

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

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

---

#### **PRESTATIONS DE SERVICES DE TRAITEUR ET DE RESTAURATION ASSISE POUR LES SITES UGA DE L'AGGLOMERATION GRENOBLOISE**

---

N° de CCTP : 25FSM007

**Université Grenoble Alpes**  
1180 Avenue Centrale  
CS 40700  
38400 Saint Martin d'Hères

# SOMMAIRE

## Table des matières

<b>ARTICLE 1 - PRESENTATION DE L'UNIVERSITE GRENOBLE ALPES</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE ET CONTEXTE</b>	<b>3</b>
2.1 - Objet de l'accord-cadre	3
2.2 - Contexte	3
<b>ARTICLE 3 - DESCRIPTION DES PRESTATIONS</b>	<b>4</b>
3.1 - Champ lexical des prestations	4
3.2 - Champs lexical et attentes en termes de qualité des produits, de préparation des mets et de gestion des déchets dans le cadre du marché.	5
<b>ARTICLE 4 - CONTENU ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS</b>	<b>7</b>
4.1 - Lot n° 1 : Petits déjeuners, pauses café liquide, pauses café gourmande (y compris galettes et brioches des rois), pour des commandes jusqu'à 9 convives	7
4.2 - Lot n° 2 : Petits déjeuners, pauses café liquide, pauses café gourmande (y compris galettes et brioches des rois), pour des commandes à partir de 10 convives	8
4.3 - Lot n° 3 : Marché réservé SIAE et ESAT/EA pour les plateaux et paniers repas.	9
4.4 - Lot n° 4 : Plateaux, paniers repas et prestations associées	10
4.5 - Lot n° 5 : Buffets « standard » et « prestige »	13
4.6 - Lot n° 6 : cocktails « standard » et « prestige », cocktails sucrés	15
4.7 - Lot n° 7 : Restauration assise sur le campus de St-Martin d'Hères pour les écoles, conférences et séminaires	16
4.8 - Prestations exclues de l'accord-cadre	17
4.9 - Cuisson, température et présentation des plats	17
<b>ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS</b>	<b>18</b>
5.1 - Normes sanitaires	18
5.2 - Personnel	18
5.3 - Lieux d'exécution des prestations	19
5.4 - Périodicité	20
5.5 - Livraison et installation	20

## **ARTICLE 1 - PRESENTATION DE L'UNIVERSITE GRENOBLE ALPES**

Première université européenne en innovation par le nombre de brevets déposés, dans le top 150 des meilleures universités mondiales du classement de Shanghai, ancrée sur son territoire, pluridisciplinaire et ouverte à l'international, l'UGA fait partie des 9 universités françaises labellisées initiatives d'excellence (IDEX).

57 000 étudiants dont 10 000 étudiants internationaux et 3000 doctorants, et plus de 7 700 personnels se répartissent sur plusieurs campus de Grenoble et Valence principalement. Les organismes nationaux de recherche CEA, CNRS, INRAE, Inria et Inserm sont associés encore plus étroitement à l'Université Grenoble Alpes pour développer une politique commune en recherche et valorisation à l'échelle internationale. Les relations avec l'IRD et le CHU Grenoble Alpes sont également favorisées.

Ne sont pas concernés par le présent marché : l'Institut polytechnique de Grenoble (Grenoble INP), l'Institut d'études politiques de Grenoble (l'IEPG) et l'Ecole nationale supérieure d'architecture de Grenoble (l'ENSAG) et les sites de l'UGA située en dehors de l'agglomération grenobloise.

## **ARTICLE 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE ET CONTEXTE**

L'université Grenoble Alpes s'inscrit résolument dans une démarche de transformation écologique et souhaite que celle-ci se décline en actions concrètes. Ses choix visent à poursuivre et à amplifier la prise en compte du développement durable, de l'insertion sociale et des enjeux territoriaux dans notre politique d'achats. La restauration en est un volet.

Ainsi, les prestations devront répondre à des spécificités nouvelles, dont le détail est exposé en infra. D'une manière générale, le jugement des offres accordera une large place aux efforts auxquels consentiront les candidats, qui sont encouragés à proposer des initiatives conformes à l'objectif de transformation écologique que poursuit activement l'UGA (transport des denrées, initiatives originales, limitation des protéines animales...)

### **2.1 - Objet de l'accord-cadre**

Le présent accord-cadre a pour objet l'organisation de prestations de type traiteur et de prestations de restauration assise pour les besoins de l'ensemble des composantes, laboratoires et services de l'UGA, situés dans l'agglomération grenobloise.

Les prestations font l'objet de 7 lots :

<b>Lots</b>	<b>Désignation</b>
01	Petits déjeuners, pauses café liquide, pauses café gourmande (y compris galettes et brioches des rois) pour des commandes jusqu'à 9 convives
02	Petits déjeuners, pauses café liquide, pauses café gourmande (y compris galettes et brioches des rois) pour des commandes à partir de 10 convives
03	Marché réservé SIAE ou ESAT/EA - plateaux et paniers repas froids
04	Plateaux, paniers repas et prestations associées
05	Buffets « standard » et « prestige »
06	Cocktails « standard » et « prestige », cocktails sucrés
07	Restauration assise sur le campus de St-Martin d'Hères pour les écoles, conférences et séminaires

### **2.2 - Contexte**

Ces commandes interviennent lors de manifestations organisées par l'UGA dans le cadre des activités d'enseignement et de recherche ou de fonctionnement administratif, et notamment, par exemple à

l'occasion de la tenue de colloques, séminaires, conférences, écoles, journées d'études, jury de thèse ou de master, lors des vœux, d'inauguration de locaux ou encore lors de réunions de travail, rencontres, etc.

A la demande de l'UGA, les prestations de type traiteur peuvent être accompagnées des prestations de services associées (cf. article 3.3 du présent CCTP).

Pour les lots 4, 5 et 6 de manière exceptionnelle, les prestations peuvent être commandées le soir.

### **ARTICLE 3 - DESCRIPTION DES PRESTATIONS**

Les définitions et dispositions présentées ci-après s'appliquent pour les lots 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Des précisions seront apportées dans le descriptif de chacun des lots.

#### **3.1 - Champ lexical des prestations**

Voici ci-dessous le champ lexical permettant de définir les différentes prestations. Les quantités et la nature des mets attendus sont précisées à l'article suivant (cf. 3.2 du présent CCTP).

- **Cocktail** : constitué de pièces individuelles ou découpées, salées et/ou sucrées, pouvant être dégustées avec les doigts, les convives sont debout et se déplacent librement autour des tables de service. Sont distingués dans le présent document les cocktails sucrés, les cocktails apéritifs ainsi que les cocktails déjeunatoires ou dinatoires. Ces derniers comportant un nombre de pièces plus importants ils sont susceptibles de durer plus longtemps (1h - 1h30 au minimum) que les cocktails apéritifs (entre 30 minutes et 1h30).
- **Buffet** : constitué de mets salés et/ou sucrés où les convives se servent à l'assiette et se répartissent, debout ou assis, autour de tables dressées pour l'événement
- **Plateaux repas** : constitué d'un repas complet (entrée, plat, dessert, pain et eau le cas échéant)
- **Panier repas** : constitué d'un repas à déguster sur le pouce (sandwich ou salade ou « box » de pâtes, un dessert et de l'eau le cas échéant)
- **Petit-déjeuner** : constitué de boissons chaudes et froides et accompagnées de mini-viennoiseries
- **Pause-café liquide** : constituée de boissons chaudes et froides
- **Pause-café gourmande** : constituée de boissons chaudes et froides et accompagnées de biscuits/sablés
- **Pause-café gourmande galettes et brioches des rois** : constituée de boissons chaudes et froides et accompagnées de galettes et/ou brioches des rois
- **Prestation livrée** : le prestataire assure la livraison simple des produits et du matériel dédié à chaque convive en individuel : vaisselle, verres, couverts, nappage, serviettes, l'université se charge du dressage et du service
- **Prestation dressée** : le prestataire assure la livraison, la mise en place et le dressage de la prestation au plus tôt 1h avant le début de l'événement précisé sur le bon de commande. Celle-ci inclus le matériel dédié à chaque convive en individuel : nappage, serviettes, vaisselle, verres, couverts...
- **Prestation avec service** : la prestation est livrée, mise en place, dressée et servie par le prestataire.

### 3.2 - Champs lexical et attentes en termes de qualité des produits, de préparation des mets et de gestion des déchets dans le cadre du marché.

#### 3.2.1 Champs lexical des produits

- **Circuit-court** : circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.
- **Fait-maison** : un plat « fait-maison » ou « maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Un seul intermédiaire peut être admis (ex illustratif : le fromage blanc, ou le yaourt entrant dans une préparation maison seront réputés être une matière brute)  
Pour toutes questions sur la notion « fait-maison », vous pouvez vous reporter au site internet suivant : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>. La notice d'accompagnement de la prestation devra préciser cette notion de « fait maison »
- **Plat végétarien** : plat sans viande, mais non dénué de protéines.
- **Produit frais** : produit alimentaire n'ayant subi après production aucun autre procédé de préservation que la mise sous emballage étanche et le maintien à température froide (sans congélation). Il doit avoir moins de 30 jours et avoir gardé toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles
- **Produit garanti sur l'origine** (signe « officiel » garanti et reconnu par l'Etat) : AOC = Appellation d'Origine Contrôlée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / IGP = Indication Géographique Protégée
- **Produit issu de l'agriculture biologique** : il est issu d'un mode de production qui obéit à un cahier des charges strict et réglementé adapté à chaque type de production. Le produit doit porter une certification de type label français « AB », et/ou le label européen équivalent, en vigueur.
- **Produit local** : est considéré comme local dans le cadre de ce marché un produit émanant de l'Isère, d'un de ses départements limitrophes ou de la région Auvergne-Rhône-Alpes
- **Produit de saison** : aliment consommé quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production
- **Origine France** : fruits et légumes qui ont été cultivés en France et viande issue d'animaux élevés en France
- **Viande** : Elle inclut la viande blanche et rouge dont charcuterie mais exclut le bœuf et le veau. Les produits reconstitués ne sont pas admis (nuggets, steaks recomposés...)

#### 3.2.2 Qualité attendue des produits et des préparations mis à disposition dans le cadre du marché

Pour assurer la traçabilité des produits, les livraisons doivent être assorties d'un document qui atteste pour l'ensemble des produits, des plats et pour tous les lots : la composition des plats avec mention de l'origine géographique des produits utilisés et des labels (ex : AOP, agriculture biologique, commerce équitable, etc.).

Un seul exemplaire imprimé de ce document est attendu par livraison. Le titulaire communique également ce document par retour de mail au service commanditaire, ainsi qu'à l'adresse mail générique dédiée à l'exécution des prestations : [marche-traiteurs@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:marche-traiteurs@univ-grenoble-alpes.fr), au plus tard le jour de la livraison.

L'UGA se réserve le droit de réclamer d'autres pièces justificatives permettant d'attester de la provenance des produits, de l'identité et de la localisation des producteurs, de la composition précise, des labels, etc. (Factures, bons de livraison, etc.) que les titulaires doivent fournir au plus tard 2 jours ouvrés après la demande écrite du pouvoir adjudicateur. Les titulaires ont la possibilité de masquer les prix au motif du secret industriel et commercial.

Dans le cadre de la réalisation des prestations de traiteurs (lot 1, 2, 3, 4, 5 et 6) et en application des définitions énoncées à l'article 3.2.1 des indications sont énumérées ci-dessous, certaines sont impératives d'autres sont incitatives.

De manière **impérative** :

Exigences	Interdictions
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fromages, les produits laitiers, et les jus de fruits doivent être locaux et issus de l'agriculture biologique</li> <li>- Les jus de fruits doivent être sans additifs ou sucre ajouté, « 100% pur jus », stérilisés ou non. Des variétés simples sont attendues. Les mélanges de plus de 3 fruits sont exclus.</li> <li>- Viande, fruits et légumes frais origine France</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viande de bœuf et de veau interdites</li> <li>- Le poisson est interdit</li> <li>- Œufs code (mode d'élevage) 2 et 3 interdits</li> <li>- Le foie gras est proscrit.</li> <li>- Les produits issus de conserves sont interdits, à l'exception des produits qui permettent d'agrémenter ou de décorer un plat, des confitures, du maïs, des légumineuses ou des condiments tels que les olives, cornichons, etc. Il est précisé que cette tolérance ne peut concerner la base principale d'un plat.</li> <li>- Les colorants artificiels, arômes artificiels, et exhausteurs de goût artificiels sont interdits.</li> </ul>

De manière **incitative** :

- Les produits locaux et de saison doivent être privilégiés, les circuits courts sont favorisés par les titulaires. Il en va de même pour les préparations « maison ».
- Les produits comportant le label AB, français ou européen ainsi que le commerce équitable sont favorisés.
- Plats végétariens : Un point d'honneur est porté aux prestations sans viande. De nombreuses protéines végétales existent, leur préparation et/ou leur combinaison avec ou sans épices permettent avantageusement de remplacer les protéines animales. De la créativité est attendue de la part des titulaires.
- Un effort sur la qualité des vinaigrettes et des sauces proposées est souhaité.

### **3.3 Attentes visant à limiter la production de déchets**

Conformément aux dispositions de l'article 55 de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables, en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, pots à glace et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Les boissons en formats individuels sont proscrites.

L'ensemble des boissons doivent être livrées dans des bouteilles en verre, exception faite de l'eau pour lesquels les contenants grands formats en plastique sont tolérés (lot 1, 2, 3, 4, 5 et 6).

Dans une logique de réduction des déchets et notamment plastiques, l'ensemble des formules des lots 1, 2, 3 et 4 sont livrées sans eau ni gobelets.

Afin de répondre aux besoins d'invités extérieurs ou lors de prestations pour lesquelles aucune solution alternative n'est possible en interne, l'Université Grenoble Alpes se réserve la possibilité de commander de l'eau (plate et/ou gazeuse) ainsi que des gobelets en complément obligatoirement dans les formats suivants :

- Pour les bouteilles en verre, le format minimal accepté est le suivant : 0,75 litre
- Pour les bouteilles en plastique, le format minimal accepté est le suivant : 1 litre

Pour les lots 5 et 6, l'eau est incluse aux prestations dans les formats suivants :

- Pour les bouteilles en verre, le format minimal accepté est le suivant : 0,75 litre
- Pour les bouteilles en plastique, le format minimal accepté est le suivant : 1 litre

Les sachets de thé de type nylon ou PET ne sont pas autorisés et doivent être conforme à la réglementation en vigueur. En cas d'emballage individuel des sachets de thé, le plastique est toléré.

Les produits non consommés sont conservés par l'UGA, y compris non déballés (bouteilles de jus de fruits non ouvertes, sachets de thé...).

### **3.4 Régimes spécifiques et allergènes**

Pour les lots 1 à 6, l'UGA pourra demander des adaptations du menu afin de prendre en compte les régimes alimentaires particuliers (vegans, sans porc, sans gluten, allergies, etc.). Dans la mesure du possible, le prestataire s'efforcera de proposer des solutions alternatives pour répondre à ces demandes spécifiques.

Dans tous les cas et pour tous les lots, le prestataire devra indiquer clairement la présence d'allergènes dans ses préparations ou fournir ces informations sur demande de l'UGA. A défaut la pénalité prévue dans le CCAP pourra être appliquée.

## **ARTICLE 4 - CONTENU ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS**

### **4.1 - Lot n° 1 : Petits déjeuners, pauses café liquide, pauses café gourmande (y compris galettes et brioches des rois), pour des commandes jusqu'à 9 convives**

Les attentes générales en termes de qualité des produits, préparation des mets et limitation des déchets sont précisées à l'article 3 du présent document.

Concernant ce lot, les biscuits, sablés, les thés ainsi que les dosettes de lait peuvent être emballés individuellement.

Les prestations du lot n° 1 sont des prestations dites « dressées ».

Elles sont livrées sans eau et sans gobelet. De l'eau plate et/ou pétillante et des gobelets pour boissons chaudes et froides peuvent être commandés en complément. La contenance des bouteilles d'eau mises à disposition au marché est renseignée par le titulaire aux bordereaux des prix unitaires

ou plafonds. En cas de variation du contenant en cours d'exécution du marché et dans le respect des formats utilisés, le titulaire applique le tarif au litre renseigné dans son offre.

Quatre formules sont prévues dans ce lot :

- Petit-déjeuner : boissons chaudes et froides et viennoiseries
- Pause-café liquide : boissons chaudes et froides
- Pause-café gourmande : boissons chaudes et froides et biscuits ou sablés
- Pause-café gourmande galette : boissons chaudes et froides et galette ou brioche des rois

Elles sont définies à l'article 3.1 du présent CCTP et, en fonction, sont composées des éléments suivants :

- Pour les accessoires de service :

- des serviettes en papier recyclé ou en tissu lavable
- des gobelets (pour les boissons froides et boissons chaudes)

- Pour les boissons chaudes :

- du café livré en bouteille isotherme (1 litre pour 8 personnes) récupérée par le titulaire à l'issue de la prestation ;
- du thé (assortiment d'au moins deux thés différents) avec eau chaude livrée en bouteille isotherme (1 litre pour 10 personnes) récupérées par le titulaire à l'issue de la prestation ;
- de sucre emballé et touillette (1 par personne) ;
- de lait en dosette (à raison d'une dosette pour 5 personnes).

- Pour les boissons froides :

- des jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)

- de l'eau plate et/ou de l'eau gazeuse (1 litre pour 8 personnes)

- Pour la nourriture dans le respect des engagements pris dans l'offre du prestataire :

- pour les petits déjeuners : deux mini-viennoiseries par personne
- pour les pauses café gourmandes : deux biscuits ou sablés par personne
- pour les pauses café gourmandes galettes : 1 part de 80 grammes minimum de galette ou brioche des rois par personne au choix du pouvoir adjudicateur à la commande. Sont attendues des brioches souples en forme de couronne, parfumées à la fleur d'oranger, garnies de fruits confits et de sucre en grains ou des galettes frangipane (pâte feuilletée garnie de frangipane).

Les galettes des rois sont présentées entières ou prédécoupées par le ou les titulaires à la demande du pouvoir adjudicateur. Les produits surgelés ou industriels interdits. Les galettes et brioches des rois sont dégustées à température ambiante).

Le pouvoir adjudicateur se réserve également - et uniquement dans le cadre de la pause café gourmande galettes - la possibilité de commander du cidre dans la limite de 20cl par convive.

**4.2 – Lot n° 2 : Petits déjeuners, pauses café liquide, pauses café gourmande (y compris galettes et brioches des rois), pour des commandes à partir de 10 convives**

Les attentes générales en termes de qualité des produits, préparation des mets et limitation des déchets sont précisées à l'article 3 du présent document.

Concernant ce lot, les biscuits, sablés, les thés ainsi que les dosettes de lait peuvent être emballés individuellement.

Les prestations du lot n° 2 sont des prestations dites « dressées ». Elles peuvent, exceptionnellement et sur demande de l'UGA, être effectuées avec service, c'est-à-dire avec mise à disposition de personnel de service.



Elles sont livrées sans eau et sans gobelet. De l'eau plate et/ou pétillante et des gobelets pour boissons chaudes et froides peuvent être commandés en complément. La contenance des bouteilles d'eau mises à disposition au marché est renseignée par le titulaire aux bordereaux des prix unitaires ou plafonds. En cas de variation du contenant en cours d'exécution du marché et dans le respect des formats autorisés, le titulaire applique le tarif au litre renseigné dans son offre.

Quatre formules sont prévues dans ce lot :

- Petit-déjeuner : boissons chaudes et froides et viennoiseries
- Pause-café liquide : boissons chaudes et froides
- Pause-café gourmande : boissons chaudes et froides et biscuits ou sablés
- Pause-café gourmande galette : boissons chaudes et froides et galette ou brioche des rois

Elles sont définies à l'article 3.1 du présent CCTP et, en fonction, sont composées des éléments suivants :

- Pour les accessoires de service :

- des serviettes en papier recyclé ou en tissu lavable
- des gobelets (pour les boissons froides et boissons chaudes)

- Pour les boissons chaudes :

- du café livré en bouteille isotherme (1 litre pour 8 personnes) récupérée par le titulaire à l'issue de la prestation ;
- du thé (assortiment d'au moins deux thés différents) avec eau chaude livrée en bouteille isotherme (1 litre pour 10 personnes) récupérées par le titulaire à l'issue de la prestation ;
- de sucre emballé et touillette (1 par personne) ;
- de lait en dosette (à raison d'une dosette pour 5 personnes).

- Pour les boissons froides :

- des jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)

- de l'eau plate et/ou de l'eau gazeuse (1 litre pour 8 personnes)

- Pour la nourriture dans le respect des engagements pris dans l'offre du prestataire :

- pour les petits déjeuners : deux mini-viennoiseries par personne
- pour les pauses café gourmandes : deux biscuits ou sablés par personne
- pour les pauses café gourmandes galettes : 1 part de 80 grammes minimum de galette ou brioche des rois par personne au choix du pouvoir adjudicateur à la commande. Sont attendues des brioches souples en forme de couronne, parfumées à la fleur d'oranger, garnies de fruits confits et de sucre en grains ou des galettes frangipane (pâte feuilletée garnie de frangipane).

Les galettes des rois sont présentées entières ou prédécoupées par le ou les titulaires à la demande du pouvoir adjudicateur. Les produits surgelés ou industriels interdits. Les galettes et brioches des rois sont dégustées à température ambiante).

Le pouvoir adjudicateur se réserve également - et uniquement dans le cadre de la pause café gourmande galettes - la possibilité de commander du cidre dans la limite de 20cl par convive.

#### **4.3 - Lot n° 3 : Marché réservé SIAE et ESAT/EA pour les plateaux et paniers repas.**

Les attentes générales en termes de qualité des produits, préparation des mets et limitation des déchets sont précisées à l'article 3 du présent document.

Les plateaux et paniers repas commandés sont froids.

Les plateaux et paniers repas comprennent les condiments nécessaires (sel, poivre, moutarde, vinaigrette, ...) pour lesquels un emballage individuel est toléré, la vaisselle nécessaire à leur consommation et des serviettes. Les plateaux repas, la vaisselle, les box en plastique à usage unique sont interdits.

Les plateaux repas, la vaisselle, les box à usage unique sont autorisés s'ils sont en carton, compostables ou constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

Les biscuits, sablés, les thés ainsi que les dosettes de lait peuvent être emballés individuellement.

### **Description des prestations du lot 3**

Les prestations du lot n° 3 sont des prestations dites « livrées ».

Les plateaux et paniers repas sont livrés sans eau et sans gobelet. De l'eau plate et/ou pétillante, des gobelets peuvent être commandés en complément des plateaux et paniers repas sur demande de l'UGA. La contenance des bouteilles d'eau mises à disposition au marché est renseignée par le titulaire aux bordereaux des prix unitaires ou plafonds. En cas de variation du contenant en cours d'exécution du marché, le titulaire applique le tarif au litre renseigné dans son offre.

**Les plateaux repas** sont composés de :

- Pour le plateau repas standard végétarien

- une entrée végétarienne,
- un plat principal composé de protéines végétales accompagné de légumes et/ou des féculents
- un dessert,
- un petit pain

Sur demande le plateau repas pourra intégrer des recettes contenant de la viande à la place des plats végétarien. Le titulaire doit être en mesure de proposer chaque jour une alternative avec viande.

Le contenu du plat végétarien doit être différent chaque jour.

Il ne doit pas y avoir de récurrence entre un jour de la semaine et un plat en particulier.

Les entrées et desserts doivent être variés et diététiquement cohérents avec le plat principal. La rotation des entrées et des desserts est conforme aux engagements pris par le titulaire au titre de son offre.

**Les paniers repas** sont composés de :

- Pour le panier repas Sandwich

- un sandwich végétarien (ou viande sur demande)
- un fruit ou un dessert,

- Pour le panier repas Salade

- une salade végétarienne (viande sur demande)
- un fruit ou un dessert,

- Pour le panier repas Box

- une « box » froide: pâtes, riz, ... végétarienne (viande sur demande)
- un fruit ou un dessert,

**En complément :**

- Pour l'eau

- de l'eau plate et/ou de l'eau gazeuse (1 litre pour 3 personnes)

- Pour les gobelets

- Des gobelets pour boissons froides

### **4.4 - Lot n° 4 : Plateaux, paniers repas et prestations associées**

Les attentes générales en termes de qualité des produits, préparation des mets et limitation des déchets sont précisées à l'article 3 du présent document.

Les plateaux et paniers repas commandés sont froids et comprennent les condiments nécessaires (sel, poivre, moutarde, vinaigrette, ...) pour lesquels un emballage individuel est toléré, des serviettes et la vaisselle nécessaire à leur consommation.

Les plateaux repas, la vaisselle, les box en plastique à usage unique sont interdits.

Les plateaux repas, la vaisselle, les box à usage unique sont autorisés s'ils sont en carton, compostables ou constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

**Prestation supplémentaire éventuelle 1 (facultative) :**

Le prestataire peut proposer en option des contenants et de la vaisselle réutilisables. Dans ce cas le prestataire devra venir récupérer le matériel à l'issue de la prestation. Les modalités de mise en œuvre de cette option sont précisées dans son offre.

Les prestations sont livrées sans eau et sans gobelet.

Les biscuits, sablés, les thés ainsi que les dosettes de lait peuvent être emballés individuellement.

Sur demande de l'UGA, les plateaux pourront être livrés dans des caisses isothermes afin de pouvoir les conserver au frais dans l'attente de leur consommation. Ce service sera facturé selon le tarif prévu au BPU.

#### **4.4.1 - Description des prestations principales du lot 4**

Les prestations principales du lot n° 4 sont des prestations dites « livrées ».

Les plateaux et paniers repas sont livrés sans eau, sans café/thé et sans gobelet. De l'eau plate et/ou pétillante, du café ou du thé et des gobelets peuvent être commandés en complément des plateaux et paniers repas sur demande de l'UGA. La contenance des bouteilles d'eau mises à disposition au marché est renseignée par le titulaire aux bordereaux des prix unitaires ou plafonds. En cas de variation du contenant en cours d'exécution du marché, le titulaire applique le tarif au litre renseigné dans son offre.

Au titre des prestations principales du lot 3 sont attendues deux formules qui sont définies à l'article 3.1 du présent CCTP et, en fonction, sont composées des éléments suivants :

**Les plateaux repas sont composés de :**

**- Pour le plateau repas standard végétarien**

- une entrée végétarienne,
- un plat principal composé de protéines végétales accompagné de légumes et/ou des féculents
- un dessert,
- un petit pain

Sur demande le plateau repas pourra intégrer des recettes contenant de la viande à la place des plats végétariens. Le titulaire doit être en mesure de proposer chaque jour une alternative avec viande.

Le contenu du plat végétarien doit être différent chaque jour.

Il ne doit pas y avoir de récurrence entre un jour de la semaine et un plat en particulier.

Les entrées et desserts doivent être variés et diététiquement cohérents avec le plat principal. La rotation des entrées et des desserts est conforme aux engagements pris par le titulaire au titre de son offre.

Les paniers repas sont composés de :

- Pour le panier repas Sandwich
  - un sandwich végétarien (ou viande sur demande)
  - un fruit ou un dessert,
- Pour le panier repas Salade
  - une salade végétarienne (viande sur demande)
  - un fruit ou un dessert,
- Pour le panier repas Box
  - une « box » froide: pâtes, riz, ... végétarienne (viande sur demande)
  - un fruit ou un dessert,

**En complément des plateaux et panier repas :**

- Pour l'eau
  - de l'eau plate et/ou de l'eau gazeuse (1 litre pour 3 personnes)
- Pour le café / thé
  - du café livré en bouteille isotherme (1 litre pour 8 personnes) récupérée par le titulaire à l'issue de la prestation ;
  - du thé (assortiment d'au moins deux thés différents) avec eau chaude livrée en bouteille isotherme (1 litre pour 10 personnes) récupérées par le titulaire à l'issue de la prestation ;
  - de sucre emballé et touillette (1 par personne) ;
  - de lait en dosette (à raison d'une dosette pour 5 personnes).
- Pour les gobelets
  - Des gobelets pour boissons froides
  - Des gobelets pour boissons chaudes

**Exclusion du périmètre du lot 4-[Plateaux et paniers repas] au profit du lot 3-[Marché réservé]**

Afin de promouvoir l'insertion des personnes en difficulté, l'UGA se réserve la possibilité de commander les prestations du lot 4 dans le cadre du lot 3, réservé aux structures d'insertion par l'activité économique (SIAE) et aux ESAT/EA.

**Ces commandes exclues du périmètre du lot 4 au profit du lot 3 ne peuvent dépasser 15 000 € H.T. par an.**

#### **4.4.2 Description des prestations additionnelles du lot 4**

Des prestations de petits déjeuners, pauses liquides ou pauses gourmandes peuvent être commandées de manière additionnelle aux prestations principales plateaux et paniers repas pour un même évènement se tenant sur une journée.

En aucun cas les prestations de petits déjeuners, pauses liquides ou pauses gourmandes ne peuvent être commandées en tant que prestations individuelles sur le lot 4. Dans cette hypothèse, il faut recourir aux lots 1 ou 2 exclusivement.

Les prestations additionnelles du lot n°4 sont des prestations dites « dressées ». Elles peuvent, exceptionnellement et sur demande de l'UGA, être effectuées avec service, c'est-à-dire avec mise à disposition de personnel de service.

Les petits déjeuners, pauses liquides ou pauses gourmandes sont livrés sans eau. De l'eau plate et/ou pétillante, des gobelets pour boissons chaudes et froides peuvent être commandés en complément à la demande de l'UGA. La contenance des bouteilles d'eau mises à disposition au marché est renseignée par le titulaire aux bordereaux des prix unitaires ou plafonds. En cas de variation du

contenant en cours d'exécution du marché, le titulaire applique le tarif au litre renseigné dans son offre.

Quatre formules sont prévues dans ce lot :

- Petit-déjeuner : boissons chaudes et froides et viennoiseries
- Pause-café liquide : boissons chaudes et froides
- Pause-café gourmande : boissons chaudes et froides et biscuits ou sablés
- Pause-café gourmande galette : boissons chaudes et froides et galette ou brioche des rois

Elles sont définies à l'article 3.1 du présent CCTP et, en fonction, sont composées des éléments suivants :

- Pour les accessoires de service :

- des serviettes en papier recyclé ou en tissu lavable
- des gobelets (pour les boissons froides et boissons chaudes)

- Pour les boissons chaudes :

- du café livré en bouteille isotherme (1 litre pour 8 personnes) récupérée par le titulaire à l'issue de la prestation ;
- du thé (assortiment d'au moins deux thés différents) avec eau chaude livrée en bouteille isotherme (1 litre pour 10 personnes) récupérées par le titulaire à l'issue de la prestation ;
- de sucre emballé et touillette (1 par personne) ;
- de lait en dosette (à raison d'une dosette pour 5 personnes).

- Pour les boissons froides :

- des jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)

- de l'eau plate et/ou de l'eau gazeuse (1 litre pour 8 personnes)

- Pour la nourriture dans le respect des engagements pris dans l'offre du prestataire :

- pour les petits déjeuners : deux mini-viennoiseries par personne
- pour les pauses café gourmandes : deux biscuits ou sablés par personne
- pour les pauses café gourmandes galettes : 1 part de 80 grammes minimum de galette ou brioche des rois par personne au choix du pouvoir adjudicateur à la commande. Sont attendues des brioches souples en forme de couronne, parfumées à la fleur d'oranger, garnies de fruits confits et de sucre en grains ou des galettes frangipane (pâte feuilletée garnie de frangipane).

Les galettes des rois sont présentées entières ou prédécoupées par le ou les titulaires à la demande du pouvoir adjudicateur. Les produits surgelés ou industriels interdits. Les galettes et brioches des rois sont dégustées à température ambiante).

Le pouvoir adjudicateur se réserve également - et uniquement dans le cadre de la pause café gourmande galettes - la possibilité de commander du cidre dans la limite de 20cl par convive.

#### **4.5 - Lot n° 5 : Buffets « standard » et « prestige »**

Les attentes générales en termes de qualité des produits, préparation des mets et limitation des déchets sont précisées à l'article 3 du présent document.

Concernant les formules de ce lot et tant dans leur volet standard que prestige, la vaisselle jetable, les napperons ainsi que les éléments de présentation à usage unique ne sont pas autorisés. Les nappes et serviettes sont en tissus dans le cadre de prestations prestige et peuvent être en papier recyclé lorsqu'il s'agit de prestations standard.

Les condiments conditionnés dans des emballages individuels sont tolérés.

Les thés ainsi que les dosettes de lait peuvent être emballés individuellement

Les buffets seront par défaut composés uniquement de plats végétariens. Sur demande des services et composantes de l'UGA les buffets pourront comporter des plats contenant de la viande.

Le buffet « prestige » propose des entrées, tartinades et plats de qualité supérieure. Un choix de mets originaux doit également être proposé, se distinguant de la prestation standard. La différence avec la formule standard doit être manifeste, tant au niveau des denrées proposées, que concernant le dressage et la présentation.

Il doit notamment être tenu compte du fait que l'UGA est amenée à recevoir des personnalités nationales ou internationales. La qualité du buffet ainsi que sa présentation doivent donc être particulièrement soignées, conformément à la renommée de l'établissement.

#### **Description des prestations du lot 5 :**

Les prestations de ce lot sont des prestations dites « dressées ». Elles peuvent, exceptionnellement et sur demande expresse de l'UGA, être effectuées avec service, c'est-à-dire avec mise à disposition de personnel de service.

La location de matériel, de mobilier de restauration (tables, chaises, mange debout) peut être envisagée. La location comprend le transport, l'installation et l'enlèvement.

La livraison, l'installation sur le lieu de la réception, le nappage, la mise à disposition de la verrerie, couverts et serviettes, le rangement de la prestation (lieux laissés propres et dégagés de tout résidu, bouteilles en verre emportées) et l'enlèvement le jour même de la prestation sont à la charge du titulaire. L'enlèvement peut exceptionnellement être fait le lendemain, le plus tôt possible, en cas de prestation en soirée. En cas de prestations le samedi soir, l'enlèvement se fait le jour même.

Dans le cas d'une prestation commandée avec service le débarrassage est obligatoirement effectué à la fin du service.

Ces services ne font pas l'objet d'une facturation supplémentaire, ils sont compris dans la prestation.

#### **- Pour les buffets « standard » chaque participant a le choix entre :**

- 3 types de crudités / salades composées,
- 3 types de « tartinades » et assortiment de fromages,
- 3 type de pizzas/ quiches / tartes salées prédécoupées,
- Jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)
- 3 types de dessert, fruit ou salade de fruit

#### **- Pour les buffets « prestige » chaque participant a le choix entre :**

- 3 types de crudités / salades composées
- 3 types de « tartinades » et assortiment de fromages,
- 3 types de plats composés de protéines végétales (ou 1 plat végétarien et 2 plats avec viande sur demande) accompagnés de légumes et/ou féculents, froid ou chaud,
- Jus de fruits (1 litre pour 6 personnes),
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)
- 3 types de dessert, fruit ou salade de fruits

#### **- Du thé et du café peuvent être commandés dans le cadre de la réalisation de buffets :**

- du café livré en bouteille isotherme (1 litre pour 8 personnes);
- du thé (assortiment d'au moins deux thés différents) avec eau chaude livrée en bouteille isotherme (1 litre pour 10 personnes);
- sucre emballé et touillette (1 par personne) ;
- lait en dosette (à raison d'une dosette pour 5 personnes).

#### **4.6 - Lot n° 6 : cocktails « standard » et « prestige », cocktails sucrés**

Les attentes générales en termes de qualité des produits, préparation des mets et limitation des déchets sont précisées à l'article 3 du présent document.

Concernant les formules de ce lot, la vaisselle jetable, les napperons ainsi que les éléments de présentation à usage unique ne sont pas autorisés.

Les nappes et serviettes sont en tissus dans le cadre de prestations prestige et peuvent être en papier recyclé lorsqu'il s'agit de prestations cocktail « standard » ou cocktail sucré.

Les condiments conditionnés dans des emballages individuels sont tolérés.

Les thés ainsi que les dosettes de lait peuvent être emballés individuellement

Les cocktails seront par défaut composés uniquement de plats végétariens. Sur demande des services et composantes de l'UGA les cocktails pourront comporter des bouchés et canapés contenant de la viande.

Le cocktail « prestige » propose des bouchées et autres canapés de qualité supérieure. Un choix de mets originaux doit également être proposé, se distinguant de la prestation standard. La différence avec la formule standard doit être manifeste, tant au niveau des denrées proposées, que concernant le dressage et la présentation.

Notamment, il doit être tenu compte du fait que l'UGA est amenée à recevoir des personnalités nationales ou internationales. La qualité du cocktail ainsi que sa présentation doivent donc être particulièrement soignées, conformément à la renommée de l'établissement.

#### **Description des prestations du lot 6 :**

Les prestations du lot n° 6 sont des prestations dites « dressées ». Elles peuvent, exceptionnellement et sur demande expresse de l'UGA, être effectuées avec service, c'est-à-dire avec mise à disposition de personnel de service.

La location de matériel, de mobilier de restauration (tables, chaises, mange debout) peut être envisagée. La location comprend le transport, l'installation et l'enlèvement.

La livraison, l'installation sur le lieu de la réception, le nappage, la mise à disposition de la verrerie, couverts et serviettes, le rangement de la prestation (lieux laissés propres et dégagés de tout résidus, bouteilles en verre incluses) et l'enlèvement le jour même de la prestation sont à la charge du titulaire. L'enlèvement peut exceptionnellement être fait le lendemain au plus tôt, en cas de prestation en soirée. Ces services ne font pas l'objet d'une facturation supplémentaire, ils sont compris dans la prestation.

Dans le cas d'une prestation commandée avec service le débarrassage est obligatoirement effectué à la fin du service.

#### **- Pour les cocktails apéritifs « standard » :**

- Un assortiment de 6 pièces salées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise, ...)
- Jus de fruits et/ou soda (1 litre pour 6 personnes)
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)

#### **- Pour les cocktails déjeunatoires ou dinatoires « standard » :**

- Un assortiment de 9 pièces salées et de 3 pièces sucrées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise, petites pâtisseries, petites tartelettes de fruits, macarons, ...)
- Jus de fruits et/ou soda (1 litre pour 6 personnes)
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)

- Pour les cocktails apéritifs « prestige » :

- Un assortiment de 9 pièces salées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise, ...)
- Jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)

- Pour les cocktails déjeunatoires ou dinatoires « prestige » :

- Un assortiment de 9 pièces salées et de 3 pièces sucrées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise, petites pâtisseries, petites tartelettes de fruits, macarons, ...)
- Jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)

- Pour les cocktails sucrés :

- Un assortiment de 4 pièces sucrées par personne
- Jus de fruits (1 litre pour 6 personnes)
- Eau plate (1,5 litre pour 8 personnes) et eau gazeuse (1 litre pour 6 personnes)

- Du thé et du café peuvent être commandés dans le cadre du marché :

- du café livré en bouteille isotherme (1 litre pour 8 personnes);
- du thé (assortiment d'au moins deux thés différents) avec eau chaude livrée en bouteille isotherme (1 litre pour 10 personnes);
- des gobelets ;
- sucre emballé et touillette (1 par personne) ;
- lait en dosette (à raison d'une dosette pour 5 personnes).

**4.7 - Lot n° 7 : Restauration assise sur le campus de St-Martin d'Hères pour les écoles, conférences et séminaires**

Les prestations de ce lot sont des prestations de service de restauration assise de type cantine en self-service ou éventuellement en service à table le midi pour les participants aux conférences, séminaires, colloques et école de l'UGA.

Le restaurant doit être situé à proximité du campus de St-Martin d'Hères. En effet, le lieu de restauration doit permettre aux participants d'effectuer le trajet aller-retour à pied depuis le campus et de prendre leur repas pendant le temps imparti de la pause méridienne soit 1 heure 30 minutes **au maximum**.

Le nombre de convives peut être compris entre 10 et 100 personnes restaurées de manière simultanée au sein d'un même site.

Les plats proposés devront être conformes aux exigences de la loi EGALIM notamment concernant l'utilisation de produits durables et de qualité ainsi que de produits issus de l'agriculture biologique.

Trois formules doivent être proposées et servies dans de la vaisselle dure :

- Formule A :

- Entrée
- Plat chaud : végétarien avec accompagnement (viande/poisson sur demande)
- Dessert
- Pain individuel
- Sel, poivre et autres condiments
- Café ou thé, sucre
- Eau plate (en carafe)

- Formule B :

- Entrée
- Plat chaud : végétarien avec accompagnement (viande/poisson sur demande)
- Pain individuel



- Sel, poivre et autres condiments
  - Café ou thé, sucre
  - Eau plate (en carafe)
- Formule C :
- Plat chaud : végétarien avec accompagnement (viande/poisson sur demande)
  - Dessert
  - Pain individuel
  - Sel, poivre et autres condiments
  - Café ou thé, sucre
  - Eau plate (en carafe)

#### **4.8 - Prestations exclues de l'accord-cadre**

##### **Denrées alimentaires et fournitures seules**

Sont exclues du périmètre du marché l'achat de denrées alimentaires ou de fournitures seules qui ne relèvent pas de prestations traiteurs telles que les achats de viennoiseries, café, boissons ou gobelet, galettes, gâteaux apéritifs, etc.

##### **Prestations de restaurant**

Sont exclues du périmètre du marché les prestations de restauration assise en dehors des séminaires, colloques, conférences, écoles (lot 7).

##### **Exclusivités**

Sont exclues du périmètre du marché les prestations effectuées dans des salles qui ont un accord exclusif avec un traiteur déterminé.

##### **Périmètre géographique**

Sont exclues du périmètre des lots 1, 2, 3, 4, 5 et 6 les manifestations ou événements dont le lieu d'exécution se situe en-dehors de la zone suivante : site du campus de Saint-Martin d'Hères et site santé de La Tronche, Grenoble, Echirolles, Gières, Meylan, Montbonnot.

Sont exclues du périmètre du lot 6 les prestations pour lesquelles le lieu de conférence, séminaire, colloque ou école est en-dehors du campus de Saint-Martin-D'Hères.

#### **4.9 - Cuisson, température et présentation des plats**

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds, servis si nécessaire dans des contenants adaptés, ou de préparations froides. L'entité ou le service acheteur peut vérifier la température des produits à leur arrivée à destination.

La présentation générale de la prestation doit être soignée, tout comme celle des plats.

Si l'UGA constate une diminution de la qualité des prestations proposées durant l'exécution du présent accord-cadre, les dispositions de pénalités et de résiliation pour mauvaise exécution prévues à l'article 11 du CCAP du présent accord-cadre s'appliquent.

## **ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

### **5.1 - Normes sanitaires**

Les titulaires s'engagent à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur. Ils veillent notamment à la qualité de fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

L'UGA se réserve le droit de faire appel à tout moment à un service de contrôle d'hygiène alimentaire.

Les boissons et les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur dans la profession concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles, notamment en matière de traçabilité des produits. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits doivent être libellées en langue française.

Elles doivent également être conformes notamment:

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M/D.A). Toute disposition nouvelle du G.P.E.M/D.A sera applicable dès sa publication.

Les titulaires doivent respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

### **5.2 - Personnel**

Pour les lots n°2 à 6 les titulaires peuvent, à la demande expresse de l'UGA, mettre à sa disposition du personnel de service. Ce personnel doit posséder les qualifications et expériences nécessaires.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service en salle ou derrière un buffet, les titulaires prendront toutes les dispositions nécessaires afin que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

#### **Tenue vestimentaire :**

Les titulaires doivent doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée et homogène.

L'ensemble du personnel doit être vêtu d'une tenue de service identique, de manière à être parfaitement identifiable par les convives.

#### **Comportement du personnel :**

Dans le cadre du service, le personnel doit faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserve, ainsi que de la plus grande correction.

Le personnel doit suivre les consignes du représentant de l'entité ou du service acheteur.

En cas de comportement inadéquat, l'entité ou le service acheteur se réserve le droit de demander le remplacement ou l'éviction d'un membre du personnel des titulaires ou de leurs sous-traitants à tout moment, sans délai, et sans avoir à motiver sa décision.

Les titulaires déclarent faire leur affaire des litiges avec leurs salariés, préposés ou sous-traitants qui trouveraient leur source dans une décision de remplacement ou d'éviction.

### **5.3 - Lieux d'exécution des prestations**

#### **5.3.1 - Lots n° 1, 2, 5 et 6 :**

**- Etat des lieux :**

Les locaux sont mis gracieusement à la disposition des titulaires par l'établissement. Les locaux sont présumés être livrés en bon état et doivent être rendus dans le même état à l'issue de la prestation. Il appartient donc aux titulaires de faire leurs réserves avant la prise de possession des lieux. A la demande de l'une des parties, un état des lieux écrit sera fait avant et après la prestation.

Les titulaires du marché veillent au bon montage et démontage de leurs installations dans les locaux de la personne publique : ils restent responsables de toute dégradation constatée par le propriétaire des locaux à l'occasion du déroulement de la prestation.

**- Enlèvement du matériel de service :**

- Le jour même pour une prestation se tenant le midi, le matin ou le samedi
- Le lendemain matin au plus tard pour une prestation se tenant le soir. Dans ce cas, le stockage du matériel se fera dans un lieu indiqué par le personnel de la personne publique, responsable de l'organisation.

Dans le cas où le prestataire constate qu'il manque du matériel au moment de l'enlèvement (notamment si celui-ci intervient le lendemain) il peut le facturer à la composante qui a passé la commande. Dans ce cas il devra au préalable en informer par mail la composante (+ copie à l'adresse [marche-traiteurs@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:marche-traiteurs@univ-grenoble-alpes.fr)) et produire les justificatifs étayant sa demande. La composante dispose d'un délai de 2 jours ouvrés à compter de la réception de la réclamation du prestataire pour présenter ses observations et éventuellement restituer le matériel s'il a pu être retrouvé

**- Prestations en étage :**

Les prestations pourront avoir lieu en étage. L'entité ou le service acheteur le précisera dans le bon de commande et indiquera également si le bâtiment est équipé d'un ascenseur.

**- Lieux géographiques :**

Grenoble et son agglomération :

- essentiellement sur le site du campus de Saint-Martin d'Hères et sur le site santé de La Tronche ;
- mais également sur Grenoble, Echirolles, Gières, Meylan et Montbonnot.

#### **5.3.2 - Lots n° 3 et 4 :**

**- Enlèvement du matériel de service :**

- Le jour même pour une prestation se tenant le midi, le matin ou le samedi
- Le lendemain matin au plus tard pour une prestation se tenant le soir. Dans ce cas, le stockage du matériel se fera dans un lieu indiqué par le personnel de la personne publique, responsable de l'organisation.

**- Prestations en étage :**

Les prestations pourront avoir lieu en étage. L'entité ou le service acheteur le précisera dans le bon de commande.

**- Lieux géographiques :**

Grenoble et son agglomération :

- essentiellement sur le site du campus de Saint-Martin d'Hères et sur le site santé de La Tronche ;
- mais également sur Grenoble, Echirolles, Gières, Meylan et Montbonnot.

### 5.3.3 - Lot n° 7 :

Le ou les restaurant(s) doivent se situer à proximité du campus de St-Martin d'Hères. En effet, le lieu de restauration doit permettre aux participants d'effectuer le trajet aller-retour à pied depuis le campus et de prendre leur repas pendant le temps imparti de la pause méridienne soit 1 heure 30 minutes maximum.

### 5.4 - Périodicité

Les prestations doivent être exécutées tous les jours de la semaine. Les titulaires doivent être en mesure d'effectuer les prestations en journée pour tous les lots (à titre principal), en soirée et /ou le weekend pour les lots 1,2,3,5 et 6 (à titre exceptionnel).

**Ils peuvent être amenés à effectuer plusieurs prestations simultanément** (demandes émanant de plusieurs services). Pour le lot 2, les titulaires respectent le nombre maximum de commandes pouvant être honorées simultanément indiqué dans leur offre.

### 5.5 - Livraison et installation

Pour les lots 1, 2, 5, et 6, les titulaires tiennent compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place (au plus tôt 1 heure avant le début de la manifestation) afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Pour les lots 3 et 4, les titulaires tiennent compte dans les délais de livraison de la date et heure limite de livraison précisée au bon de commande.

Toutefois, si les titulaires estiment nécessaire de prendre possession des locaux avant l'horaire habituellement pratiqué, c'est-à-dire plus d'une heure avant le début de la manifestation, ils doivent en faire la demande écrite à l'entité ou le service acheteur lors de la réponse au formulaire de demande de prestation. Un accord écrit de l'entité ou du service acheteur est indispensable.

Les livraisons interviennent à l'adresse indiquée sur le bon de commande, aux jour(s) et heure(s) indiqués sur celui-ci.

Concernant les conditions de livraison, afin d'en faciliter l'organisation, les titulaires se renseigneront pour connaître les conditions particulières. Le numéro d'une personne facilement joignable le jour de la livraison sera transmis au prestataire afin qu'il puisse accéder au lieu de livraison.

Les titulaires sont responsables de leur bon acheminement à l'adresse indiquée sur le bon de commande, et jusque dans le local précisé sur le bon de commande. Les fournitures sont transportées aux risques et périls des titulaires jusqu'au lieu de destination finale. Tout retard, toute difficulté de livraison doit être signalé(e) au plus vite au service acheteur qui validera ou non les éventuelles solutions de remplacement proposées par les titulaires.