



CAHIER DES CHARGES

Manifestation scientifique PAISS 2025

 Du 1er au 5 septembre 2025

 Entre 160 et 200 participants par jour

Présentation générale

Le centre Inria de l'université Grenoble Alpes organise la manifestation scientifique internationale PAISS 2025 qui va se tenir du 1 au 5 septembre 2025, dans le centre Inria de l'université Grenoble Alpes à Montbonnot. Dans le cadre de cet événement une soirée cocktail est organisée le lundi 1^{er} septembre au soir, sur le site de la Bastille à Grenoble dans la salle Lesdiguière. Une ouverture exceptionnelle du téléphérique est mise en place jusqu'à 23h30 pour cet événement.

Dans le cadre de cette manifestation plusieurs prestations sont attendues, réparties en **4 lots** :

Lots	Intitulés	N° de marché
Lot I :	Pauses café (matin et après-midi)	2025-1339
Lot II :	Cocktail dinatoire	2025-1340
Lot III :	Bar à cocktails sans alcool éphémère	2025-1341
Lot IV :	Animation musicale et ambiance lumineuse	2025-1342

LOT I — Pauses café (matin et après-midi)

Dates & horaires

Les horaires sont donnés à titre indicatif, ils seront confirmés au prestataire fin juillet

Date	Matin	Après-midi
Lundi 1/09	AM – Pause viennoiseries	Milieu PM – Gâteaux & fruits
Mardi 2/09	AM – Pause viennoiseries	Milieu PM – Gâteaux & fruits
Mercredi 3/09	AM – Pause viennoiseries	Milieu PM – Gâteaux & fruits
Jeudi 4/09	AM – Pause viennoiseries	Milieu PM – Gâteaux & fruits
Vendredi 5/09	AM – Pause viennoiseries	Milieu PM – Gâteaux & fruits

Lieu : Centre Inria de l'Université Grenoble Alpes, 655 avenue de l'Europe à 38330 Montbonnot

Prestations attendues

- Installation des pauses (sans service sur place)
- Débarrassage des pauses (pourra se faire au moment de l'installation de la pause suivante)
- Tables & mange-debout fournis
- Nappage intissé/tissu, serviettes, vaisselle jetable, sucre, mélangeur, déco buffet

Pause viennoiseries (matin) :

- Café, thé, sucre, eau minérale plate et gazeuse (bouteilles en verre)
- 50L d'eaux parfumées en jarre en libre-service (2 recettes/pause, pas de jus de fruit)
- 2 mini-viennoiseries/pers.

Pause gâteaux & fruits (après-midi) :

- Café, thé, sucre, eau minérale plate et gazeuse (bouteilles en verre)
- 50L d'eaux parfumées en jarre en libre-service (2 recettes/pause)
- 2 corbeilles de fruits frais (10 kg/jour)
- 2 pièces sucrées/pers de type biscuit ou gâteau ou (cookies, cakes...)

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Description des mets (origine, fabrication, quantité)
- Propositions d'eaux parfumées (avec contenants & photos)
- Composition des corbeilles de fruits (avec répartition %)
- Description de la présentation buffet (photos requises)
- Descriptif des contenants boissons chaudes : bouteilles thermos, percolateur, ou distributeur isotherme (photos requises)

Nombre de participants : base 200 (entre 200–300 confirmés 10 jours avant)

Critères de notation :

- Prix 40%
- Mise en ambiance des buffet, décoration, contenant proposé pour les boissons chaudes : 10 %
- Choix des produits proposés :
 - Originalité 20 %
 - Qualité : 20%

LOT II — Cocktail dinatoire

Date : Lundi 1er septembre 2025, 20h00–23h30

Lieu : Salle Lesdiguière, site de la Bastille (Grenoble)

Contact régie téléphérique pour information sur la salle : Julie Gataleta (04 76 44 89 67)

Prestations attendues

Le site de la bastille dispose de mobilier de type table et mange debout. Le prestataire devra s'assurer que le matériel proposé par la régie du téléphérique soit compatible avec son offre. Si le prestataire n'est jamais intervenu dans la salle Lesdiguière, une visite préalable des lieux peut être prévue pour adapter la proposition. Le prestataire devra prendre en compte dans son offre les contraintes des lieux, notamment des accès au site, de la présence d'escaliers, et de l'absence de cuisine. Le prestataire ne pourra pas se prévaloir de sa méconnaissance de ces éléments pour demander un complément de rémunération.

Installation & service

- Préparation des buffets & de mange-debout minimum (mobilier présent dans la salle)
- Nappage et serviettes en papier
- Décoration florale élégante
- Service au buffet & passage en salle
- Débarrassage en fin d'événement

Boissons & mets

- 18 pièces salées / 3 mignardises sucrées/pers
- Mets à consommer facilement avec les mains sans couverts,
- Gastronomie française contemporaine avec possibilité d'ouverture à des influences internationales (ex. japonaise, italienne, moyen-orientale)
- Produits frais, de saison et, si possible, locaux
- Boissons locales sans alcool, eau minérale et eau gazeuse (bouteilles en verre), café, thé
- Vaisselle/verrerie en dur (pas de jetable)

4-Options obligatoires à chiffrer

- Option 1 : 10 l de fontaine à eaux aromatisées en libre service
- Option 2 : 10 l de fontaine à smoothies en libre service
- Option 3 : 10 l de fontaine à cocktails sans alcool en libre service

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Description détaillée des mets et des boissons, qui permette de juger l'esthétisme, la finesse, la créativité et la qualité des produits proposés
- Décrire la décoration proposée sur le buffet
- Mentionner le nombre de personnel prévu sur place
- Photos obligatoires
- Attestation sur l'honneur d'avoir connaissance du lieu, soit pour y avoir organisé un événement récemment, soit avoir effectué une visite préalable

Nombre de participants : base 200 (180–220 confirmés 10 jours avant)

Critères de notation :

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

LOT III — Bar à cocktails éphémère

Date : Lundi 1er septembre 2025, 20h00–23h30

Lieu : Salle Lesdiguière, site de la Bastille (Grenoble)

Contact régie téléphérique pour information sur la salle : Julie Gataleta (04 76 44 89 67)

Objectif : Proposer une animation conviviale autour de cocktails originaux sans alcool, servis par des barmans mixologues professionnels.

Prestations attendues

Le site de la bastille dispose de mobilier de type table et mange debout. Le prestataire devra s'assurer que le matériel proposé par la régie du téléphérique soit compatible avec son offre. Si le prestataire n'est jamais intervenu dans la salle Lesdiguière, une visite préalable des lieux peut être prévue pour adapter la proposition. Le prestataire devra prendre en compte dans son offre les contraintes des lieux, notamment des accès au site, de la présence d'escaliers, et de l'absence de cuisine. Le prestataire ne pourra pas se prévaloir de sa méconnaissance de ces éléments pour demander un complément de rémunération.

Installation & service

- Bar mobile esthétique avec éclairage adapté
- 2 à 3 barmans professionnels
- Verrerie de qualité (pas de plastique)
- Proposition de minimum 4 cocktails sans alcool originaux (en quantité 2 par personne, soit 400 cocktails)
- Gestion des flux pour un événement de 200 participants

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Photos du bar et de l'ambiance lumineuse
- Fiches cocktails (recettes, quantités/cl)
- Liste des équipements de mixologie
- Tenues des barmans
- Descriptif des compétences techniques des barmans en réalisation de cocktail
- Attestation sur l'honneur d'avoir vérifié les contraintes techniques liées à l'installation du bar avec le gestionnaire de la salle Lesdiguière (électricité, terrasse, escalier d'accès...)

Options obligatoires à chiffrer

- Option 1 : 10 l de fontaine à eaux aromatisées en libre service
- Option 2 : 10 l de fontaine à smoothies en libre service
- Option 3 : 10 l de fontaine à cocktails sans alcool en libre service
- Option 4 : 100 cocktails supplémentaires faits par les barmans

Critères de notation :

- Prix 30%
- Le bar
 - Originalité et esthétique du mobilier proposé 10%
 - Ambiance lumineuse et éclairage proposé pour éclairer l'espace bar 10%
 - Matériel de mixologie apportée 5%
 - Originalité et esthétique des verreries proposées 5%
- Choix des cocktails proposés :
 - Originalité des recettes 20 %
 - Quantité par cocktail: 10%
- Personnel barman/mixologue
 - Tenue proposée 5%
 - Nombre de barman proposé pour 200 personnes 5%

LOT IV — Animation musicale & ambiance lumineuse

Date : Lundi 1er septembre 2025, 20h00–23h30

Lieu : Salle Lesdiguière, site de la Bastille (Grenoble)

Contact régie téléphérique pour information sur la salle : Julie Gataleta (04 76 44 89 67)

Objectif : Créer une ambiance musicale évolutive dans la soirée, élégante et professionnelle (pas de soirée dansante « club »)

Prestations attendues

Animation musicale pour la soirée cocktail. Si le prestataire n'est jamais intervenu dans la salle Lesdiguière, une visite préalable des lieux peut être prévue pour adapter la proposition. Le prestataire devra prendre en compte dans son offre les contraintes des lieux, notamment des accès au site, de la présence d'escaliers. Le prestataire ne pourra pas se prévaloir de sa méconnaissance de ces éléments pour demander un complément de rémunération.

Style musical souhaité

- **Début de soirée** : lounge, jazz, chill-out, soul acoustique
- **Milieu/fin de soirée** : funk, nu-disco, house soft, électro soft

Prestation au choix

- DJ set évolutif **ou** Groupe live (duo/trio acoustique/électro)

Ambiance attendue

- Système son adapté aux volumes intérieurs & extérieurs
- Lumière d'ambiance (terrasse & salle)
- Câblage sécurisé, installation & démontage inclus
- Respect du voisinage (restaurant à proximité)

Dans son offre le prestataire devra préciser les éléments suivants

- Description musique + lumière
- Fiche technique (style musical, matériel)
- Références d'événements pros
- Vérification des contraintes (accès, électricité...)

Critères de notation :

- Prix 50%
- Proposition du style musical : 20 %
- Proposition de mise en ambiance : 20%

- Description d'évènements et d'animation de soirée professionnelle réalisés : 10%