

**Marché de prestations d'exploitation
de 2 restaurants administratifs situés sur la commune de Grenoble
(Isère)**

RÈGLEMENT DE CONSULTATION

LIEUX D'EXÉCUTION :

Centre des Finances Publiques Rhin et Danube
34-40 avenue Rhin et Danube
38047 GRENOBLE cedex 2

Fabrication sur place

Direction des finances publiques de l'Isère
8, rue de Belgrade
38022 GRENOBLE CEDEX

Fabrication sur place ou liaison froide

Le présent règlement de consultation comporte 12 pages

TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION.....	3
ARTICLE 2 : FORME DU MARCHÉ ET PROCÉDURE DE CONSULTATION.....	3
ARTICLE 3 : DURÉE DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT.....	3
ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION (DC).....	3
ARTICLE 6 : VARIANTES.....	4
ARTICLE 7 : VISITE OBLIGATOIRE DES LOCAUX.....	4
ARTICLE 8 : PRÉSENTATION DES OFFRES.....	4
8.1. DOCUMENTS RELATIFS À LA CANDIDATURE.....	5
8.2. DOCUMENTS RELATIFS À L'OFFRE.....	6
ARTICLE 9 : CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS.....	6
ARTICLE 10 : DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES.....	7
ARTICLE 11 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES.....	7
ARTICLE 12 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES.....	7
12.1. JUGEMENT DES CANDIDATURES.....	7
12.2. JUGEMENT DES OFFRES.....	7
ARTICLE 13 : NÉGOCIATION.....	12
ARTICLE 14: OBLIGATIONS DU TITULAIRE.....	12
ARTICLE 15 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES.....	12

Article 1 : Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture de prestations de restauration collective, selon les conditions précisées dans le contrat, dans les restaurants administratifs de la direction générale des finances publiques de l'Isère

Fabrication sur place :

Centre des Finances Publiques Rhin et Danube
34-40 avenue Rhin et Danube
38047 GRENOBLE cedex 2

Fabrication sur place ou liaison froide :

Direction départementale des finances publiques de l'Isère
8, rue de Belgrade
38022 GRENOBLE CEDEX

Article 2 : Forme du marché et procédure de consultation

Le marché est passé selon la procédure adaptée prévue aux articles L. 2123-1 et R. 2123-1 du Code de la commande publique.

Article 3 : Durée du marché

Le contrat prend effet le 1^{er} août 2026 et est conclu pour une durée de 2 ans renouvelables par tacite reconduction dans la limite de 2 périodes complémentaires d'1 an.

Chacune des parties a la faculté de mettre fin au contrat, à l'expiration de chaque échéance annuelle, moyennant un préavis délivré à l'autre partie par lettre recommandée avec demande d'avis de réception au moins trois (3) mois à l'avance.

Article 4 : Allotissement

Il est prévu deux lots :

Lot n°1 :

Association AURHI, gestionnaire du restaurant du Centre des Finances Publiques Rhin et Danube
34-40 avenue Rhin et Danube
38047 GRENOBLE cedex 2

Lot n°2 :

Association ARFI, gestionnaire du restaurant de la Direction des Finances Publiques de l'Isère
8, rue de Belgrade
38022 GRENOBLE CEDEX

Les candidats devront déposer une offre distincte pour chaque lot. Les offres seront étudiées globalement et un candidat unique sera retenu pour les deux lots.

Toute offre limitée à un seul lot sera considérée comme irrégulière.

Article 5 : Contenu du dossier de consultation (DCE)

Le dossier de consultation est constitué :

- du cahier des clauses administratives, du cahier des clauses techniques et leurs 9 annexes dont l'annexe financière (1 par lot) ;
- d'un cadre de réponse à compléter par le candidat, constituant sa proposition technique (1 par lot) ;
- du présent règlement de consultation (RC) commun aux deux lots.

Article 6 : variantes

Les variantes ne sont autorisées pour aucun des lots.

Article 7 : Visite obligatoire des locaux

Les candidats sont tenus de réaliser une visite des locaux des 2 restaurants administratifs cités à l'article 1. À ce titre, ils devront prendre contact auprès des associations gestionnaires :

- Association AURHI, représentée par sa présidente, Mme Héloïse KESRAOUI. Pour le restaurant du Centre des Finances Publiques Rhin et Danube
Adresse : 38-40 avenue Rhin et Danube - 38047 GRENOBLE cedex 2
Contact mail : aurhi-grenoble@dgfip.finances.gouv.fr et heloise.kesraoui@dgfip.finances.gouv.fr
- Association ARFI, représentée par son président, M. Sébastien HUMBERT. Pour le Restaurant de la direction départementale des finances publiques de l'Isère
Adresse : 8, rue de Belgrade - 38022 GRENOBLE CEDEX
Contact mail : arfi-grenoble@dgfip.finances.gouv.fr et sebastien.humbert@dgfip.finances.gouv.fr

À l'issue de la visite, une attestation de visite sera remise aux candidats.

Article 8 : Présentation des offres

Les offres remises par les candidats doivent être rédigées en français, en application de la loi n° 94 665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française.

Les candidats produisent un dossier complet dont le contenu est décrit ci-après.

Dématérialisation de la consultation

La Plate-forme des Achats de l'État (PLACE) est accessible à l'adresse <https://www.marches-publics.gouv.fr>.

Ce site est libre d'accès et permet les échanges de documents dans le cadre de la consultation.

Les candidats ont la possibilité de consulter les avis publiés sur la PLACE, retirer le dossier de consultation et poser des questions sur le dossier de consultation.

Les questions et les réponses se font par voie électronique, par l'intermédiaire de la PLACE (les questions et les réponses par courrier, courriel, télécopie ou téléphone ne sont pas autorisées).

Préalable

Les candidats doivent se référer aux prérequis techniques et aux conditions générales d'utilisation, disponibles sur la PLACE, pour toute action sur ce site.

Un guide d'utilisation est également disponible sur la PLACE à la [rubrique Aide](#).

Retrait du dossier de consultation

Les candidats peuvent retirer le dossier de consultation sur la PLACE sous la référence RESTAU_ADMIN_DDFIP38_2026.

L'identification du candidat n'est pas obligatoire pour retirer le dossier de consultation. Cependant, il est précisé que l'identification au moyen d'une adresse de messagerie valide est indispensable pour permettre au candidat de recevoir les éventuels compléments (précisions, réponses, rectifications).

Afin de pouvoir lire les documents mis à disposition par la DGFIP, les candidats doivent disposer des logiciels permettant de lire les formats suivants : .doc, .xls, .ppt, .pdf, .zip, .odt, .ods, .odf.

Questions posées sur le cahier des charges

Les candidats peuvent poser des questions relatives au dossier de consultation, obligatoirement sur la PLACE, jusqu'au 13 mai 2026 au plus tard.

Les réponses aux questions posées par les candidats sont mises en ligne sur la PLACE au plus tard le 22 mai 2026 en application de l'article R. 2132-6 du CCP.

Modifications du dossier de consultation

La Direction Départementale des finances publiques de l'Isère se réserve le droit d'apporter au dossier de consultation, au plus tard le 22 mai 2026, des modifications ne remettant pas en cause l'essentiel du projet en application de l'article R. 2132-6 du CCP.

Ces modifications sont mises en ligne sur la PLACE. Elles ne sont communiquées par courriel qu'aux seuls candidats dûment identifiés lors du retrait du dossier.

En cas de modifications importantes, un nouveau délai de remise des offres peut être ouvert à compter de la date d'envoi du rectificatif aux candidats. Ceux-ci doivent répondre sur la base du dossier modifié.

Si la date de réception des offres est reportée pendant la phase de consultation, les dispositions du présent règlement s'appliquent en fonction de cette nouvelle date.

8.1. DOCUMENTS RELATIFS À LA CANDIDATURE

Voici la liste des documents à fournir pour la candidature :

1. La lettre de candidature (sur formulaire DC 1¹), dûment complétée et signée par une personne habilitée à représenter le candidat (ou l'ensemble des membres du groupement en cas de candidature groupée), en application de l'article 48 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 (avec les documents attestant le cas échéant du pouvoir du signataire) ;

2. La déclaration de candidature (sur formulaire DC 2²), dûment renseignée (le candidat veille à y mentionner le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant l'objet du marché des trois (3) derniers exercices), complétée des éléments suivants :

- la description de son effectif moyen annuel, par types de métiers ou fonctions, pour les trois (3) dernières années ;

¹Modèle disponible sur le site des MEF : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>

²Modèle disponible sur le site des MEF : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>

- la liste des principales fournitures ou services effectués au cours des trois (3) dernières années (en indiquant montant, dates, destinataires), ainsi que toute référence permettant d'attester de la capacité du candidat à réaliser la prestation pour laquelle il se porte candidat ;
- la description de ses moyens techniques et des procédures mises en œuvre pour assurer la qualité et la sécurité de ses prestations.

3. Les certificats de qualifications professionnelles en matière de restauration collective ; la preuve de la capacité professionnelle peut être apportée par tout moyen ;

4. La preuve d'une assurance pour risques professionnels ;

5. La liste du personnel et sa qualification ; les salaires et charges correspondants détaillés ;

6. La qualité et la mission détaillée du responsable de site, ainsi que sa disponibilité pour le client.

8.2. DOCUMENTS RELATIFS À L'OFFRE

L'offre comportera obligatoirement, **DISTINCTEMENT POUR CHAQUE LOT** :

1. Les cahiers des charges administratifs et techniques et les 9 annexes - complétées pour les annexes 6, 7 et 9 de l'ensemble des éléments de prix de l'offre et de la variété des prestations quotidiennes - et signés par une personne dûment habilitée à engager l'entreprise ;
2. Un dossier économique pour l'ensemble des éléments constituant les frais fixes et signé par une personne dûment habilitée ;
3. Le cadre de réponse, complété constituant la proposition technique ;
4. Un mémoire technique, reprenant notamment les éléments permettant de juger les offres. Ces éléments seront classés dans un plan détaillé reprenant notamment les critères et sous-critères de jugement des offres. En première page du document, une table des matières précisera les pages à consulter pour chacune des parties et sous-parties. Le document sera au format PDF texte, c'est à dire permettant une recherche par mot-clef ;
5. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) du candidat ;
6. L'attestation de visite des locaux.

Article 9 : Conditions d'envoi et de remise des plis

La dématérialisation des offres dans la PLACE est fortement recommandée. Toutefois, les offres papier seront admises. Celle-ci seront insérées dans une **enveloppe unique** cachetée comportant impérativement :

- la raison sociale de l'entreprise ;
- et la mention :

« MARCHE DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE – NE PAS OUVRIR ».

L'envoi papier des documents peut être effectué sous deux (2) formes :

1. Par porteur contre remise d'un récépissé. Les plis doivent être remis à l'adresse suivante :

Attention : aucun pli ne doit être déposé à l'accueil du bâtiment

Les candidats souhaitant déposer leurs plis conviendront au préalable d'un rendez-vous avec la personne ci-dessus désignée au 04.11.25.76.81 ou par courriel à bruno.ducet@dgfip.finances.gouv.fr.

2. Par lettre recommandée avec demande d'accusé de réception, à l'adresse ci-dessus.

Article 10 : Date limite de remise des offres

Quel que soit leur mode de transmission, les offres doivent parvenir à ce service au plus tard le :

29 mai 2026 à 12h00

Les offres remises après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ne sont pas retenues.

Article 11 : Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de quatre-vingt-dix jours (90) à compter de la date limite de réception des offres, indiquée à l'article 10 du présent règlement.

Article 12 : Jugement des candidatures et des offres

12.1. Jugement des candidatures

Les candidatures des sociétés sont jugées au regard des critères suivants :

- la capacité professionnelle et technique du candidat ;
- la capacité financière du candidat.

Les candidats sont appréciés au regard des éléments prévus à l'article 8-1.

12.2. Jugement des offres

Le jugement des offres se fera au moyen des critères pondérés détaillés ci-dessous. Les offres seront classées en fonction de la note obtenue pour chaque lot, pondérée par le nombre de convives mentionnés à l'annexe 5 du présent marché.

A - Jugement des offres

Le jugement des offres se fera au moyen des critères pondérés suivants :

1. Le prix de la prestation (40%) :

Ce critère est apprécié au vu des montants indiqués dans l'annexe financière et dans le dossier économique complétés par le candidat.

Le candidat devra faire une offre à la fois en restauration sur place et en liaison froide. Il est précisé que la restauration sur place reste le mode de restauration privilégié.

La note est calculée de la façon suivante :

La note brute (N) attribuée à chaque offre est obtenue selon la formule suivante :

$$N = (P_o / P) \times N_o$$

où :

P = prix proposé par le candidat évalué ;

P_o = prix proposé par le candidat le moins-disant (prix de référence) ;

N_o = note maximale attribuée au prix le plus bas (fixée à 10).

L'acheteur se réserve le droit d'écarter les offres qu'il estime anormalement basses et incompatibles avec une bonne exécution du marché.

2. Qualité et caractéristiques de la prestation alimentaire (33%) :

Ce critère est apprécié au regard de la valeur des propositions présentées dans le cadre de réponse, ainsi pondérées :

Sous critères	Attentes	Pondération
Politique achat et approvisionnement	Le candidat fournit une présentation générale de sa politique achat et approvisionnement : fournisseurs, acquisition par circuits courts ou directs auprès de grossistes, coopérative, groupement de producteurs agricoles. Dans son offre, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les produits répondant aux critères de la loi EGalim. A l'appui de son offre en produits de qualité et durables et en produits issus de l'agriculture biologique, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés. Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant l'approvisionnement direct, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, groupement d'achat auquel il appartient, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire). Pour noter ce critère, le barème est le suivant : - Absence d'intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur ou 1 intermédiaire : 100% des points - 2 intermédiaires entre le metteur en marché et l'acheteur : 50% des points - 3 intermédiaires ou plus entre le metteur en marché et l'acheteur : 0% des points Dans son offre, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les produits issus du commerce équitable.	10 %

	A l'appui de son offre en produits issus du commerce équitable, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés. Ces produits seront clairement identifiés dans le BPU. Au sein de son mémoire technique, le soumissionnaire devra décrire les mesures de gestion des risques mises en oeuvre pour l'exécution du marché. Le soumissionnaire détaillera en particulier le risque de rupture d'approvisionnement ou de pénurie totale ou partielle de matières premières (denrées alimentaires). Le soumissionnaire démontrera dans son dossier technique l'organisation mise en place afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées, à tout moment de l'exécution du contrat, et tout particulièrement dans certaines circonstances (crise sanitaire, fermeture des frontières d'un État dans lequel sont produites les denrées...). La note attribuée au soumissionnaire tiendra compte de la pertinence et de l'exhaustivité de sa réponse ainsi que de la qualité des moyens de preuve apportés par le soumissionnaire pour attester du niveau de garantie qu'il apporte.	
Qualité nutritionnelle et organoleptique des prestations	Le candidat renseigne le tableau des spécifications qualitatives des denrées ou au travers de fiches techniques remises par le candidat. Le candidat met en avant les chartes et labels attestant de la qualité supérieure des produits (par exemple : labels rouge ou équivalents, charte des bonnes pratiques d'élevage ou équivalent ...).	5 %
Qualité des poissons	Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons, afin de tendre vers une absence totale d'OGM. Le poisson frais sera livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage, et la saisonnalité de la pêche sera respectée (le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage).	3 %
Saisonnalité des produits	Le respect de la saisonnalité de la pêche, des fruits et légumes devra être développé (le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage).	3 %
Valoriser les produits transformés ou élaborés contenant du porc, de la volaille, du boeuf ou de l'ovin, « née, élevée, abattue dans un même pays »	La capacité du soumissionnaire à fournir ou recourir à des produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays. Le soumissionnaire devra préciser dans quelle proportion il pourra livrer des produits transformés à base de viande garantie « née, élevée, abattue dans le même pays ». Si 100% des produits transformés respectent cette exigence, le soumissionnaire obtient 100% des points. S'il s'engage sur 70% de produits transformés, il obtient 70% des points. La notation est dégressive au prorata du pourcentage d'engagement.	2 %
Variété et équilibre nutritionnel des menus	Le candidat complète les éléments ci-dessous en précisant par site et type de restauration, liaison froide et fabrication sur place : - Tableau des prestations quotidiennes self ; - Tableau des prestations quotidiennes de substitution ; Il joint un plan alimentaire sur 5 semaines ainsi qu'un cycle de menus sur 5 semaines ;	10 %

3. Organisation des services. (15 %)

Ce critère est apprécié au regard de la valeur des propositions présentées dans le cadre de réponse, ainsi pondérées :

Sous critères	Attentes	Pondération
Organisation de l'équipe d'encadrement et de coordination	Le candidat présente l'organisation (dont organigramme et rôle dédié de chaque acteur) mise en place pour coordonner l'ensemble des personnels mobilisés et la qualification des personnels (formation, expérience, expertise...)	4 %
Organisation des équipes d'exploitation	Le candidat présente l'organisation dédiée mise en place pour assurer la prestation de restauration sur l'ensemble des sites (notamment le positionnement des personnels pendant la journée de travail, les éventuelles synergies entre sites...)	4 %
Politique « ressources humaines »	Le candidat détaille : Le critère de sélection du chef cuisinier dédié au marché, la formation qu'il aura/devra suivre et la base sur laquelle il est rémunéré (au CA, au nombre de convives, à la marge...) Sa politique de formation, l'accompagnement et l'évolution de ses personnels ainsi que les modalités de formations continues pour les agents en poste (Ecole interne, nombre d'heures de formation obligatoire ...) La procédure qu'il mettra en œuvre pour la reprise du personnel, sa complétion et la réussite de l'intégration de l'équipe. La gestion des remplacements au quotidien (quelle procédure ? Dispose-t-il d'un vivier interne, appel à l'interim... ?)	5 %
Les animations et la signalétique	Le candidat précise la période, le thème, les menus envisagés et les supports pédagogiques et ludiques éventuels (affichage, dépliant, rencontres...) du plan annuel d'animations. Pour les périodes hors animations, le candidat indiquera la signalétique nutritionnelle et allergène qu'il compte mettre en place ainsi que la signalétique à même de valoriser l'offre (cf . article 2.5 du CCT)	2 %

4. Démarche qualité et environnement (12 %)

Ce critère est apprécié au regard de la valeur des propositions présentées dans le cadre de réponse, ainsi pondérées :

Sous critères	Attentes	Pondération
Plan de maîtrise sanitaire	Le candidat présente les mesures envisagées et les moyens mis en œuvre face à une intoxication alimentaire, face à une crise agro-alimentaire, à une demande de traçabilité (méthode et délai) et de rappel/retrait de produits (méthode et délai). Cette note décrira également l'organisation des contrôles bactériologiques.	2 %
Suivi qualité de l'exécution du marché	Le candidat présente les actions qu'il compte mettre en place et mettre en œuvre pour assurer un suivi de la prestation (audit complet, audit de structure, déploiement d'outils de reporting et de suivi, type d'indicateurs (ex : suivi fréquentation, statistiques de ventes...), type de plans d'actions (enquête de satisfaction et fréquence, plans de progrès...), gouvernance envisagée.... Il décrit les restitutions qui seront mises à disposition du client pour le suivi des approvisionnements en produits de qualité et	4 %

	durables et issus de l'agriculture biologique. Il confirme sa possibilité d'extraire des <u>données précises</u> de son système d'informations dans le cadre du suivi EGALim et d'éventuelles enquêtes de l'État concernant la traçabilité des produits alimentaires livrés pour ce marché. Il présentera un exemple d'extractions de données, ainsi qu'un modèle d'enquête de satisfaction.	
Démarche anti-gaspillage	Le candidat expose les mesures envisagées pour réduire le gaspillage alimentaire (table de tri, actions de sensibilisation, jeux ludiques...) Afin de concourir à l'atteinte des obligations EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres les plus vertueuses en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans son offre, le soumissionnaire mettra en avant toute démarche démontrant une lutte effective contre le gaspillage alimentaire, au stade de la production des repas (liste d'exemples d'actions non exhaustive : partenariat avec des entreprises de valorisation des excédents alimentaires, processus proposé pour l'exécution du marché, résultats atteints dans le cadre de prestations similaires, pourcentage de gaspillage alimentaire par type de denrées déterminé à l'issue du dernier diagnostic de gaspillage alimentaire, labellisation anti-gaspillage alimentaire sur le référentiel « unités de préparation » de la restauration, pesée systématique des restes assiettes, des excédents de repas présentés et non servis et des excédents de préparation, plan de progrès avec un seuil maximal en début de marché et une diminution dans le temps, ...).	3 %
Organisation des livraisons - Communication du BEGES	Le candidat présente les mesures qu'il compte mettre en place afin de réduire l'impact environnemental de ses livraisons (optimisation des tournées, démarche éco conduite, véhicules propres...). Les soumissionnaires soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement* présentent, à la demande de l'acheteur, leur bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) établi conformément à l'article susvisé. En l'absence de présentation de celui-ci dans le délai fixé par l'acheteur, ce dernier se réserve le droit d'exclure le(s) soumissionnaire(s) concerné(s) de la procédure. <i>*Les personnes morales de droit privé employant plus de cinq cents personnes et, dans les régions et départements d'outre-mer, les personnes morales de droit privé employant plus de deux cent cinquante personnes.</i>	3 %

Article 13 : Négociation

Après examen des offres selon la méthode exposée ci-dessus, la meilleure offre sera retenue ou des négociations seront engagées.

En cas de négociations, celles-ci se dérouleront selon les modalités suivantes :

- Les candidats ayant présenté les 3 offres les mieux classées seront invités à participer à la négociation, sur des éléments qui leur seront communiqués à cette occasion.

- Si le nombre d'offres régulières est inférieur à 3 ou en l'absence d'offre régulière, la négociation sera menée, quel que soit leur nombre, avec tous les candidats ayant remis une candidature admissible et une offre à l'exception des candidats ayant présenté une offre inappropriée ou hors délai.

A l'issue de la négociation, les candidats pourront remettre une nouvelle offre ou maintenir leur offre initiale.

L'absence de réponse en cours de négociation ou à l'issue des négociations sera considérée comme un retrait du candidat de la procédure et son offre sera déclarée irrégulière.

Les offres après négociation seront analysées et classées selon les critères et leur pondération définis à l'avis d'appel public à la concurrence et selon la méthode exposée ci-dessus.

Article 14: Obligations du titulaire

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché produira les documents prévus à l'article 55 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Article 15 : Renseignements complémentaires

Les renseignements techniques complémentaires peuvent être obtenus par les candidats auprès des personnes suivantes :

Pour le lot 1 :

Mme KESRAOUI (Présidente de l'association AURHI))

Adresse : 38-40 avenue Rhin et Danube

38047 GRENOBLE cedex 2

Contact mail : heloise.kesraoui@dgfip.finances.gouv.fr et aurhi-grenoble@dgfip.finances.gouv.fr

Pour le lot 2 :

M. HUMBERT (Président de l'association ARFI)

Adresse : 8, rue de Belgrade

38022 GRENOBLE

Contact mail : sebastien.humbert@dgfip.finances.gouv.fr et arfi-grenoble@dgfip.finances.gouv.fr

Les renseignements administratifs complémentaires peuvent être obtenus par les candidats auprès des personnes suivantes :

M. Bruno DUCRET

9, Boulevard Joseph Vallier - 38100 GRENOBLE

Contact mail : bruno.ducret@dgfip.finances.gouv.fr.