



## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

### **ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

---

**Fourniture de boissons et denrées alimentaires (hors  
surgelés)**

---

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

**Lot 1 : Produits d'épicerie issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

**Lot 2 : Produits laitiers (hors fromages entiers) et ovoproduits issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

**Lot 3 : Fromages entiers issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

**Lot 4 : Viandes, volailles et charcuteries issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

**Lot 5 : Fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

**Lot 6 : Fruits et légumes bruts**

**Lot 7 : Pains et viennoiseries pour la Ville de Grenoble**

**Lot 8 : Boissons non alcoolisées**

**Lot 9 : Boissons alcoolisées**

**Lot 10 : Jus de fruits issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

**Lot 11 : Vins mousseux**

**Lot 12 : Café, préparations pour boissons chaudes, avec mise à disposition de machines à café**

# **SOMMAIRE**

<b>PRÉAMBULE.....</b>	<b>5</b>
EXPOSÉ SCHÉMATIQUE DE L'ORGANISATION DES PRESTATIONS DE RESTAURATION.....	5
EXPOSÉ LIMINAIRE:.....	5
<b>ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ.....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 2 – CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES.....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 3 – QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....</b>	<b>8</b>
3.1 – ENGAGEMENTS DU CANDIDAT.....	8
3.2 – PROPOSITIONS DU CANDIDAT.....	9
3.3 - CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES POUR TOUS LES LOTS :.....	18
3.4 – FAMILLES DE PRODUITS :.....	18
3.4.1 – LOT 1 : PRODUITS D'ÉPICERIE ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT.....	18
3.4.2 – LOT 2 : PRODUITS LAITIERS (HORS FROMAGES ENTIERS) ET OVOPRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT.....	18
3.4.3 – LOT 3 : FROMAGES ENTIERS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT.....	19
3.4.4 – LOT 4 : VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT.....	20
3.4.5 – LOT 5 : FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT.....	22
3.4.6 – LOT 6 : FRUITS ET LÉGUMES FRAIS.....	24
3.4.7 – LOT 7 : PAINS ET VIENNOISERIES POUR LA VILLE DE GRENOBLE.....	26
3.4.8 – LOT 8 : BOISSONS NON ALCOOLISÉES.....	27
3.4.9 – LOT 9 : BOISSONS ALCOOLISÉES.....	27
3.4.10 – LOT 10 : JUS DE FRUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU ÉQUIVALENT.....	27
3.4.11 – LOT 11 : VINS MOUSSEUX.....	27
3.4.12 – LOT 12 : CAFÉS, PRÉPARATIONS POUR BOISSONS CHAUDES ET MISE À DISPOSITION DE MACHINES À CAFÉ.....	27
3.4.13 – PÉNALITÉS PRÉVUES AU CCAP.....	28
<b>ARTICLE 4 – FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 5 - COMMANDES DES PRODUITS ALIMENTAIRES.....</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 6 – LIVRAISONS.....</b>	<b>31</b>
6.1- MODE DE LIVRAISON :.....	31
6.2 ADRESSES ET HORAIRES DE LIVRAISON :.....	31
6.3 FRÉQUENCES DES LIVRAISONS :.....	32
6.4 CONDITIONS DE LIVRAISON :.....	32
6.5 MODE DE TRANSPORT DANS LA ZONE DE FAIBLES ÉMISSIONS (ZFE) DE LA MÉTROPOLE GRENOBLOISE :.....	34
<b>ARTICLE 7 - RÉCEPTION.....</b>	<b>36</b>
<b>ARTICLE 8 – ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LA VILLE.....</b>	<b>36</b>
8.1 – PRODUITS SUR CATALOGUE ET PROMOTIONS.....	36
8.2 – RUPTURE DE LIVRAISON.....	36
<b>ARTICLE 9 – SERVICES ASSOCIÉS.....</b>	<b>37</b>
9.1. SUIVI COMMERCIAL DES PRESTATIONS : CONSEILS ET ASSISTANCE.....	37
9.2. SUIVI DES GAMMES DE PRODUITS ET DES COMMANDES.....	37
<b>ARTICLE 10 – FACTURATION.....</b>	<b>37</b>
<b>ARTICLE 11 – ECHANTILLONS.....</b>	<b>38</b>
<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT (ANNEXE 1 AU CCTP).....</b>	<b>40</b>



## **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 de Restauration municipale comporte actuellement deux sites principaux de production :

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.

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, notamment en termes de conditions d'élevage.

Pour les lots N°2 à 4 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

## **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 d o n t l e fournisseur, l'origine...

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.**

a) 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 et produits laitiers UHT	Supérieure à 2 mois
- Charcuteries	Supérieure à 10 jours
- Produits laitiers frais et ovoproduits et fromages entiers	Supérieure à 10 jours
- Viandes et volailles fraîches (sous vide)	Supérieure à 12 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 DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, 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 (lots 2 à 4):**

► Les titulaires de 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)
- fourniture exclusive en agriculture biologique
- conditions de production et d'élevage, de transport et d'abattage compatibles avec le bien-être animal.

#### **Animations et formations liées aux enjeux « bien-être animal » :**

- Les titulaires des lots concernés devront décrire les modalités de mise en œuvre d'une animation annuelle / biennale afin de faire connaître aux convives des restaurants concernés le lien entre bien-être animal et agriculture biologique.

Pour le lot N°2, par exemple, il pourra être présenté le codage des oeufs et sa signification pour les conditions de vie des poules. Le titulaire peut par exemple utiliser des panneaux informatifs avec photos comparatives des conditions de vie des animaux.

### ***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 : Produits d'épicerie issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

Voir descriptions dans le bordereau des prix

#### **3.4.2 – Lot 2 : Produits laitiers (hors fromages entiers) et ovoproduits issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

Pour les produits laitiers et ovoproduits concernés, la préférence sera donnée aux produits pasteurisés par rapport aux produits thermisés ou cru.

Les ovoproduits sont des denrées alimentaires composées par l'oeuf en partie ou en totalité, éventuellement débarrassé de certains de ses composants mineurs (glucides, lysosyme) ou additionnés d'ingrédients tels que sucre, sel, acide ascorbique, conservateurs, anticoagulant, adjuvants de moussage.

#### **Respect de l'environnement et du développement durable :**

Le lait utilisé pour la fabrication des produits laitiers et les œufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal.

Ainsi, les produits laitiers qui seront livrés dans le cadre de l'exécution de ce marché devront obligatoirement provenir d'élevages en mode extensif ou semi-extensif, qui se caractérisent notamment par une faible densité d'effectifs d'animaux à l'hectare.

### **3.4.3 – Lot 3 : Fromages entiers issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

Voir descriptions dans le bordereau des prix

#### Respect de l'environnement et du développement durable :

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages proviendra d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal.

Les animaux, desquels seront issus les produits laitiers devront avoir passé environ **huit mois par an** au pâturage 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 ;

**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.

Ainsi, les produits laitiers qui seront livrés dans le cadre de l'exécution de ce marché devront obligatoirement provenir d'élevages en mode extensif ou semi-extensif, qui se caractérisent notamment par une faible densité d'effectifs d'animaux à l'hectare.

### **3.4.4 – Lot 4 : Viandes, volailles et charcuteries issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

#### a) Respect de l'environnement et du développement durable :

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

**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 ;

**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 bovins 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 de bovins nés sur l'exploitation d'élevage.

**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 permettront d'assurer le bien-être des animaux

#### 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 de la **distance moyenne** qui sépare les élevages dont sont issus les bovins et l'abattoir où ils sont abattus (voir le cadre de mémoire technique : **distances parcourues et 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.

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 prévu par le Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 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)

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).

## **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.

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 bœuf proviendra de bœuf 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).

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 graisseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

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

#### **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.

### **3.4.5 – Lot 5 : Fruits et Légumes frais issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

Tous les fruits et légumes doivent être de qualité saine, loyale et marchande et respecter les dispositions du code de la consommation.

#### Réglementation :

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur et aux spécifications du guide GEMRCN pour l'achat public des fruits et légumes à l'état frais, ainsi qu'au guide des Fruits et Légumes en restauration hors domicile publiée par le CTIFL et Interfel.

Etiquetage comprenant les mentions suivantes:

#### **Fruits et légumes non soumis à la normalisation obligatoire:**

L'étiquetage devra indiquer :

- Nom et adresse de l'emballleur
- le nom du produit et éventuellement la variété,
- la catégorie de classement,
- le lieu de provenance, le pays d'origine obligatoire en cas d'importation,
- le calibre,
- le poids net ou éventuellement le nombre de pièces.

**Fruits et légumes soumis à la normalisation obligatoire:** L'étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur.

Conditionnement : Propre, sec et en bon état

\* Colis homogènes, appartenant au même type d'emballage et de même capacité

\* Préférence pour des emballages réutilisables, recyclables \*\*

\* Palette propre et tous les cartons/colis doivent être orientés sur la palette de façon à rendre l'étiquetage visible de l'extérieur de la palette.

**\*\*** Le titulaire pourra reprendre les emballages réutilisables à la livraison suivante en indiquant les conditions de consignes lors du dépôt de sa proposition (critère de facturation ou de non facturation en cas de perte ...)

**Maturité** : Tous les fruits et légumes livrés devront être mûrs de façon à pouvoir être consommés dans **les 3 jours suivant la livraison**.

Les marchandises seront de première fraîcheur. La maturité optimale des produits livrés sera conforme à la date de consommation formulée dans le bon de commande.

Exigences minimales en matière de qualité :

Les fruits et légumes devront être :

- \* Entiers, sains, propres, exempts de corps étrangers visibles, de parasites, d'altérations de la pulpe dues à des parasites ;
- \* Exempts d'humidité extérieure anormale, de toute odeur ou saveur étrangères ;
- \* Leur état devra leur permettre de supporter le transport, la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant à leur lieu de destination.

**Aucune tomate et aucun fruit ne doivent être livrés « estampillés » à l'unité (pas d'étiquette sur chaque pièce).**

**Aucun concombre ne doit être emballé individuellement.**

Les variétés proposées seront adaptées aux capacités de production et aux périodes de récolte favorables.

Le soumissionnaire doit être en mesure de répondre à l'ensemble des besoins en fruits et légumes de la Collectivité durant le marché, quelque soient les quantités commandées.

Pour chaque livraison, les légumes et fruits d'une même catégorie doivent être homogènes, d'une même variété et présenter les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

Ces marchandises sont de première fraîcheur. La maturité optimale des produits livrés sera conforme aux dates de consommation indiquées selon les bons de commande.

La valeur commerciale sera au minimum de catégorie 1 (cf. règlements CEE relatifs à chaque fruit et légume).

Les fruits ainsi classés doivent être de bonne qualité, présenter les caractères typiques de la variété compte tenu de l'aire de production. Leur pulpe doit être indemne de toute détérioration.

- Aspect : les fruits seront d'aspect sain, de couleur franche, sans taches de rouille, pourrissement ou meurtrissure, souples au toucher (ni dur, ni mou). A la coupe ils devront présenter un aspect sain à coeur.
- Saveur : agréable au goût, sans acidité ni amertume.
- Stade de maturité : maturité homogène et optimale eu égard au jour de consommation mentionné à la commande.

### **3.4.6 – Lot 6 : Fruits et légumes frais**

Voir 3.4.5

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).

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, sont considérés comme produits de qualité et durables pour le lot N°6 du présent accord-cadre les catégories suivantes :

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

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** jusqu'au 31/12/2029 uniquement ;

- 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).

*Le décret 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, précise que pour les produits issus des exploitations auxquelles est attribuée la certification de deuxième niveau dénommée « certification environnementale de l'exploitation», l'équivalence doit être justifiée par une certification par un organisme indépendant, lui-même accrédité par un organisme d'accréditation (signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme relative aux exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services applicable aux organismes procédant à la certification de produits).*

La liste ci-dessus constitue la liste 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 équivalents).

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits 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°6, 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 le 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°6 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 et durable (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 et durable (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 3.4.6 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.

### **3.4.7 – Lot 7 : Pains et viennoiseries pour la Ville de Grenoble**

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.

Tous les produits qui seront commandés sont en consommation le jour même de la livraison sauf les pains de campagne tranchés et les petits pains 80g emballés individuellement. Ces derniers sont sur une consommation qui peut aller jusqu'à 48h après la livraison (voir 72h dans le cas de vendredis ou lundis fériés). La recette et le processus de fabrication devront donc être adaptés afin que le pain réponde à un minimum de qualité au bout de ces 48h.

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.

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.

#### **3.4.8 – Lot 8 : Boissons non alcoolisées**

Voir descriptions dans le bordereau des prix

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

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

L'indication du lot de fabrication devra apparaître sur l'étiquetage des produits conformément à la réglementation, ainsi que la date de durabilité minimale (DDM).

#### **3.4.9 – Lot 9 : Boissons alcoolisées**

Voir descriptions dans le bordereau des prix

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

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

#### **3.4.10 – Lot 10 : Jus de fruits issus de l'agriculture biologique ou équivalent**

Les produits concernés devront 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 », le candidat doit prouver par tout moyen que les caractéristiques de ces produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

La qualité des emballages sera telle que les boissons, jusqu'au moment de leur livraison, seront intégralement protégées contre les pollutions extérieures et la déshydratation. Les étiquetages prévus par la réglementation en vigueur figureront sur chaque emballage. L'indication du lot de fabrication devra apparaître sur l'étiquetage des produits conformément à la réglementation, ainsi que la date de durabilité minimale (DDM).

#### **3.4.11 – Lot 11 : Vins mousseux**

Voir description dans le bordereau des prix

La qualité des emballages sera telle que les boissons, jusqu'au moment de leur livraison, seront intégralement protégées contre les pollutions extérieures et la déshydratation. Les étiquetages prévus par la réglementation en vigueur figureront sur chaque emballage.

#### **3.4.12 – Lot 12 : Cafés, préparations pour boissons chaudes et mise à disposition de machines à café**

Voir descriptions dans le bordereau des prix

La qualité des emballages sera telle que les boissons, jusqu'au moment de leur livraison, seront intégralement protégées contre les pollutions extérieures et la déshydratation. Les étiquetages prévus par la réglementation en vigueur figureront sur chaque emballage. L'indication du lot de fabrication devra apparaître sur l'étiquetage des produits conformément à la réglementation, ainsi que la date de durabilité minimale (DDM).

#### **3.4.13 – Pénalités prévues au CCAP**

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 le cas échéant,
- la valeur nutritionnelle
- et les analyses diverses (le cas échéant).

## **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.

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

### **Cas particuliers de la cuisine centrale et du self municipal (HORS lots N°7 à 12) :**

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 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.

*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 considèrera 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 et viennoiseries (lot 7) :**

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.

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

Le candidat s'engage à avoir la réactivité nécessaire pour les produits du lot : en effet, la cuisine centrale et le self Clémenceau sont des structures municipales impliquées dans les astreintes restauration et assurent pour cela, la production de sandwiches dans la nuit en cas de déneigement de la voie publique, la livraison de repas de dépannage en cas d'hébergement d'urgence de population... Ces cas relevant de l'urgence, ils ne peuvent pas faire l'objet de commande anticipée et nécessitent le contact 24h/24h avec le prestataire afin de confirmer une livraison **dans les 3h suivant l'appel.**

Remarque : Les petits pains 80g emballés individuellement seront répartis dans les sacs selon une répartition transmise lors de la commande (en général 550 petits pains par jour à allotir pour 9 tournées différentes, mais la livraison reste regroupée à la cuisine centrale).

### **Cas des commandes et livraisons des boissons (Lot 8 à 12) :**

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 à l'attributaire au moins une semaine à l'avance pour les grosses quantités (avec un réajustement possible la veille : +/- 10%). et au maximum la veille avant 13h pour les quantités inférieures à 10 unités ou 48 bouteilles de vin de cuisine.

Exceptionnellement, les grosses commandes de la cuisine centrale peuvent donc être réajustée la veille (+/- 10%).

Des selfs municipaux, les commandes sont transmises au maximum la veille **avant 13h** pour le lendemain.

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 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 :

- 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.

### **Horaires de livraison à respecter :**

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 (hors PAIN) = 7h30-10h00

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

### **Cas particulier du lot N°7 (pain et viennoiseries) : 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 7h et 8h.

*Lot 7 : Pour les commandes exceptionnelles relevant de l'astreinte, les livraisons peuvent être faites en dehors de ces jours et plages horaires, essentiellement sur la cuisine centrale ou le self.*

## **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.

## **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 4 jours avant livraison** (sinon des pénalités d'indisponibilité seront appliquées, même en cas de substitution de produit proposé)

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

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

### **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 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 ?

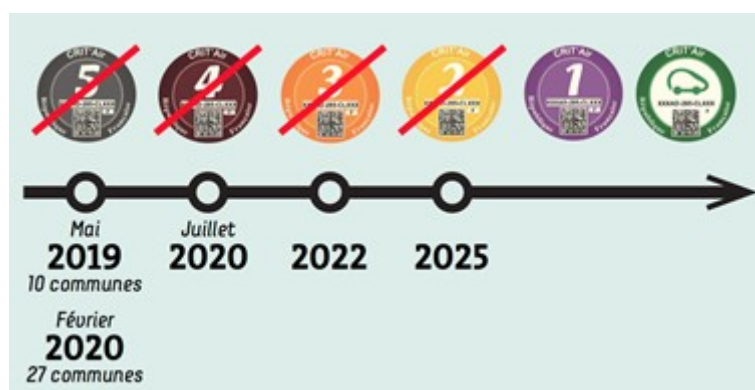
Seuls les véhicules utilitaires légers et les poids lourds (catégorie N sur la carte grise) les plus polluants sont concernés par la ZFE, que leur usage soit professionnel ou personnel. Ces derniers sont identifiés par le système des [Certificats Qualité de l'Air](#) (CQA ou vignettes Crit'air).

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 exerçant 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 :

- 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 préférentielles.

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](mailto: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 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 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 [assistance.achat@grenoble.fr](mailto:assistance.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 le lot N°4 (viandes), afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront les échantillons selon les dispositions suivantes :

Pour le lot N°4 (viandes), les candidats devront livrer les échantillons indiqués dans la commande comparative, 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° 7 (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 40 pains bagnats, 20 déjeunettes et 20 déjeunettes viennoises à livrer au self Clemenceau (16 Bd Clémenceau, 38000 GRENOBLE) + environ 550 petits pains 80g emballés INDIVIDUELLEMENT 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.

Remarque : Les petits pains 80g emballés individuellement seront répartis dans des sacs selon une répartition transmise lors de la commande (en général 550 petits pains à allotir dans 9 sacs pour 9 tournées différentes, mais la livraison reste regroupée à la cuisine centrale).

Pour les lots N° 10 à 12, les candidats devront livrer les échantillons indiqués dans la commande comparative, au self Clémenceau (16 Bd Clémenceau, 38000 GRENOBLE) impérativement **avant la date limite de remise des offres**, aux jours et heures suivants : du lundi au vendredi, 7h30-10h00.

**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
SOCIÉTÉ : CP + VILLE : TÉLÉPHONE :			
SYSTÈME QUALITÉ FORMALISÉ (OUI/ NON) : CERTIFICATION (PRÉCISER) :		N° AGRÈMENT DU LIEU DE FABRICATION :	
II- IDENTIFICATION PRODUIT			
DÉNOMINATION EXACTE RÉGLEMENTÉE .....			
.....FAMILLE :.....			
PRODUIT PRINCIPAL :			
Espèce : .....Origine géographique : .....			
.....			
SPÉCIFICATIONS : .....			
.....			
INSTRUCTIONS DE CONSERVATION :.....			
.....			
* 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 .....			
.....			
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	Kjoule
* Lipides	gr (dont ac.gras sat : .....gr)		(facultatif)
* glucides	gr (dont sucres : .....gr)		
* 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 : [ ] non / [ ] oui :			
Ce produit est ou contient des denrées ayant subi un traitement ionisant : [ ] non / [ ] oui :			

