



## CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

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

---

**Fournitures de denrées alimentaires régionales pour le service restauration**

---

**N° du CCAP : 2025E015 à 017**

**Etablissement(s) du GHT Alpes Dauphiné concerné(s) par le présent contrat :**

- ☒ Centre Hospitalier Universitaire Grenoble Alpes (dont l'Hôpital de Voiron depuis le 01/01/2020)
- ☒ Centre Hospitalier Alpes-Isère
- ☒ Centre Hospitalier Fabrice Marchiol - La Mure
- ☒ Centre Hospitalier de Rives
- ☐ Centre Hospitalier Gériatrique de Saint Geoire en Valdaine
- ☒ Centre Hospitalier de Saint Laurent du Pont
- ☐ Centre Hospitalier Michel Perret - Tullins
- ☐ Centre Hospitalier Rhumatologique d'Uriage

## Table des matières

ETABLISSEMENTS CONCERNES PAR LES LOTS .....	3
LOT 1 : LEGUMES ET FRUITS EN PORTION ET AU KILO ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE .....	4
Lot 2 : LEGUMES FRAIS DE 4 <sup>ème</sup> GAMME .....	7
Lot 3 : VIANDE FRAICHE SOUS VIDE .....	9
CATALOGUE ADITIONNEL .....	11
ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES .....	11
ARTICLE 7 : REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES .....	14
ARTICLE 8 : AUTRES CONTRAINTES GENERALES .....	15
ARTICLE 9 : DEVELOPPEMENT DURABLE .....	17

## ETABLISSEMENTS CONCERNES PAR LES LOTS :

<b><i>Établissements</i></b>	<b><i>Adresses de livraison</i></b>	<b>LOT 1 : Légumes et fruits en portion et au kilo</b>	<b>LOT 2 : Légumes frais de 4ème gamme</b>	<b>LOT 3 : Viande fraiche sous vide</b>
<b>CHU Grenoble Alpes</b>	UCP Hôpital Sud Avenue de Kimberley 38434 ECHIROLLES	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>CH Fabrice Marchiol</b>	60 Rue des Alpes 38350 La Mure	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>CH Alpes- Isère</b>	3 Rue de la Gare 38120 SAINT EGREVE	<b>X</b>		
<b>CH de Rives</b>	Rue de l'Hôpital 38140 RIVES	<b>X</b>		<b>X</b>
<b>GCS Voironnais Chartreuse</b>	280 Chemin des Martins 38380 Saint Laurent du Pont	<b>X</b>		<b>X</b>

## LOT 1 : LEGUMES ET FRUITS EN PORTION ET AU KILO ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

	Caractéristiques techniques	Saison de mise à disposition	Unité
ABRICOTS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Poids portion : 140g (3 pièces par personne) Hors variétés précoces (Tirynthe, Rouge Fournès...) Fruit prêt à consommer 18 à 21 pièces au kg	Juin Juillet Jusqu'à mi-août	Portions
BANANES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Coloration code 5 ou 6, absence de brûlures, frottements, blessures et de coloration grisâtre ou terne. Attache pédonculaire saine, fruits épistillés Poids portion : 150g Banane détachée Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Portions
PETITS AGRUMES	CLEMENTINES, MANDARINES, MINEOLAS, ... CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Absence de pépins, de taches brunâtres. Facilement pelables Poids ration : 150g Privilégier le calibre 3 pour les petits agrumes : soit 2 fruits à la portion de 150g (calibre 3 correspond à 14 ou 15 fruits au kg) Fruit prêt à consommer	Janvier, Février, mars, novembre, décembre	Portions
KIWIS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Ferme non flétri et sans marque sur la peau Variété gold acceptée Poids portion : 80g (1 pièce/pers) Correspond à 13 pièces au kg Fruit prêt à consommer	Janvier à mai et octobre à décembre	Pièces
MELONS	CAT I Calibre souhaité : 650/800 ou 800/950. Variété Charentais privilégiée Rond à tranche marquée. Ecorce lisse ou brodée de couleur vert clair jaunissant légèrement à maturité Couleur homogène, sans trace avec un pédoncule charnu coupé nettement et frais. Chair orangée, sucrée et juteuse Poids portion : 200g (brut) Fruit prêt à consommer	Juin à Septembre	Portions
NECTARINES BLANCHES ET JAUNES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Coloration vive et étendue. Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu Poids portion : 130g Correspond à 7 à 8 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Juin Juillet Août	Portions

ORANGES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) (NAVEL, Sanguines, LATE.) Peau brillante et colorée Poids portion : 200g Correspond à 4 à 5 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Pièces
PECHES BLANCHES ET JAUNES	CAT 1 ou EXTRA Coloration vive et étendue. Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu Correspond à 7 à 8 fruits au kg Poids portion : 130g Fruit prêt à consommer	Juin Juillet Août	Pièces
POIRES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Les variétés proposées seront des variétés tendres et non granuleuses (exemples : williams, conférence, comice.) Poids portion : 120g Correspond à 8 à 9 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année sauf mai, juin et juillet, août	Pièces
POMELOS	CAT I Peau brillante, colorée avec un pédoncule vert clair. Ferme avec un minimum de souplesse poids portion 150 g (1/2 pomelos) Correspond à 3 à 4 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Portions
POMMES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Poids portion : 150g Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) : GOLDEN : Jaune à maturité, chair jaune, ferme, juteuse, disponible toute l'année et une autre variété libre disponible toute l'année sauf juillet et août. ROYAL GALA : Ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce BRAEBURN : Strié de rouge sur fond vert. Chair ferme, acidulée, très croquante, juteuse, sucrée GRANNY : Vert très cireux. Chair fine, ferme croquante, très juteuse, acidulée REINE DES REINETTES : Jaune d'or striée de rouge orangé. Croquante, légèrement acidulée, juteuse et sucrée	Golden : Toute l'année Variété 2 : toute l'année sauf juillet et août	Pièces
PRUNES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) : PRUNE : Présence de « prune ». Pas de fruits translucides. Ferme mais suffisamment mûre, sucrée. MIRABELLES : Petite et ronde. Peau jaune orangé à jaune vert. Juteuse et sucrée QUETSCHES : Peau bleu violacé, de forme allongée. Chair ferme et peu juteuse REINE CLAUDE : Forme ronde, vert ou doré. Juteuse, sucrée et très parfumée Poids portion : 130g Correspond à 20 à 24 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Juillet Août septembre	Portions

RAISINS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) Grains bien formés et colorés, présence de « pruine ». Muscat-Hambourg, La Vallée, Cardinal Chasselas Danlas, Italia : rafle verte. Poids portion : 150g <del>Fruit prêt à consommer</del>	Septembre octobre	Kg
ANANAS	CAT I ou EXTRA (bateau ou avion) Coloration C3 ou C4 Poids 1.1 kg à 1.3 kg environ Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Pièces
CITRONS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre 4 souhaité Correspond à 5 à 7 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Kg
PASTEQUES	CAT I Forme ronde. Ecorce lisse de couleur vert foncé. Chair rouge très juteuse Variété sans pépin Poids portion 250g (brut) Calibre 4 : entre 6 et 9,5 kg Fruit prêt à consommer	De mai à mi-septembre	Kg
TOMATES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre souhaité 57/67 devant correspondre à un poids moyen de 100g Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde ou côtelée Correspond à 5 à 8 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Kg
FRAISES	Circuit court fraises (Isère ou Drome souhaité) Barquette à 250 grammes Fruit prêt à consommer	De mai à juin	Kg
AVOCATS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre usuel souhaité « 18 » (nombre de pièces par carton) Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Pièces
COURGETTES	CAT I Origine France souhaitée	Saisonnier	Kg
ENDIVES	CAT I Origine France souhaitée	Toute l'année	Kg
NAVETS	CAT I Origine France souhaitée	Saisonnier	Kg

CAROTTES	CAT I Origine France souhaitée	Saisonnier	Kg
POIREAUX	CAT I Origine France souhaitée	Saisonnier	Kg
CONCOMBRES	CAT I Origine France souhaitée	Saisonnier	Kg
POMME DE TERE	CAT I Origine France souhaitée	Toute l'année	Kg
SALADE VERTE	CAT I type feuille de chêne	Toute l'année	Pièces

## Lot 2 : LEGUMES FRAIS DE 4<sup>ème</sup> GAMME

	Caractéristiques techniques	Saison de mise à disposition	Unité
CAROTTE BIO 4ème gamme	CAT 1 BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE, PRET A L'EMPLOI – Poids moyen 130 à 150 grammes PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CAROTTE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE Poids moyen 130 à 150 grammes PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CAROTTE JAUNE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE PRET A L'EMPLOI Poids moyen 130 à 150 grammes DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg

CAROTTE JAUNE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE PRET A L'EMPLOI Poids moyen 130 à 150 grammes DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CHOU BLANC BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CHOU BLANC HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CHOU ROUGE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CHOU ROUGE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CONCOMBRE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : Epluché cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CONCOMBRE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : Epluché cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg



CELERI BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg
CELERI HVE 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg

### Lot 3 : VIANDE FRAICHE SOUS VIDE

	Caractéristiques techniques :	Unité
Sauté de bœuf sous vide	BOURGUIGNON BOEUF COLLIER BASSE COTE VBF Bœuf d'origine France souhaité. Filière contrôlée et tracée. Calibrage des pièces de découpe sans os : environ 40 g DLC souhaitée réception client en jours : 8-10 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de bœuf sous vide	BOURGUIGNON BOEUF COLLIER BASSE COTE VBF Bœuf d'origine France souhaité. Filière contrôlée et tracée. Calibrage des pièces de découpe sans os : environ 60 g DLC souhaitée réception client en jours : 8-10 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de veau sous vide	Sauté de veau épaule, viande de veau d'origine France souhaité. Filière contrôlée et tracée. Calibrage des pièces de découpe : environ 30 à 40 g DLC souhaitée réception client en jours : 8-10 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de veau sous vide	Sauté de veau épaule, viande de veau d'origine France souhaité. Filière contrôlée et tracée. Calibrage des pièces de découpe : environ 60 g DLC réception client en jours : 8-10 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de porc sous vide	Porcs nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée. Calibrage des pièces de découpe : environ 30 à 50 g DLC réception client en jours : 8-10 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg

Sauté de porc sous vide	Sauté de porc épaule. Porcs nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée. Calibrage des pièces de découpe : environ 60 g DLC souhaitée réception client en jours : 8-10 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de dinde sous vide	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Viande de cuisse de dinde sans os, sans peau attenante. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. Calibrage des pièces de découpe : environ 60 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de pintade sous vide	Pintade de provenance régionale (Pays de la Loire, Normandie, Bretagne) souhaité. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. Calibrage des pièces : environ 40 à 50 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Sauté de canard sous vide	Sauté de cuisse de canard végétal maigre sans peau et sans os. Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. Calibrage des pièces : environ 40 à 60 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Cuisse da canette sous vide	Cuisse de canard femelle déjointe manuellement de la carcasse. La cuisse est constituée des muscles et de la peau entourant le fémur et le tibia-péroné. Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. (Régions Pays de Loire et Poitou-Charentes). Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Calibrage : environ 180 à 200 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Cuisse de poulet sous vide	Poulet de chair à peau blanche de provenance régionale (Pays de la Loire, Normandie, Bretagne) souhaité Elevé avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. Morceau composé du tibia, péroné, fémur et de la masse musculaire les enveloppant, avec peau. La cuisse est déjointée. Calibrage : environ 180/200 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Sachet de 10 pièces minimum	Kg

Sauté de poulet sous vide	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Viande de poulet sans os, sans peau attenante. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. Calibrage des pièces de découpe : environ 60 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg
Filet de poulet sous vide	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Viande de poulet sans os, sans peau attenante. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. Calibrage des pièces de découpe : environ 90-120 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet de 10 pièces minimum	Kg
Sauté d'agneau sous vide	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Viande d'épaule d'agneau sans os, sans peau attenante. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale. Calibrage des pièces de découpe : environ 40 g DLC souhaitée réception client en jours : 8 jours Conditionnement : Sachet 2,5 kg	Kg

## CATALOGUE ADITIONNEL

Le catalogue additionnel devra être composé des éléments suivants :

- Les fruits et légumes non prévus dans le tableau initial pour le lot 1.
- Les légumes frais non prévus dans le tableau initial pour le lot 2.
- Les viandes fraîches sous vide non prévues dans le tableau initial du lot 3.

## ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Respecter les flexibilités décrites dans le présent document, à savoir

Souhaitée : correspond aux caractéristiques souhaitées, mais non obligatoire pour répondre conformément au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Aucune : correspond aux caractéristiques obligatoires pour répondre conformément au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Obligatoire : correspond aux caractéristiques demandées obligatoirement qui pourront déclencher des pénalités si elles ne sont pas respectées

Contraintes	Spécifications	Flexibilité
Saisonnalité des produits	Les saisonnalités des produits sont indiquées ci-dessus. Toutefois, en cas de disponibilité en dehors des périodes indiquées (en cas de saisons précoces ou tardives par exemple), les périodes de mise à dispositions peuvent être élargies.	Aucune
Avoir une gamme variée de fruits et légumes frais	<p><b><u>LOT N°1 : Fruits et légumes frais en portion ou au kilo issus de l'agriculture conventionnelle</u></b></p> <p>Le titulaire met à disposition chaque semaine un choix de fruits et légumes qui seront disponible à un prix à la portion et ou kilo (à l'appui des spécificités décrites ci-dessous). <b>Ce prix portion est identique pour tous les fruits de cette gamme.</b></p> <p>Le titulaire met à disposition en fonction de la saisonnalité définie dans l'article 1 des fruits et légumes frais en « circuits courts » (à renseigner dans le cadre de réponse). Devront à minima être en circuit court les fruits et légumes listés ci-dessous en fonction de la saison :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Abricots</li> <li>-Kiwis</li> <li>-Melons</li> <li>-Nectarines</li> <li>-Pêches</li> <li>-Piores</li> <li>-Pommes</li> </ul> <p>Il est entendu par « <b>circuits courts</b> » les circuits de commercialisation de denrées alimentaires intégrant <b>un seul intermédiaire entre le producteur agricole et le consommateur.</b></p> <p>Le titulaire met à disposition en fonction de la saisonnalité définie à l'article 1 du présent CCTP les produits ci-dessous, à un prix au kg :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates au kg,</li> <li>- Citrons au kg,</li> <li>- Pastèque au kg,</li> <li>- Ananas au kg,</li> </ul> <p>Seuls les avocats ont un prix fixé à la pièce. Ces prix seront ajustés à une fréquence trimestrielle à compter de la deuxième année (cf. article 4.2 du CCAP).</p> <p>Concernant les bananes livrer au CH de Saint-Laurent du Pont, elles devront respecter le calibre P14.</p>	Aucune
Maitrise des DLC pour la fabrication des produits	Les unités de production devront transmettre le planning de distribution (menu) au titulaire afin que celui-ci puisse connaître les jours de consommation des produits.	

<b>Mise à disposition des gammes de produits</b>	<p>Le lundi de la semaine S, le titulaire transmet pour validation, au représentant du CHU de Grenoble, par mail à l'adresse suivante : <a href="mailto:achat.dael.logistiques@chu-grenoble.fr">achat.dael.logistiques@chu-grenoble.fr</a>, la liste des produits envisagés pour la semaine S+1.</p> <p>Pour les fruits de saison, en cas d'impossibilité d'approvisionnement, notamment dû aux aléas économiques et/ou climatiques le titulaire pourra proposer un report partiel de la mise à disposition des produits concernés.</p>	Aucune
<b>Avoir des garanties de maturité</b>	Il propose un grade de maturité compatible avec une consommation à 24h pour tous les fruits.	Aucune
	<p>Le titulaire dispose de moyens de maîtrise de la maturité des produits livrés, notamment en ce qui concerne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La maturité de produits lors des transitions de saison (agrumes notamment) ou lors des changements de provenance, d'origine</li> <li>- La maturité de tous les articles du lot 1.</li> </ul>	Souhaité
<b>Prévoir la communication en cours de marché</b>	Le titulaire mettra en place un système d'information pendant la durée du marché sur les conjonctures des produits, notamment des fruits de saison (valorisation, nouvelles variétés, début et fin de saison. --Provenance des produits locaux issus du circuit court et de l'agriculture Biologique	Obligatoire
<b>Améliorer la logistique (commande, préparation, livraisons)</b>	Afin d'assurer une qualité optimum des produits, le titulaire aura la faculté pour certains fruits de saison fragiles de refuser les livraisons le lundi, sous réserve d'avertir suffisamment tôt l'hôpital et de proposer éventuellement un produit de remplacement (dans la liste des produits fixés). La livraison des fruits portions devra respecter le nombre de pièces commandées.	Aucune
<b>Avoir des produits issus de l'agriculture biologique</b>	Conditionnement différent des produits conventionnels pour faciliter la gestion des stocks : le conditionnement doit comporter le sigle AB (pour Agriculture biologique) ou la mention Agriculture Biologique ou Produit issu de l'agriculture biologique.	Aucune
<b>Traçabilité</b>	<p>Les candidats indiqueront les éléments permettant d'assurer la traçabilité des produits livrés, du producteur au consommateur.</p> <p>Ces éléments devront pouvoir être fournis sur simple demande.</p> <p>Des contrôles de traçabilité pourront être faits chez le titulaire du marché par le représentant du CHU Grenoble Alpes pendant la durée du marché.</p>	Aucune

## ARTICLE 7 : REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES

Famille	Normes, décrets, arrêtés, directives
<b>Tous produits</b>	Règlement CE 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
<b>Tous produits</b>	Règlement CE 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
<b>Maîtriser le stockage</b>	<p>Règlement CE 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires</p> <p>Règlement CE 2076/2005 de la commission du 05/12/2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements précités</p> <p>Règlement CE 2074/2005 de la commission du 05/12/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les règlements 854/2004 et 853/2004</p> <p>Arrêté du 03 avril 1996 modifié par l'Arrêté du 23/04/1998 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.</p>
<b>Maîtriser le transport</b>	<p>Règlement CE 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale</p> <p>Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires</p> <p>Règlement CE 2076/2005 de la commission du 05/12/2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements précités</p> <p>Règlement CE 2074/2005 de la commission du 05/12/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les règlements 854/2004 et 853/2004 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires.</p>

**Maîtriser  
l'étiquetage**

Décret n° 84-1147 du 07 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 23 mars 1997

- Directive européenne du parlement européen et du conseil du 20/03/2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.
- Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage nutritionnel
- Arrêté du 29 septembre 1998- le Rèlements CE n° 258/97 et n° 1139/98 (" novel foods " et O.G.M.)
- Directive : 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et notamment l'étiquetage des allergènes Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d'OGM soumis à étiquetage au sens des règlements suivants sont EXCLUS :
- CE n°258/97 du 27 Janvier 1997
- CE n°49/2000 du 10 Janvier 2000 modifiant le Règlement CE n°1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'OGM.
- CE n°50/2000 du 10 Janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- CE n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés
- CE N° 183/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE
- Décret n°2000-838 du 28 Août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- Règlement 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l 'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l 'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

## ARTICLE 8 : AUTRES CONTRAINTES GENERALES

Respecter les flexibilités décrites dans le présent document, à savoir :

Souhaitée : correspond aux caractéristiques souhaitées, mais non obligatoire pour répondre conformément au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Aucune : correspond aux caractéristiques obligatoires pour répondre conformément au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Obligatoire : correspond aux caractéristiques demandées obligatoirement qui pourront déclencheront des pénalités si elles ne sont pas respectées

Contraintes	Spécifications	Flexibilité
Désignation d'un intervenant dédié	Pour les lots, le titulaire doit désigner un intervenant dédié au contrat. <i>Nom à indiquer dans le cadre de réponse.</i>	Aucune
Maîtriser le transport jusqu'au client	Des contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception seront effectués sur le respect de la commande et des produits livrés. Toutefois, pour des raisons d'organisation, le CHU de Grenoble a un délai de vérification de la livraison étendu à la journée, en indiquant sur le bon de livraison : « sous réserve de vérification »	Aucune
Annoncer les ruptures dans des délais acceptables	Le titulaire s'engage à annoncer les ruptures de produits au moins 48h avant la date de livraison prévue.	Aucune
Conditionnement	Les emballages devront être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention. En aucun cas, il ne sera accepté de colis d'un poids excédant 20 kg. Chaque emballage comportera, de manière très lisible, l'indication en Français du contenu et les quantités. Les conditionnements définis et retenus par le fournisseur seront rigoureusement respectés pendant la durée d'exécution du marché. Ils devront être conformes aux exigences indiquées dans les spécifications du présent C.C.T.P.	Aucune
Modalités techniques concernant les palettes et les camions	Elles seront effectuées <b>sur palette perdue</b> 100 x 120 cm, non consignée, d'une hauteur maximale de 1,70 m et d'un poids n'excédant pas 500 kg. Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée. Les camions devront être obligatoirement équipés d'un hayon élévateur, et des matériels nécessaires au déchargement.	Aucune
Fréquence de livraison Jours et horaires de livraisons	Voir annexe <b>fiche logistique</b> par établissement et par lot dans les annexes du CCAP	Aucune



## ARTICLE 9 : DEVELOPPEMENT DURABLE

Les équipes de restauration s'efforcent d'utiliser de plus en plus des produits frais et de qualité dans la composition de leurs menus.

Conformément aux orientations de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable du 1er novembre 2018 (Egalim 1) et du 18 octobre 2021 (Egalim 2), le CHUGA souhaite mettre progressivement en cohérence les approvisionnements en denrées alimentaires avec des objectifs de transition écologique, en utilisant au maximum des produits frais, de qualité, respectueux des saisons et issus de circuits courts.

Le CHUGA entend progressivement renforcer sa politique :

- de contribution aux développements des signes d'identification de la qualité et de l'origine (spécifications) des produits alimentaires ;
- de précaution et de vigilance en matière de manipulations génétiques ;
- d'engagement en faveur du commerce équitable ;
- d'amélioration de la qualité des aliments servis par le CHUGA, de contribution au développement de l'agriculture biologique ;
- de réduction des productions de déchets.

Ainsi, le présent marché prévoit pour certains produits, des critères HVE, bio, circuit-court et d'appellations contrôlées ou protégées.

Sur la durée du marché, et compte-tenu des tarifs qui seront pratiqués, le CHUGA pourrait introduire progressivement ces produits dans ses recettes.