

## Mémoire technique

### Objet du marché :

Prestation traiteur dans le cadre de la conférence internationale I.S.Rivers - 4 au 7 juillet 2022 à Lyon

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

Université Lumière Lyon 2  
Campus Berges du Rhône  
18, Quai Claude Bernard  
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

Contact : Sathya Flory, responsable administratif et financier – [administration@graie.org](mailto:administration@graie.org)

### Caractéristiques principales :

Le Graie organise la conférence I.S.Rivers du 4 au 7 juillet 2022 à l'Université Lyon 2. Dans ce cadre, sont accueillis 250 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. Un troisième point de restauration pourra être prévu selon les dispositions et réglementations mises en place par l'Université Lyon 2 dans le cadre de la pandémie de Covid 19.

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](mailto:asso@graie.org)  
[www.graie.org](http://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 :**

37 à 40 000 € TTC sur la base du nombre de convives indiqué dans la consultation.

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

Du fait du type d'évènement et de la crise sanitaire, le nombre de convive peut varier de l'ordre de plus ou moins 20%.

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 significative du nombre de participants.

### **Spécification technique**

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
- Cette conférence doit s'inscrire dans une démarche de développement durable et d'évènement responsable : privilégier les produits locaux ou du bassin du Rhône. 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 bouteilles d'eau en plastique (ou dosettes) sont à proscrire
- 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)
- 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 :
  - 1 - Le hall d'accueil du grand amphi, au rez-de-chaussée – capacité 250 personnes debout - et le salon Lirondelle attenant – capacité 90 personnes debout – pour les pauses et déjeuner
  - 2- un deuxième espace, en complément, pour les déjeuners : la salle de réception de l'université d'une capacité de 250 personnes debout (1er étage avec ascenseur)
- 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<sup>er</sup> étage est restreinte : Privilégier les cocktails froids (avec éventuellement des bouchées chaudes mais sans plat chaud dans assiettes) : systèmes d'étuves à privilégier à la cuisson sur place
- Tenir compte des contraintes sanitaires liées à la crise de covid 19, de fait, certaines configurations pourront être modifiées par l'Université

## Expression des besoins

**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	
<b>Lundi 4 juillet</b>			Description de la Prestation	P.U. TTC
9h00 (durée : 1h00)	<b>Accueil café</b> - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.	80p		
12h00 (durée : 1h00)	<b>Déjeuner.</b> lunch box ou panier repas - salade de saison - sandwich ou plat froid - dessert - fruit de saison Proposer des variantes pour les végétariens et sans gluten	80p		
18h00 (durée : 2h30)	<b>Cocktail</b> de bienvenue servi dans la salle de réception -une dizaine de pièces froides salées	100p		

	- boissons soft - apéritif (ex : kir vin blanc cassis) (1 bouteille pour 6)			
<b>Mardi 5 juillet</b>				
8h30 (durée 1h)	<b>Accueil café</b> - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.	250p		
12h30 (durée 1h)	<b>Déjeuner</b> (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 (voir quantité en page 1)	300p		
16h00 (durée 30min)	<b>Pause-café</b> simple (boissons uniquement, thé, café, jus, eau en carafe, eau pétillante)	250p		
<b>Mercredi 6 juillet</b>				
8h00 (durée 1h)	<b>Pause-café</b> simple (boissons uniquement, thé, café, jus, eau en carafe, eau pétillante)	270p		
10h30 (durée : 30 min)	<b>Accueil café</b> - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et	270p		

	pétillante (bouteille verre) - jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.			
12h30 (durée 1h)	<b>Déjeuner</b> (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 (voir quantité en page 1)	320p		
16h00 (durée 30min)	<b>Pause-café</b> simple (boissons uniquement, thé, café, jus, eau en carafe, eau pétillante)	270p		
18h30 (durée 1h30)	<b>Cocktail</b> rafraichissant avant d'aller au gala Quelques pièces salées apéritives, Peu d'alcool (bière ?) cocktail sans alcool ? Idée d'un apéritif frais avant que les convives ne partent au Gala	150p		
<b>Jeudi 7 juillet</b>				
8h00 (durée 1h)	<b>Pause-café</b> simple (boissons uniquement, thé, café, jus, eau en carafe, eau pétillante)	270p		
10h30 (durée : 30 min)	<b>Accueil café</b> - café, thé, lait (pots - pas de dosettes) - eau plate (robinet) et pétillante (bouteille verre)	270p		

	- jus de fruits - 1,5 mini viennoiseries / pers.		
12h30 (durée 1h)	<b>Déjeuner</b> à l'Université Lyon 2 (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 (voir quantité en page 1)	320p	
16h30 (durée 1h30)	<b>"Gouter/cocktail"</b> de clôture Quelques pièces salées et sucrées, apéritif, Peu d'alcool (cocktail sans alcool ?) Idée d'un gouter avant que les convives ne partent	100p	