

## Mémoire technique

### **Objet du marché :**

Prestation traiteur dans le cadre de la Conférence internationale Novatech - 3 au 7 juillet 2023 à Lyon

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

A l'ISARA Lyon 23, rue Jean Baldassini 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 générales principales :**

Le Graie organise la conférence internationale Novatech du 3 au 6 juillet 2023 à l'ISARA Lyon. Il s'agit d'une conférence de référence pour promouvoir des solutions innovantes en faveur d'une gestion intégrée des eaux pluviales. Site internet de la conférence : <https://www.novatech2023.org/fr>

Dans ce cadre, sont accueillis 300 à 360 participants, scientifiques et techniciens, originaires de France, d'Europe et du monde dont il convient d'assurer, chaque jour, un service de restauration. Il est important de noter que les congressistes participent à Novatech entre 3 et 5 jours et nous sommes soucieux qu'ils n'aient pas l'impression de manger la même chose chaque jour.

Deux espaces de l'ISARA seront dédiés au service de restauration debout sur deux niveaux différents. Les prestations attendues sont de plusieurs types : cocktail (temps conviviaux), pause-café simples, pause-café petit déjeuner et déjeuner.

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.

La prestation est divisée en 3 lots :

**Lot N° 1** : Lundi 3 Juillet, avec Pause-café et Déjeuner

**Lot N° 2** : Mardi 4, mercredi 5 et jeudi 6 juillet : Pauses, déjeuners debout

**Lot N° 3** : 2 cocktails de fin d'après-midi (Cocktail de bienvenue et « Wine and cheese »)

**Montant estimé de la prestation :**

45 à 55 K€ TTC sur la base du nombre de convives indiqué dans la consultation :

**Lot N° 1** estimé entre 2 900€ et 3 600€

**Lot N° 2** estimé entre 38 000€ et 46 000€

**Lot N° 3** estimé entre 4 300€ et 5 200€

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

Nous insistons pour avoir une lecture TTC par convive, puisque, en tant qu'association, nous ne récupérons pas la TVA.

Du fait du type d'évènement, le nombre de convives peut varier de l'ordre de plus ou moins 20%.

**Règlement de la prestation :**

- Acompte : 40% un mois avant la prestation
- Solde : 30 jours net après la prestation

A préciser 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 une information claire sur les mets proposés, accessible et affichée de façon visible au bon endroit
- Nous proposons de retenir 1/3 des mets adaptés au menu végétarien
- Des menus avec thèmes et formats différents sur les 4 jours pour diversifier les ressentis des congressistes
- Du fait de la saison, besoin de fraîcheur : développer les propositions avec légumes et crudités pour les repas, fruits frais disponibles sur la journée.
- Cette conférence doit s'inscrire dans une démarche de développement durable et d'évènement responsable : privilégier les produits locaux de saison, frais et mûrs pour les fruits et légumes et indiquer si possible leur provenance.
- Nous souhaitons que les emballages soient limités au maximum, pour cela, utiliser au maximum de la vaisselle réutilisable et limiter les ustensiles à usage unique. Le plastique est proscrit, pas de bouteille ou de dosette de café ou de lait.
- L'eau servie doit être de l'eau du robinet, en carafe ou en jarres, eau plate et éventuellement gazéifiée.
- Quantité de vin recommandée : 1 bouteille pour 7 personnes pour les déjeuners.

### **Contraintes générales liées à la configuration des lieux**

- Il n'est pas prévu 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'ISARA Lyon.
- Les horaires d'ouverture seront aménagés et adaptés aux horaires de l'événement.
- Tous les temps de restauration se font debout.
- Les espaces à disposition :
  - 1- Le Hall des Amphis qui se situe au niveau -1 (ascenseur) à la sortie des 4 amphis et d'une capacité de 190 personnes debout, ouvert sur l'extérieur
  - 2 - L'Atrium, au rez-de-chaussée – avec une capacité de 190 personnes debout,
    - Les tables pour les buffets sont fournies par l'ISARA,
    - Pas de cuisine sur place disponible, merci donc de préciser comment seront gérées les chaînes du froid et du chaud.

### **Nos attentes pour chaque type de repas :**

#### Les pauses :

- Les pause-café simples : café, thé, lait en pot (pas de dosette), eau plate et gazéifiée, jus de fruits. Nous souhaitons la possibilité pour les congressistes de se servir en continu
- Les pause-café petit-déjeuner : café, thé, lait en pot (pas de dosette), eau plate et gazéifiée, jus de fruits et gourmandises (l'équivalent d'1.5 viennoiserie / personne)
- Une pause rafraichissante le jeudi après-midi (Goûter) : temps convivial de fin de conférence avec café, thé, lait en pot, boissons fraîches, et sucrés (glaces, autres)

#### Les buffets déjeunatoires :

- Buffet simple de type campagnard pour le lundi 3 juillet
- Buffets déjeunatoires pour le mardi 4 juillet, mercredi 5 juillet, jeudi 6 juillet

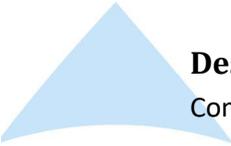
#### Les fins de journées (apéritifs) :

- Cocktail de bienvenue le lundi 3 juillet soir, dans l'Atrium : temps convivial avec une dizaine de pièces salées simples, apéritif et boissons soft
- "Wine and cheese" le mardi 4 juillet soir, dans le hall des amphis : temps convivial apéritif en parallèle d'une exposition, avec dégustation de fromages variés

De manière générale, nous attendons des propositions variées. Nous ne souhaitons pas uniquement des pièces de type « bouchée cocktail » sur les 4 jours, nous sommes ouverts à tous types de propositions, avec plats chauds notamment. Les quantités doivent être suffisantes par personne, quel que soit le format proposé.

Nous attendons de la part des candidats des précisions sur l'organisation, l'aménagement des buffets et points de distribution et la composition de l'équipe de service en rapport au nombre de convives et au temps disponible pour les différents services. Précisez et/ou illustrez la décoration proposée (même simple). La prise en compte de l'organisation du service et de l'accès aux buffets est très importante

car 300 à 400 personnes doivent être servies en 1h15, café compris. Sur les grosses journées, nous souhaitons au moins 4 buffets similaires au total.



**Description de la prestation proposée par le candidat :**

Complétez obligatoirement le tableau Excel « ANNEXE 1 MEMOIRE TECHNIQUE ».

