



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Procédure adaptée ouverte

Services sociaux et autres services spécifiques

Articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique.

Marché 2538G01MP

**PRESTATIONS TRAITEUR ET PLATEAUX REPAS
POUR LE CCI DE GRENOBLE**

Chambre de Commerce et de l'Industrie de Grenoble

5-7 Place Robert SCHUMAN

CS 90297

38016 GRENOBLE CEDEX 1

www.grenoble.cci.fr

Profil Acheteur : www.marches-publics.gouv.fr

Cellule commande publique : marches@grenoble.cci.fr

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	4
1.1 - Objet du contrat	4
1.2 - Décomposition du contrat.....	4
1.3 - Type d'accord-cadre.....	4
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande	5
1.5 - Réalisation de prestations similaires.....	5
2 - Pièces contractuelles.....	5
3 - Intervenants	6
3.1 - Sous-traitance	6
4 - Confidentialité et mesures de sécurité	6
5 - Durée et délais d'exécution	6
5.1 - Durée du contrat	6
5.2 - Reconduction	6
6 - Prix.....	6
6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	6
6.2 - Modalités de variation des prix	7
7 - Garanties Financières	7
8 - Avance	7
9 - Modalités de règlement des comptes.....	7
9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	7
9.2 - Présentation des demandes de paiement.....	8
9.3 - Délai global de paiement	8
9.4 - Paiement des cotraitants	9
9.5 - Paiement des sous-traitants.....	9
10 - Conditions d'exécution des prestations.....	9
11 - Développement durable	10
12 - Constatation de l'exécution des prestations	10
12.1 - Vérifications	10
13 – Clause de réexamen	10
14 - Pénalités.....	11
14.1 - Pénalités de retard.....	11
14.2 - Autres pénalités spécifiques	12
14.3 - Pénalité pour travail dissimulé	12
15 - Assurances	12
16 - Résiliation du contrat.....	12
16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre.....	12
16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	13
17 - Règlement des litiges et langues.....	13
18 - Dispositif de vigilance (Article D 8222-5 du code du travail)	13
19 - Dérogations.....	13
20 - Clauses techniques particulières	14
20.1 - Lot N° 1 : Petits déjeuners et pauses café.....	14
20.2 - Lot N° 2 : Plateaux repas – Formule Standard - Réunion	15
20.3 - Lot N° 3 : Plateaux repas – Formule gourmet - Repas d’affaire	16
20.4 - Lot N° 4 - Cocktails évènementiels.....	17

20.5 - Lot N° 5 - Cocktails buffets – réunions séminaires.....	19
20.6 - Lot N°6 - Service à table	22
21 – Normes sanitaires : Hygiène et salubrité	23
22 - Service	24
23 - Mise à disposition de locaux	24
24 - Livraison et Conditionnement	24
25 - Renouvellement des cartes et menus	25
26 - Saisonnalité, qualité des produits et variété des prestations	26
27- Régimes alimentaires - Allergènes	26
28 - Personnel mis à disposition	26
28.1 – Mise à disposition de personnel pour assurer le service	26
28.2 – Protection de la main d’œuvre	27
28.3 – Hygiène	27
28.4 – Tenue vestimentaire	27
28.5 – Comportement du personnel	27

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses particulières (CCP) concernent des prestations traiteur et plateaux repas pour la CCI de Grenoble.

L'ensemble des prestations comprend la fourniture, le transport, et la reprise des produits après évènement.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution :

Siège CCI et CCI Formation : 5-7 Place Robert SCHUMAN 38000 Grenoble

WTC Centre de congrès : 5-7 Place Robert SCHUMAN 38000 Grenoble

Campus de l'Alternance : 10 Rue Aimé Pupin 38000 Grenoble

Exceptionnellement, des prestations peuvent être exécutées sur des lieux de manifestations situés dans le département de l'Isère. Dans ce cas, le lieu d'exécution, les consignes de sécurité et plan d'accès seront fournis lors de la demande de devis au titulaire. Un supplément de livraison pourra être facturé sur la base du barème kilométrique fiscal.

1.2 - Décomposition du contrat

Les prestations sont réparties en 6 lots :

Lots	Désignation	Nombre de titulaires	Montant pour la première période de 2 ans Maximum €HT	Montant maximum en €HT sur la durée totale du marché (4 ans)
01	Petits déjeuners et pauses café	2	40 000 €	80 000 €
02	Plateaux repas –Formule standard - Réunion	2	40 000 €	80 000 €
03	Plateaux repas – Formule gourmet - Repas d'affaires	2	40 000 €	80 000 €
04	Cocktails évènementiels	3	200 000 €	400 000 €
05	Cocktails buffets – réunions séminaires	3	100 000 €	200 000 €
06	Service à table	3	15 000€	30 000 €

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire.
- la date et le numéro du marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur peuvent être honorés par le ou les titulaires.

1.5 - Réalisation de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra confier au titulaire de l'accord-cadre, en application des articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux accords-cadres ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 3 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

1.6 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les titulaires se verront attribuer les bons de commande au fur et à mesure des événements organisés, jusqu'au dernier jour de validité du marché selon les critères suivants :

- Disponibilité, réactivité
- Adéquation de la prestation au besoin spécifique exprimé
- Prix

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes financières
- Le Bordereau de prix unitaires (BPU)
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- Le cadre de réponse OBLIGATOIRE

3 - Intervenants

3.1 - Sous-traitance

Les tâches essentielles effectuées exclusivement par le titulaire sont :

Conception / confection / préparation des repas et ne peuvent en conséquence pas être sous traitées.

La sous-traitance est limitée à des prestations de livraison des produits ou la prestation de service (personnel serveur)

4 - Confidentialité et mesures de sécurité

Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

5 - Durée et délais d'exécution

5.1 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 2 ans.

L'accord-cadre est conclu à compter de la date de notification du contrat.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

5.2 - Reconduction

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 1. La durée de la période de reconduction est de 24 mois. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans soit 48 mois.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

6 - Prix

6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à

l'exécution des prestations (dont les frais de déplacement et d'hébergement éventuels pour toutes les réunions nécessaires à la réalisation de la prestation).

Les prix unitaires comprennent les frais de livraison, sauf indication spécifique mentionné au bordereau des prix, relative à un minimum de commande.

6.2 - Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise de l'offre par le titulaire ; ce mois est appelé " mois zéro ".

Les prix sont révisés annuellement par application aux prix de l'accord-cadre d'un coefficient Cn donné par la formule suivante :

$$Cn = 0.0\% + 100.0\% (010545950 (n) / 010545950 (o))$$

selon les dispositions suivantes :

- Cn : coefficient de révision.
- Index (n) : valeur de l'index de référence au mois n.
- Index (o) : valeur de l'index de référence au mois zéro.

Le mois " n " retenu pour le calcul de chaque révision périodique est celui qui précède le mois au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule. Les prix ainsi révisés sont invariables durant cette période.

La révision définitive des prix s'opère sur la base de la dernière valeur d'index publiée au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

Les index de référence, publié(s) au Moniteur des Travaux Publics ou par l'INSEE, sont les suivants :

Code	Libellé
010545950	Services de traiteurs et autres services de restauration base 2015

7 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

8 - Avance

Aucune avance ne sera versée.

9 - Modalités de règlement des comptes

9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

9.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes:

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;
- 5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- 11° Le cas échéant, les modalités de règlement ;
- 12° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Informations à utiliser pour la facturation électronique sur CHORUS PRO

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 18383001700210
- Code service : Code Service : ETB100
- Numéro d'engagement juridique : 2538G01MP

9.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

9.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

9.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

10 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur, conformément aux dispositions de l'article 3.1 du CCAG-FCS.

Processus de remplacement d'une personne nommément désignée

Lorsque le titulaire s'engage sur l'intervention d'une personne physique, nommément désignée, et que cette personne n'est plus en mesure d'intervenir, son remplacement est effectué dans les conditions de l'article 3.4.3 du CCAG-FCS.

L'acheteur est informé sans délai de cet empêchement, et le titulaire propose un remplaçant dans un délai de 30 jours à compter de la date d'envoi de cette information.

11 - Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :

- Les matériaux recyclés ou recyclables seront privilégiés : emballages biodégradables, couverts en bois sauf pour les lots où il est demandé un service avec vaisselle.
- Gestion, tri, et recyclage des déchets : les prestations comportent le moins possible de déchets ultimes. Le titulaire devra mettre à disposition des sacs poubelles et un collecteur à verre. L'évacuation des bouteilles en verre ouvertes devra être assurée par le titulaire.

12 - Constatation de l'exécution des prestations

12.1 - Vérifications

Les vérifications seront effectuées dans les conditions suivantes :

Les vérifications qualitatives et quantitatives des produits livrés seront réalisées par le correspondant de la CCI de Grenoble en charge de l'organisation de l'évènement (qualité des mets et quantité de plateaux livrés en adéquation avec le bon de commande). En cas de non-conformité, un email sera adressé au titulaire au plus tard dans les 48h suivant l'évènement.

12.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions suivantes :

En cas de nombre insuffisant de plateaux repas ou de mets en quantité insuffisante, le pouvoir adjudicateur pourra demander au prestataire de compléter les quantités sans délai.

Dans les 48 h suivant la livraison, la fourniture est soit admise, soit admise avec réfaction. La réfaction se traduira par une réduction du prix de la prestation réalisée au regard de l'étendue des imperfections constatées et en fonction de la gravité des manquements constatés. Le montant de la réfaction sera déduit automatiquement du montant de la facture correspondante.

Cette décision ne sera motivée et notifiée au titulaire qu'après qu'il ait été mis à même de présenter ses observations.

En l'absence de réclamation ou dans le silence de la CCI de Grenoble dans les 48h suivant la livraison ou l'exécution des prestations, la prestation sera réputée admise.

13 – Clause de réexamen

Une procédure de réexamen des conditions d'exécution de l'accord-cadre peut être menée en application des articles L. 2194-1 1° et R. 2194-1 du Code de la commande publique. Toute modification des conditions d'exécution acceptée à l'issue de cette procédure de réexamen fait l'objet d'un avenant au présent accord-cadre.

Cette procédure s'applique lorsque la teneur des modifications n'est pas prévue initialement dans l'accord-cadre, et ce pendant toute la durée de son exécution.

La présente clause n'implique pas un droit acquis au réexamen des conditions d'exécution. Le cas échéant, le titulaire doit notamment produire tous les justificatifs nécessaires à l'instruction de la demande. Le pouvoir adjudicateur peut également procéder à un contrôle des informations données par le titulaire.

Si le principe et les conditions de mise en œuvre du réexamen sont acceptés par les parties, il trouve à s'appliquer quel que soit le montant des modifications qu'il induit.

L'initiative de la demande de réexamen appartient aux deux parties, et la procédure de réexamen n'interrompt en aucun cas l'exécution des prestations.

La demande doit être transmise par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date de sa réception.

A compter de la date de réception de la demande, la partie destinatrice dispose d'un délai de 15 jours pour se prononcer sur les conditions de réexamen. Si aucun accord n'est intervenu dans ce délai, il est convenu que la position du pouvoir adjudicateur est retenue par défaut, cette stipulation ne valant pas renonciation à recours pour le titulaire.

La procédure de réexamen ainsi définie peut-être initiée dans les cas suivants :

- Référencement de nouveaux produits en lien direct avec l'objet du marché suite à modification des besoins de la CCI de Grenoble ou disparition de certains produits référencés.
- Augmentation significative du prix des matières premières

14 - Pénalités

14.1 - Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt :

Lots 1-2 et 3 : Les pénalités de retard peuvent être appliquée si le délai de livraison (date et heure figurant sur le bon de commande et acceptées par le titulaire) est dépassé au moins d'1/2 heure et que cela porte préjudice à l'évènement organisé. Le titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 50 € par 1/2 heure de retard constatée jusqu'à la livraison effective.

Lots 4 -5-6 :

Cas des retards sans perturbations :

Dans le cas où le retard de livraison est tel que le titulaire se présente à l'heure ou au-delà de l'heure de début de la manifestation (cocktail, buffet, évènement), mais n'engendre pas de perturbation dans le déroulé de la manifestation, le titulaire n'encourt pas de pénalités.

Cas des retards avec perturbations :

Dans le cas où le retard de livraison est tel que le titulaire se présente à l'heure ou au-delà de l'heure de début de la manifestation (cocktail, buffet, évènement), et engendre ainsi une perturbation dans le déroulé de la manifestation, le titulaire encourt une pénalité représentant 10% du montant total de la facture.

Les pénalités de retard sont appliquées avec mise en demeure préalable du titulaire, en cas de retard non significatifs répétés ou sans mise en demeure en cas de retard significatif ayant engendré des perturbations importantes.

14.2 - Autres pénalités spécifiques

Pénalités	Occurrence	Valeurs	Précisions
Absence ou remise en état partielle des locaux en fin de service	Forfaitaire	50,00 €	Absence ou remise en état partielle des locaux en fin de service (ou absence de prise en charge des déchets)

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG -FCS le titulaire ne sera pas exonéré des pénalités de retard dont le montant total ne dépasse pas 1 000,00 € pour l'ensemble de l'accord-cadre.

Le montant total des pénalités de retard n'est pas plafonné.

Les pénalités de retard sont appliquées après mise en demeure adressée au titulaire et restée sans effet dans un délai de 15 jours, conformément à l'article 14.1.1 alinéa 1 du CCAG-FCS.

14.3 - Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire de l'accord-cadre ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10,0 % du montant TTC de l'accord-cadre.

Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

15 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

16 - Résiliation du contrat

16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38, 39, 40, 41, 43 à 45 du CCAG-FCS.

Par dérogation à l'article 42 du CCAG-FCS en cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

17 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Grenoble est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

18 - Dispositif de vigilance (Article D 8222-5 du code du travail)

Le titulaire s'engage à fournir tous les 6 mois à compter de la notification du marché et jusqu'à la fin de l'exécution de celui-ci, les pièces et attestations sur l'honneur prévues à l'article D 8222-5 ou D 8222-7 du code du travail.

Les pièces et attestations mentionnées ci-dessus sont déposées par le titulaire sur la plateforme E-ATTESTATIONS mise à disposition gratuitement par la CCI.

A défaut de production des pièces sur E-attestations, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire.

19 - Dérogations

- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 27 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 28 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.2 du CCP déroge à l'article 29 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.2 du CCP déroge à l'article 30 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 14.1 du CCP déroge à l'article 14.1.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 14.1 du CCP déroge à l'article 14.1.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 14.1 du CCP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 16.1 du CCP déroge à l'article 42 du CCAG – Fournitures Courantes et Services

20 - Clauses techniques particulières

Les prestations sont principalement exécutées sur le site de la CCI de Grenoble (5-7 Place Robert Schuman) au Rez-de-chaussée.

Elles peuvent être également exécutées dans les étages (accès ascenseur), dans ce cadre un accès à un point d'eau sera accessible à l'étage.

20.1 - Lot N° 1 : Petits déjeuners et pauses café

Prestations de base

Petit déjeuner

La prestation de base est, à titre indicatif, constituée de :

- Café : 1 litre pour 8 personnes, conditionné en bouteille thermos ou doses individuelles de type expresso adaptés aux machines fournis par la CCI de Grenoble (PAS DE CAFE SOLUBLE)
- Sachets de thé / Infusion en quantité suffisante par rapport au nombre de convives prévus
- 3 mini-viennoiseries par personne OU 3 mignardises OU 3 biscuits secs
- Sucre emballé
- Lait et citron
- Jus de fruits – 100% pur jus : 1 litre pour 6 personnes, servi dans son conditionnement d'origine ou en carafe selon la demande

Pause-café

La prestation de base est constituée de :

- Café : 1 litre pour 8 personnes, conditionné en bouteille thermos (PAS DE CAFE SOLUBLE)
- Sachets de thé / Infusion en quantité suffisante par rapport au nombre de convives prévus
- Sucre emballé
- Jus de fruits – 100% pur jus : 1 litre pour 6 personnes, servi dans son conditionnement d'origine ou en carafe selon la demande

Prestations incluses :

Livraison et reprise uniquement. Pas de service.

Gobelets carton / Serviettes en papier / Agitateurs en bois.

La mise à disposition de matériel lié à la prestation tels que caisson isotherme est comprise dans le prix de la prestation.

Le cas échéant, il peut être demandé au titulaire de fournir et mettre en place le nappage et la vaisselle de présentation lors des petits déjeuners et des pauses café.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Prestations en sus

- service
- Pièces ou boissons en sus

Horaires de livraison :

Elle intervient généralement à 8h30, sauf indication spécifique de la CCI de Grenoble

Reprise du matériel et des déchets :

Le titulaire devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides après la fin de l'évènement, généralement avant 11h30, sauf indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Minimum de commande / Franco de livraison :

Le titulaire indique dans le bordereau des prix le minimum de commandes bénéficiant d'une franchise des frais de livraison.

20.2 - Lot N° 2 : Plateaux repas – Formule Standard - Réunion

Il s'agit de plateaux froids servis lors de déjeuners de travail ou de formation organisés dans les locaux de la CCI de Grenoble. Les plateaux sont fournis dans des boîtes en carton et avec de la vaisselle jetable sans reprise. Ils doivent être livrés dans des caissons isothermes.

Chaque plateau vise à assurer un repas complet et équilibré pour une personne. Le titulaire devra prendre en compte les différents régimes alimentaires existants, le cas échéant.

Les plateaux repas doivent comporter

- Une entrée
- Une viande ou un poisson et sa garniture ou un plat végétarien/végan
- Un morceau de fromage
- Un dessert
- Du pain (en quantité suffisante)
- Des couverts, 1 verre et 1 serviette
- Des condiments sel/poivre
- Bouteille ou canette d'eau 33 cl

Le titulaire doit proposer au moins trois menus différents :

- Base viandes/volailles
- Base poissons/crustacés
- Végétarien ou spécifique

Et permettre une adaptation possible d'un des menus selon spécificités (sans gluten, sans lactose etc...)

Prestations incluses :

Livraison et reprise uniquement.

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

Le cas échéant, il peut être demandé au titulaire de fournir des boissons alcoolisées (vin) ou non. Généralement 1 bouteille pour 6 personnes.
Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Horaires de livraison :

Elle intervient généralement entre 11h et 12h, sauf indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Reprise du matériel et des déchets :

Si le titulaire a livré du matériel, il devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides dès la fin de l'événement et avant 15h00 le jour même.

Minimum de commande / Franco de livraison :

Le titulaire indique dans le bordereau des prix le minimum de commandes bénéficiant d'une franchise des frais de livraison.

20.3 - Lot N° 3 : Plateaux repas – Formule gourmet - Repas d'affaire

Il s'agit de plateaux servis lors de séminaires organisés dans les locaux de la CCI de Grenoble.

Les plateaux « gourmet » sont fournis avec des assiettes en céramique, des verres et couverts en inox.

Ces plateaux visent à assurer un repas complet et équilibré pour une personne. De plus, ils doivent prendre en compte les différents régimes alimentaires.

Ils comportent :

- Une entrée
- Un plat froid
- Une garniture froide
- Un fromage
- Un dessert
- Du pain (en quantité suffisante)
- Des condiments sel/poivre
- Des couverts, 1 verre et 1 serviette
- Bouteille ou canette d'eau 33 cl

Le titulaire devra proposer au moins trois thèmes différents :

- Base viandes/volailles
- Base poissons/crustacés
- Végétarien ou spécifique

Et permettre une adaptation possible d'un des menus selon spécificités (sans gluten, sans lactose etc...)

Prestations incluses :

Livraison et reprise uniquement.

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

Le cas échéant, il peut être demandé au titulaire de fournir des boissons alcoolisées (vin) ou non. Généralement 1 bouteille pour 6 personnes.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Horaires de livraison :

Elle intervient généralement entre 11h et 12h, sauf indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Reprise du matériel et des déchets :

Si le titulaire a livré du matériel, il devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides dès la fin de l'événement et avant 15h00 le jour même.

Minimum de commande / Franco de livraison :

Le titulaire indique dans le bordereau des prix le minimum de commandes bénéficiant d'une franchise des frais de livraison.

20.4 - Lot N° 4 - Cocktails évènementiels

Le titulaire devra fournir et mettre en place le nappage et la vaisselle de présentation lors des cocktails.

Selon les cas, la CCI de Grenoble pourra ajuster le nombre de pièces en fonction de la manifestation.

20.4.1 Cocktail apéritif

La prestation de base est constituée de :

- 5 pièces froides par personne (salées et/ou sucrées).
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, reprise du matériel et évacuation des déchets.

Le titulaire devra proposer au moins 3 thèmes différents : par exemple « cuisine du monde », « gastronomie française », « terroir : charcuterie et fromage » ...

La CCI de Grenoble peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 6 personnes.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Droit de bouchon.

Prestations incluses :

Livraison – reprise.

Prestations en sus :

Café (thermos).

Service.

Ces prestations font l'objet d'une commande en sus.

Le cas échéant, il peut être demandé au titulaire de fournir des boissons alcoolisées (vin) ou non. Généralement 1 bouteille pour 6 personnes.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Horaires de livraison :

Sur indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Reprise du matériel et des déchets :

Si le titulaire a livré du matériel, il devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides dès la fin de l'événement, sauf exception dûment validé par la CCI.

Minimum de commande / Franco de livraison :

Le titulaire indique dans le bordereau des prix le minimum de commandes bénéficiant d'une franchise des frais de livraison.

20.4.2 Cocktail déjeunatoire et dîatoire

La prestation de base est constituée de :

- 10 pièces froides et/ou chaudes par personne (salées et sucrées), 1 ou 2 pièces supplémentaires par personne pourront être demandées selon les cas.
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Café et thé PAS DE CAFE SOLUBLE
- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, reprise du matériel et évacuation des déchets.

Le candidat devra proposer au moins 4 thèmes différents : par exemple « spécialités régionales », « cuisine du monde », « gastronomie française », « terroir : charcuterie et fromage » ...

La CCI de Grenoble peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 6 personnes. Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Droit de bouchon.

Prestations incluses :

Livraison et reprise uniquement.

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

Service

Le cas échéant, il peut être demandé au titulaire de fournir des boissons alcoolisées (vin) ou non. Généralement 1 bouteille pour 6 personnes. Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Horaires de livraison :

Sur indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Reprise du matériel et des déchets :

Si le titulaire a livré du matériel, il devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides dès la fin de l'événement, sauf exception dûment validé par la CCI.

Minimum de commande / Franco de livraison :

Le titulaire indique dans le bordereau des prix le minimum de commandes bénéficiant d'une franchise des frais de livraison.

20.5 - Lot N° 5 - Cocktails buffets – réunions séminaires

20.5.1 Cocktail apéritif

La prestation de base est constituée de :

- 5 pièces froides par personne (salées et/ou sucrées).
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, reprise du matériel et évacuation des déchets.

Le titulaire devra proposer au moins 3 thèmes différents : par exemple « cuisine du monde », « gastronomie française », « terroir : charcuterie et fromage » ...

La CCI de Grenoble peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 6 personnes. Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Droit de bouchon

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

Service

20.5.2 Buffets froids et/ou chauds

Les prestations type buffets froids ou chauds proposent un menu complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- Une sélection d'entrées (salades composées, légumes, charcuterie, etc...) – 150 g par personne ;
- Un plat (viande et/ou poisson) et sa garniture – 200 g par personne ;
- Un choix de dessert – 150 g par personne ;
- Un plateau de fromages ;
- Une sélection de pain ;
- La fourniture de boissons uniquement sans alcool (jus de fruits 100% pur jus, eau de source, eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre, sodas).
- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, reprise.

La CCI de Grenoble peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 6 personnes. Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Droit de bouchon

Les plats chauds seront livrés prêts à être maintenus ou remis en température. Le cas échéant, le titulaire prévoira une étuve aux dimensions adaptées aux locaux.

Les pièces de buffet froid seront dressées sur des plats de présentation.

Les différents éléments qui constituent ces buffets classiques (entrée, plat, garniture, fromages, dessert) pourront être commandés indépendamment les uns des autres.

La description des différentes prestations n'a pas un caractère limitatif.

Le titulaire pourra faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction notamment des pratiques de la profession, des saisons et des besoins qu'il juge nécessaire de satisfaire pour l'exécution de la prestation demandée).

Le titulaire devra proposer 2 types de buffet froid et 2 types de buffet chaud aux référents de la CCI de Grenoble.

Pour les cocktails et buffets supérieurs à 80 personnes, il est demandé au titulaire de répartir la mise en place sur 2 espaces distincts.

Dans la mesure du possible, le titulaire veillera à mettre à disposition systématiquement la même équipe.

Le matériel de chauffe et de maintien au chaud, le matériel de maintien au froid des aliments doivent être prévus par le prestataire.

La CCI de Grenoble se réserve le droit de préciser à l'occasion de chaque manifestation :

- ⇒ Le choix des boissons alcoolisées
- ⇒ Le nappage souhaité (papier ou tissu)
- ⇒ Le nombre de maîtres d'hôtel

Les prestations, objets du présent lot, peuvent être éventuellement complétées par les prestations suivantes :

- La location de matériels et de mobiliers de restauration,
- La location de vaisselle,
- De divers services (service assis, à l'assiette, au buffet, accueil, etc...),
- De simple installation,
- De décoration.

Horaires de livraison :

Sur indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Reprise du matériel et des déchets :

Si le titulaire a livré du matériel, il devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides dès la fin de l'événement, sauf exception dûment validé par la CCI.

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

20.6 - Lot N°6 - Service à table

Des repas servis à table pourront être organisés autant que de besoin pour accueillir des repas d'affaires organisés à la CCI de Grenoble ou exceptionnellement lors de manifestations organisées dans le département.

Chaque repas pourra comprendre entre 8 et 50 personnes environ.

Au-delà de 50 personnes la CCI se réserve de négocier le prix.

Le titulaire s'assurera au préalable, et pour chaque repas assis, des conditions de livraison, réfrigération, installation, préparation, réchauffement, nappage, service et reprise.

Le cas échéant, le titulaire prévoira une étuve aux dimensions adaptées aux locaux.

Les déjeuners proposent un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- Une entrée
- Un plat principal (viande ou poisson et sa garniture) /ou un plat végétarien/végan
- Un plateau de fromages AOP ou IGP
- Des boissons fraîches : eau de source ; eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre
- Un dessert
- Pain individuel (en quantité suffisante)
- Une tasse de café, thé ou infusion
- Compris dans la prestation : couverts, vaisselle, verres, nappage, décoration, serviettes en tissu, pain et condiment en quantité suffisante.
- Installation, préparation, réchauffement, service et reprise inclus.

Ces repas seront livrés prêts à être remis en température.

Le candidat devra proposer deux types de menus :

- Un menu « gourmet » qui devra être varié d'une fois sur l'autre et utiliser des produits de saison.
- Un menu « gastronomie » alliant originalité, utilisation de produits de saison, dressage créatif et d'une excellente qualité gustative.

Chaque menu devra être accompagné d'une carte des vins de qualité incluant des produits issus des circuits d'approvisionnement courts.

La commande de vins est en sus du forfait « menu ».

La CCI de Grenoble se réserve le droit de préciser à l'occasion de chaque repas assis :

- Le choix du vin AOC
- Le nappage souhaité
- Le choix de la vaisselle
- Le nombre de maîtres d'hôtel

Une attention particulière sera apportée à la présentation, la discrétion et la disponibilité du personnel intervenant.

Les prestations, objets du présent lot, peuvent être éventuellement complétées par les prestations suivantes :

- La location de matériels et de mobiliers de restauration,
- La location de vaisselle,
- De divers services (service assis, à l'assiette, au buffet, accueil, etc...),
- De simple installation,
- De décoration.

Droit de bouchon

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Horaires de livraison :

Sur indication spécifique de la CCI de Grenoble.

Reprise du matériel et des déchets :

Si le titulaire a livré du matériel, il devra reprendre son matériel, les déchets et les bouteilles vides dès la fin de l'événement, sauf exception dûment validé par la CCI.

21 – Normes sanitaires : Hygiène et salubrité

Les titulaires doivent respecter rigoureusement les dispositions législatives, réglementaires et normatives, communautaires et nationales, en vigueur au moment de la prestation, en matière de traiteurs et de services de restauration qui concernent la salubrité, la sécurité et l'hygiène applicables aux matériels et au personnel intervenant.

Ils devront en outre respecter le « paquet hygiène » et notamment les différents règlements (CE) relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et relatif à la sécurité des denrées alimentaires dont la traçabilité.

Les denrées livrées doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

Les titulaires doivent aussi respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport et de stockage des denrées alimentaires et des plats préparés.

22 - Service

Lors de chaque prestation, le titulaire désigne un référent unique, chargé de veiller au bon déroulement de la prestation.

Il sera l'interlocuteur auprès du représentant de la CCI nommé sur le bon de commande et chargé de l'accueillir sur le lieu de la prestation.

Les titulaires doivent être en capacité d'effectuer occasionnellement plusieurs prestations simultanément, dans des lieux distincts.

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison seront indiqués sur le bon de commande.

Les prestations pourront avoir lieu en étage.

La CCI de Grenoble se réserve la possibilité de faire des ajustements non significatifs jusqu'à la veille du jour de l'évènement. Le titulaire doit être réactif et adaptable. En effet, le nombre de convives pourra être affiné jusqu'au dernier moment.

23 - Mise à disposition de locaux

Pour les lots qui nécessitent la mise à disposition de locaux pour exécuter la prestation, des espaces seront mis à disposition du titulaire pour préparer sa prestation. Le nettoyage de ces espaces est à la charge du titulaire. Il devra évacuer la vaisselle (réutilisable ou jetable), les déchets et les bouteilles vides et aérer l'espace de déjeuner (si ouverture de fenêtres possibles).

Un état des lieux est réalisé en fin de prestation avec le responsable d'équipe. S'il n'est pas conforme, la CCI de Grenoble se réserve le droit de refacturer au titulaire la prestation de nettoyage selon les bordereaux de prix en vigueur du titulaire des marchés de nettoyage de la CCI de Grenoble. Le titulaire doit également veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation. Dans le cas contraire, la CCI de Grenoble exigera du titulaire le remboursement des frais occasionnés.

Dans la mesure du possible, lorsque la prestation nécessite le maintien au chaud des aliments, le procédé utilisé devra être inodore.

Chaque titulaire devra remettre l'espace alloué dans l'état initial (mobilier, branchement...). Au 3^{ème} manquement, la CCI de Grenoble se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité forfaitaire de 200€.

Le titulaire du marché est responsable de toutes dégradations occasionnées, d'une façon quelconque, par son personnel, aux locaux, aux équipements de la CCI de Grenoble.

La CCI de Grenoble se réserve le droit de faire exécuter par ses soins, au compte du titulaire du marché, la réparation des dégâts commis.

24 - Livraison et Conditionnement

Les livraisons seront effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande. Les titulaires se renseigneront pour connaître les conditions particulières.

La livraison et la mise en place du matériel est faite par le titulaire qui doit tenir compte, des délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place, 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.

Le titulaire doit :

- assurer la livraison de la prestation au lieu d'exécution convenu et respecter les horaires.
- installer la commande dans l'espace réservé à cet effet.
- s'assurer des moyens logistiques dont il dispose sur place.

Tout retard ou difficulté de livraison doivent être signalés à la CCI de Grenoble qui validera ou non les solutions de remplacement éventuelles proposées.

Les délais de livraison et de reprise des produits spécifiés lors de chaque commande doivent impérativement être respectés.

Le véhicule doit être adapté au(x) différents type(s) de denrées transportées.

Le véhicule doit être en parfait état de propreté et les appareils de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Les températures de transport doivent être conformes à la réglementation ou aux prescriptions des fabricants.

Le titulaire doit être en mesure, sur simple demande de la CCI de Grenoble de présenter les dispositions de maîtrise des températures de transport et de livraison.

Le personnel préposé au transport et aux livraisons doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène et ne pas être source de contamination des produits.

Les produits doivent être conditionnés dans des emballages adaptés aux normes d'hygiène et à la préservation des produits durant leur transport. Il est précisé que chaque pièce composant un plateau repas doit être compartimentée ou protégée des autres.

25 - Renouvellement des cartes et menus

Le titulaire s'engage à renouveler les cartes et menus au moins une fois par semestre. Pour chaque commande de plateaux-repas, plusieurs choix doivent être proposés conformément aux dispositions du présent CCP. Lors du renouvellement de ses cartes et menus, le titulaire doit donc respecter la demande de bénéficier de choix dans les typologies de prestations et particulièrement concernant la fourniture des plateaux-repas.

Le Titulaire établit des cartes et menus distincts (document par catégorie) pour :

- les plateaux-repas,
- les cocktails,
- les buffets.

Les nouveaux menus et cartes devront être adressés à la CCI de Grenoble dès que le titulaire les établit.

Les nouvelles cartes et menus transmis à la CCI de Grenoble sont conformes aux prestations et aux tarifs contractualisés au bordereau des Prix (BPU). Le Titulaire peut soit identifier les typologies directement dans les cartes ou menus soit fournir un document d'accompagnement qui établit la

correspondance entre les typologies prévues au marché et les mets proposés dans les nouveaux cartes / menus.

Ce(s) document(s) seront **transmis à l'adresse électronique suivante** : marches@grenoble.cci.fr qui centralisera l'information.

26 - Saisonnalité, qualité des produits et variété des prestations

Le titulaire s'engage à réaliser des prestations variées en valorisant les produits frais de saison. Le titulaire s'engage à apporter le plus grand soin dans le choix des produits. L'utilisation de produits frais doit être favorisée. L'approvisionnement en produits frais doit idéalement représenter au moins 50% de l'approvisionnement général. La fourniture de produits surgelés ou congelés est proscrite. A la demande de la CCI de Grenoble, le titulaire devra être en mesure de fournir la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits proposés.

Le Titulaire s'engage également à utiliser des produits de qualité et notamment à garantir la texture des poissons, la tendreté des viandes ainsi que le goût et la maturité des fruits et légumes proposés. De même, concernant :

- la qualité du pain utilisé (plateaux-repas) ; le Titulaire veille à servir du pain frais pour ses prestations ;
- les salades, le Titulaire veille à sa qualité.

L'utilisation de produits et boissons issus de circuits courts est souhaitée. Le titulaire devra adresser au référent indiqué dans le bon de commande ses propositions pour validation. Le titulaire y indiquera l'origine de ses produits.

27- Régimes alimentaires - Allergènes

Le titulaire doit proposer une certaine variété de repas et notamment prendre en compte les différents régimes alimentaires sur demande spécifique : végétarien, végétal, sans gluten, sans lactose, etc. ...

Cette prestation est incluse au présent marché et ne fait pas l'objet de prix supplémentaires.

Le titulaire propose un support d'information qui répond à la réglementation relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires non préemballées contenant des allergènes, à proximité des produits concernés. Ces informations doivent être constamment à jour.

28 - Personnel mis à disposition

28.1 – Mise à disposition de personnel pour assurer le service

Dans la mesure du possible, le titulaire veillera à mettre à disposition systématiquement la même équipe.

La prestation consiste en la mobilisation de maître d'hôtel pour assurer le service.

Leurs missions couvrent :

- La mise en place des petits déjeuners, repas assis, cocktails ou buffets : installation, mise en forme, nappage, dressage, installation du matériel et du mobilier.
- Le service des mets et des boissons
- Le débarrassage des plats ou assiettes en cours de prestations
- Le débarrassage des tables/buffets en fin de prestation
- Le rangement du matériel et du mobilier
- L'évacuation des déchets hors du site
- Le nombre d'heures nécessaires à la bonne exécution de la prestation est déterminé par la CCI de Grenoble, sur conseil du titulaire.

28.2 – Protection de la main d'œuvre

Les titulaires devront, pour les personnels employés, être en conformité avec la législation du travail.

28.3 – Hygiène

Le personnel devra être apte à manipuler les denrées alimentaires.

Il sera réputé avoir reçu une formation à la sécurité alimentaire et notamment connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration.

Les personnes susceptibles de contaminer les préparations du fait de leur état de santé (exemple : rhume, forte toux, ...) doivent être écartées temporairement de la prestation.

28.4 – Tenue vestimentaire

Les titulaires du marché devront doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée.

La tenue de base des maîtres d'hôtel est : veste blanche ou noire, chemise blanche, nœud papillon ou cravate noire et pantalon noir.

28.5 – Comportement du personnel

Dans le cadre des services, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserves.

Dans des cas particuliers à connotation sensible, la CCI de Grenoble se réservera la possibilité de valider ou non le personnel proposé.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant de la CCI.

Cette dernière se réserve le droit de refuser le personnel qui ne satisfait pas à ces exigences.