



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture de denrées alimentaires (hors surgelés)
et vins mousseux**

Ville de Grenoble
11 Boulevard Jean Pain
CS 91066
38021 GRENOBLE CEDEX 01

Lot 1 : Pain à destination des personnes âgées

Lot 2 : Produits d'épicerie

Lot 3 : Viandes de boucherie et de volaille, cuites, sous vide

Lot 4 : Salades et entrées froides, fraîches

Lot 5 : Tartes, quiches et pizzas fraîches

Lot 6 : Plats cuisinés frais

Lot 7 : Alternatives végétariennes conventionnelles fraîches

Lot 8 : Alternatives végétariennes fraîches issues de l'agriculture biologique ou équivalent

Lot 9 : Spécialités régionales végétariennes fraîches à base d'œuf

Lot 10 : Vin mousseux (hors clairette et crémant)

SOMMAIRE

Préambule.....	4
Exposé schématique de l'organisation des prestations de restauration.....	4
Exposé liminaire:.....	4
ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ.....	6
ARTICLE 2 – CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES.....	6
ARTICLE 3 – QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	7
3.1 – Engagements du candidat.....	7
3.2 – Propositions du candidat.....	8
3.3 - Caractéristiques générales pour tous les lots :.....	9
3.4 – Familles de produits :.....	9
3.4.1 – Lot 1 : Pain à destination des personnes âgées.....	9
3.4.2 – Lot 2 : Produits d'épicerie.....	10
3.4.3 – Lot 3 : Viandes de boucherie et de volaille, cuites, sous vide.....	11
3.4.4 – Lot 4 : Salades et entrées froides, fraîches.....	14
3.4.5 – Lot 5 : Tartes, quiches et pizzas fraîches.....	14
3.4.6 – Lot 6 : Plats cuisinés frais.....	15
3.4.7 – Lot 7 : Alternatives végétariennes conventionnelles fraîches.....	15
3.4.8 – Lot 8 : Alternatives végétariennes fraîches issues de l'agriculture biologique ou équivalent.....	15
3.4.9 – Lot 9 : Spécialités régionales végétariennes fraîches à base d'œuf.....	15
3.4.10 – Lot 10 : Vin mousseux (hors clairette et crémant).....	15
3.4.11 – Pénalités prévues au CCTP.....	15
ARTICLE 4 – FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	16
ARTICLE 5 - COMMANDES DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....	16
ARTICLE 6 – LIVRAISONS.....	18
6.1- Mode de livraison :.....	18
6.2 Adresses et horaires de livraison :.....	18
6.3 Fréquences des livraisons :.....	19
6.4 Conditions de livraison :.....	19
6.5 Mode de transport dans la Zone de Faibles Emissions (ZFE) de la métropole grenobloise :	22
ARTICLE 7 - RÉCEPTION.....	23
ARTICLE 8 – ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LA VILLE.....	24
8.1 – Produits sur catalogue et promotions.....	24
8.2 – Rupture de livraison.....	24
ARTICLE 9 – SERVICES ASSOCIES.....	24
9.1. Suivi commercial des prestations : conseils et assistance.....	24
9.2. Suivi des gammes de produits et des commandes.....	25
ARTICLE 10 – FACTURATION.....	25
ARTICLE 11 – ECHANTILLONS.....	26
<u>FICHE TECHNIQUE PRODUIT (ANNEXE 1 AU CCTP)</u>	27

Préambule

Exposé schématique de l'organisation des prestations de restauration

Les informations chiffrées données ci-dessous n'ont qu'une valeur indicative et non contractuelle.

Le Service Alimentation et Restauration comporte actuellement trois sites principaux de production :

La Cuisine Centrale MANGIN produit :

- 9 500 repas par jour pour la restauration scolaire (3 300 maternels, 5 200 élémentaires et 1 000 adultes) soit 1 200 000 repas par an environ,
 - 800 repas par jour pour les personnes âgées, soit 330 000 repas par an environ,
 - 1000 repas par jour pour les enfants des centres aérés (répartis les mercredis et les vacances scolaires), soit 94 000 repas par an environ,
- 550 repas par jour pour les crèches, soit 116 000 repas par an environ.

Les selfs municipaux (Clémenceau et Claudel) produisent :

- 350 repas par jour pour les agents municipaux, soit 100 000 repas par an environ
- Des buffets pour diverses réunions
100 à 300 plateaux-repas mensuels

D'autres services de la Ville sont susceptibles de passer des commandes, notamment le service Protocole pour les réceptions.

Exposé liminaire:

La collectivité souhaite mettre en cohérence les approvisionnements en denrées alimentaires avec ses objectifs de développement durable, en utilisant au maximum des produits frais, de qualité, respectueux des saisons et issus de circuits courts.

La Ville de Grenoble entend poursuivre sa politique :

- d'amélioration de la qualité des aliments servis par la restauration municipale, de contribution aux développements des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits alimentaires, de précaution et de vigilance en matière de manipulations génétiques,
- d'engagement en faveur du développement durable, du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

Conformément à l'article 24 de la loi EGalim du 30-10-2018 et au décret n°2019-351 du 23 avril 2019, la Collectivité favorise les fournisseurs, exploitants et produits répondant aux exigences de cette loi.

Respect de l'environnement et du développement durable :

Le titulaire détaillera dans son offre et devra justifier, durant l'exécution du marché, de la traçabilité des produits, notamment en décrivant précisément la filière d'approvisionnement (circuit d'approvisionnement, mode et conditions d'élevage, nombre d'intermédiaires, conditions de certification,...).

Le bien-être animal est un des objectifs de la collectivité.

Pour le lot n°3 de l'accord cadre, chaque candidat précisera dans le cadre de mémoire technique les éventuelles actions concrètes qu'il met en place afin de favoriser le bien-être animal.

- A travers sa Charte « UNE VILLE POUR LES ANIMAUX », la Ville de Grenoble entend prendre systématiquement en compte le bien-être animal dans ses procédures de marchés publics, et notamment en matière de restauration collective.
- A cet effet, elle rappelle les obligations résultant de l'article L. 214-1 du Code rural aux termes desquelles : *« Tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce. »* et retient la définition suivante du BEA donnée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) : *« Le bien-être d'un animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal. »*

La Ville a approuvé lors de la séance de son Conseil Municipal du 14 juin 2021 une délibération cadre relative à la condition et bien-être animal et adopté un plan d'action 2021-2026.

S'agissant de la commande publique, la ville s'engage dans une démarche éthique pour l'ensemble de ses marchés publics et notamment en matière de restauration collective : Évitement des produits et sous-produits animaux issus d'élevage intensif, qui aujourd'hui implique des conditions de vie et de détention des animaux incompatibles avec leurs besoins vitaux, ainsi que des pratiques fortement contestables telles que la castration à vif de porcelets, l'écornage des vaches, l'épointage des becs de poules et l'élevage sans lumière naturelle.

La Ville souhaite notamment exclure de sa commande publique l'ensemble des produits issus de l'élevage intensif dans lequel les animaux terrestres n'ont pas accès au plein air et l'approvisionnement auprès d'abattoirs pratiquant l'« étourdissement » au CO₂ des cochons, la suspension des volailles conscientes et l'abattage sans « étourdissement ».

Le titulaire s'engage dans une démarche de respect du **bien-être animal**, intégrant les conditions d'élevage et d'abattage des animaux citées ci-dessus, par le choix de produits (viandes, œufs, laitages, poissons d'élevage...) issus de filières engagées dans lesquelles les produits issus de l'élevage intensif seront proscrits (les animaux terrestres doivent avoir accès au plein air).

Le titulaire apportera à la collectivité, toutes les précisions de nature à permettre à la Ville de procéder, auprès des fournisseurs, aux vérifications qu'elle jugera utiles, tout au long de la durée du marché.

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché concerne l'achat de denrées alimentaires et de boissons essentiellement pour les sites de production de la Ville de Grenoble (cuisine centrale et selfs municipaux) et éventuellement pour d'autres services de la Ville, dont le service Protocole.

ARTICLE 2 – CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La fourniture doit répondre aux dispositions des règlements et directives communautaires en vigueur en la matière au minimum, puis au Code de la Consommation, au Code Rural, à toutes les dispositions réglementaires en matière d'hygiène, d'étiquetage, de présentation des denrées alimentaires, de dénominations de vente et de traçabilité, ou équivalent.

Le titulaire s'engage à se conformer aux éventuelles évolutions des normes européennes et françaises qui pourraient survenir durant l'exécution du marché.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la durée d'exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages, normes AFNOR...).

Les produits fournis durant toute l'exécution du Marché, devront notamment répondre aux spécifications techniques en cours de validité ou recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Conformément aux exigences des règlements CE, les produits faisant état de la présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés) dans la liste des ingrédients NE SERONT PAS ACCEPTES. Ils ne doivent pas être proposés à la Ville de Grenoble.

Le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le respect des températures et le transport seront conformes à la réglementation en vigueur.

Des spécifications particulières aux livraisons figurent à l'article 6 du présent document.

Toutes les clauses générales de vente remises par le candidat avec son offre, contraires au Code des Marchés Publics et/ou aux dispositions du présent marché, sont réputées nulles et non écrites.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de procéder à l'ensemble des contrôles permettant de vérifier l'origine et le mode de production des produits commandés.

Les marchandises livrées doivent être saines, loyales et marchandes.

La collectivité est en droit de vérifier, pendant toute la durée du contrat, le respect des clauses notamment liées au **bien-être animal**, par tout moyen légal lui semblant adapté, comme :

- des audits,
- des contrôles de traçabilité des denrées alimentaires,
- des demandes de fourniture de tout document attestant de la conformité aux éléments du marché...

La traçabilité permet de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Cette obligation est reportée sur le titulaire du marché qui devra donner tous les éléments de traçabilité nécessaires dont le fournisseur, l'origine...

Toute modification dans la composition d'un produit (ingrédients ou proportion) entraînera un changement de la référence du produit. Le titulaire devra transmettre au service Alimentation et restauration la nouvelle fiche technique et ce, avant réception de la marchandise.

La Ville de Grenoble applique notamment :

a) les dispositions générales de la réglementation alimentaire en vigueur :

- **Le décret n°2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011, relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, tous deux basés sur les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).**

- **Ou tout autre texte qui viendrait les compléter ou s'y substituer.**

b) les spécifications techniques :

La Ville de Grenoble entend s'appuyer sur les guides, recommandations et spécifications élaborées par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et sur les références réglementaires et normatives en vigueur pour exiger des candidats la fourniture d'une prestation de qualité et garantir un maximum de sécurité alimentaire pour ses convives.

ARTICLE 3 – QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

3.1 – Engagements du candidat

Le candidat s'engage :

- à ce que la fabrication des produits proposés réponde à des conditions de production socialement satisfaisantes,
- à fournir des denrées alimentaires répondant aux caractéristiques suivantes :
 - conformité aux décisions du GEMRCN et aux règlements en vigueur au moment de la livraison,
 - fraîcheur par une date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM) suffisamment importante et notamment conforme au tableau suivant, à la date de livraison :

Type de produit	DLC ou DDM résiduelle
Épicerie	Supérieure à 2 mois
Viandes cuites sous vides	Supérieure à 10 jours
Alternatives végétariennes, spécialités régionales à base d'œuf, tartes, pizzas, quiches, plats cuisinés	Supérieure à 10 jours
Pain et viennoiseries	Fabrication du jour même

Sauf négociation préalable avant la livraison avec le responsable des approvisionnements, toutes les marchandises ne respectant pas les exigences ci-dessus seront refusées.

- absence de produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM), au sens de la réglementation,
- hygiène parfaite des denrées à la livraison,
- traçabilité amont du produit et sécurité sanitaire.

Pour tous les lots, la DLC résiduelle au jour de livraison devra être la plus longue possible et dans tous les cas, conforme au tableau du paragraphe 3.1 du présent CCTP.

Dans tous les cas, la DLC devra être suffisante pour respecter le **jour de consommation** indiqué sur le bon de commande.

Sont exemptés de DDM : les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.

3.2 - Propositions du candidat

Le candidat s'engage à sélectionner des produits répondant aux caractéristiques exposées dans les paragraphes ci-dessus, ainsi qu'aux spécifications particulières appliquées aux produits lorsqu'elles existent.

VALORISATION DES CIRCUITS COURTS:

La Ville de Grenoble exprime son souhait de disposer de produits :

- faisant l'objet d'un approvisionnement le plus possible en circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole identifié ou une organisation regroupant des exploitants agricoles.
- répondant aux objectifs de développement durable et de comportement éco responsable assignés à l'acheteur public.

Le candidat expose dans le mémoire technique les mesures qu'il met en œuvre pour favoriser le développement de circuits courts, ceci afin de préserver le goût et la fraîcheur des aliments et les processus favorisant un mode de production et distribution durable.

Dans le cadre d'opérations spécifiques souhaitées par la collectivité pour mettre en valeur les produits locaux, il est demandé au prestataire d'être force de proposition pour développer une production et une consommation locale, de saison.

En ce qui concerne l'environnement, les candidats devront présenter les démarches environnementales entreprises dans la fabrication, production, distribution et transport. Les méthodes devront soutenir les systèmes agricoles durables et contribuer à préserver l'environnement.

Fourniture et livraison de denrées alimentaires à haute performance en matière de bien-être animal (lot 3):

► Les titulaires des marchés concernés respectent et/ou vérifient le respect de la réglementation concernant le bien-être animal au sujet des denrées alimentaires fournies.

En plus du respect de la réglementation concernant le bien-être animal, les candidats apportent les garanties supplémentaires suivantes :

- exclusion du recours à l'élevage intensif (les animaux doivent avoir accès au plein air)
- conditions de production et d'élevage, de transport et d'abattage compatibles avec le bien-être animal.

3.3 - Caractéristiques générales pour tous les lots :

Tous les produits proposés devront correspondre aux dénominations indiquées dans les bordereaux de prix.

Les produits doivent être garantis sans utilisation d'OGM, d'additifs ou colorants non autorisés par la réglementation en vigueur.

Pour les lots concernés, tous les produits « bio » doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- label AB ou tout signe européen équivalent
- ou un étiquetage comportant les mentions suivantes "agriculture biologique" ou "produit issu de l'agriculture biologique" avec indication de l'organisme certificateur.

En cas d'absence de certification "agriculture biologique", l'offre n'est pas rejetée par principe mais le candidat devra prouver (par tout moyen) que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

3.4 – Familles de produits :

3.4.1 – Lot 1 : Pain à destination des personnes âgées

Voir descriptions dans le bordereau des prix.

Les produits proposés devront faire preuve de croustillance, de fraîcheur, être dorés sans être trop cuits. La mie doit être aérée. Les produits doivent être facilement découpables.

Les produits seront frais du jour, avec cuisson au plus près de la livraison. Les produits ne doivent pas avoir été congelés après cuisson. Toute livraison comprenant des produits surgelés sera refusée et retournée.

Les produits sont spécifiques à la consommation des personnes âgées avec des degrés d'autonomie différents pouvant aller du maintien à domicile jusqu'à l'établissement médicalisé. Ces derniers sont souvent fragilisés avec une mastication devenue difficile. Les pains doivent donc être adaptés au niveau de leur cuisson afin de privilégier la quantité de mie et de limiter la dureté de la croûte.

L'exploitant prendra toutes les dispositions pour garantir la fourniture de pain de qualité hygiénique irréprochable : la fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des

règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie afin que le produit fini corresponde à celui qui est livré par les meilleurs établissements.

3.4.2 – Lot 2 : Produits d'épicerie

Voir descriptions dans le bordereau des prix

Certains produits du bordereau des prix unitaires sont demandés avec des signes de qualité ou de durabilité tels que IGP ou HVE.

Les catégories des produits de qualité et durables au sens de la loi EGALIM adaptée* (*c'est à dire hors produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent) à mentionner dans la case « observations » du bordereau des prix unitaires sont les suivantes (en application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 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, dite loi « EGALIM » et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime) :

- Les produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO, hors label Agriculture Biologique) ou des mentions valorisantes suivantes :

Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG),

Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE),

Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;

- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2;

- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP).

- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant (le caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique).

La liste ci-dessus constitue la liste des produits de qualité ou de durabilité au sens de la loi **EGALIM adaptée*** (*c'est-à-dire hors produits issus de l'agriculture biologique ou équivalents).

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits concernés conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.

Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R.2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

Pour ce lot N°2, le soumissionnaire précise au BPU les produits de qualité et durables qu'il propose (au sens de la loi EGALIM adaptée*, c'est-à-dire hors produits issus de l'agriculture biologique ou équivalents).

La dénomination précise des signes, mentions, écolabels et certifications des produits concernés sera inscrite dans la case « Observations » du BPU et le soumissionnaire fournit les justificatifs adaptés afin d'attester du caractère de qualité et/ou durable des produits proposés (au sens de la loi EGALIM adaptée*).

Suivi et reporting :

Obligations de suivi par le titulaire du lot N°2 des approvisionnements en produits de qualité et durables (au sens de la loi EGALIM adaptée*).

Modalités de transmission des informations au pouvoir adjudicateur :

Le titulaire transmet une fois par an (en fin d'année civile), aux adresses mails mentionnées en page 2 du mémoire technique (*adresses servant également à informer des modifications de tarif*), le total facturé HT des produits de qualité et durables (au sens de la loi EGALIM adaptée* c'est-à-dire hors produits issus de l'agriculture Biologique ou équivalent) et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues. Ces totaux facturés doivent faire apparaître les volumes (tonnages), les prix unitaires moyens et les montants totaux. Ces détails de facturation sont à fournir pour chaque ligne de produits commandés par la collectivité.

Eléments de preuve attestant du caractère de qualité ou de durabilité (au sens de la loi EGALIM adaptée*) des produits fournis dans le cadre du marché :

Le titulaire a obligation de transmettre à l'acheteur durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité ou de durabilité (au sens de la loi EGALIM adaptée*) des produits fournis à la collectivité.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité et mentionner explicitement les produits fournis à la collectivité.

Le titulaire adressera ces documents sous format dématérialisé lors de chaque mise à jour, aux adresses mails mentionnées en page 2 du mémoire technique (*adresses servant également à informer des modifications de tarif*).

⇒ Obligations de transmission durant l'exécution du marché, des moyens de preuve attestant du caractère de qualité et durable (au sens de la loi EGALIM adaptée*) des produits concernés : les certifications et labels en cours de validité et mentionnant explicitement les produits fournis à la collectivité devront être remis par mail (aux adresses mentionnées à la page 2 du mémoire technique) lors de toutes modifications liées aux produits fournis.

Pénalités :

En cas de non-respect de l'obligation d'étiquetage constaté à la réception des commandes (absence d'étiquetage adéquat sur les produits concernés et/ou absence de mention sur les bons de livraison du caractère de qualité et durable au sens de la loi EGALIM adaptée*), une pénalité d'un montant correspondant à 15% du montant des achats des produits concernés, sera appliquée, sans mise en demeure préalable.

- En cas de non transmission, au-delà d'un mois après la date prévue, du listing détaillé des produits consommés, par voie dématérialisée, tel que défini au paragraphe « Obligations de suivi et de reporting annuel » de l'article 3.4.2 du CCTP, une pénalité forfaitaire de 200 € par mois de retard sera appliquée, sans mise en demeure préalable.
- En cas de non transmission ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité et durable (au sens de la loi EGALIM adaptée*) des produits ciblés, une pénalité de 10€ par jour de retard et par produit concerné sera appliquée, sans mise en demeure préalable.

3.4.3 – Lot 3 : Viandes de boucherie et de volaille, cuites, sous vide

Voir descriptions dans le bordereau des prix

a) Dispositions relatives au développement durable et au bien être animal :

La viande proviendra d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal.

Spécificités liées aux viandes bovines : Les animaux, desquels seront issus les articles de viandes commandés, devront avoir passé environ **huit mois par an** au pâturage avec leur mère et avoir été sevrés et leur régime alimentaire aura alterné des phases de pâturage avec des phases d'alimentation en bâtiment ;

- l'alimentation sera à base de matières premières produites essentiellement sur l'exploitation et ce, sans utilisation d'agents conservateurs chimiques dans les ensilages ;
- en l'absence d'herbe, l'alimentation reposera sur du foin ou d'autres fourrages conservés, plus des céréales et des tourteaux ;

Spécificité liées aux viandes de porc : les animaux, desquels seront issus les articles de viandes commandés, devront avoir été élevés avec une liberté de mouvement, sans époinçage des dents, section des queues ou castration à vif ;

L'alimentation sera garantie sans antibiotique, sans hormones de croissance.

Les densités minimales pour les logements des animaux et les densités maximales à l'hectare seront indiquées dans le mémoire technique du candidat afin de pouvoir connaître les conditions d'élevage ayant permis d'assurer le bien-être des animaux.

La collectivité souhaite que la viande soit issue d'élevages où tous les animaux ont la liberté de se déplacer et bénéficient d'une certaine autonomie pour sélectionner leur nourriture, accéder à l'eau et s'abriter.

Ainsi, **la viande qui sera livrée dans le cadre de l'exécution de ce marché devra obligatoirement provenir d'élevages en mode extensif ou semi-extensif**, qui se caractérise notamment par une faible densité d'effectifs d'animaux à l'hectare.

Par ailleurs, la collectivité souhaite que les animaux n'aient séjourné que dans une seule et même exploitation depuis leur naissance (**système d'élevage en « naisseur-engraisseur »**).

Ainsi, la viande qui sera livrée dans le cadre de l'exécution de ce marché devra être issue d'animaux nés sur l'exploitation d'élevage.

Transport :

Les abattoirs devront être situés à proximité immédiate des zones d'élevage des bêtes, afin de limiter la durée des transports d'animaux vivants depuis le chargement du premier animal au lieu de départ jusqu'au déchargement du dernier animal au lieu de destination.

*Ainsi, à travers le critère relatif au « Bien-être animal », le pouvoir adjudicateur valorisera notamment les offres en fonction du temps moyen de transport entre les élevages dont sont issus les animaux et l'abattoir où ils sont abattus (voir le cadre de mémoire technique : **temps de transport**).*

L'embarquement et le débarquement des animaux s'effectuent sans utilisation d'un type quelconque de stimulation électrique destinée à contraindre les animaux.

Abattage :

L'étourdissement préalable des animaux, parce qu'il constitue un procédé appliqué à l'animal afin de provoquer une perte de conscience et de sensibilité à la douleur jusqu'à sa mort, est obligatoire dans le cadre de l'exécution de ce marché. **L'abattage rituel est donc exclu.**

Les animaux ne doivent pas avoir subi de stress avant l'abattage afin de garantir une qualité optimale de la viande. Le temps de transport entre l'exploitation agricole et l'abattoir devra être le plus court possible.

Dans le mémoire technique et/ou son annexe 4, il conviendra d'indiquer la provenance des produits ainsi que le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir + atelier de découpe et /ou du laboratoire de fabrication.

Une préférence sera donnée aux produits issus d'animaux **nés, élevés, abattus, découpés et transformés dans un même pays** (voir annexe 4 au mémoire technique).

Contrôle des conditions d'élevage en cours d'exécution du marché

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit :

- de procéder, durant toute la durée de validité du marché, à tous les contrôles nécessaires (sur pièces et sur sites) afin de vérifier que les spécifications relatives au bien-être animal sont bien respectées ;
- de résilier le marché, au tort du titulaire et sans indemnité, lorsqu'une des conditions relative au bien-être animal n'est pas respectée.

b) Viandes :

Le candidat s'engage à sélectionner des produits répondant aux caractéristiques exposées ci-dessous :

1 - Absence d'utilisation des farines animales dans l'alimentation des animaux.

Abattage, découpe : respectant les arrêtés en vigueur.

2 - Classification minimale attendue :

- **viande de porc** : R (EUROP), porcs charcutiers de 6 mois d'âge maximum ; sont exclus les truies de réforme, **les mâles non castrés** et les verrassons.
- **viande de veau** : la viande de veau proviendra de veau de conformation R définie par la grille communautaire de classement EUROP, de couleur rosée clair et d'état d'engraissement couvert (2 R 3).
- **viande de bœuf** : la viande de boeuf proviendra de boeuf de conformation R = définie par la grille communautaire de classement EUROP et d'état d'engraissement moyen (R 3).

De plus les animaux sélectionnés seront des animaux de race à viande (de moins de 5 ans, de préférence).

Agneau :

Les viandes concernées par ce lot doivent provenir d'agneaux mâles ou femelles âgés de moins de 12 mois.

La viande livrée proviendra de carcasses de 16 à 19 kg de la qualité « R » du catalogue EUROP et d'état d'engraissement couvert n°3. **Il ne pourra être livré que de la viande d'agneau.**

Volaille :

Dans le cadre de ce marché, ne seront admises que des volailles de **classe A ayant une alimentation 100% végétale**, le non-respect de cette clause entraînera de rejet de la marchandise.

L'âge minimum d'abattage est de 91 jours. **Les volailles doivent avoir accès à un parcours.**

Sont rigoureusement exclues :

- les viandes congelées,
- les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé (chimique ou mécanique),
- les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Le grammage des morceaux pièces devra être précis et obligatoirement dans la fourchette indiquée au BPU, sous peine de refus de la livraison.

Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées de masses grasseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, grasseux, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

Les unités de découpe seront livrées conformément à leur catégorie et leurs destinations culinaires habituelles.

Les produits à base de viande ne doivent contenir :

- aucun tissu bovin, ovin ou caprin (quels qu'en soient l'origine et l'âge) tel que : l'encéphale, la moelle épinière, les yeux, les amygdales, la rate et les intestins ;
- aucune V.S.M. (Viande Séparée Mécaniquement), quelle qu'en soit l'espèce (bovins, ovins, caprins, porcs et volailles)

Toute livraison devra être accompagnée des documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes, afin de permettre la vérification de leur origine.

En annexe 4 au mémoire technique, il conviendra d'indiquer la provenance des produits ainsi que le numéro d'agrément sanitaire des abattoirs + ateliers de découpe et /ou laboratoire de fabrication.

3.4.4 – Lot 4 : Salades et entrées froides, fraîches

Voir descriptions dans le bordereau des prix

3.4.5 – Lot 5 : Tartes, quiches et pizzas fraîches

Voir descriptions dans le bordereau des prix

Les tartes, quiches et pizzas devront être placés sur un carton supportant une réchauffe au four.

3.4.6 – Lot 6 : Plats cuisinés frais

Voir descriptions dans le bordereau des prix

Les plats devront être conditionnés dans des barquettes recyclables pouvant supporter une réchauffe au four et dont les dimensions ne dépassent pas 30*20*4,5 cm.

3.4.7 – Lot 7 : Alternatives végétariennes conventionnelles fraîches

Voir descriptions dans le bordereau des prix

3.4.8 – Lot 8 : Alternatives végétariennes fraîches issues de l'agriculture biologique ou équivalent

Voir descriptions dans le bordereau des prix

3.4.9 – Lot 9 : Spécialités régionales végétariennes fraîches à base d'œuf

Voir descriptions dans le bordereau des prix

3.4.10 – Lot 10 : Vin mousseux (hors clairette et crémant)

Voir description dans le bordereau des prix

Le vin mousseux utilisé actuellement dans la collectivité est du type blanc de blancs (cuve close, Réserve Naturelle Brut).. Vin mousseux issu de l'agriculture biologique.

Les produits de type Clairette ou Crémant font partie d'un autre marché (qui a été attribué fin 2020).

Le produit demandé dans le bordereau des prix unitaires doit être certifié « Agriculture biologique » ou équivalent.

La qualité des emballages sera telle que les boissons, jusqu'au moment de leur livraison, seront intégralement protégées contre les altérations extérieures.

Les étiquetages prévus par la réglementation en vigueur figureront sur chaque emballage.

3.4.11 – Pénalités prévues au CCTP

En cas de non-respect d'une ou plusieurs clauses du marché imputable au titulaire ou à l'un de ses fournisseurs ou prestataire, notamment liées au bien-être animal par exemple, des pénalités seront appliquées sans mise en demeure préalable dans les conditions suivantes :

En cas de non-respect par le titulaire d'un de ses engagements contenus dans son offre, et dans le cas où ce non-respect n'est pas déjà sanctionné par une pénalité, le pouvoir adjudicateur mettra en demeure le titulaire de se conformer à ses engagements, dans un délai indiqué dans le courrier de mise en demeure.

Si le titulaire ne se conforme pas à ses obligations dans le délai prescrit, celui-ci encourt une pénalité exceptionnelle d'un montant de 200 € par manquement.

Si, après l'application de la pénalité prévue ci-dessus, le titulaire ne s'est toujours pas conformé à ses obligations, le pouvoir adjudicateur pourra prononcer la résiliation du marché pour faute du titulaire.

Cette résiliation ne pourra être prononcée qu'après une dernière mise en demeure du titulaire de se conformer à ses obligations.

ARTICLE 4 – FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Afin de permettre à la Ville de vérifier le niveau de qualité de la proposition, le candidat joint au mémoire technique, lors de la soumission, les fiches techniques des produits proposés dans le bordereau des prix unitaires.

Le candidat numérote informatiquement les fiches techniques dans l'ordre donné par le bordereau des prix unitaires avec le numéro du produit du BPU correspondant, au début du nom de chaque fiche technique fournie.

Contenu attendu de la Fiche Technique Produit :

Un modèle de fiche technique est joint en annexe 1 au présent CCTP.

Le candidat peut :

- utiliser l'exemple de fiche de l'annexe 1 du CCTP et/ou
- utiliser ses propres fiches techniques. Il conviendra alors de vérifier que toutes les mentions demandées sont reprises dans les fiches proposées.

Les fiches techniques contiendront notamment :

- une référence produit fournisseur telle que mentionnée dans BPU,
- le nom du produit,
- la dénomination exacte réglementée,
- les spécifications,
- l'origine,
- la marque,
- l'état de conservation ou de présentation,
- les ingrédients ,
- la liste des allergènes éventuellement présents
- la valeur nutritionnelle
- et les analyses diverses (le cas échéant).

En cas de modification, le titulaire devra transmettre au service Alimentation et restauration la nouvelle fiche technique et ce, avant réception de la marchandise.

Toute modification dans la composition d'un produit (ingrédients ou proportion) entraînera un changement de la référence du produit et le bordereau des prix unitaires devra alors être mis à jour avec la nouvelle référence du produit (envoi par mail d'une version du BPU au format tableur type excel et d'une version signée et scannée du document mis à jour, à l'adresse : assistance.achat@grenoble.fr).

ARTICLE 5 - COMMANDES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La commande et les compléments éventuels seront émis préférentiellement par messagerie électronique. Les compléments de commande pourront être communiqués par téléphone.

Cas particuliers de la cuisine centrale et des selfs municipaux (HORS lot N°1)

Pour les besoins de la **cuisine centrale**, la commande est transmise à l'attributaire, par le représentant du service Alimentation et Restauration, 10 jours minimum avant la livraison sur le site.

Les quantités pourront être ajustées, si nécessaire, (plus ou moins 10%) 48 heures avant la date prévue de livraison, et parfois la veille pour le lendemain : livraison en A pour B avec réajustement possible **jusqu'à 13h** la veille (=> les possibilités devront être détaillées par le candidat dans le mémoire technique).

Ainsi, pour la cuisine centrale (pour TOUS LES LOTS), les réajustements doivent pouvoir être envisagés **la veille jusqu'à 13h pour livraison le lendemain matin avant 9h (ou 5h pour le pain)**.

Cela peut concerner jusqu'à 10% en quantité de certaines références de produits livrés les jours précédents pour les produits frais.

Il existe des contraintes de stockage réduit dans les chambres froides, ce qui implique une durée de stockage minimum (parfois seulement la veille) avant mise en production et souvent des ajustements de quantités sont nécessaires avec livraison demandée le lendemain de la production principale (en fonction des aléas éventuels de production).

Pour les besoins des **Selfs municipaux**, la commande est transmise à l'attributaire au moins 6 jours avant la livraison sur le site. Les quantités seront ajustées, si nécessaire, 24 heures avant la date prévue de livraison.

Avant J-4 par rapport au jour de livraison prévu, le titulaire doit avoir vérifié si la totalité de bon de commande pourra bien être livrée en quantité et qualité requises.

Ainsi, à J-4 par rapport au jour de livraison indiqué sur le bon de commande, si le titulaire du marché n'a pas fait part de difficultés d'approvisionnement, la ville de Grenoble considérera comme définitive la prise en compte de la livraison demandée (c'est-à-dire respect des produits et quantités demandés). Il relève donc de la responsabilité du titulaire de communiquer avant ce délai ses éventuelles difficultés d'approvisionnement. Dans le cas contraire, les pénalités d'indisponibilité de produit seront appliquées.

Cas des commandes et livraisons de Pains à destination des personnes âgées (lot 1) :

Aucun minimum de commandes ne pourra être imposé à la ville de Grenoble.

L'envoi de la commande par télécopie ou par messagerie électronique sera privilégié; des compléments de commande pourront être communiqués par téléphone.

Pour les besoins de la Ville de Grenoble, les services pourront commander jusqu'à la veille pour le lendemain.

En application de l'article correspondant du CCAP en cas de non-respect du délai livraison tel que fixé lors de la commande, la Ville considérant la défaillance du fournisseur, se réserve la possibilité d'annuler la commande et de s'approvisionner en urgence, sans mise en demeure préalable, auprès d'autres fournisseurs.

ARTICLE 6 – LIVRAISONS

Elles sont effectuées en respect strict du bon de commande et des fiches techniques validées.
Les dates, lieux et horaires de livraison devront impérativement être respectés par l'attributaire du marché.

6.1- Mode de livraison :

Le titulaire doit prévoir les moyens logistiques en termes de matériel et de personnel nécessaires à la bonne exécution du présent marché.

Il devra s'assurer pour le choix des camions de livraison, des conditions d'accès au lieu de déchargement,

Il pourra obtenir les renseignements qui lui seront utiles pour la livraison auprès des services émetteurs des commandes.

Il s'engage à livrer les fournitures dans le local prévu à cet effet quelle que soit la difficulté d'accès. Le déchargement et le transport jusqu'au local sont à la charge du titulaire.

6.2 Adresses et horaires de livraison :

Les livraisons de marchandises seront effectuées essentiellement sur les différents points de livraison suivants, en fonction des services émetteurs des commandes :

- CUISINE CENTRALE : 57 rue Général Mangin, 38100 GRENOBLE

Self municipal CLEMENCEAU : 16 Bd Clémenceau, 38000 GRENOBLE

Self municipal CLAUDEL : 47 avenue Marcellin Berthelot, 38100 Grenoble (livraison par la rue Paul Claudel)

Service Protocole : Mairie de Grenoble, 11Bd Jean Pain 38000 Grenoble

+ éventuellement autres services de la Ville (dont les Maisons des Habitants) :

Adresse de livraison : se reporter au bon de commande éventuel.

Des livraisons exceptionnelles seront également possibles sur d'autres lieux sur le territoire communal et les week-ends (Palais des sports, Hall Clémenceau, Hôtel de ville...).

Dans tous les cas il conviendra de se référer au bon de commande pour l'identification du service concerné et du lieu de livraison.

Horaires de livraison à respecter (hors lot 1) :

A défaut d'indication d'horaires de livraison précisés sur les bons de commande, les horaires ci-dessous devront être respectés, pour les principaux lieux de livraison concernés.

Cuisine centrale (hors PAIN) = 6h00 - 9h00

Self Municipal = 7h30-10h00

Protocole = 8h – 10h30 pour les besoins du jour (ou 9h-12h / 14h-17h)

Cas particulier du lot N°1 :

Du lundi au vendredi, les livraisons auront lieu à la cuisine centrale 57 rue général Mangin 38100 Grenoble entre 4h et 5h du matin

Le samedi, dimanche et les jours fériés, les livraisons auront lieu sur chacune des résidences pour personnes âgées du CCAS de Grenoble (avant 10h30).

Adresses des 6 sites de livraison pour le week-end et jours fériés dans le cadre du lot N°1 :

EHPA Saint Laurent :	56 rue Saint Laurent , Grenoble
EHPA Les Alpains :	2 rue lieutenant Chabal, Grenoble
EHPA Montesquieu :	1 rue Montesquieu, Grenoble
EHPA Le lac / LAM :	109 galerie de l'Arlequin, Grenoble
EHPAD Saint Bruno :	47 place Saint Bruno, Grenoble
EHPAD Les Delphinelles Teisseire:	20 rue Kaunas, Grenoble

Si les horaires de livraison ne sont pas compatibles avec la présence de personnel sur site, la Ville de Grenoble et le CCAS de Grenoble fourniront les badges, clés et/ou code nécessaires à l'accès aux sites.

6.3 Fréquences des livraisons :

pour chaque site : Tous les jours si nécessaire.

En cas d'erreur de livraison impartie au prestataire, celui-ci s'engage à rectifier l'erreur dans la journée et au plus tard, le lendemain avant 9h [ou 6h30 pour la cuisine centrale] même si ce n'est pas un jour habituel de livraison.

6.4 Conditions de livraison :

Les produits devront être transportés dans des véhicules propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération des marchandises devant être livrées.

Les fournitures sont livrées à destination franco de port et d'emballage. Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits jusqu'au lieu de destination.

Les risques afférents aux opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et de livraison incombent au titulaire du marché.

Les véhicules de livraison devront être en parfait état de propreté et d'entretien. Le titulaire est chargé des relations avec les transporteurs, dans le cas où il n'utilise pas sa propre logistique.

Les marchandises seront transportées, déchargées et déposées dans les locaux désignés sur le bon de commande.

Pour toutes les livraisons, le déchargement des camions est à la charge du titulaire, que la livraison soit confiée à un transporteur ou à une équipe de livreurs. Le titulaire doit fournir tout le personnel de manutention nécessaire pour les opérations de déchargement des fournitures.

Cas particulier du pain :

Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure. Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé.

En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.

Les livraisons sont effectuées en respect strict du bon de commande.

Toute livraison doit être accompagnée des documents attestant de la traçabilité du produit, conformément à la réglementation.

Aucun changement de produit ou de référence par rapport au BPU ne sera accepté sans prévenir le responsable des commandes au moins 4 jours avant livraison (sinon des pénalités d'indisponibilité de produit seront appliquées, même en cas de substitution de produit proposé).

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison numéroté et daté mentionnant :

-le nom du fournisseur,

-le numéro d'engagement

-le n° du bon de commande

-la date de livraison,

-les caractéristiques exactes des produits livrés,

-les quantités nettes livrées en kilogramme ou litre,...(hors emballage)

-le prix unitaire du kilogramme ou litre,...

-le numéro de lot du produit et le cas échéant, les différents numéros de lot qui composent l'ensemble de la livraison.

Ce bon de livraison est en double exemplaire conformément à la législation en vigueur. L'original demeure au lieu de livraison, le double est rendu au livreur, revêtu du cachet de réception, signé par le réceptionnaire et portant mention des réserves éventuelles.

→ En aucun cas, la facture ne doit être transmise avec la livraison. Si tel était le cas, les magasiniers de la ville de Grenoble seront dans l'obligation de renvoyer le document.

ATTENTION :

Les bons de livraison devront obligatoirement mentionner le prix unitaire (et le montant) des produits livrés afin que le responsable des approvisionnements puisse vérifier la conformité avec le bon de commande.

Un modèle de BL valorisé devra être fourni en annexe au mémoire technique. Ce BL devra indiquer les prix unitaires des produits tels qu'ils seront mentionnés sur la facture (prix nets pour les produits du BPU et prix avec indication de la remise sur tarif public pour les produits hors BPU).

Un exemple de facture devra également être joint en annexe au mémoire technique.

Conditionnement des livraisons : Propre, sec et en bon état

Tous les cartons/colis doivent être orientés sur la palette de façon à rendre l'étiquetage visible de l'extérieur de la palette.

Etant donné les volumes importants commandés par la cuisine centrale, le candidat devra privilégier les livraisons de produit avec un **même numéro de lot**.

Selon la nature des produits, les palettes peuvent être constituées de colis ayant des numéros de lot différents, les colis devront tous être agencés de façon à ce que l'étiquetage de chaque colis soit visible de l'extérieur de la palette.

Etant donné les volumes importants manipulés (particulièrement sur la cuisine centrale) et la priorité que met la Ville de Grenoble sur la maîtrise de la traçabilité, le non-respect de ces spécifications pourra entraîner le refus de la livraison avec relivraison d'une palette conforme

dans les 24h maximum [avant 6h30 pour la cuisine centrale] ou acceptation avec réfaction correspondant à 15 % du montant de la livraison.

Préférence pour des emballages réutilisables, recyclables **

** Le titulaire pourra reprendre les emballages réutilisables au plus tard lors de la livraison suivante en indiquant les conditions éventuelles de consigne dans son mémoire technique (critère de facturation ou de non facturation en cas de perte ...)

Cas particulier du pain :

Des sacs de contenance 10 flûtes seront privilégiés pour la livraison (ou flûtes à allotir selon les quantités nécessaires pour chaque établissement de personnes âgées : la répartition sera alors transmise lors de la commande le cas échéant).

Conditions spécifiques des palettes et véhicules de livraison :

Les livraisons devront se faire sur des palettes type **Europe (80 cm x 120 cm)**.

Le poids maximum qui peut être appliqué en continu sans risque pour une euro palette est de **1000 kilogrammes** et la hauteur maximum ne devra pas excéder **180 centimètres**, sous peine de refus de la livraison avec relivraison d'une palette conforme dans les 24h maximum [avant 6h30 pour la cuisine centrale] ou à défaut acceptation avec réfaction de prix (voir conditions définies dans le CCAP = acceptation avec réfaction correspondant à 15 % du montant de la livraison).

Dans tous les cas, la hauteur des palettes devra être adaptée aux conditionnements qui ne devront pas se retrouver endommagés par le poids pour les premières couches de produits (sous peine de refus de la livraison avec relivraison de conditionnements conformes dans les 24h maximum [avant 6h30 pour la cuisine centrale] ou à défaut acceptation avec réfaction de prix (voir conditions définies dans le CCAP = acceptation avec réfaction correspondant à 15 % du montant de la livraison)).

Pour la cuisine centrale, les livraisons seront effectuées par des véhicules de livraison dont la **hauteur de plancher** sera comprise entre **80cm et 100cm**. Toute anomalie dans la hauteur du plancher entraîne la mise en danger du personnel de réception. Elle pourra donc entraîner un refus de la livraison avec relivraison dans un véhicule conforme dans les 24h maximum [avant 6h30 pour la cuisine centrale] ou à défaut acceptation avec réfaction de prix (selon conditions définies dans le CCAP = acceptation avec réfaction correspondant à 15 % du montant de la livraison).

Un protocole de déchargement pourra être signé lors de la mise en place du marché.

Pour les livraisons éventuelles au service Protocole (Hôtel de Ville, rez de chaussée inférieur, à l'arrière de la cour anglaise), la hauteur du camion ne devra pas dépasser 2,6 m maximum (largeur maxi = 3 m)

Les emballages réutilisables, caisses plastiques et sacs papiers devront être récupérés au plus tard lors de la livraison suivante.

Les emballages bois ne sont pas acceptés.

Un système de consignation de cagettes plastiques peut être mis en place afin de limiter le recours aux suremballages.

En cas de non récupération des cagettes dans les délais impartis, une pénalité forfaitaire de 10 € par cagette non récupérée sera appliquée.

6.5 Mode de transport dans la Zone de Faibles Emissions (ZFE) de la métropole grenobloise :

La Ville de Grenoble attire l'attention des candidats sur la Zone à Faibles Émissions (ZFE) mise en place dans la métropole grenobloise.

La ZFE vise à améliorer la qualité de l'air dans la métropole en réservant l'accès à la circulation à des véhicules utilitaires et poids lourds les moins polluants.

Depuis février 2020, la ZFE s'étend sur 27 communes autour de Grenoble (hors voies Rapides Urbaines et autres voies précisées sur le site internet de Grenoble Alpes Métropole).

Sur son périmètre, seuls les véhicules utilitaires et poids lourds à faibles émissions seront autorisés à circuler à horizon 2025.

Qui est concerné ?

Seuls les véhicules utilitaires légers et les poids lourds (catégorie N sur la carte grise) les plus polluants sont concernés par la ZFE, que leur usage soit professionnel ou personnel. Ces derniers sont identifiés par le système des [Certificats Qualité de l'Air](#) (CQA ou vignettes Crit'air).

Les classes de véhicules utilitaires légers et poids lourds **interdites** seront peu à peu élargies au fur et à mesure de l'évolution du dispositif.

À noter : les pouvoirs publics ont décidé de laisser un délai supplémentaire à certains acteurs pour s'adapter, comme par exemple les commerçants non sédentaires exerçants sur le territoire de la métropole, les possesseurs de Véhicules Automoteurs Spécialisés (VASP)... Pour en savoir plus, consultez [la liste des dérogations](#) en vigueur à partir du 2 mai 2019.

Le calendrier de l'interdiction de circulation est le suivant :

- Les véhicules utilitaires légers et poids lourds « non classés » et classés CQA 5 (**Crit'Air 5**) et CQ4 (**Crit'Air 4**) **sont interdits** dans 27 communes depuis février et juillet 2020
- Depuis le 1er juillet 2022, cette **interdiction est étendue** aux véhicules utilitaires légers et poids lourds classés CQA 3 (**Crit'Air 3**)
- Dès le 1er juillet 2025, cette interdiction sera étendue aux véhicules utilitaires légers et poids lourds classés CQA 2.

A cette échéance, l'accès à la ZFE sera réservé aux véhicules utilitaires légers et poids lourds équipés de vignettes Crit'Air 1 et Électrique.



Quelques solutions mises à disposition dans la métropole :

- 2 centres de logistique urbaine existent sur le territoire (filiale frais et généraliste)
- Stations de recharge GNV
- Stations de recharge hydrogène
- Stations de recharge électrique
- Stations GPL

Afin d'obtenir plus de détails, les candidats sont invités à se rendre sur le site internet de Grenoble-Alpes-Métropole :

<https://www.lametro.fr/761-la-zone-a-faibles-emissions.htm>

<https://www.lametro.fr/831-la-zfe.htm>

Ils pourront également y trouver des informations sur l'accompagnement proposé par la métropole grenobloise dans l'atteinte de cet objectif : information sur la transition énergétique des véhicules, dispositif d'aide à l'acquisition de véhicules faibles émissions, infrastructures de recharge, Centres de Distribution Urbaine.

ARTICLE 7 - RÉCEPTION

Les modalités de réception assurées par les magasiniers municipaux ont pour objet d'effectuer les contrôles suivants :

- le respect de la commande en ce qui concerne le choix des produits,
- la qualité de la marchandise et la maturité,
- la fraîcheur des pièces (date limite de conservation), l'homogénéité de la livraison,
- les conditions de livraison,
- le poids commandé,
- la vérification de la température,
- la traçabilité,
- et tout contrôle inhérent à l'H.A.C.C.P.

A la réception, les températures de la caisse des camions et des denrées seront contrôlés. Le non-respect des réglementations en matière de température entraînera un refus de la livraison.

Les constatations sont immédiatement mentionnées sur le bon de livraison par le magasinier. Les fraudes et vices cachés seront signalés au fournisseur dans les plus brefs délais.

En cas d'avaries, de vices ou de défauts constatés lors de la livraison, l'opérateur économique devra soit procéder à l'échange des produits mis en cause sous un délai maximum de 24 heures (avec application de pénalités de retard), soit appliquer une réfaction de prix correspondant à 15 % de la valeur des prestations pénalisées.

ARTICLE 8 – ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LA VILLE

8.1 – Produits sur catalogue et promotions

Pour les produits alimentaires non prévus dans le bordereau de prix unitaires, l'approvisionnement sera réalisé sur catalogue, avec application de la remise sur tarif public mentionnée au paragraphe 2 du BPU.

Le cas échéant, le titulaire s'engage à faire bénéficier la Ville de Grenoble de toutes les promotions réservées à sa clientèle ou offres préférentielles si elles conduisent à des prix plus avantageux pour la collectivité.

Le candidat proposera dans son offre un catalogue des produits lié à l'objet du marché ou **extrait de son tarif public général**.

Le tarif public sera ensuite transmis par mail à assistance.achat@grenoble.fr lors de chaque mise à jour.

8.2 – Rupture de livraison

En application de l'article correspondant du CCAP, en cas de non-respect du délai livraison, la Ville considérant la défaillance du fournisseur, se réserve la possibilité d'annuler la commande et/ou de s'approvisionner en urgence, sans mise en demeure préalable, auprès d'autres fournisseurs. **Si le dépannage entraîne un surcoût, la Ville enverra une demande de remboursement au titulaire du présent marché afin qu'il s'acquitte de la différence de prix occasionnée par la défaillance de sa livraison.**

Rupture de produits :

En cas de rupture d'un produit, le titulaire s'engage à informer sans délai le service émetteur du bon de commande et à proposer un produit de remplacement de qualité identique ou supérieure, dans les mêmes conditions tarifaires que le produit initial, ou dans des conditions tarifaires plus avantageuses.

Le responsable de la commande devra donner son accord sur le produit de remplacement, à défaut il se réserve le droit de commander le produit en rupture au fournisseur de son choix.

ARTICLE 9 – SERVICES ASSOCIES

9.1. Suivi commercial des prestations : conseils et assistance

Le titulaire du marché s'engage auprès du pouvoir adjudicateur à :

- l'informer des promotions en cours et des nouveaux produits,
- lui fournir toutes informations relatives à la fabrication des produits, à leur disponibilité, et à leur livraison.

A cet effet, un correspondant privilégié sera notamment désigné par le titulaire du marché pour suivre les demandes des utilisateurs, renseigner et conseiller le pouvoir adjudicateur, planifier les livraisons en fonction des délais demandés, assurer la coordination...

Ce correspondant devra être joignable facilement au moyen d'un numéro de téléphone direct.

Afin d'améliorer la prestation (résolution des difficultés, amélioration du traitement des commandes, ...), ce correspondant s'engage à se rendre sur les sites de production autant de fois que nécessaire.

9.2. Suivi des gammes de produits et des commandes

Le titulaire s'engage à rendre disponible tous les produits entrant dans l'objet du présent marché, référencés au bordereau des prix unitaires et dans son catalogue.

Si des ruptures de produits sont constatées (notamment en ce qui concerne les produits du bordereau des prix unitaires, qui correspondent aux articles les plus souvent commandés), le titulaire devra obligatoirement proposer des produits de qualité équivalente ou supérieure à ceux initialement commandés, sans supplément de prix (mêmes conditions tarifaires que le produit initial ou conditions tarifaires plus avantageuses).

Si le titulaire est dans l'impossibilité de faire une telle proposition, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de commander cette fourniture à un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire. Dans l'hypothèse où la situation viendrait à perdurer et sauf accord amiable conclu avec le service Restauration, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le marché.

ARTICLE 10 – FACTURATION

Voir article correspondant dans le CCAP.

Contenu de la facture :

En plus des éléments fondamentaux que doit comporter une facture, le titulaire s'engage à ne pas oublier d'indiquer :

- la référence au numéro d'engagement (du type : E999999).
 - le numéro de marché qui est obligatoire dans le cas de marché publics.
- Le cas échéant, le tarif public et le % de remise appliqué sur le prix catalogue pour les produits hors BPU mais liés à l'objet du marché.

Autre consigne importante : Une facture ne peut pas faire référence à plusieurs N° d'engagement.

Un N° d'engagement est propre à chaque service, à chaque unité dans le service (unité cuisine centrale ou unité selfs par exemple) et à chaque marché.

Les bons de livraison et les factures ne doivent donc pas mélanger les produits liés à différents marchés.

IMPORTANT : Les fournisseurs devront obligatoirement faire apparaître sur leurs factures, sous peine de rejet, les éléments de prix suivants :

- Pour les produits listés dans le bordereau des prix unitaires : prix nets
- Pour les produits hors bordereau des prix unitaires (mais liés à l'objet du marché) : prix public + taux de remise sur tarif public et prix remisé.

Un exemple de facture conforme aux indications ci-dessus devra être annexé au mémoire technique.

Produits listés au BPU = prix nets

Cas particulier des produits de substitution soumis à accord du service approvisionneur :

En cas de produit de substitution accepté par le service approvisionneur, le prix facturé sera le plus avantageux pour la collectivité : le tarif BPU du produit remplacé, le tarif BPU du produit de remplacement ou selon le cas, le prix catalogue remisé.

Dans le cas de l'application du prix net « BPU », le titulaire devra le mentionner explicitement sur la facture (ou dans un document qui sera annexé à la facture), afin d'expliquer que le produit de substitution n'apparaît pas avec une remise sur tarif public mais au prix BPU du produit qu'il remplace.

Les factures non conformes à la mise en œuvre de ces dispositions seront refusées.

Attention de veiller à fournir, par mail à assitance.achat@grenoble.fr, le tarif public **lors de chaque mise à jour** afin que les services chargés du contrôle puissent vérifier la conformité du tarif public indiqué sur les factures par rapport au tarif public édité périodiquement.

Les factures devront être conformes aux quantités livrées.

ARTICLE 11 - ECHANTILLONS

Pour les lots n°2 à 10, afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront les échantillons selon les dispositions suivantes :

Les candidats devront livrer les échantillons indiqués dans les bordereaux de prix, à la cuisine centrale de la Ville de Grenoble (57 rue Général Mangin, 38 100 GRENOBLE), en respectant impérativement les dates indiquées dans le règlement de la consultation, aux jours et heures suivants : du lundi au vendredi, 7h30-10h00.

Pour le lot N° 1 (pain), afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront les échantillons selon les dispositions suivantes :

- Aucun échantillon ne devra être joint avant la date limite de remise des offres. Une demande par mail, à l'adresse indiquée sur la page 1 du mémoire technique, sera adressée ultérieurement par la Collectivité (dans les jours suivants la date limite de remise des offres) pour la fourniture d'échantillons selon les conditions suivantes :

- Afin d'organiser la commission du goût dans des conditions optimales, la ville de Grenoble procédera à une commande type auprès de chaque candidat et prélèvera, au sein de cette commande, les échantillons qui seront analysés.

La commande type concernera environ 100 flûtes à livrer à la Cuisine Centrale (57 rue Général Mangin 38100 GRENOBLE) aux heures indiquées dans le CCTP.

Cette commande fera l'objet d'une facturation selon le bordereau des prix unitaires de chaque candidat.

La commande sera réalisée environ une semaine avant la date de livraison prévue. L'ajustement des quantités de celle-ci (+/- 10%) sera effectué deux jours ouvrés avant la date de livraison.

FAMILLE :

NOM :

CODE :

(frais/surgelé...)

I- RENSEIGNEMENTS FOURNISSEURS			
	FOURNISSEUR CONTRACTUEL	MARQUE DE VENTE	USINE(S) DE FABRICATION
SOCIÉTÉ : CP + VILLE : TÉLÉPHONE :			
SYSTÈME QUALITÉ FORMALISÉ (OUI/NON) : CERTIFICATION (PRÉCISER) :		N° AGRÉMENT DU LIEU DE FABRICATION :	
II- IDENTIFICATION PRODUIT			
DÉNOMINATION EXACTE RÉGLEMENTÉE			
..... FAMILLE :			
PRODUIT PRINCIPAL :			
Espèce : Origine géographique :			
.....			
SPÉCIFICATIONS :			
.....			
INSTRUCTIONS DE CONSERVATION :			
FRÉQUENCE d'apparition GEMRCN :			
* Température :°C			
* Autres :			
RÉFÉRENTIEL PRODUIT (+ NORMES ET CERTIFICATIONS):			
.....			
.....			
Processus de congélation : (simple/double...) :			
ETAT du produit (cuit, préfrit...) :			
III- CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES PRODUIT			
DESCRIPTION :			
* Forme			
* Dimensions.....			
* Liste des ingrédients et additifs avec % Mini ou Maxi.....			
.....			
Liste des allergènes :			
EMBALLAGE :			
CONDITIONNEMENT :			
.....			
NOMBRE DE PIÈCES OU MORCEAUX PAR CONDITIONNEMENT, AVEC TOLÉRANCE :			
.....			
GRAMMAGE PIÈCE OU MORCEAU PAR CONDITIONNEMENT, AVEC TOLÉRANCE :			
.....			
IV- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES PRODUIT			
VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 GR :		VALEUR ÉNERGÉTIQUE POUR 100 GR :	
* Protides		Kcal	
* Lipides	gr (dont ac.gras sat :gr)	Kjoule	
* Glucides	gr (dont sucres :gr)	(facultatif)	
* Teneur en sodium			
CRITÈRES MICRO-BIOLOGIQUES :			
*			
CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES :			
* Ph :			
* % eau :			
* Autres :			
MÉTHODES D'ANALYSES DU FOURNISSEUR :			
.....			
V- GARANTIES			
Ce produit contient des ingrédients, additifs ou arômes déclarables OGM : <input type="checkbox"/> non / <input type="checkbox"/> oui :			
Ce produit est ou contient des denrées ayant subi un traitement ionisant : <input type="checkbox"/> non / <input type="checkbox"/> oui :			
Ce produit contient des nano-particules déclarables selon règlement (UE) n° 1669/2011 : <input type="checkbox"/> non / <input type="checkbox"/> oui :			

