



*Inria*

**MARCHE TRANSVERSALE A TOUS LES SERVICES**

**MARCHE N° 2026-0896**

**Marché A Procédure Adaptée**

(Passés en application des articles L2123-1, R2123-1 et 5 et R2162-3 du Code de la commande publique)

Marché inférieur à 90 000 € HT

## **CAHIER DES CHARGES VALANT CCTP**

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**Pauses sucrées et pauses salées pour les événements du  
Centre inria de l'Université Grenoble Alpes**

## **1. Objet du marché**

Le présent cahier des charges a pour objet la fourniture de prestations de type pause-café, pause goûter et pause apéritive simple pour les événements organisés par le centre Inria de l'Université Grenoble Alpes. Les prestations comprennent la livraison, l'installation et le débarrassage si nécessaire.

## **2. Description des prestations**

### **2.1 Pauses café**

Trois types de pauses sont définis :

Dans un souci de développement durable Inria souhaite que les prix des pauses soient hors vaisselles, gobelet, touillettes... Conformément au BPU ces options seront ajoutées si nécessaires. Les produits en plastique sont proscrits. (Emballages, gobelets, touillettes...)

Chaque pause doit être livrée, dressée sur un buffet avec un nappage soit en intissées soit en tissus

#### **Formule 1 : Pause Boissons seules**

- Boissons chaudes : café, thé.
- Sucre
- Touillettes et serviettes en papier
- Nappage du buffet en tissus ou intissé

#### **Formule 2 : Pause Petit-déjeuner**

- Boissons chaudes : café, thé.
- Sucre
- Touillettes et serviettes en papier
- Mini-viennoiseries : 2 par personne (pur beurre).
- Nappage du buffet en tissus ou intissé

#### **Formuler 3 : Pause Goûter**

- Boissons chaudes : café, thé.
- Sucre
- Touillettes et serviettes en papier
- Biscuits ou gâteaux : 2 parts par personne (à préciser en grammes par personne)
- Nappage du buffet en tissus ou intissé

### **Remarques pour toutes les pauses café :**

Le prestataire doit donner des détails dans son offre sur les produits utilisés à savoir :

- Produits frais ou congelés ?
- Produits faits maison par le prestataire ou achetés à un autre prestataire
- Le type et la gamme de café et thé utilisé
- La variété de produit qu'il peut fournir sur les prestations (quel type de viennoiseries, quel type de biscuit, quel type de jus de fruit) des photos doivent être jointes impérativement.
- Dans un souci anti gaspi Inria souhaite déterminer pour les pauses café le nombre de bouteilles d'eau et les jus de fruits qui seront commandées.

### **2.2 Pause apéritive simple**

- Mini-quiches, mini-pizzas, mini-feuilletés : 4 pièces par personne.
- Charcuterie et/ou snacking type wraps, tapas, assortiments....

### **Remarques les pauses apéritives :**

Le prestataire doit donner des détails dans son offre sur les produits utilisés à savoir :

- Produits frais ou congelés ?
- Produits faits maison par le prestataire ou achetés à un autre prestataire
- La variété de produit qu'il peut fournir sur les prestations (quel type de viennoiseries, quel type de biscuit, quel type de jus de fruit) des photos doivent être jointes impérativement.

### **Options pour toutes les pauses :**

- Corbeille de fruits de saison pour 20 personnes.
- Bonbonnière 1kg
- Jarres d'eaux détox parfumées avec plusieurs recettes possibles.
- Bouteilles d'eau minérale en verre
- Jus de fruit producteur local en verre
- Fourniture de gobelets jetables
- Fourniture de vaisselle en dur
- Location de table buffet pour les pauses (livraison, installation récupération)
- Location de mange debout pour les pauses (livraison, installation récupération)

### **3. Conditions de prestation**

- Livraison et mise en place et débarrassage assurés par le prestataire.
  - Respect des normes sanitaires en vigueur.
  - Les gobelets et les couverts jetables doivent être écologiques.
-