Sciences Po Grenoble UGA

L'OUVERTURE AUX MONDES

INSTITUT D'ETUDES POLITIQUES DE GRENOBLE

1030 rue des universités - 38400 Saint Martin d'Hères

PRESTATIONS DE SERVICES

Services de traiteurs

Cahier des clauses techniques particulières

MAPA Services sociaux et spécifiques

(Code de la Commande Publique, art. R. 2123-1)

Table des matières

Article 1. Identification de l'acheteur 4
Article 2. Dispositions générales 4
2.1 Objet du marché 4
Article 3. Information sur les prix 5
Article 4. Expression générale du besoin 5
Article 4.1. Prestations attendues 5
Article 4.2. Dispositions en faveur de la saisonnalité des produits frais proposés 6
Article 4.3. Dispositions en faveur de produits issus de l'agriculture biologique ou produits équitables 6
Article 4.4. Références législatives et réglementaires 6
Article 4.5. Dispositions en faveur du Programme National de Nutrition Santé (PNNS) 7
Article 4.6. Hygiène et sécurité alimentaire 7
Article 5. Matériel et mobilier de restauration 8
Article 6. Prestations attendues en fonction des lots 8
Article 6.1. Lot 1 : Café d'accueil, petits-déjeuners, pause-café (à bons de commande) 8
Article 6.2. Lot 2 : Plateaux repas – Lot réservé (à bons de commande) 8
Article 6.3. Lot 3 : Buffets / Cocktails (remise en concurrence et conclusion de marchés subséquents) 9
Article 6.4. Lot 4 : Restauration mobile/ « food truck » (remise en concurrence et conclusion de marchés subséquents) 11
Article 6.5. Dispositions concernant la Carte / Catalogue de restauration du/des prestataire(s) 13
Article 6.6. Boissons 13
Article 6.6.1. Boissons consommées 13
Article 6.6.2. Boissons non consommées 13
Article 6.6.3. Boissons alcoolisées 14
Article 6.7. Préparation et livraison sur site 14
Article 6.8. Mise à disposition du personnel – Service 14
Article 6.8.1 Tenue vestimentaire 14
Article 6.8.2 Comportement du personnel mis à disposition 14
Article 6.8.3 Conduite de prestations 14
Article 7. Délais 15
Article 8. Accès aux locaux de l'IEP de Grenoble-UGA et sécurité 16
Article 9. Dispositions concernant les modifications, les ajustements, les annulations de commandes et les remboursements sur justificatifs 17
Article 10. Clause relative à l'indisponibilité et à la défaillance des titulaires du marchés 17
Article 10.1. En cas d'indisponibilité du titulaire 17

Article 10.2. En cas de défaillance du titulaire 18
Article 11. Clause relative au développement durable 18
Article 11.1. Dispositions générales environnementales 18
Article 11.2. Dispositions en faveur du Tri sélectif et gestion de déchets 19
Article 11.3. Dispositions en faveur de l'anti-gaspillage alimentaire 19
Article 12. Rapport statistique annuel 19
Article 13. Désignation par le titulaire d'un interlocuteur privilégié 20

Article 1. Identification de l'acheteur

Nom de l'organisme :

INSTITUT D'ETUDES POLITIQUES DE GRENOBLE
1030 rue des universités - 38400 Saint Martin d'Hères

N°SIRET : 193 801 347 00017

Représentée par Monsieur Simon PERSICO, Directeur, habilité par l'article 20 du décret n°89-902 du 18 décembre 1989 relatif aux instituts d'études politiques dotés d'un statut d'établissement public administratif, établissements-composantes ou associés à une université ou à une communauté d'universités et établissements

Ci-dessous désigné comme « l'IEP de Grenoble » ou « l'acheteur »

Article 2. Dispositions générales

2.1 Objet du marché

Le présent marché concerne des prestations de service de traiteurs pour l'Institut d'Etudes Politiques de Grenoble, Sciences-Po Grenoble-UGA.

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) commune aux 4 lots est : Code principal Description 55520000-1 Services traiteur.

Les prestations « Traiteur » seront réparties en quatre lots :

Lot(s) n°	Désignation	Technique d'achat
1	Cafés d'accueil, petits-déjeuners, pauses café	Avec remise en concurrence Par l'émission de bons de commande
2	Plateaux-repas (lot réservé aux entreprises adaptées et/ou d'insertion par l'emploi, quid si option)	Avec remise en concurrence Par l'émission de bons de commande
3	Buffet et Cocktails	Avec remise en concurrence Par conclusion d'un marché subséquent
4	Prestations de restauration mobile / Food trucks	Avec remise en concurrence Par conclusion d'un marché subséquent

Les services proposés doivent être en adéquation avec les termes du contrat et respecter les normes en vigueur au moment de leur réalisation, garantissant ainsi la qualité des prestations. Ces services doivent être disponibles tout au long de l'année, du lundi au vendredi inclus, sauf pendant les périodes de fermeture annoncées. Des services pourront être requis pour un samedi. Il est à noter qu'à titre indicatif, l'IEP de Grenoble peut être fermé environ 4 à 6 semaines par an.

Il est précisé que les prestations de traiteur fournies devront être 100% végétarienne. Il est impératif de prévoir des installations pour maintenir les températures chaudes ou froides.

2.2. Lieu d’exécution

Le lieu d’exécution des travaux est : INSTITUT D’ETUDES POLITIQUES DE GRENOBLE, 1030 rue des universités - 38400 Saint Martin d'Hères. Le lieu d’exécution peut exceptionnellement varier si un évènement est organisé en dehors de l’établissement.

Aucune préparation ne peut être réalisée sur place sans l'accord explicite de l’IEP de Grenoble pour l'utilisation de ses équipements de cuisine.

Article 3. Information sur les prix

Les prix proposés par le candidat sont considérés comme contractuels dès la notification de l'accord-cadre. Chaque titulaire doit respecter ces prix tout au long de la durée de l'accord-cadre.

Pour les lots n°3 et 4 : les prix sont désignés comme les "prix plafonds de l'accord-cadre". En conséquence, les prix spécifiés dans les marchés subséquents ne peuvent pas dépasser ces "prix plafonds de l'accord-cadre". Lors des nouvelles mises en concurrence, le titulaire s'engage à présenter des offres financières et techniques au moins aussi avantageuses que celles soumises lors de la conclusion de l'accord-cadre.

Article 4. Expression générale du besoin

Article 4.1. Prestations attendues

Les matières premières utilisées pour la fabrication des fournitures doivent satisfaire aux exigences législatives/réglementaires européennes et françaises. Les mets seront agréables au goût. Les cuissons seront effectuées avec le plus grand soin. Les produits doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exemptes d’odeur et de goût étrangers et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques de la loi AGEC n°2020-105 ou répondant aux exigences de qualité commerciales usuelles si ces spécifications n’existent pas.

L’ensemble des prestations doivent être 100% végétariennes c’est-à-dire ne pas contenir ni de viande ni de poisson, mais elles ne doivent pas être dénuées de protéine pour autant.

Le prestataire devra :

- Proposer uniquement des cafés, thés et chocolats issus du « commerce équitable »
- Proposer uniquement des fruits, du pain et du fromage issus de l’« agriculture biologique »
- Ne pas utiliser des œufs issus d’un élevage traditionnel marqué 2 ou 3
- Ne pas proposer de fruits « exotiques ».
- Limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l’utilisation d’huile de palme et de coco.
- Abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux responsable de déforestation importée en particulier le soja importé de certains pays.

Les traitements destinés à stabiliser les fournitures doivent intervenir dans les meilleurs délais de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment les vitamines (respect de la chaîne du froid). Les fournitures doivent présenter une couleur homogène et régulière. Les fournitures doivent également être exemptes de matières étrangères.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire appel à tout moment et sans prévenance à un service de contrôle d’hygiène alimentaire, et pourra vérifier la température des produits à leur arrivée à destination.

Les titulaires devront tenir compte, dans les 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. Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre

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

Article 4.2. Dispositions en faveur de la saisonnalité des produits frais proposés

Le titulaire sera vigilant à la saisonnalité des produits frais proposés. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits pendant la saison considérée. Il est demandé que 60% des légumes frais et 80% des fruits frais répondent à cette règle de saisonnalité. Afin de limiter l'impact environnemental des produits agroalimentaires Il est demandé au titulaire de faire ses meilleurs efforts pour limiter des emballages, transports multiples, énergie déployée à la transformation des produits en proposant par exemple une cuisine réalisée essentiellement à partir de produits bruts.

Les produits alimentaires doivent également être exemptes de signes d'altération internes ou externes graves. L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution. La présentation générale de la prestation doit être soignée, tout comme celle des plats.

Article 4.3. Dispositions en faveur de produits issus de l'agriculture biologique ou produits équitables

Les produits issus de l'agriculture biologique devront être certifiés par l'un des labels suivants :
- Le label AB ;
- Le label bio équitable ;
- Le label « Agriculture biologique » Européen.
-ou tout autre label équivalent

Si le titulaire propose des produits certifiés bio-équitables, ceux-ci sont réputés répondre aux principes de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

En application de l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite loi Climat et Résilience, les produits équitables doivent être labellisés (label Fair Trade Max Havelaar Ecocert-Équitable ou équivalent) ou conformes à un système de sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE », ou équivalent. Les produits équivalents sont conformes aux principes du commerce équitable et garantis par une organisation indépendante

Article 4.4. Références législatives et réglementaires

Les fournitures doivent être conformes aux exigences européennes (règlements, directives,) et françaises (lois, décrets, arrêtés, circulaires, etc.) en vigueur.

Ces fournitures doivent également respecter les dispositions suivantes :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaire ;
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n o 1924/2006 et (CE) n o 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n o 608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;

- Usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents ;
- Loi EGALIM du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ;
- Loi AGEC n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ;
- Décret n°2021-254 relatif à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi ou de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées ;

En cas de modification des exigences européennes et/ou françaises concernant une ou plusieurs fournitures du présent cahier des clauses techniques particulières, le titulaire doit obligatoirement se mettre en conformité avec ces dernières sans qu'il soit nécessaire de recourir à un avenant.

Article 4.5. Dispositions en faveur du Programme National de Nutrition Santé (PNNS)

Le titulaire s'engage à prendre en considération et à respecter les recommandations du PNNS (Programme National de Nutrition Santé) en matière de nutrition équilibrée dans la conception et la préparation des repas, dans le but de garantir la santé et le bien-être des convives. Le titulaire veillera à ce que les menus proposés répondent aux principes d'une alimentation saine et équilibrée, en favorisant l'utilisation d'ingrédients frais, de saison et de qualité, en limitant les matières grasses et les sucres ajoutés, et en encourageant la consommation de fruits et légumes. Le titulaire s'engage également à informer et sensibiliser le personnel en charge de la préparation des repas sur les recommandations du PNNS et à mettre en place les mesures nécessaires pour assurer leur respect tout au long de l'exécution du marché.

Article 4.6. Hygiène et sécurité alimentaire

Le titulaire est tenu de respecter les prescriptions législatives et règlementaires en vigueur. Il doit être en mesure de le justifier sur simple demande pendant l'exécution du marché.

Les boissons et denrées utilisées dans la confection des repas doivent être conformes à la réglementation concernant les denrées alimentaires, qu'elle soit générale ou spécifique à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications figurant sur les produits doivent être rédigées en langue française et être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment les textes de référence en matière de sécurité des denrées alimentaires, d'hygiène des denrées alimentaires végétales, d'agrément sanitaire, de transport des denrées alimentaires, ainsi que les règlements en matière de restauration collective.

Il s'engage à produire des aliments sains, en choisissant et en assumant la responsabilité des moyens mis en œuvre.

Il doit respecter les obligations d'autocontrôle régulier en fonction du risque alimentaire, veiller à ce que le personnel travaillant dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène alimentaire, et conserver des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) pendant au moins cinq jours après consommation, en cas de toxi-infections alimentaires collectives, conformément au code de la consommation et à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées.

Le prestataire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur. Il doit garantir la fraîcheur de tous les produits proposés, assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournis, et veiller à ce que la chaîne du froid ne soit pas interrompue. En cas de livraison de denrées déjà chaudes, la chaîne du chaud doit être respectée.

Article 5. Matériel et mobilier de restauration

La prestation peut être complétée par la mise à disposition de matériel et/ou de mobilier de restauration.

Ce matériel et mobilier de restauration comprennent :

1. Tables (rondes, rectangulaires selon les besoins)
2. Table haute (Mange-debout)
3. Chaises
4. Décoration florale (cf. plantes (hors décoration temporaire jetable), centres de tables ou de buffets, selon les besoins)
5. Autres matériels divers de réception (décorations (hors décoration temporaire jetable), nappes, etc., selon les besoins
6. Vaisselle en dur
7. Nappes et serviettes en tissu ou, exceptionnellement, à la demande ou avec l'accord de l'IEP de Grenoble, en papier recyclable

La livraison, l'installation sur le lieu de la réception ainsi que le retrait de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire. En ce qui concerne la vaisselle en dur, le candidat devra préciser dans le cadre du mémoire technique les conditions de mise à disposition et de retrait.

Il est rappelé que l'IEP de Grenoble exige, dans le cadre de son marché, l'utilisation de matières recyclables et de la vaisselle en dur. Les nappes en papier sont proscrites et les serviettes en tissu seront privilégiées. Les serviettes en papier susceptibles d'être ponctuellement commandées, à la demande ou avec l'accord de l'IEPG, devront être constituées de fibres recyclées.

En cas de perte ou de casse du matériel ou du mobilier de restauration par les usagers, personnels et invités de l'IEP de Grenoble, l'établissement s'engage à indemniser le titulaire à hauteur du préjudice subi par ce dernier.

Article 6. Prestations attendues en fonction des lots

Article 6.1. Lot 1 : Café d'accueil, petits-déjeuners, pause-café (à bons de commande)

Les prestations de café d'accueil, petit déjeuner et/ou pause-café correspondent à la préparation, livraison et installation d'éléments pour la réception de personnes dans le cadre d'une collation.

Les commandes seront effectuées au fur et à mesure des besoins par le biais des prix unitaires fixés au bordereau des prix unitaires ainsi que sur la carte du titulaire du marché.

Le prestataire pourra sur demande de l'IEP de Grenoble donner conseil sur les quantités à commander selon le type d'évènement organisé.

Article 6.2. Lot 2 : Plateaux repas – Lot réservé (à bons de commande)

Les plateaux repas pour toutes les formules mentionnées ci-dessous comprendront de la vaisselle et des couverts de table en dur y compris pour les plateaux repas ainsi que des serviettes en tissu ou, à défaut, constituées de fibres recyclées. Les plateaux repas sont servis sans bouteille d'eau ni gobelet.

Ces plateaux visent à assurer un repas complet et équilibré pour une personne. Le titulaire veillera également à fournir les condiments (sel, poivre, moutarde, etc.) en quantité suffisante.

6.2.1 Formules plateaux repas - « standard ; prestige » (avec support pour consommer sur site) :

Les formules Standard et Prestige comprennent les mêmes catégories (entrée, plat, dessert, boissons, etc.).

Cependant, l'IEP de Grenoble exige de la formule Prestige une qualité et un raffinement alimentaire supérieurs à ceux de la gamme Standard.

Chaque menu doit être complet et équilibré. L'IEP de Grenoble pourra demander des plateaux repas adaptés à des régimes spécifiques tels que, sans gluten, ou d'autres exigences alimentaires, selon les possibilités offertes par le prestataire et mentionnées dans son offre.

Les prestataires doivent garantir un choix de plateaux suffisamment varié, notamment pour les commandes répétées sur plusieurs jours. En outre, ils s'engagent à mettre régulièrement à jour leur menu selon une fréquence spécifiée dans leur proposition.

(A)Formule Standard : la formule standard comprend au moins les éléments suivants :

- Entrée végétarienne
- Plat froid ou à réchauffer (selon les besoins de l'IEP de Grenoble) végétarien, complet et équilibré
- Une portion de fromage biologique
- Dessert (pâtisserie, entremet, une salade de fruits, etc.)
- Pain biologique individuel
- Condiments tels que sel, poivre, vinaigrette, moutarde, etc.
- Couverts en dur et serviettes en tissu

(B) Formule prestige :

La formule prestige comprend les mêmes éléments que la formule standard.

Le prestataire est, toutefois, tenu de mettre en place une différenciation significative entre les 2 formules, la simple augmentation de quantité ne peut être considérée comme un critère de distinction pour la formule prestige.

Il est impératif de démontrer une amélioration tangible de la qualité et de l'originalité des produits proposés, ce qui caractérise véritablement la formule prestige par rapport à la formule standard.

Article 6.3. Lot 3 : Buffets / Cocktails (remise en concurrence et conclusion de marchés subséquents)

Les prestations attendues concernent des buffets pour la réception de convives pour le repas selon 4 formules différentes. Les formules seront commandées par application des prix unitaires aux quantités réelles.

L'IEP de Grenoble se réserve le droit de demander un agencement spécifique des tables accompagné de la prestation service, en fonction des événements.

Le titulaire doit tenir compte du temps nécessaire à l'installation et à la mise en place, afin que la prestation soit prête et à la bonne température au début de l'événement, conformément aux horaires spécifiés dans le marché public. De plus, le titulaire doit s'engager à renouveler régulièrement le menu selon une fréquence définie dans sa proposition.

Les titulaires doivent garantir la même qualité de prestation, quelle que soit l'importance de l'événement.

6.3.1. Formule 1 / Buffet "Snacking" :

Repas simple (public interne, étudiants) avec une variété d'encas comme des petits sandwichs végétariens, des salades, des fruits frais issus de l'agriculture biologique, etc.

Description : cette formule 100% végétarienne doit comprendre :
1. Une variété de plats 100% végétarienne tels que des salades composées, des tartes salées, des quiches, des sandwichs, des pizzas, des chips allégées en matière grasse, etc.
2. Un choix de desserts de type tartes sucrées, des salades de fruits, des fruits frais biologiques, etc.
3. Pain biologique individuel pour accompagner les plats.
4. Vaisselles en dur et serviettes en tissu

À titre d'exemple, pour un adulte, les portions par personne peuvent être les suivantes :
• Plats salés : o Salades composées : 1 à 2 portions o Assortiment de fromages : 1 à 3 portions o Tartes salées et/ou quiches : 1/4 à 1/2 de tarte o Pizzas : 2 à 3 parts o Mini-burgers : 2 à 3 pièces o Chips : 1 à 2 portions o sandwichs : 1 pièce par personne
• Desserts : o Tartes sucrées : 1 à 2 parts o Salades de fruits : 1 à 2 portions o Fruits frais : 2 à 3 portions (par exemple, 1 à 2 pommes ou bananes) o Etc.
• Pain individuel : 1 à 2 petits pains
• Vaisselles en dur et serviettes en tissu

6.3.2. Formule 2 / Buffet :

La sélection variée de plats 100% végétarien doit être disposée sur un buffet, adaptée à différents types d'événements avec entrées, plats principaux (froid et/ou chaud), accompagnements, desserts, etc.

La proposition des titulaires doit inclure pour chacun de ces trois menus, au minimum, les éléments suivants :
• Entrée (salades, terrines de légumes, etc.)
• Plat chaud et/ou froid (prix unitaires différents)
• Assortiment de fromages biologiques,
• Dessert,
• Pain biologique,
• Accompagnements appropriés pour chaque plat (ex : légumes, riz, pommes de terre, etc.)
• Sauces ou condiments correspondant aux plats proposés,
• Vaisselles en dur et serviettes en tissu

6.3.3. Formule 3 / Buffet Goûter : pauses goûter avec une sélection de petites bouchées sucrées, et/ou salées, pâtisseries, fruits, biscuits, etc.

Description (liste non exhaustive) :
Portions minimums par personne :
• Assortiment de gâteaux : 1 à 2 parts
• Crêpes : 2 à 3 pièces
• Gaufres : 1 à 2 pièces
• Fruits biologiques : 1 à 2 portions (environ 100g par portion)
• Viennoiseries : 1 à 2 pièces
• Mini- Viennoiseries : 2 à 4 pièces

6.3.4. Formule 4 / Cocktail : axée sur des bouchées raffinées végétariennes en petits formats avec des hors-d'œuvre, canapés, verrines, etc.

Description (liste non exhaustive) : portions* minimums par personne : assortiments de 9 pièces salées et/ou sucrées par personne.

* Possibilité de demander des pièces supplémentaires avec application de prix unitaires supplémentaires en fonction de la carte (cf article ci-dessous).

Pièces salées : assortiment de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés de légumes, pains-surprises, brioches mousselines, feuilletés et toasts chauds, etc.

Pièces sucrées : choix de petites pâtisseries, petits fours frais, tartelettes de fruits variés, macarons, etc.

Serviettes en tissu : mise à disposition de serviettes en quantité suffisante pour les convives.

Vaisselle : mise à disposition de vaisselles en dur en quantité suffisante pour les convives.

Condiments : Fourniture de condiments tels que sel, poivre, sauces et accompagnements appropriés pour les pièces salées/sucrées.

Service : selon les souhaits du pouvoir adjudicateur, la présence du personnel de service pour assurer le bon déroulement de la prestation cocktail, y compris le service des boissons et des plats, etc.

Décoration : possibilité d'adapter la décoration selon les souhaits du pouvoir adjudicateur, incluant la disposition esthétique des plats, des tables et éventuellement des éléments décoratifs supplémentaires.

Pièces supplémentaires :

Les pièces supplémentaires peuvent inclure des hors-d'œuvre, des amuse-bouche, des desserts ou d'autres mets complémentaires selon les souhaits du pouvoir adjudicateur.

Le nombre et le type de pièces supplémentaires seront convenus entre l'IEP de Grenoble et le traiteur lors de la confirmation de la commande. Les tarifs additionnels associés à ces pièces supplémentaires seront clairement spécifiés dans le devis final.

Toute demande de modification des pièces supplémentaires après la confirmation de la commande pourra être soumise à l'approbation du traiteur, sous réserve de disponibilité des ingrédients.

Article 6.4. Lot 4 : Restauration mobile/ « food truck » (remise en concurrence et conclusion de marchés subséquents)

Les prestations attendues concernent des prestations de restauration mobile et de type « Food truck » destinées à la réception de convives dans le cadre d'évènements organisés par l'IEP de Grenoble. Les prestations seront commandées par application des prix unitaires aux quantités réellement consommées.

L'IEP de Grenoble se réserve le droit de demander un emplacement spécifique, un agencement particulier des espaces de restauration mobile ainsi qu'une prestation de service adaptée à la configuration de l'évènement.

Le titulaire doit tenir compte du temps nécessaire à l'installation, au stationnement, aux raccordements éventuels et à la mise en service des équipements afin que la prestation soit opérationnelle et à la bonne température dès le début de l'évènement, conformément aux horaires précisés dans le marché subséquent. Il s'engage également à renouveler régulièrement son offre culinaire selon une fréquence définie dans sa proposition.

Les titulaires doivent garantir la même qualité de prestation, quelle que soit l'importance de l'évènement.

6.4.1. Formule 1 / Food truck « Snacking » :

Repas simple et rapide adapté à un public interne, étudiant ou à des évènements de courte durée.

Description : cette formule 100% végétarienne comprend notamment :

- Une offre de restauration rapide composée, selon les propositions du titulaire, de sandwichs végétariens, burgers végétariens, tacos végétariens, salades, pizzas végétariens, plats végétariens ou toute offre équivalente ;
- Un accompagnement (salade, chips, pommes de terre, etc.) ;
- Un dessert ou une alternative sucrée ;
- Vaisselles en dur
- Serviettes et condiments adaptés.

À titre indicatif, pour un adulte, les portions minimales par personne peuvent être les suivantes :

-Plat principal : 1 portion complète ;
-Accompagnement : 1 portion ;
-Dessert ou alternative sucrée : 1 portion ;
-Condiments
-vaisselles et serviettes en quantité suffisante.

6.4.2. Formule 2 / Food truck « Repas complet » :

Prestation de restauration mobile proposant un repas plus élaboré adapté aux séminaires, journées institutionnelles ou évènements nécessitant un service structuré.

Description :

Chaque formule 100% végétarienne doit comprendre :

- Une entrée ou mise en bouche selon la carte ;
- Un plat principal chaud préparé sur place ou finalisé sur site ;
- Un accompagnement adapté ;
- Un dessert ;
- Condiments et pain biologique lorsque cela est pertinent au regard du menu proposé.
- Vaisselles en dur et serviettes

Les menus peuvent varier selon la saison, le concept culinaire du titulaire ou les contraintes logistiques propres à la restauration mobile.

6.4.3. Formule 3 / Food truck « Pause gourmande / Goûter » :

Prestation destinée aux pauses gourmandes, animations ou temps conviviaux.

Description (liste non exhaustive) :

Portions minimales par personne :

• Crêpes : 1 à 2 pièces ;
• Gaufres : 1 à 2 pièces ;
• Glaces ou desserts mobiles : 1 portion ;
• Confiseries ou produits assimilés : 50 à 100 g ;
• Fruits : 1 portion ;
• Boissons chaudes ou préparations associées selon la proposition du titulaire ;

Prestations complémentaires :

Le pouvoir adjudicateur pourra solliciter des prestations complémentaires liées à la restauration mobile, notamment :
-Personnel supplémentaire ;
-Horaires étendus ;
-Décoration ou personnalisation de l'espace de restauration ;
-Dispositifs d'animation associés.

Le nombre et la nature des prestations complémentaires seront convenus lors de la confirmation de la commande. Les tarifs correspondants seront précisés dans le devis final.

Toute demande de modification après confirmation pourra être soumise à l'accord du titulaire sous réserve de faisabilité technique et de disponibilité.

Article 6.5. Dispositions concernant la Carte / Catalogue de restauration du/des prestataire(s)

Le prestataire doit fournir à l'IEP de Grenoble sa carte de restauration ou son catalogue détaillant les différents produits et services proposés, afin de permettre à l'IEP de Grenoble de disposer d'un large éventail d'options et de choix.

Cette carte ou catalogue devra inclure une description claire et exhaustive des plats, boissons et autres prestations disponibles, ainsi que les prix unitaires correspondants.

Cette documentation devra être mise à jour régulièrement pour refléter les éventuels changements dans l'offre du prestataire. La carte ou catalogue devra être présentée de manière claire et accessible au personnel de l'IEP de Grenoble chargés de passer commande, facilitant ainsi le processus de sélection et de commande des prestations, tout en permettant une plus grande variété de choix pour l'IEP de Grenoble

Pour le lot n°3 et 4, les prestations et prix proposés dans la carte ne seront pas inclus dans l'analyse des offres pour l'obtention des marchés subséquents. Il est important de noter que la carte de restauration ne remplace pas les menus ou formules prévus de base dans les pièces financières, mais elle vient simplement élargir les possibilités de personnalisation.

Toute sélection à partir de la carte de restauration fera l'objet de discussions et d'accords supplémentaires entre l'IEP de Grenoble et le traiteur afin d'assurer une prestation conforme aux attentes et aux exigences de l'événement tout en respectant les dispositions du Code de la commande relatives aux modifications des marchés en cours d'exécution (art. L. 2194-1 et R. 2194-1 et suivants).

Article 6.6. Boissons

Article 6.6.1. Boissons consommées

Les boissons seront commandées par application des prix unitaires aux quantités réellement livrées et consommées.

Le traiteur s'engage à proposer une sélection de boissons en accord avec le menu proposé pour accompagner le repas.

Cette sélection pourra comprendre différents types de boissons, y compris des boissons chaudes telles que du café, du thé ou du chocolat chaud, ainsi que des boissons froides telles que de l'eau, du vin, des boissons non alcoolisées, des boissons alcoolisées, etc.

Le traiteur s'engage à présenter à l'IEP de Grenoble-UGA une liste détaillée des boissons disponibles, incluant les options de marques et de variétés, ainsi que les tarifs correspondants. Le pouvoir adjudicateur pourra alors faire son choix parmi cette sélection pour compléter son repas. Toute demande spécifique en matière de boissons sera prise en compte dans la mesure du possible, sous réserve de disponibilité et moyennant des frais supplémentaires le cas échéant.

Article 6.6.2. Boissons non consommées

Cette clause se rapporte spécifiquement aux boissons non consommées. Après la réception de la prestation, il peut être requis du titulaire de récupérer les bouteilles commandées et livrées mais demeurées

non ouvertes et non consommées. Dans ce cas, le coût des boissons retournées sera impérativement soustrait du montant total de la facture.

Article 6.6.3. Boissons alcoolisées

Il est précisé qu'en vertu du règlement intérieur de l'IEP de Grenoble, la consommation d'alcool est, en principe, strictement interdite au sein de l'établissement.

Il peut être dérogé à cette interdiction dans les deux cas limitativement énumérés ci-après :
-Lorsqu'un évènement ou une manifestation, autorisé par la Direction, est titulaire d'une autorisation de vente temporaire d'alcool délivrée par le Maire de Saint-Martin d'Hères
-Lorsqu'un évènement convivial (colloque, noël, pot de départ, etc.) est organisé au sein de l'établissement, à condition que la Direction l'ait expressément autorisée.

Dans ces deux cas, aucune boisson alcoolisée ne pourra être consommée autre que : champagne, vin, bière, cidre, poiré. En tout état de cause, des boissons non alcoolisées devront impérativement être proposées en quantité suffisante.

Article 6.7. Préparation et livraison sur site

À noter que toutes les prestations comprennent la préparation et la livraison sur site, ainsi que, l'utilisation d'appareils pour le maintien des aliments à la température requise si nécessaire, ainsi que la récupération éventuelle de matériel. La livraison doit être effectuée à l'heure exacte spécifiée, en coordination avec la personne désignée pour recevoir la commande, et remise en mains propres

Article 6.8. Mise à disposition du personnel – Service

La prestation consiste à mettre à disposition du personnel (personnel de cuisine, de service, etc.). Ces opérations englobent à la fois le service et le nettoyage ainsi que l'entretien des équipements (vaisselle, verrerie, couverts, installations frigorifiques, caissons, meubles, etc.).

En cas de besoin exprimé par l'IEP de Grenoble, le prestataire doit fournir un nombre adéquat de serveurs en fonction du nombre de convives prévus, conformément à son offre initiale.

Article 6.8.1 Tenue vestimentaire

Le fournisseur doit doter le personnel de service d'une tenue vestimentaire appropriée.

Article 6.8.2 Comportement du personnel mis à disposition

Le personnel doit faire preuve de ponctualité, de correction et de discrétion pendant le service. Il doit suivre les consignes données par le représentant de l'IEP de Grenoble.

Article 6.8.3 Conduite de prestations

Le titulaire est responsable du personnel et des moyens nécessaires à l'exécution du marché. Dans le mémoire technique, il doit désigner une personne qui sera l'interlocuteur privilégié de l'IEP de Grenoble.

L'installation comprend :

• Le nappage des tables prévues pour la prestation.

• La mise en place soignée des boissons, des aliments, ainsi que de la vaisselle en dur, des serviettes et autres accessoires.

Lorsqu'il est mentionné le souhait d'une décoration, le titulaire s'engage à prendre contact avec l'organisateur de la manifestation pour la mise en place d'une prestation adaptée à l'événement.

La prestation inclut également le débarrassage et le nettoyage des tables et espaces autour du buffet.

Article 7. Délais

Les délais d'exécutions sont les suivants :

Lots concernés	Urgent*	Normaux
POUR LES LOTS 3 et 4 (marchés subséquents): Délais minimums entre la demande de devis et la réalisation de la prestation	**4 jours ouvrés avant la réalisation de la prestation**	**8 jours ouvrés avant la réalisation de la prestation**
POUR LES LOTS 3 et 4 (marchés subséquents): Délais maximums de réponse à la demande de devis par le prestataire	**48h ouvrés**	
POUR TOUS LES LOTS : Délais minimums entre l'émission de la commande et la réalisation de la prestation	**24 heures ouvrées**	**4 jours ouvrés pour moins de 50 personnes** **6 jours pour plus de 50 personnes**

*Ce type de prestation doit rester exceptionnelle, une majoration sera appliquée pour ce type de commande (cf. BPU concerné).

Pour les cocktails, pauses sucrées et buffets, la livraison et l'installation des fournitures doivent être terminées une demi-heure avant le début des prestations. Cependant, les livraisons ne doivent pas intervenir plus de 2 heures avant le début de la manifestation, sauf accord préalable entre les parties.

Les plateaux-repas, les sandwichs et les salades doivent être livrés au plus tôt une demi-heure avant le début de la prestation et au plus tard à l'heure prévue pour la prestation.

En ce qui concerne les délais de remise en état du lieu de l'événement et d'enlèvement du matériel de service et des ordures issus de la prestation :

1. Pour les prestations se déroulant le matin et le midi, l'enlèvement du matériel de service et des ordures doit avoir lieu dès la fin de la prestation.

2. Pour les prestations se tenant le soir avec du personnel de service, l'enlèvement doit également avoir lieu dès la fin de la prestation.

3. Pour les prestations se tenant le soir sans personnel de service, l'enlèvement doit être effectué dès la fin de la prestation et au plus tard le lendemain matin. Dans ce cas, le stockage se fera dans un lieu indiqué par le représentant de l'IEP de Grenoble-UGA.

Si la prestation a lieu un vendredi, la veille d'un jour férié ou la veille de la fermeture de l'établissement, l'enlèvement du matériel et des ordures doit avoir lieu le jour même, sauf indication contraire du Pouvoir Adjudicateur ou de son représentant.

Après son intervention, le titulaire doit remettre les locaux dans le même état de propreté que celui trouvé à son arrivée

Article 8. Accès aux locaux de l'IEP de Grenoble-UGA et sécurité

Il est de l'obligation du titulaire :

1. D'informer le personnel placé sous son autorité des diverses consignes de sécurité générales et particulières propres à l'IEP de Grenoble, et de contrôler fréquemment que ces consignes sont parfaitement connues des intéressés.
2. De mettre à la disposition du personnel placé sous son autorité des outils, matériels et moyens de prévention conformes à la réglementation en vigueur, et de leur faire connaître les consignes liées à leur emploi.
3. De faire savoir à leur personnel que les prestations seront interrompues si les consignes de sécurité prévues ne sont pas respectées.
4. Si le titulaire rencontre un obstacle quelconque entravant la bonne exécution de sa prestation, il est tenu d'en informer immédiatement le pouvoir adjudicateur afin de rechercher une alternative et de trouver une solution efficace pour protéger les intérêts de la bonne exécution du marché.

Le titulaire ne peut prétendre, de ce fait, ni à une prolongation du délai d'exécution ni à une indemnité.

Il est de l'obligation de l'IEP de Grenoble :

-de faciliter l'accès au lieu d'exécution du marché au traiteur aux heures convenues pour la livraison et/ou le débarrassage.

Le pouvoir adjudicateur fournira soit un badge d'accès temporaire au traiteur, soit désignera une personne responsable pour ouvrir les portes et faciliter l'accès au lieu d'exécution. Les modalités spécifiques pour l'accès seront convenues entre le pouvoir adjudicateur et le traiteur au moment de la confirmation de la commande, en prenant en compte les exigences de sécurité et les protocoles en vigueur dans les locaux.

Le pouvoir adjudicateur et le traiteur s'engagent à coopérer pleinement pour garantir un accès fluide et sécurisé au traiteur, afin d'assurer le bon déroulement de la livraison et du débarrassage des marchandises.

Perte des badges ou des clés :

En cas de perte ou de vol des badges d'accès ou des clés fournis au titulaire, ce dernier s'engage à en informer immédiatement le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire prendra toutes les mesures nécessaires pour limiter les risques de sécurité liés à cette perte et coopérera pleinement avec le pouvoir adjudicateur pour régler la situation dans les meilleurs délais.

Le titulaire assumera tous les frais associés au remplacement des badges ou des clés perdus ou volés, y compris les coûts de remplacement et de reprogrammation, le cas échéant.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'imposer des sanctions ou des pénalités en cas de perte répétée ou de négligence de la part du titulaire, conformément aux dispositions prévues dans le contrat.

Article 9. Dispositions concernant les modifications, les ajustements, les annulations de commandes et les remboursements sur justificatifs

En cas d'annulation de la commande par le pouvoir adjudicateur, celui-ci s'engage à notifier le titulaire par écrit ou par tout moyen de communication disponible, puis à confirmer l'annulation par écrit pour des raisons de traçabilité.

1/ En cas d'annulation de la commande par le pouvoir adjudicateur avec un préavis de 72h ou moins avant le début de l'événement, celui-ci s'engage à rembourser le titulaire des frais réels engagés en relation avec la préparation et l'exécution de ladite commande. Le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur toutes les factures et justificatifs des dépenses engagées, suivant la réception de la notification d'annulation.

Le remboursement des frais réels sera effectué par le pouvoir adjudicateur à compter de la réception des factures et des justificatifs valides fournis par le titulaire pour leur étude.

2/ En cas d'annulation de la commande par le pouvoir adjudicateur avec un préavis de 72h et plus avant la date de l'événement, aucun remboursement des frais réels ne sera effectué au titulaire.

Les parties conviennent que les dispositions de cette clause constituent un accord complet concernant l'annulation de commandes et le remboursement des frais, et qu'aucune autre réclamation ou compensation ne pourra être demandée par l'une ou l'autre partie, sauf disposition contraire expressément stipulée dans le marché.

3/ Modifications de commandes et ajustements du nombre de personnes :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander des modifications à la commande initiale, y compris des ajustements du nombre de convives, de modification de menus ou toute autre modification jugée nécessaire pour répondre aux besoins de l'événement.

Toute demande de modification doit être soumise par écrit au prestataire avec un préavis de 72 heures avant la date de l'événement. Le prestataire s'engage à étudier chaque demande de modification et à fournir une confirmation écrite de l'acceptation des changements proposés ou à présenter des alternatives raisonnables dans un délai de 24 heures après réception de la demande.

Les frais supplémentaires résultant des modifications apportées à la commande initiale seront convenus par les deux parties avant leur mise en œuvre.

Toute modification acceptée fera l'objet d'une mise à jour du bon de commande initial, confirmée par écrit et signée par les deux parties pour assurer une traçabilité efficace.

En cas d'ajustement du nombre de convives à la hausse ou à la baisse, le pouvoir adjudicateur s'engage à fournir une estimation précise du nombre final de convives au moins 72heures avant la date de l'événement afin de permettre au prestataire d'organiser les approvisionnements et les services en conséquence.

Article 10. Clause relative à l’indisponibilité et à la défaillance des titulaires du marchés

Article 10.1. En cas d’indisponibilité du titulaire

En cas d'indisponibilité ou de non-réponse des prestataires consultés dans les délais impartis, l'IEP de Grenoble se réserve le droit de prendre les mesures nécessaires pour assurer la continuité du service.

Cette mesure pourrait inclure la possibilité de passer commande auprès d'autres prestataires qualifiés pour répondre aux besoins spécifiés dans le marché. Il est entendu que cette disposition est activée uniquement en cas d'urgence ou de circonstances exceptionnelles où l'absence de réponse ou d'indisponibilité des prestataires titulaires compromettrait le bon déroulement des opérations ou la fourniture des services prévus.

Article 10.2. En cas de défaillance du titulaire

En cas de défaillance des titulaires du marché traiteur, incluant notamment :
• Manque de communication ou de réponse aux demandes de l'IEP de Grenoble dans les délais impartis.
• Rétention d'informations cruciales ou non partage d'informations essentielles relatives à la prestation.
• Mauvaise prise en compte des besoins spécifiques définis dans le contrat.
• Mauvaise compréhension des exigences du marché ou des attentes de l'IEP de Grenoble-UGA.
• Erreurs récurrentes dans la réalisation des prestations, compromettant leur quantité, qualité ou leur conformité.
• Retards injustifiés dans la livraison des services, entraînant des perturbations ou des désagréments pour l'IEP de Grenoble.
• Mauvaise gestion des ressources ou des processus, affectant la qualité ou l'efficacité des prestations.
• Mise à disposition de personnel non compétent ou non professionnel, tel que l'absence de savoir-être et de savoir-faire adéquats, compromettant le niveau de service attendu.
• Manque de transparence ou de communication sur les difficultés rencontrées, laissant l'IEP de Grenoble dans l'ignorance des problèmes potentiels et compromettant ainsi la confiance mutuelle.

Dans de tels cas de défaillance, l'IEP de Grenoble se réserve le droit de prendre les mesures nécessaires pour garantir la continuité du service, y compris en faisant appel à d'autres prestataires qualifiés pour remplir les obligations contractuelles aux frais et risques des titulaires du marché.

Article 11. Clause relative au développement durable

Article 11.1. Dispositions générales environnementales

Le titulaire s'engage à respecter des pratiques environnementales responsables tout au long de l'exécution du présent marché. À cet effet, le fournisseur devra assurer une traçabilité totale des produits et privilégier l'utilisation de consommables éco-responsables.

Il devra favoriser l'approvisionnement en produits issus du circuit court et limiter le nombre d'intermédiaires entre les sites de production et les sites de consommation.

Le fournisseur devra mettre en place des mesures visant à réduire la production de déchets, notamment en utilisant de la vaisselle en dur et en procédant au tri sélectif des déchets.

Il devra également optimiser la logistique afin de limiter les transports et la consommation d'énergie associée, en utilisant par exemple des véhicules éco-responsables pour les livraisons et en mettant en place des itinéraires éco-responsables visant à minimiser les distances parcourues.

En outre, le fournisseur devra adhérer à des labels en matière de durabilité, d'éthique ou de qualité, tels que des certifications environnementales (label bio : art. 4.3 du présent CCTP) et des labels de qualité et d'origine (AOP, etc.) ou équivalents. Il devra enfin proposer des emballages respectueux de l'environnement et fournir des détails sur leur composition.

Le titulaire devra recourir, autant que possible et lorsque les trajets le permettent, à des solutions alternatives au transport routier conventionnel utilisant l'essence ou le diesel comme carburant, dans un objectif de minimiser leur impact en matière d'émissions de gaz à effet de serre (GES). Il devra notamment favoriser la cyclo logistique (ex. vélo cargo).

Article 11.2. Dispositions en faveur du Tri sélectif et gestion de déchets

Le titulaire assume la responsabilité intégrale de la gestion des déchets et des emballages résultant de sa prestation. À cet égard, il doit fournir une quantité suffisante de sacs poubelles de couleurs distinctes pour faciliter le tri sélectif des déchets. Cette démarche vise à encourager et à promouvoir le tri des déchets, contribuant ainsi à la préservation de l'environnement et à une gestion responsable des ressources. Afin de limiter l'impact environnemental des produits agroalimentaires

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du marché de la vaisselle jetable à usage unique (assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs etc.) y compris pour les plateaux repas. Les serviettes en papier peuvent exceptionnellement être commandées et doivent être constituée de fibres recyclées.

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du marché des bouteilles en plastique à usage unique et l'ensemble des boissons doivent être livrées dans des bouteilles en verre (75cl minimum).

Pour les prestations comprenant la fourniture de boissons en bouteilles en verre, le titulaire met en œuvre un système de récupération et de réemploi ou de consigne des contenants.

Le titulaire assure la collecte des bouteilles en verre, contenants et emballages réemployables utilisés dans le cadre de la prestation et prend en charge leur évacuation, leur retour ou leur valorisation conformément aux filières adaptées.

Il est fait interdiction des décorations temporaires jetables (dont les nappes jetables). De manière générale, la démarche du prestataire doit se rapprocher le plus possible du « 0 déchet ».

Article 11.3. Dispositions en faveur de l'antigaspillage alimentaire

Le titulaire s'engage activement à mettre en œuvre des mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire, démontrant ainsi son engagement en faveur d'une gestion responsable des ressources.

Tout au long de l'exécution du marché, il est ainsi attendu des titulaires qu'ils mettent en œuvre des actions concrètes concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans cette perspective, il adapte les quantités préparées et servies aux besoins estimés de la prestation et privilégie toute organisation limitant la production de surplus alimentaires. Le titulaire poursuit un objectif moyen maximal de 60 g de déchets alimentaires par convive sur la durée du marché.

Lorsque la nature des denrées, les conditions sanitaires et les modalités d'organisation de la prestation le permettent, le titulaire assure la valorisation des surplus alimentaires non servis et propres à la consommation humaine. Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne de froid. À cette fin, il peut conclure une convention avec une ou plusieurs associations caritatives habilitées à recevoir des dons alimentaires ou mettre en œuvre tout dispositif équivalent de réemploi ou de don. À la demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire produit tout document justifiant des démarches engagées et des modalités de valorisation mises en œuvre. Le titulaire vise la valorisation ou le don de 80 % minimum des surplus alimentaires non servis et propres à la consommation humaine.

Article 12. Rapport statistique annuel

Pour garantir le suivi qualité du marché, les titulaires de l'accord-cadre sont tenus de fournir annuellement des statistiques sous format Excel au service des affaires juridiques.

Ces statistiques sont intégrées ne peuvent pas faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

Les titulaires de l'accord-cadre doivent produire, au cours de l'exécution du marché, des statistiques comprenant :

• Le détail des prestations fournies en termes de montant et de nombre de convives, avec ou sans service.
• La répartition des prestations par composante ou service de l'IEP de Grenoble - UGA. Ces statistiques, doivent être transmises sous format Excel compatible, à l'adresse : contact-cellule-juridique@iepg.fr

Article 13. Désignation par le titulaire d'un interlocuteur privilégié

Pour faciliter la coordination des prestations et garantir un suivi efficace de l'accord-cadre, le prestataire s'engage à fournir, dans sa proposition, les informations complètes (nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail, fonction, etc.)

Les points de contact doivent être facilement accessibles par l'IEP de Grenoble. Ils seront en mesure de fournir toutes les informations nécessaires concernant les détails de la prestation (composition des menus/cocktails, prise en compte des exigences spécifiques pour différents types d'événements, modalités pratiques d'organisation, etc.).

Tout changement de point de contact pendant la durée d'exécution du marché doit être communiqué au pouvoir adjudicateur dans les plus brefs délais, à l'adresse : contact-cellule-juridique@iepg.fr, en mettant en copie la composante / service concerné(e).