

	Service STIP Marché de service traiteur MAPA
---	---

Organisation Lunch & Learn 2025

Lettre de consultation – Cahier des charges

Date et heure limites de réception des offres

13 novembre 2025 A 12H00

SUR LA PLATEFORME DE DEMATERIALISATION PLACE:

<https://www.marches-publics.gouv.fr>

Mot clé : 2025-2286

L'attention du candidat est attirée sur le fait que sa proposition pour le 18 novembre 2025 s'il est retenu fera l'objet du 1^{er} bon de commande.

Présentation générale

Le service transfert d'innovation et partenariats du centre Inria Grenoble Rhône Alpes organise à Montbonnot des événements à destination des PME de la région Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre du projet EDIH Minasmart, sur le temps de la pause déjeuner.

Les deux prochaines sessions auront lieu les 18 novembre et 16 décembre 2025 et suivront le même format : une heure de présentation d'un sujet lié au numérique (12h-13h) suivi d'une heure d'échanges informels entre entreprises autour d'un buffet froid dans la salle A103.

Lieu : Inria de l'Université de Grenoble Alpes – 655 avenue de l'Europe – 38630 Montbonnot

La procédure de passation du présent marché est celle du Marché à Procédure Adaptée (MAPA) conformément aux articles L2123-1 et R2123-1, L2125-1 1° R2162-2 R2162-4 et R2162.13 du code de la commande publique.

La présente consultation n'est pas allotie le volume des commandes ne permet pas un allotissement.

Les prestations « buffet » qui seront organisées pour ces deux sessions sont décrites ci-dessous :

Dates :

Mardi 18 novembre 2025/ 12h30-14h00

Mardi 16 décembre 2025/ 12h30-14h00

Prestation attendue :

Le traiteur devra fournir un buffet froid comprenant :

- Des pièces salées variées (bouchées, mini-sandwichs, wraps, salades individuelles, etc.)
- Des pièces sucrées (mini-desserts, fruits, mignardises, etc.)
- Eau plate, eau pétillante (bouteilles en verre). Pas de boissons alcoolisées
- Café (prévoir thermos ou machine adaptée, avec gobelets et sucre)

Nombre de personnes :

Le devis est à faire sur la base de 15 participants pour l'évènement du 18 novembre et 30 participants pour celui du 16 décembre.

Pour la prestation du 18/11/2025 le nombre de convives indiqué ci-dessus est le nombre définitif.

La facturation se fera sur ce nombre de participants.

Pour la prestation du 16 décembre 2025 Le nombre de personnes définitif sera confirmé au prestataire **au plus tard 7 jours** avant le début de la prestation

La facturation se fera sur le nombre de participants confirmé 7 jours à l'avance.

Contraintes et exigences particulières :

- Proposer des options végétariennes
- Privilégier les produits de la région, produits en circuit court, produits bios.
- Aucun service sur place : les participants se serviront eux-mêmes
- Livraison et installation sur site à Montbonnot à 12h30 – des tables seront à disposition sur place en salle A103
- Le traiteur devra revenir débarrasser et récupérer le matériel à l'issue du déjeuner (vers 14h).
- Prévoir vaisselle jetable recyclable ou compostable (assiettes, couverts, serviettes).
- Prévoir la présentation du buffet (plateaux, nappage simple).

Livrables attendus :

- Un devis global décomposant les prix unitaires (HT et TTC) incluant les frais de livraison et de reprise
- Le descriptif du menu proposé (nombre et type de pièces, nature des produits)
- Les délais de commande
- La capacité d'adaptation aux régimes particuliers (végétarien, sans porc, etc.)
- Retourner le document Conditions Générales d'Achat (CGA-FCS) dûment signé.

Critères de sélection des offres :

- Prix de la prestation (40%)
- Qualité du menu et des produits (40%)
 - Qualité (20%)
 - Variété, quantité (20%)
- Mise en ambiance du buffet, décoration – photo à l'appui (10%)
- Engagement environnemental (produits locaux, vaisselle éco-responsable, gestion des déchets) (10%)