

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché N°2025-2224

Inria
Domaine de Voluceau
BP105 Rocquencourt
78153 Le Chesnay-Rocquencourt Cedex

Objet du marché :

**Prestations de traiteur pour l'événement Trans
Numériques – Rencontre Multi Programme de Recherche**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – AVANT PROPOS

- 1.1 - Objet de la consultation
- 1.2 - Lieux d'exécution et date de la prestation

ARTICLE 2 – OBJECTIFS ET VOLUME

- 2.1 - Objectifs
- 2.2 – Nombre de participants

ARTICLE 3 – PRESTATIONS ATTENDUES

- 3.1 – Cocktails déjeunatoires
- 3.2 – Cocktails dinatoires
- 3.3 – Date, horaire et volume
- 3.4 – Plateaux repas

ARTICLE 4 – MODALITES DE REALISATION DE LA PRESTATION

- 4.1 – Matériel
- 4.2 – Personnel
- 4.3 – Logistique
- 4.4 – Echanges avec Inria

ARTICLE 5 – NATURE DES PRODUITS, HYGIENE ET GESTION DES RESTES

- 5.1 – Nature des produits
- 5.2 – Gestion des restes
- 5.3 – Hygiène

ARTICLE 1 – AVANT PROPOS

1.1 - Objet de la consultation

Le présent marché a pour objet les prestations de traiteur lors de l'événement Trans Numériques organisé par l'Agence de programmes dans le numérique (Inria), l'agence de programmes composants aux systèmes et infrastructures numériques (CEA) et l'agence de programmes Agriculture, alimentation durable, forêts, ressources naturelles (Inrae).

1.2 - Lieux d'exécution et date de la prestation

Le présent marché est exécuté à l'adresse suivante :

**Le Couvent des Jacobins – Centre des Congrès de Rennes Métropole
20 Place Sainte-Anne
35000 RENNES**

L'événement Trans Numérique se déroulera du 2 au 5 février 2026.

ARTICLE 2 – OBJECTIFS ET VOLUME

2.1 Objectifs

Les objectifs de l'événement sont les suivants :

- Promouvoir l'événement auprès des Programmes de recherche et partenaires industriels.
- Valoriser les collaborations et innovations issues des programmes.
- Favoriser les échanges et la sensibilisation aux enjeux numériques.

Les publics cibles sont :

- La communauté scientifique des Programmes de recherche
- Les partenaires industriels et institutionnels

2.2 Nombre de participants

Est attendu lors de l'événement **un nombre maximum de 1000 participants par jour et 550 personnes lors de la soirée de clôture.**

Une estimation du nombre d'invité sera transmise au titulaire à la notification du marché et la confirmation du nombre final d'invité sera transmise au Titulaire 7 jours avant l'événement.

ARTICLE 3 – PRESTATIONS ATTENDUES

3.1 Cocktails déjeunatoires

Format : Buffet debout, varié et équilibré.

Gamme attendue : Il est attendu une prestation de gamme standard pour les cocktails déjeunatoires.

Contenu :

- Pièces froides et chaudes, dont options végétariennes et sans porc.
- Sélection de fromages.
- Deux animations chaudes (ex. : cassolettes, mini-burgers, risotto, bar à soupes).
- Buffet de desserts.
- Boissons non alcoolisées : eau, jus, sodas, café, thé.

Il est attendu du titulaire des propositions alimentaires variées et différentes pour chacun des 3 cocktails déjeunatoires organisés.

Décoration et signalétique :

- Décor sobre et élégant, avec touches florales et nappage du mobilier ;
- Identification claire des plats et régimes alimentaires.

Présentation : Il est attendu une présentation simple et élégante avec une mise en valeur des plats. Une présentation en relief/volume est souhaitée.

3.2 Soirée – Cocktails dinatoires

Format : Cocktail dinatoire debout, élégant et convivial.

Gamme attendue : Il est attendu une prestation de haut de gamme pour les cocktails dinatoires.

Proposition culinaire :

- Pièces froides : Canapés variés, mini-quiches, charcuterie fine, fromages affinés, verrines apéritives, brochettes de crevettes, terrine de foie gras (ou alternative végétale).
- Pièces chaudes et animations : Bar à tapas, station gourmande (mini-burgers, cassolettes), live cooking (pâtes ou risotto), bar à soupes.
- Desserts : Buffet sucré (macarons, mini-tiramisus, verrines), bar à chocolat chaud, buffet pâtissier, fontaine à chocolat.
- Boissons : Non alcoolisées (jus pressés, limonades, cocktails sans alcool). Alcoolisées : vins rouge/blanc AOC.

Il est attendu du titulaire des propositions alimentaires variées et différentes pour chacun des 2 cocktails dinatoires organisés.

Décoration et ambiance : Centres de table floraux, éclairage tamisé (guirlandes LED), signalétique élégante (allergènes et régimes) et nappage du mobilier.

Présentation : Il est attendu une présentation simple et élégante avec une mise en valeur des plats. Une présentation en relief/volume est souhaitée.

3.3 Dates, horaires et volume

Cocktails déjeunatoires :

Ils auront lieu les 3, 4 et 5 février 2026 entre 12h45 et 14h00.

Il est attendu un maximum de 1000 personnes par jour.

Cocktails dinatoires :

- Soirée d'ouverture le 2 février 2026 de 18h30 à 22h30 : il est attendu un maximum de 1000 personnes pour cette soirée
- Soirée de clôture le 5 février 2026 de 18h30 à 22h30 : il est attendu un maximum de 550 personnes pour cette soirée

Une estimation du nombre d'invité sera transmise au titulaire à la notification du marché et la confirmation du nombre final d'invité sera transmise au Titulaire 7 jours avant l'événement.

3.4 Plateaux repas

Il pourra également être demandé au titulaire de fournir des plateaux repas pour les agents d'accueil qui seront déployés sur cet événement, le midi et le soir. Il est attendu des plateaux repas de gamme standard comprenant un repas complet et équilibré.

A titre informatif, les effectifs de personnels d'accueil pour l'événement sont compris entre 4 et 12 personnes en fonction du moment de la journée et des besoins.

ARTICLE 4 – MODALITES DE REALISATION DE LA PRESTATION

4.1 Matériel

Le mobilier nécessaire aux prestations sera fourni par le lieu accueillant l'événement (mange-debout, tabouret etc...). C'est également le Couvent des Jacobins qui s'occupe de la mise en lumière, notamment pour les cocktails en soirée.

Pour le reste du matériel, le Titulaire s'engage à fournir les matériels indispensables à la tenue des prestations suivant le besoin d'Inria.

Le Titulaire devra notamment fournir la vaisselle (assiettes, couverts, verres etc...) pour les convives, le matériel nécessaire au service, la décoration, la signalétique etc...

S'agissant de la vaisselle, le titulaire proposera des éléments de qualité, traditionnel et réutilisables. La vaisselle jetable est à éviter pour cet événement.

4.2 Personnel

Dans le cadre de l'organisation des prestations, le Titulaire s'engage à mettre à disposition le personnel de service nécessaires à la bonne réalisation des prestations.

Le personnel employé par le prestataire doit être formé, qualifié et en nombre suffisant. Sa tenue vestimentaire doit être correcte, identique et appropriée.

Le personnel assure la mise en place, le service et le débarrassage.

Dans le cadre du service, le personnel doit faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

4.3 Logistique

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement du matériel sont à la charge du Titulaire. L'enlèvement du matériel devra avoir lieu immédiatement à la fin de la prestation.

Le Titulaire laissera le lieu de la réception dans l'état de propreté initial. Cette prestation est forfaitairement comprise dans les prix du BPU.

Inria ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages causés au matériel et sur le lieu de réception.

4.4 Echanges avec Inria

Les échanges avec Inria concernant l'organisation des prestations se dérouleront de la manière suivante :

- Finalisation des détails logistiques : A la notification du marché (environ un mois avant l'événement).
- Validation décoration et couverts : A la notification du marché (environ un mois avant l'événement).

Un rendez-vous de repérage du site sera organisé en janvier.

ARTICLE 5– NATURE DES PRODUITS, HYGIENE ET GESTION DES RESTES

5.1 Nature des produits

Le Titulaire favorisera les produits frais et de saison ainsi que les denrées issues de l'agriculture biologique ou de circuits courts.

Le Titulaire devra être en capacité de fournir sur demande les fiches techniques détaillées des produits utilisés dans le cadre des prestations objets du marché (réglementation, approvisionnement, qualité, traçabilité etc...).

5.2 Gestion des restes

Le Titulaire doit proposer une solution écologique et responsable pour la gestion des denrées restantes à l'issue des prestations.

5.3 Hygiène

Le Titulaire s'engage à respecter les textes en vigueur concernant les étapes de l'élaboration, du transport et de la distribution en matière de restauration. Il est responsable du respect des normes d'hygiène de toutes ses prestations, y compris celles réalisées sur le lieu de la réception.

Le Titulaire s'engage également à faire respecter à son personnel les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérente à la réglementation en vigueur tant au niveau communautaire que national, et applicable aux prestations de traiteur et de restauration.