

LETTRE DE CONSULTATION TENANT LIEU DE CAHIER DES CHARGES

Organisation manifestation scientifique STACS 2026

Marché 2025-2153

-  Du mardi 10 mars au vendredi 13 mars 2026
 -  , ENSIMAG 11 rue des mathématiques 38400 Saint Martin d'Hères
 -  , IMAG 150 place du torrent 38400 Saint Martin d'Hères
 -  Entre 80 et 120 participants
-

Présentation générale

Le centre Inria Grenoble Rhône Alpes organise à Grenoble la manifestation scientifique internationale STACS 2026 qui va se tenir du 10 au 13 mars 2026, dans les locaux de l'ENSIMAG sur le campus de Saint Martin d'Hères (38). Dans le cadre de cet évènement des pauses café, des pauses déjeuner ainsi qu'une soirée cocktail apéritif vont être organisées.

Le jeudi 12 mars, en raison d'un autre évènement à l'ENSIMAG, contrairement aux autres jours, la pause café du matin aura lieu dans une salle à proximité de l'amphi, et la pause déjeuner sera déplacée dans le hall de l'IMAG (adresse ci-dessus).

Le niveau de qualité attendu pour les pauses de cet évènement est de qualité standard. Nous ne souhaitons pas des pauses haut de gamme, mais une gamme standard qui soit un bon rapport qualité prix.

Pauses prévues concernées par cet appel d'offre :

Mardi 10 mars

9h15-10h00 Pause café sans service – salle convivialité Ensimag
12h-13h30 Pause déjeuner avec service - salle convivialité Ensimag
16h-16h30 Pause café sans service – salle convivialité Ensimag
18h – 20h00 Cocktail avec service – salle de convivialité Ensimag

Mercredi 11 mars

10h-10h30 Pause café sans service – salle convivialité Ensimag
12h30-14h00 Pause déjeuner avec service - salle convivialité Ensimag
16h-16h30 Pause café sans service – salle convivialité Ensimag

Jeudi 12 mars

10h-10h30 Pause café sans service – salle proche amphi Ensimag

12h-13h30 Pause déjeuner avec service - salle convivialité IMAG

Vendredi 13 mars

10h-10h30 Pause café sans service – salle convivialité Ensimag

12h30 – 14h00 Pause déjeuner avec service - salle convivialité Ensimag

Les horaires sont donnés à titre indicatif, le programme de la conférence sera clôturé 1 mois avant l'évènement, et l'horaire des pauses pourra être décalé de 30mn si le programme de la conférence le nécessite.

Matériel et mise en place à prévoir pour la semaine

Matériel à fournir : 15 mange debout (montant unitaire à fournir dans le BPU)

Conformément à la loi AGEC, **il est imposé de ne pas proposer de contenant en plastique.**

Vaisselle:

- Pause-café : Gobelets et mélangeurs jetables,
- Pauses déjeuner : couverts, vaisselle et verrerie en dur,
- Cocktail : vaisselle et verrerie en dur

Buffet :

- Installation des buffets et débarrassage le jour même
 - Nappage en intissé de couleur
 - Serviette en papier jetables blanches
-

Pauses café (matin et après-midi)

Prestations attendues

Pause-café sous la forme de buffet en libre-service (pas de service au buffet)

Pause viennoiseries (matin) :

- Café, thé, sucre, eau minérale plate et gazeuse (bouteilles en verre)
- Jus de fruits locaux
- 2 mini-viennoiseries/pers
- sucre, mélangeur

Pause gâteaux (après-midi) :

- Café, thé, sucre, eau minérale plate et gazeuse (bouteilles en verre)
- Jus de fruits locaux
- 2 pièces sucrées/pers de type biscuit ou gâteau ou (cookies, cakes...)
- Sucre, mélangeur

Prestation complémentaire à proposer pour les pauses

- Corbeille de fruit frais de saison

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Description des mets proposés :
 - Quel type de viennoiseries, quelles pièces sucrées (photos à joindre)
 - Quel assortiment proposé par jour (combien de recettes différentes sur un buffet)
 - Produits frais ou congelés ?
 - Utilisation de beurre ou de margarine (en particulier pour les viennoiseries)
 - Fabrication artisanale ou industrielle ? Est-ce que ces produits sont faits maison par le prestataire ?
- Description de la présentation buffet (photos requises)
- Descriptif des contenants boissons chaudes : bouteilles thermos, percolateur, ou distributeur isotherme (photos requises)

Cocktail apéritif découverte des fromages et charcuteries français

Date : mardi 10 mars 2026

Prestations attendues

Apéritif dégustation de fromages et charcuterie française en fin de journée sous forme de buffet

Installation & service

- Décoration florale élégante sur le buffet
- Service au buffet & passage en salle
- Débarrassage en fin d'événement

Boissons & mets

- 60 gr de fromage de bonne qualité par personne
- 20 gr de charcuterie artisanale par personne

- En accompagnement prévoir des fruits frais et sec (raisin, figues, abricots secs, dates, noix, noisettes), un assortiment de pains (aux fruits, aux céréales, blanc, complet)
- Plateau de légumes crus avec des sauces
- Boissons sans alcool de type jus de fruit artisanaux locaux, eau minérale et eau gazeuse (bouteilles en verre), limonade et soda artisanaux

Spécificités

- Uniquement des fromages français avec au moins 1/3 de fromages régionaux (Auvergne Rhône Alpes)
- Toutes les portions doivent pouvoir être consommées facilement avec les mains, des couteaux à fromage devront être disposés sur les plateaux pour que les participants se servent eux même une part de fromage.
- La charcuterie doit être coupée en tranche individuelle ou chiffonnade,
- Des étiquettes mentionnant le nom des fromages et de la charcuterie devront être disposés sur les plateaux à l'attention des participants
- Produits artisanaux impératifs
- Les jus de fruits proposés doivent impérativement être régionaux

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Description détaillée :
 - des fromages proposés (quels fromages, lait cru, lait pasteurisé, lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis ...), et combien de fromages différents seront présentés sur le buffet, préciser les labels ou les appellations éventuels.
 - du type de charcuterie proposée (salaison, fumage, cuisson, affinage naturels, de porc, de sanglier ...), combien de type de charcuteries différentes seront disposées sur le buffet, mentionner les labels ou les appellations éventuels.
 - de la composition du plateau de légumes crus
 - du type de pains différents proposés
 - du détail des boissons proposées
- Mentionner s'il s'agit d'une sélection faite par un maître affineur ou pas.
- Décrire la décoration proposée sur le buffet
- Décrire comment les mets seront disposés sur le buffet (quel type de contenant)
- Mentionner le nombre de personnel prévu sur place

Pauses déjeuner

Pause déjeuner sous la forme de buffet froid et chaud avec service au buffet

Boissons & mets

- 3 propositions d'entrées froides (végétariennes uniquement)
- 3 propositions de plats chaud (dont 1 végétarien)
- Plateau fromage
- Buffet de dessert avec 3 propositions de dessert
- Pain

- Boisson eau plate et eaux gazeuse et jus de fruit locaux
- Café et thé en fin de repas

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Proposition de menu pour toute la semaine, détaillant pour chaque repas les propositions d'entrées, plats, dessert.
 - Les propositions doivent être différentes tous les jours
 - Le candidat devra donner des éléments nous permettant de noter la qualité des produits en mentionnant par exemple la provenance, s'il s'agit de produits frais ou surgelés. Si les produits sont cuisinés par le candidat ou pas. Lorsque les produits ne sont pas cuisinés par le candidat la provenance doit être précisée.
 - Le candidat devra mentionner la quantité globale prévue par personne (en gramme) par repas (entrée, plat, dessert).
 - Le candidat devra préciser le nombre de personnel prévu pour assurer le service au buffet.
-

Montant maximum et minimum :

Le montant maximum des prestations sur la jauge maximum de 120 personnes est de 21 000 € HT

Critères de notation :

- Prix 40%
- Mise en ambiance des buffet, décoration, matériel utilisé : 10 %
- Choix des produits proposés :
 - Originalité 10 %
 - Qualité : 20%
 - Variété : 20%

