats de sous-traitance (avec le nom, la raison, la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé). De plus, si les sous-traitants doivent livrer du matériel sur place, la fédération devra être avertie en amont de cette livraison et des horaires.

Le personnel doit obligatoirement parler français. Des notions de bases en anglais sont un plus, notamment pour le Lot 2, dans la mesure où nous avons un public international dans les salons VIP.

Les tenues des personnels sont à la charge du prestataire et feront l'objet d'une validation préalable de la part de la FFBaD, dans un délai de quinze jours avant le début de l'événement.

Le prestataire s'engage à respecter l'ensemble des obligations prévues par le Code du travail, notamment :

- Le respect de la législation sociale et des conventions collectives applicables à son personnel ;
- La déclaration régulière de son personnel auprès des organismes sociaux compétents ;
- L'assurance que l'ensemble du personnel est employé légalement et dans le respect des règles relatives au temps de travail, aux conditions de sécurité, à la non-discrimination, et au travail dissimulé ;
- Le respect des obligations en matière de santé et sécurité au travail (équipements de protection individuelle, consignes d'hygiène, etc.).

5. Développement durable

Cette caractéristique est valable pour l'ensemble des lots auxquels le candidat répondra.

En plus des premiers éléments écrits ci-dessus, la FFBAD s'est engagée, au travers d'une charte avec le ministère des sports, à développer une organisation éco-responsable.

La restauration en est le premier engagement et constitue donc un paramètre important de la mise en œuvre de cette charte.

Les principaux engagements de la fédération sont soutenus par le ministère des sports en association avec le World Wildlife Fund (WWF). Ils recommandent de suivre les principes suivants :

- Privilégier un approvisionnement local et de saison ;
- Acheter des aliments certifiés, issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée ;
- Manger plus de produits végétaux (légumes frais, légumes secs, céréales...),
- Limiter la consommation de viande, aussi bien rouge que blanche ;
- Avoir une alimentation diversifiée ;
- Limiter la proposition d'aliments gras, salés, sucrés ;
- Éviter le gaspillage alimentaire (proposition d'une ou plusieurs solutions de redistribution ou de recyclage de la nourriture non consommée) ;
- Utilisation de vaisselle réutilisable et réutilisée ,
- Tri des déchets recyclables.

La société devra ajouter dans sa réponse tous documents susceptibles de justifier sa démarche et réponses concernant les éléments listés.

6. Partenariat

La FFBaD a mis en place un programme de sponsoring pour cet événement, elle est donc susceptible de contracter des partenariats pouvant impacter l'activité du traiteur (boissons, mobilier et autres produits).

La FFBaD signalera dans les meilleurs délais au(x) prestataire(s) retenu(s) les modalités liées à ces partenariats, et ce au fur et à mesure de l'avancement des discussions. Cette spécificité est reconnue et acceptée par le prestataire.

7. Tarification, réponse et critères de sélection

Tarification

Afin d'avoir un contrôle du budget sur la tarification de certaines prestations, la fédération souhaite que la société se positionne selon les limites indiquées ci-dessous :

LOTS	Prestation	Tarification € HT
N°1	Activité 1 : Repas + Collation	Comprise entre 15€ et 18€ HT
	Activité 1 : Plateau repas et « sachet pique nique »	Inférieure ou égale à 10€ HT
	Activité 2 (Athlètes > Bar à pâtes)	Inférieure ou égale à 16€ HT
N°2	Le choix se portera en fonction de l'offre proposée	
N°3	Repas de type bistrannique	30 à 50 € ht

Les tarifs unitaires de repas et prestations s'entendent matériel et RH inclus.

Réponse

Vous trouverez en annexe un récapitulatif précis des besoins pour chaque prestation, à compléter en indiquant les tarifs hors taxes dans les cases jaunes lorsque nécessaires.

En parallèle, merci de transmettre :

- un descriptif précis de chaque prestation avec les menus, dispositif matériel et RH associés, coût additionnels éventuels, etc ;
- des dates de proposition de dégustation sur le mois de juin fonction des lots sélectionnés ;
- L'ensemble des tarifs présentés dans l'annexe doivent s'entendre frais de matériel, ressources humaines et alimentaires inclus.

Remarques :

- Les quantités précisées dans ce cahier des charges sont prévisionnelles, et donc susceptibles de varier d'ici le début de la compétition. **Le prestataire précisera dans sa réponse ses délais si la fédération devait modifier les quantités (ex : au plus tard 24h avant) ;**
- **La fédération peut décider à tout moment de s'approvisionner chez un fournisseur pour la livraison de certains produits et ou matériel,**
- Si le prestataire se positionne sur plusieurs types de prestations, merci d'indiquer, dans un document annexe, les économies engendrées par sa proposition.

Liste des documents à fournir en complément de la réponse technique pour chaque candidat :

- Num 1 : Un document de présentation de la société avec ses métiers, références dans la gestion de production broadcast d'événements sportifs et autres, ainsi que quelques données chiffrées significatives ;
- Num 2 : Un planning de mise en œuvre du projet présentant les différentes phases jusqu'à la production de la prestation ;
- Num 3 : Une proposition tarifaire pour chacun des lots et, le cas échéant, l'avantage en cas d'attribution de plusieurs lots ;
- Num 4 : Un document comprenant notamment la raison sociale de l'entreprise ou dénomination, forme de l'entreprise, capital social, personne ayant le pouvoir d'engager et représenter l'entreprise, effectifs globaux de l'entreprise, trois derniers chiffres d'affaires et résultats comptables, attestations sur l'honneur sur le travail clandestin.
- Num 5: Un extrait K-Bis.
- Num 6 : La police d'assurance de moins de 3 mois avec le montant des garanties.

- Num 7 : La déclaration sur l'honneur fournie par la FFBaD, complétée et signée.
-

En l'absence de transmission des documents attendus et conformes dans le délai imparti, l'offre sera déclarée irrecevable et non étudiée.

Critères et sélection

Le choix de la FFBaD se fera suivant les critères suivants :

- Qualité de la prestation proposée : 30%,
- Prix de la prestation : 40%,
- Présentation de la démarche RSE de la société (exigé dans le cadre de l'obtention du label « Développement durable, le sport s'engage » dont la FFBaD est partie prenante) : 10%,
- Référence et Expérience de la société : 20%.

8. Quantités

En Annexe, un tableau est disponible avec les estimations quotidiennes pour chaque lot.

9. Règlement de la consultation

En fonction des réponses reçues et de l'analyse réalisée, la FFBaD se réserve le droit d'attribuer les lots séparément à un ou plusieurs prestataires ou de ne pas attribuer de lot pour lesquels des candidats auraient répondu.

La réponse à cette consultation peut donc être réalisée par les sociétés candidates à un ou plusieurs lots, en réalisant des dossiers séparés, afin de garantir la transparence de la consultation

10. Calendrier prévisionnel et contact

Planning de la consultation :

- 12 mai 2026 : publication et envoi de la consultation
- 26 mai à 12h : date limite pour adresser des questions à la fédération (écrites)
- 11 juin 2026 à 18h : Date limite de réception des offres des répondants
- 12 juin au 02 juillet 2026 : Analyse, entretien, dégustation (avec les candidats short listés) et délibération avant passage devant le Comité Exécutif de la fédération pour décision mi-juillet 2026
- Fin juillet 2026 : Notification auprès du/des prestataires retenus

Entre le 12 juin et le 2 juillet, la FFBaD pourra proposer des entretiens aux candidats qu'elle aura jugé les meilleurs. Une dégustation devra être organisée par les candidats retenus préalable à la décision finale de la FFBaD.

Modalités d'obtention des renseignements complémentaires

Pour tout renseignement/information complémentaire relatif à l'Appel d'Offres, les Candidats pourront s'adresser à tout moment à :

Marion DOUILLARD

Fédération Française de Badminton

Chef de Projet événementiel

Tel :07 83 68 29 82

Mail : marion.douillard@ffbad.org

Clément GRANDAMAS

Fédération Française de Badminton

Chef de projet événementiel

Tel : 06 50 39 37 57

Mail : clement.grandamas@ffbad.org

Exigence de présentation des réponses

Les réponses doivent être envoyées par voie numérique aux adresses indiquées ci-dessus.

Les candidats privilégieront une numérotation des documents correspondants à la liste déterminée à l'article 7 de la présente consultation.