

VILLE DE GRENOBLE

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES
(C.C.T.P.)**

Objet du marché :

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

<u>EXPOSÉ SCHÉMATIQUE DE L'ORGANISATION DU SERVICE</u>	3
1. LA CUISINE CENTRALE MANGIN PRODUIT :	3
2. LE SELF MUNICIPAL PRODUIT :	3
<u>EXPOSE LIMINAIRE :</u>	3
<u>ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ</u>	4
<u>ARTICLE 2 – CARACTERISTIQUES GENERALES</u>	4
<u>ARTICLE 3 – QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES</u>	5
3.1 – ENGAGEMENTS DU CANDIDAT	5
3.2 – PROPOSITIONS DU CANDIDAT	6
3.3 – FAMILLES DE PRODUITS :	6
<u>ARTICLE 4 – FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</u>	11
<u>ARTICLE 5 - COMMANDES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</u>	9
<u>ARTICLE 6 – LIVRAISONS</u>	10
<u>ARTICLE 7 - RÉCEPTION</u>	13
<u>ARTICLE 8 – ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LA VILLE</u>	13
<u>ARTICLE 9 – SERVICES ASSOCIES</u>	14
<u>ARTICLE 10 – FACTURATION</u>	19
<u>ARTICLE 11 – ECHANTILLONS</u>	21
<u>FICHE TECHNIQUE PRODUIT (ANNEXE 1 AU CCTP)</u>	16

EXPOSÉ SCHEMATIQUE DE L'ORGANISATION des prestations de restauration

Le Service de Restauration municipale comporte actuellement deux sites principaux de production :

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

1. La Cuisine Centrale MANGIN produit :

- 9 500 repas par jour pour la restauration scolaire (3 800 maternels, 4 800 élémentaires et 800 adultes) soit 1 200 000 repas par an environ,
- 800 repas par jour pour les personnes âgées, soit 330 000 repas par an environ,
- 700 repas par jour pour les enfants des centres aérés (répartis les mercredis et les vacances scolaires), soit 66 000 repas par an environ,
- 400 repas par jour pour les crèches, soit 85 000 repas par an environ.

2. Le Self Municipal produit :

- 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

Le site du self municipal Clémenceau va peut-être produire moins de repas journaliers du fait de l'ouverture potentielle d'un 2^e self municipal sur le site du Centre Communal Claudel (voir adresses de livraisons potentielles à l'article 6.2 du présent CCTP).

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

EXPOSE 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 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.

La ville de Grenoble à travers son engagement sur la Charte « UNE VILLE POUR LES ANIMAUX » souhaite intégrer le « bien-être animal » dans les marchés publics en matière de cantines scolaires et de restauration collective. La Ville souhaite ainsi exclure de la commande publique l'ensemble des produits issus de l'élevage intensif (viande, œufs, laitages, poissons

d'élevage...) et cesser de s'approvisionner auprès d'abattoirs pratiquant l'« étourdissement » au CO₂ des cochons, la suspension des volailles conscientes ou l'abattage sans « étourdissement ».

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché concerne l'achat de denrées alimentaires essentiellement pour les sites de production de la Ville de Grenoble visés ci-dessus et éventuellement pour d'autres services de la Ville, dont le service Protocole.

ARTICLE 2 – CARACTERISTIQUES GENERALES

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)

Tous les produits doivent provenir d'établissements agréés CE ou certifiés ISO 9002 (ou équivalent).

Conformément aux exigences des règlements C.E. les produits faisant état de la présence d'O.G.M. (organismes génétiquement modifiés) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage, NE SERONT PAS ACCEPTEES.

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 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 la 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 produits	DLC ou DDM résiduelle
POISSON FRAIS	Au moins égale à 3 jours
Viande fraîche	Supérieure à 10 jours
Fruits et légumes 4 ^e gamme	Au moins égale à 5 jours
Fruits et légumes 5 ^e gamme	5èm g blanchie: au moins 8 jours 5èm g cuit: au moins 30 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.

Au jour de livraison, la DLC devra, si possible, être au moins égale au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la DLC.

La DLC résiduelle des produits sera indiquée dans le mémoire technique.

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

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 politique environnementale 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.

Disposition générale relative au bien être animal pour les lots suivants : 1 et 2 (Viande et poisson)

Conformément au chapitre II – Articles 67-68-69-70-71-72-73 de la loi EGAlim relatifs au bien être animal, les candidats soumissionnant pour les lots indiqués ci-dessus devront transmettre un document les engageant à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires.

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.

3.3 – Familles de produits :

La Ville de Grenoble souhaite la fourniture d'une prestation de qualité et la garantie d'un maximum de sécurité alimentaire pour ses convives.

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

3.3.1 – LOT 1 Viandes de boucherie fraîches sous vide (bœuf, veau, agneau)

Dans le mémoire technique ou ses annexes, il conviendra d'indiquer la provenance des produits ainsi que le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir et /ou de l'atelier de découpe.

Une préférence sera donnée aux produits issus d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés dans un même pays.

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.

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

Pour la viande bovine, tous renseignements devront être fournis par le prestataire afin que l'affichage réglementaire puisse être effectué par le service Restauration de la Ville.

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)

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

- Viandes

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

2 - Classification minimale attendue :

- En fonction du respect du poids des muscles demandés et de temps de maturation.
- 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)

3 - Abattage, découpe

Respectant les arrêtés en vigueur.

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, 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, gras, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

- Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces
- Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces
- Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces

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

3.3.2 : LOT 2 = Produits de la mer, d'eau douce et filets frais.

Les achats de poisson frais se font principalement pour les repas des personnes âgées avec une moyenne d'une commande par mois soit environ 90 kg/mois (soit 1000 kg/an, environ).

Actuellement, les besoins sont également d'environ 150 kg de filet de saumon (8 fois par an environ) et 400 kg environ de thon haché à la provençale (environ 4 fois par an) soit un volume total d'environ 3800 kg par an.

Ces données sont fournies à titre indicatif et susceptibles d'évolution.

Le poisson livré doit être en bon état de fraîcheur. Les filets sont constitués par des bandes de chair levées parallèlement à la colonne vertébrale du poisson : ils doivent être toujours convenablement parés et dépourvus de nageoires, d'arêtes et de la partie inférieure de la paroi abdominale.

Les emballages doivent être d'une qualité telle que la denrée soit, jusqu'au moment de la livraison, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et déshydratantes.

Les filets doivent être maintenus à l'abri de l'air au moyen d'un enveloppement ou d'un emboîtement assurant une protection suffisante, notamment contre la pollution.

Les filets doivent être conditionnés :

- soit en paquets complètement enveloppés de papier sulfuré ou d'une pellicule cellulosique ou de tout autre matériau de qualité comparable, agréé pour l'emballage des denrées alimentaires, les paquets d'un poids déterminé étant ensuite mis en caissettes normalisées comportant une garniture identique ;
- soit directement en caisses normalisées destinées au transport des filets et comportant une garniture intérieure formée de papier sulfuré ou d'une pellicule cellulosique ou de tout autre matériau de qualité comparable, agréé pour l'emballage de denrées alimentaires.

La masse des filets doit être soigneusement isolée de la glace.

L'appellation officielle de l'espèce ou des espèces conditionnées et la mention "filets de poissons frais" doivent figurer sur le papillon placé à l'intérieur des caisses d'expédition. Les mêmes mentions doivent apparaître sur l'une des faces extérieures des caisses, en caractères nettement lisibles.

Les emballages ne doivent être ni ouverts, ni percés et assurer une protection intégrale contre les pollutions extérieures et la déshydratation en cours de stockage.

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

Pour le **haché au thon provençal**, il s'agit d'une préparation de thon à la provençale, cuite à cœur et réfrigérée.

Le pourcentage de thon dans les ingrédients est d'au moins 40%.

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, dont les spécifications particulières ci-dessous :

- Pour les poissons d'élevage, l'alimentation 100% sans farines animales doit être précisée.
- De même, les fiches techniques des produits proposés mentionneront le label « pêche durable » et si la production actuelle ne permet pas de disposer de ce label sur un produit, le candidat s'engage à proposer une alternative avec un SIQO (signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine), si possible.

Pour les produits concernés, le candidat fournira donc un document écrit définissant et prouvant le dit signe de qualité (lors de la remise de son offre et lors de la livraison des marchandises).

Les produits attendus sont des produits bénéficiant de l'écolabel ou des produits satisfaisants de manière équivalente aux exigences définies ci-dessus.

3.3.3 - LOT 3 = Fruits et légumes préparés 4^e et 5^e gamme, issus de l'agriculture conventionnelle.

Les produits de 4^eme gamme correspondent à des produits végétaux frais (fruits, légumes, herbes aromatiques) crus, prêts à l'emploi et ayant bénéficié de traitements (lavage, triage, épluchage, coupage...), avant d'être conditionnés sans aucun élément contribuant au rallongement de leur durée de vie.

Ces produits restant vivant, leur évolution se trouve ralentie uniquement grâce à la température dirigée et de stockage (0-4°C) et aux films techniques qui permettent d'influencer la régulation des échanges gazeux dans les unités de conditionnement.

Cas particulier des fruits 4^eme gamme qui peuvent concerner deux types de produits :

o la salade de fruits frais mélangés à laquelle est ajouté un jus légèrement sucré ;

o le fruit cru, frais, coupé et conditionné sans jus ni autres éléments.

La 5^eme gamme opère une transformation sur le produit suite à un processus de cuisson (pasteurisation ou stérilisation) qui le rend inerte. Les produits végétaux (légumes, fruits) ont une durée de vie supérieure à celle de la 4^eme gamme.

3.3.4 - LOT 4 = Fruits et légumes préparés 4^e et 5^e gamme, issus de l'agriculture biologique ou équivalent.

Les denrées issues de l'agriculture biologique ou équivalent doivent être produites et transformées conformément aux dispositions du droit européen, notamment le règlement (CE) n°834/2007 concernant le mode de production biologique des produits agricoles et le règlement (CE) n°889/2008 définissant les modalités d'application.

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.

3.3.5 – LOT 5 = Pains et viennoiseries issus de l'agriculture biologique ou équivalent.

Les éléments cités à l'article 3.3.4 ci-dessus s'appliquent.

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

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

L'exploitant prendra toutes les dispositions nécessaires pour garantir la fourniture de produits de qualité hygiénique irréprochable : la fabrication 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.

Hygiène : 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. En outre, les produits devront être livrés à l'intérieur des locaux de la collectivité et ne pas être entreposés à l'extérieur. Des badges et/ou des clés seront remis à cet effet, si nécessaire.

La livraison sera accompagnée d'un bon de livraison chiffré.

3.4 - Caractéristiques générales pour tous les lots :

Pour tous les lots, la DLC 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.

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 spécification,
- la dénomination exacte réglementée,
- l'origine,
- la marque,
- l'état de conservation ou de présentation,
- les ingrédients le cas échéant,
- la valeur nutritionnelle
- et les analyses diverses (le cas échéant).

ARTICLE 5 - COMMANDES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

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

Cas particuliers de la cuisine centrale et du self municipal (HORS lot N°5) :

Pour les besoins de la **cuisine centrale**, la commande est transmise à l'attributaire, par le représentant du service 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 (=> 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 5h30 pour le pain)**.

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

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 nécessaires avec livraison demandée le lendemain de la production principale (en fonction des aléas éventuels de production)..

Pour les besoins du **Self municipal**, 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.

A J-3 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 considèrera comme définitive la prise en compte de la livraison demandée (c'est-à-dire respect des produits et quantités demandés). C'est donc à la charge 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 PAIN et viennoiseries Bio :

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.

De la cuisine centrale, la commande est transmise chaque jour à l'attributaire vers 14h en A pour C. Exceptionnellement, la commande pourra être réajustée la veille (+/- 10%)

Du self municipal, les commandes sont transmises en A pour B : le lendemain la commande doit être livrée entre 7h30 et 8h30.

Les dates, lieux et horaires de livraison devront impérativement être respectés par l'attributaire du marché.

En application de l'article correspondant du CCAP en cas de non-respect du délai livraison tel que fixé au bordereau de 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

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

ARTICLE 6 – LIVRAISONS

Elles sont effectuées en respect strict du bon de commande et des fiches techniques validées.

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 du représentant de la collectivité.

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 :

- CUISINE CENTRALE : 57 rue Général Mangin, 38100 GRENOBLE
 - Self municipal CLEMENCEAU : 16 Bd Clémenceau, 38000 GRENOBLE
 - Self municipal CLAUDEL (potentiellement pour le pain et autres denrées éventuelles, en cours de réflexion) : 47 avenue Marcellin Berthelot, 38100 Grenoble (adresse à confirmer pour l'entrée coté livraisons : rue Gérard Philippe)
 - 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.

A défaut d'indication d'horaires de livraison précisés sur les bons de commande, les horaires ci-dessous devront être respectés, pour les 3 principaux lieux de livraison concernés.

Horaires de livraison à respecter :

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

Self Municipal (hors PAIN)= 7h30-10h00

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

Cas particulier du lot N°5 (pain et viennoiseries Bio) : fréquences et horaires de livraison :

- Pour la cuisine centrale : tous les jours ouvrés (lundi au vendredi) entre 4h30 et 5h30
- Pour le self : tous les jours ouvrés (lundi au vendredi) entre 7H30 et 8h.

Des livraisons exceptionnelles seront 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.

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 de livraison habituel (lots N°1 à 4).

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.

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 5 jours avant livraison.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon 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 (sur la base de la commande type fournie pour chaque lot). Ce BL devra donc indiquer les prix unitaires des produits tels qu'ils seront mentionnés sur la facture.

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

Conditionnement des livraisons : Propre, sec et en bon état

* Palette propre de type EUROPE (80x120 cm) et tous les cartons/colis doivent être orientés sur la palette de façon à rendre l'étiquetage visible de l'extérieur de la palette.

* 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 consignation dans son mémoire technique (critère de facturation ou de non facturation en cas de perte ...)

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 et dans ce cas, les colis doivent 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.

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).

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 de type cagettes 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 ?

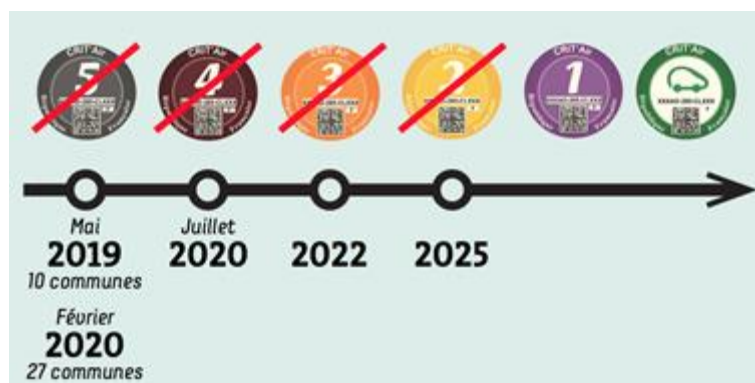
Seuls les véhicules utilitaires légers et les poids lourds (catégorie N sur la carte grise) les plus polluants sont concernés par la ZFE, que leur usage soit professionnel ou personnel. Ces derniers sont identifiés par le système des [Certificats Qualité de l'Air](#) (CQA ou vignettes Crit'air).

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) sont interdits depuis février 2020 dans 27 communes.
- Depuis le 1er juillet 2020, cette **interdiction** est étendue aux véhicules utilitaires légers et poids lourds classés CQA 4 (**Crit'Air 4**).
- Dès le 1er juillet 2022, cette interdiction sera étendue aux véhicules utilitaires légers et poids lourds classés CQA 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 à ce jour :

- 2 centres de logistique urbaine existent sur le territoire (filiaire 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.

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 promotionnelles.

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, 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 à ceux initialement commandés, sans supplément de prix. 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 self Clémenceau) 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 à la commande type fournie devra être annexé au mémoire technique.

Sous réserve des produits de substitution soumis à accord du service approvisionneur :

Produits listés au BPU = prix nets

Produits catalogue (liés à l'objet du marché) = prix public avec remise sur tarif public apparente.

Les factures non conformes à la mise en œuvre de ces dispositions seront retournées au fournisseur.

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

Afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront les échantillons selon les dispositions suivantes :

Aucun échantillon ne devra être joint à l'offre. Une demande par mail, à l'adresse indiquée dans le mémoire technique, sera adressée ultérieurement par la Collectivité (environ une semaine après la date limite de remise des offres) pour la fourniture d'échantillons.

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 150 pains individuels 50 gr à livrer au self Clemenceau + environ 1000 flûtes 400 gr à livrer à la cuisine centrale 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.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT (ANNEXE 1 AU CCTP)

FAMILLE :
(frais/surgelé...)

NOM :

N° CODE :

I- RENSEIGNEMENTS FOURNISSEURS			
	FOURNISSEUR CONTRACTUEL	MARQUE DE VENTE	USINE(S) DE FABRICATION
SOCIETE : CP + VILLE : TELEPHONE :			
SYSTEME QUALITE FORMALISE (OUI/NON) : CERTIFICATION (PRECISER) :		N° AGREMENT DU LIEU DE FABRICATION :	
II- IDENTIFICATION PRODUIT			
DENOMINATION EXACTE REGLEMENTEE			
..... FAMILLE :			
PRODUIT PRINCIPAL :			
Espèce : Origine géographique :			
SPECIFICATIONS :			
INSTRUCTIONS DE CONSERVATION :			
* Température :°C			
* Autres :			
REFERENTIEL PRODUIT (+ NORMES ET CERTIFICATIONS):			
.....			
Processus de congélation : (simple/double...) : ETAT du produit (cuit, préfrit...) :			
III- CARACTERISTIQUES PHYSIQUES PRODUIT			
DESCRIPTION :			
* Forme			
* Dimensions			
* Liste des ingrédients et additifs avec % Mini ou Maxi			
.....			
EMBALLAGE :			
.....			
CONDITIONNEMENT :			
.....			
NOMBRE DE PIECES OU MORCEAUX PAR CONDITIONNEMENT, AVEC TOLERANCE :			
.....			
GRAMMAGE PIECE OU MORCEAU PAR CONDITIONNEMENT, AVEC TOLERANCE :			
.....			
IV- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PRODUIT			
VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 GR :		VALEUR ENERGETIQUE POUR 100 GR :	
* Protides		Kcal	
* Lipides	gr (dont ac.gras sat :gr)		
* Glucides	gr (dont sucres :gr)		
* Teneur en sodium			
CRITERES MICRO-BIOLOGIQUES :			
*			
*			
CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES :			
* Ph :			
* % eau :			
* Autres :			
METHODES 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 :			