

Mémoire technique

Objet du marché :

Prestation traiteur dans le cadre de la conférence internationale I.S.Rivers – 30 juin au 3 juillet 2025 à Lyon

Lieu d'exécution des travaux, de livraison fournitures ou de prestation des services :

Université Lumière Lyon 2
Campus Berges du Rhône
4 bis, rue de l'Université
69007 LYON

Nom et adresse officiels de l'organisme acheteur :

GRAIE - Campus Lyon Tech La Doua - bâtiment CEI - Insavalor - 66 bd Niels Bohr - CS 52132 - 69 603 Villeurbanne cedex

Tel : 04 72 43 83 68

Personnes à contacter : Jennifer Brahimi - asso@graie.org

Caractéristiques principales :

Le Graie organise la conférence I.S.Rivers du 30 juin au 3 juillet 2025 à l'Université Lyon 2. Dans ce cadre, sont accueillis 300 à 350 participants, originaires de France, d'Europe et du monde dont il convient d'assurer, chaque jour, dans deux espaces dédiés de l'Université, un service de restauration debout de plusieurs types : cocktail d'accueil, pauses café et déjeuners. La consultation fait l'objet d'un seul lot pour les 4 jours, la configuration des lieux et la volonté d'une cohérence entre les mets, ne permettent pas de diviser le marché en plusieurs lots. Nous attendons néanmoins de la variété dans les propositions.

La prestation comprend :

- la préparation (confection des menus, conditionnement), le transport, la livraison des produits, la gestion des mets non-consommés et l'évacuation des déchets,
- la fourniture du matériel, la mise en place de la réception sur le site, la décoration des buffets, le rangement et la remise en état à l'issue de la réception
- le service lors de la réception,
- le tout dans le respect des principes d'un évènement responsable.



EAU DANS
LA VILLE



EAU ET
SANTÉ



MILIEUX
AQUATIQUES

GRAIE

Campus LyonTech la Doua
66 boulevard Niels Bohr - CS 52132
69 603 Villeurbanne cedex

04 72 43 83 68
asso@graie.org
www.graie.org

Association loi 1901,
reconnue d'intérêt général,
N° SIRET : 338 492 069 00038
CODE APE : 7219 Z

Montant estimé de la prestation :

47 000 € à 53 000 € TTC sur la base du nombre de convives indiqué dans la consultation.

La proposition doit être établie avec des prix unitaires en TTC par convive (incluant la restauration, les boissons soft et alcoolisées et le personnel de service).

Du fait du type d'évènement, le nombre de convives peut varier de l'ordre de plus ou moins 25%.

Règlement de la prestation :

- Acompte : 60% un mois avant la prestation
- Solde : 30 jours net après la prestation

A négocier dans la phase de négociation : délais pour les précisions sur les nombres de convives et prix de la prestation globale minimale en cas d'éléments aléatoires entraînant une baisse ou une augmentation significative du nombre de participants.

Spécifications techniques

Contraintes générales liées au type de conférence

- Cette conférence rassemble des participants de 40 nationalités : penser des buffets adaptés à toutes les cultures et aux participants végétariens et une information claire et accessible sur les mets proposés – 1/3 servis seront des plats végétariens.
- L'offre doit être variée et créative.
- Cette conférence doit s'inscrire dans une démarche de développement durable et d'évènement responsable : privilégier les produits locaux ou du bassin du Rhône et des produits frais et de saison. Indiquer si possible leur provenance.
- Utiliser au maximum de la vaisselle réutilisable et limiter les ustensiles à usage unique.
- Des cocktails déjeunatoires avec un thème différent sur les 3 jours seraient appréciés.
- Les jus de fruit seront obligatoirement 100% pur jus. Pas de soda, pas de bouteille en plastique. Le titulaire sera tenu de fournir des carafes pour l'eau à la place de bouteille en plastique. Pas de dosette de lait.
- Quantité de vin recommandée : 1 bouteille pour 7 personnes pour les déjeuners (possibilité d'avoir un stock supplémentaire à servir à la bouteille, dans la limite de 1 bouteille pour 5). L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.
- Il n'est pas possible de faire de visite des lieux avant la conclusion du marché. Une fois le marché conclu, une visite aura lieu sur place avec le Graie et le personnel technique et de sécurité de l'Université Lyon 2.

Contraintes générales liées à la configuration des lieux

- Les horaires d'ouverture de l'université Lyon 2 sont de 7h30 à 19h30
- Tous les temps de restauration se font debout
- Les espaces à disposition sont:
 - 1 – Espace principal : la Salle de réception de l'université d'une capacité de 250 personnes debout (1er étage avec ascenseur).
 - 2 - Un deuxième espace disponible est le « Salon Lirondelle » au rez-de-chaussée d'une capacité de 90 personnes debout

3 – Pour les temps d'accueil café, de petit-déjeuners et de café de fin de repas : hall d'accueil du grand amphithéâtre qui jouxte le Salon Lirondelle, au rez-de-chaussée – capacité 250 personnes debout

- Les tables pour les buffets sont fournies par l'Université Lyon 2.
- La cuisine de l'Université, située à côté de la salle de réception au 1^{er} étage, est restreinte, elle n'est dotée d'aucun équipement à l'exception d'un évier : privilégier les cocktails froids (avec éventuellement des bouchées chaudes mais sans plat chaud dans assiettes) : systèmes d'étuves à privilégier pour la cuisson sur place.
- A la fin de la prestation, l'espace cuisine et les espaces buffets doivent être laissés dans l'état de propreté initiale.

Suivi du déroulement de la prestation

- Chaque jour, la personne référente du Graie vérifiera avec l'interlocuteur principal désigné, la conformité entre la qualité et la quantité livrée et la quantité portée sur le bon de commande.
- La personne référente du Graie contrôlera la présence d'une fiche technique qui doit obligatoirement être jointe à chaque livraison. La fiche technique comporte l'origine des fruits et légumes, viandes et produits de la pêche ainsi que les ingrédients utilisés dans chaque plat préparé. Cette fiche a pour but de permettre au personnel du Graie de renseigner les convives sur la composition ou le nom des produits pour tenir compte des risques allergènes ou de régimes spécifiques qui pourraient intervenir lors de l'exécution de la prestation. La liste des régimes particuliers et des allergies sera transmise 1 semaine avant le début de la conférence.
- Le personnel du prestataire : les personnes assurant le service doivent revêtir une tenue soignée et homogène. Elles doivent faire preuve de ponctualité, de politesse et d'un comportement approprié à l'égard des invités.
- Le titulaire s'engage à ce que les prestations soient effectuées par du personnel de cuisine et de salle qualifié.
- Un débriefing pourra être sollicité en fin de chaque journée

Lexique :

- Produit de saison : Les produits de saison sont des produits cultivés, produits et maturés dans des conditions « naturelles ». On oppose aux produits de saison les produits issus de productions hors-sol ou de serres chauffées, ou importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport aux nôtres.
- Produit Frais : Produit alimentaire n'ayant subi après production aucun autre procédé de préservation que la mise sous emballage étanche et le maintien à température froide (sans congélation). Il doit avoir moins de 30 jours et avoir gardé toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles.

Expression des besoins (tableau également transmis en .xls afin de renseigner les prix)

La prestation fait l'objet d'un seul lot comprenant les temps de restauration suivants :

(Horaires à titre indicatifs et susceptibles d'être modifiés)

Date	Besoins	Nbre de pers	Réponse merci de remplir le tableau ci-dessous avec références aux pages de votre devis joint	
Lundi 30 juin			Description de la Prestation	P.U. TTC
9h00 (durée : 1h00)	Accueil café - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.	80p		
12h30 (durée : 1h30)	Déjeuner. lunch box ou panier repas - salade de saison - plat froid - dessert - fruit de saison - café / thé	80p		
16h00 (durée : 30 min)	Pause café simple (boissons uniquement, thé, café, jus, eau en carafe, eau pétillante)	80p		

18h00 (durée : 2h00)	Cocktail de bienvenue servi dans la salle de réception -une dizaine de pièces froides salées - boissons soft - apéritif (ex : kir vin blanc cassis) (1 bouteille pour 6)	150p		
Mardi 1er juillet				
8h30 (durée 45 min)	Accueil café - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.	320p		
12h30 (durée 1h30)	Déjeuner (buffet ou cocktail déjeunatoire debout) le menu doit comprendre : - environ 18 pièces avec 1 mini plat chaud, fromage et pièces sucrées - boissons soft + café / thé -Vin 1 bouteille / 7	320p		
16h00 (durée 30min)	Pause-café simple (boissons uniquement, thé, café, jus de fruits, eau en carafe, eau pétillante) Fruits frais de saison	320p		
Mercredi 2 juillet				

8h00 (durée 30 minutes)	Pause-café simple (boissons uniquement, thé, café, jus de fruits, eau en carafe, eau pétillante)	320p		
10h15 (durée : 30 min)	Accueil café - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.	320p		
12h30 (durée 1h30)	Déjeuner (buffet ou cocktail déjeunatoire debout) le menu doit comprendre : - environ 18 pièces avec 1 mini plat chaud, fromage et pièces sucrées - boissons soft + café -Vin 1 bouteille / 7	320p		
15h30 (durée 30min)	Goûter rafraichissant - cakes, fruits frais de saison - café / thé et boissons sans alcool	320p		
Jeudi 3 juillet				
8h00 (durée 30 min)	Pause-café simple (boissons uniquement, thé, café, jus de fruits, eau en carafe, eau pétillante)	320p		

10h15 (durée : 30 min)	Accueil café - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.	320p		
12h30 (durée 1h30)	Déjeuner (buffet ou cocktail déjeunatoire debout) le menu doit comprendre : - environ 18 pièces avec 1 mini plat chaud, fromage et pièces sucrées - boissons soft + café -Vin 1 bouteille / 7	320p		
17h15 (durée 2h00)	"Goûter/cocktail" de clôture : tartes sucrées, glaces, bières et boissons soft fraîches - Idée d'un goûter avant que les convives partent	150p		