



ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Etablissement support du GHT Alpes Dauphiné :

Centre Hospitalier Universitaire Grenoble Alpes
CS 10217
38043 GRENOBLE CEDEX 09

Etablissement(s) membre(s) du GHT concerné(s) par le présent accord-cadre :

Centre Hospitalier Universitaire Grenoble Alpes
Centre Hospitalier Fabrice Marchiol - la Mure
Centre hospitalier Saint Laurent du Pont

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Fournitures de denrées alimentaires pour le service restauration

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : LOT 1 : FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS EN PORTION ET OU KG ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE.....	3
ARTICLE 2 : LOT 2 : VIANDES ET VOLAILLES FRAICHES.....	7
ARTICLE 3 : LOT 3 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.....	9
ARTICLE 4 : LOT 4 : YAOURTS FERMIERS EN CIRCUIT DIRECT.....	10
→Voir Bordereaux des prix unitaires (BPU)	10
ARTICLE 5 : GAMME COMPLEMENTAIRE DE FRUITS ET LEGUMES.....	10
(CATALOGUE ADDITIONNEL)	10
ARTICLE 7 : DEFINITION DE LA FLEXIBILITE.....	13
ARTICLE 8 : REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES.....	14
ARTICLE 9 : AUTRES CONTRAINTES GENERALES.....	17

Etablissements concernés selon les lots :

Établissements	Adresses de livraison	Lot 1 : fruits et légumes frais en portion ou au kilo issus de l'agriculture conventionnelle	Lot 2 : Viandes et volailles fraîches	Lot 3 : Fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique	Lot 4 : Yaourts fermiers en circuit court
Centre Hospitalier Universitaire Grenoble-Alpes	UCP Hôpital Sud Avenue de Kimberley 38434 ECHIROLLES	X		X	
Centre Hospitalier de Saint-Laurent du Pont	UCPA 18 ZA Grange Venin 38380 SAINT LAURENT DU PONT	X	X	X	X
Centre Hospitalier Fabrice Marchiol - la Mure	60 Rue des Alpes 38350 La Mure	X			

ARTICLE 1 : LOT 1 : FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS EN PORTION ET OU KG ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

Fruits et légumes (facturation à la pièce et ou kg) (avec un pourcentage en circuit court)	Caractéristiques techniques	Saison de mise à disposition	Quantité annuelle estimative en portion et ou KG
ABRICOTS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Poids portion : 140g (3 pièces par personne) Hors variétés précoces (Tirynthe, Rouge Fournès...)	Juin Juillet Jusqu'à mi-août	25700
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 : 180g	Toute l'année	215000
PETITS AGRUMES	CLEMENTINES, ORTANIQUES, MINEOLAS, TANGERINES ... 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)	Janvier, Février novembre, décembre	70000
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)	Janvier à mai et octobre à décembre	108250

MELONS	<p>CAT I</p> <p>Calibre souhaité : 800/950 ou 950/1100 Variété Charentais privilégiée Rond à tranche marquée. Ecorce lisse ou brodée de couleur vert clair jaunissant légèrement à maturité</p> <p>Couleur homogène, sans trace avec un pédoncule charnu coupé nettement et frais. Chair orangée, sucrée et juteuse Poids portion: 200g (brut)</p>	Mai à Septembre	51750
NECTARINES BLANCHES ET JAUNES	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé)</p> <p>Coloration vive et étendue. Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu</p> <p>Poids portion: 130g</p>	Juin Juillet Août	42500
ORANGES	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé) (NAVEL, Sanguines, LATE.) Peau brillante et colorée</p> <p>Poids portion: 200g</p>	Toute l'année sauf août, septembre et octobre	91350
PECHES BLANCHES ET JAUNES	<p>CAT 1 ou EXTRA</p> <p>Coloration vive et étendue. Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu</p> <p>Poids portion : 130g</p>	Juin Juillet Août	35400
POIRES	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé)</p> <p>Les variétés proposées seront des variétés tendres et non granuleuses (exemples : williams, conférence, comice.) Poids portion : 120g</p>	Toute l'année sauf mai, juin et juillet	65000
POMELOS	<p>CAT I</p> <p>Peau brillante, colorée avec un pédoncule vert clair. Ferme avec un minimum de souplesse poids portion 150 g (1/2 pomelos)</p>	Toute l'année sauf juillet, août, septembre	6770

POMMES	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Poids portion : 150g</p> <p>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 : Rouge striée ou lavée sur les %. Ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce</p> <p>BRAEBURN : Strié de rouge sur fond vert. Chair ferme, acidulée, très croquante, juteuse, sucrée</p> <p>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</p>	Golden: Toute l'année Variété 2 : toute l'année sauf juillet et août	116900
PRUNES	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé)</p> <p>Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) : PRUNE : Présence de « prune ». Pas de fruits translucides. Ferme mais suffisamment mûre, sucrée.</p> <p>MIRABELLES : Petite et ronde. Peau jaune orangée à jaune vert. Juteuse et sucrée</p> <p>QUETSCHES : Peau bleu violacée, de forme allongée. Chair ferme et peu juteuse</p> <p>REINE CLAUDE : Forme ronde, vert ou doré. Juteuse, sucrée et très parfumée Poids portion : 130g</p>	Juillet Août septembre	31930
RAISINS	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé)</p> <p>Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) Grains bien formés et colorés, présence de « prune ».</p> <p>Muscat-Hambourg, La Vallée, Cardinal Chasselas Danlas, Italia : rafle verte. Poids portion : 150g</p>	Août Septembre octobre	19000
ANANAS	<p>CAT I ou EXTRA (bateau ou avion)</p> <p>Coloration C3 ou C4</p> <p>Poids 1.1 kg à 1.3 kg environ</p>	Toute l'année	47
CITRONS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre 4 souhaité	Toute l'année	3766
PASTEQUES	<p>CAT I</p> <p>Forme ronde. Ecorce lisse de couleur vert foncé. Chair rouge très juteuse</p> <p>Variété sans pépin</p> <p>Poids portion 250g (brut)</p>	De mi-avril à mi-septembre	1990
TOMATES	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé)</p> <p>Calibre souhaité 57/67 devant correspondre à un poids moyen de 100g</p> <p>Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde ou côtelée</p> <p>Prix du kilo</p>	Toute l'année	17000
FRAISES	Circuit court fraises (Isère ou Drome souhaité)	De mai à juin	1400
AVOCATS	<p>CAT I ou EXTRA (produit normalisé)</p> <p>Calibre usuel souhaité « 18 » (nombre de pièces par carton) à la Pièce</p>	Toute l'année sauf septembre et octobre	2800
COURGETTES	<p>CAT I</p> <p>origine France souhaitée</p>	Saisonnier	800
ENDIVES	<p>CAT I</p> <p>origine France souhaitée</p>	Toute l'année	1420
NAVETS	<p>CAT I</p> <p>origine France souhaitée</p>	Saisonnier	120
CAROTTES	<p>CAT I</p> <p>origine France souhaitée</p>	Saisonnier	260
POIREAUX	<p>CAT I</p> <p>origine France souhaitée</p>	Saisonnier	200

CONCOMBRES	CAT I origine France souhaitée	Saisonnier	800
POMME DE TERE	CAT I origine France souhaitée	Toute l'année	350
SALADE VERTE	CAT I type feuille de chêne	Toute l'année	3300

ARTICLE 2 : LOT 2 : VIANDES ET VOLAILLES FRAICHES

Viandes	Caractéristiques techniques	Quantité annuelle estimative en KG
Sauté de bœuf	BOURGUIGNON BOEUF COLLIER BASSE COTE VBF Bœuf d'origine France souhaité. Filière contrôlée et tracée. <u>Calibrage des pièces de découpe sans os : 40 g</u>	Quantité estimative annuelle : 1680 kg
Sauté de veau	Sauté de veau épaule, viande de veau d'origine France souhaité. Filière contrôlée et tracée. <u>Calibrage des pièces de découpe : 30 à 40 g</u>	Quantité estimative annuelle : 1680 kg
Sauté de porc	Porcs nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée. <u>Calibrage des pièces de découpe : 30 à 50 g</u>	Quantité estimative annuelle : 1300 kg
Sauté de dinde	Produits nés, élevés, nourris et abattus en France. Filière contrôlée et tracée de l'œuf au produit fini. Viande de cuisse de dinde végétale sans os, sans peau attenante. Elevée avec une alimentation composée de 100% de matières premières d'origine végétale et minérale et enrichies en vitamines. <u>Calibrage des pièces de découpe : 60 g</u>	Quantité estimative annuelle : 1500 kg
Sauté de pintade	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. <u>Calibrage des pièces : 40 à 50 g</u>	Quantité estimative annuelle : 700 kg
Sauté de canard	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. <u>Calibrage des pièces : 40 à 60 g</u>	Quantité estimative annuelle : 1100 kg
Cuisse da canette	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. <u>Calibrage : 180 à 200 g</u>	Quantité estimative annuelle : 1300 kg
Cuisse de poulet	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	Quantité estimative annuelle : 2800 kg

	<p>musculaire les enveloppant, avec peau. La cuisse est déjointée au niveau des articulations tibiotarsienne et coxofémorale.</p> <p><u>Calibrage : 180/200 g</u></p>	
--	--	--

ARTICLE 3 : LOT 3 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Fruits et légumes issus de l'agriculture biologique	Caractéristiques techniques	Saison de mise à disposition	Quantité annuelle estimative en KG
ABRICOTS	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	370
FRAISE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	450
KIWI	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	400
NECTARINE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	250
PECHE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	250
POMME	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	920
POIRES	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	440
PRUNE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	145
RAISIN	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	100
CITRON	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	130
CAROTTE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	
TOMATE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	600
ENDIVES	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	
POMME DE TERRE – CHAIR TENDRE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	
POMME DE TERRE – CHAIR FERME	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	
SALADE	Issus de l'agriculture biologique ou équivalent	toute l'année (selon disponibilité et saisonnalité)	

Il appartient au candidat de prouver l'équivalence.

ARTICLE 4 : LOT 4 : YAOURTS FERMIERS EN CIRCUIT DIRECT

→ Voir Bordereaux des prix unitaires (BPU)

ARTICLE 5 : GAMME COMPLEMENTAIRE DE FRUITS ET LEGUMES

(CATALOGUE ADDITIONNEL)

Le catalogue additionnel devra être composé des éléments suivants :

- Les fruits et légumes non prévus dans le tableau initial pour le lot 1
- Les viandes et volailles non prévues dans le tableau initial pour le lot 2.
- Pour le lot 3, une gamme de fruits, légumes et produits alimentaires issus de l'agriculture biologique non prévus dans le tableau initial
- Une gamme de légumes frais et herbes aromatiques pour le lot 1

ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AUX FRUITS ET LEGUMES FRAIS

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><u>LOT N°1 : Fruits et légumes frais en portion ou au kilo issus de l'agriculture conventionnelle</u></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). Ce prix portion est identique pour tous les fruits de cette gamme.</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"> -Abricots -Kiwis -Melons -Nectarines -Pêches -Poirs -Pommes <p>Il est entendu par « circuits courts » les circuits de commercialisation de denrées alimentaires intégrant un seul intermédiaire entre le producteur agricole et le consommateur. (voir schéma circuit court en annexe)</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"> - Tomates au kg, - Citrons au kg, - Pastèque au kg, - Ananas au kg, <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> <p><u>LOT N° 3 : Fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique</u></p> <p>Le titulaire met à disposition en fonction de la saisonnalité définie à l'article 3 du présent CCTP les produits à un prix au kg. Il est attendu du titulaire un pourcentage de produits en circuit court par trimestre en fonction de la saisonnalité (renseigner dans le cadre de réponse).</p> <p>Ces prix seront ajustés à une fréquence annuelle (cf. art. 4.2 du CCAP).</p> <p>Certains fruits devront respecter des calibres spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiwi : 75 à 80 grammes (calibre 39) - Pêche et nectarine : 56 à 61 mm / 85 à 105 g (calibre C) - Poire : 55 mm / 110 g (extra) - Pomme : 115 à 135 g <p><u>Pour les lots 1 et 3 : GAMME COMPLEMENTAIRE :</u></p> <p>Le titulaire met à disposition une gamme complémentaire de fruits et légumes frais dite « mercuriale ». Cette mercuriale ne peut en aucun cas contenir des produits similaires à ceux identifiés aux lots n° 1 et 3.</p>	Aucune

Mise à disposition des gammes de produits	<p>Le lundi de la semaine S, le titulaire transmet pour validation, au représentant du CHU de Grenoble, par mail à l'adresse suivante : MMokhtar@chu-grenoble.fr, 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
Avoir des garanties de maturité	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"> - La maturité de produits lors des transitions de saison (agrumes notamment) ou lors des changements de provenance, d'origine - la maturité de tous les articles du lot 1 fruits à la portion et le lot 3 fruits et légumes au kg issus de l'agriculture Biologique 	Souhaité
Prévoir la communication en cours de marché	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	Souhaité
Améliorer la logistique (commande, préparation, livraisons)	<p>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).</p> <p>La livraison des fruits portions devra respecter le nombre de pièces commandées.</p>	Aucune
avoir des produits issus de l'agriculture biologique	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
Traçabilité	<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 : DEFINITION DE LA FLEXIBILITE

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.

ARTICLE 8 : REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES

Famille	Normes, décrets, arrêtés, directives
tous produits	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.
tous produits	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.
maîtriser le stockage	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 Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Règlement CE 2076/2005 de la commission du 05/12/2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements précités 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 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.
maîtriser le transport	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 Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Règlement CE 2076/2005 de la commission du 05/12/2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements précités 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</p>	<p>Décret n° 84-1147 du 07 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 23 mars 1997</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

<p>Maîtriser la réglementation relative aux fruits et légumes frais</p>	<p>Les fruits et légumes frais, objet de ce marché, doivent satisfaire à la réglementation en vigueur et en particulier :</p> <p>Aux lois, décrets et arrêtés tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Règlement du Conseil 2200/96 du 28/10/96 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes - Règlement du Conseil 1148/01 du 12/06/01 concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes - Règlement du Conseil 404/93 du 13/02/93 portant organisation commune du marché de la banane - Règlement du Conseil 2898/95 du 15/12/95 portant dispositions relatives au contrôle du respect des normes de qualité dans le secteur de la banane - Décret 55-1126 du 19/08/55 concernant le commerce des fruits et légumes - Décret 91-409 du 26/04/91 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de deux mentionnés aux articles 258 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles. - Décret 97-1107 du 24/11/97 concernant l'application des règlements communautaires en droit français. - Arrêté du 20/07/56 relatif aux commerces des fruits et légumes - Arrêté du 06/07/98 relatifs aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28/07/98) - Arrêté du 05/08/92 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (JO du 22/09/92). <p>Aux spécifications techniques du G.P.E.M./D.A. (guide F9-02 du 28/01/2003) et aux normes homologuées A.F.N.O.R., notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, pour les produits non soumis à la normalisation, la réglementation particulière qui leur est applicable devra être respectée suivant les arrêtés les concernant parus dans les J.O. réglementant les fruits et légumes n° 1346 du 14/04/95.</p>
<p>Utiliser des produits issus de l'agriculture biologique</p>	<p>Le 1er janvier 2009, le règlement (CE) n°834/2007_a remplacé le règlement (CEE) n°2092/91 modifié. Ce nouveau règlement est complété par le règlement (CE) n°967/2008 reportant au 1er juillet 2010 la date d'application relative aux nouvelles indications obligatoires pour les produits biologiques.</p> <p>Le règlement (CE) n°889/2008 (articles et annexes_) en définit les principales modalités d'application. D'autres règlements d'application viendront le compléter au cours des prochains mois : Après leur parution au journal officiel. (Éventuellement une mise à jour en cours du marché).</p> <p>RÈGLEMENT (CE) N o 537/2009 DE LA COMMISSION du 19 juin 2009</p> <ul style="list-style-type: none"> - modifiant le règlement (CE) n o 1235/2008 en ce qui concerne la liste des pays tiers dont certains produits agricoles obtenus selon le mode de production biologique doivent être originaires pour pouvoir être commercialisés dans la Communauté

ARTICLE 9 : AUTRES CONTRAINTES GENERALES

Contraintes	Spécifications	Flexibilité
Désignation d'un intervenant dédié	Pour le lot 1 et 3, 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 24h 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 sur palette perdue 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	Lot n°1 (fruits et légumes) : - CHU Grenoble Alpes : le nombre de livraisons est fixé sur une base de 3 livraisons par semaine, du lundi au vendredi, de 6 h à 13h30 - CH de Saint Laurent du Pont : le nombre de livraisons est fixé sur une base de 3 livraisons par semaine, du lundi au vendredi, de 6 h à 13h30 - CH Fabrice Marchiol – la Mure : 2 livraisons par semaine Lot n°2 (viandes) : CH de Saint Laurent du Pont : le nombre de livraisons est fixé sur une base de 2 livraisons par semaine, du lundi au vendredi, de 6 h à 13h30 Lot n°3 (fruits et légumes bio) : - CHU Grenoble Alpes : le nombre de livraisons est fixé sur une base de 3 livraisons par semaine, du lundi au vendredi, de 6 h à 13h30 - CH de Saint Laurent du Pont : le nombre de livraisons est fixé sur une base de 3 livraisons par semaine, du lundi au vendredi, de 6 h à 13h30 Lot n°4 (yaourts) : CH de Saint Laurent du Pont : le nombre de livraisons est fixé sur une base de 1 livraison par semaine, du lundi au vendredi, de 6 h à 13h30	Aucune

