



**GROUPEMENT DE SERVICES**  
 **"Commandes groupées"**  
 **Lycée André MAUROIS**  
 1 rue de Lorraine  
 CS 80320  
 76503 ELBEUF SUR SEINE

Tél. : 02.32.96.94.41  
 Fax : 02.32.96.94.49  
 Email : [vercors-rouen@ac-rouen.fr](mailto:vercors-rouen@ac-rouen.fr)

En aucun cas, les clauses du présent cahier ne peuvent être modifiées par le Candidat

Rien ne doit être inscrit dans ce cadre par le Candidat.

Contrat du Groupement de Services  
 des "EPLÉ" de l'agglomération rouennaise

Nature du Marché : Fournitures Courantes

Ayant pour objet : **Fourniture de Produits Frais**

Appel d'offres ouvert - Accord-cadre – Marché à bons de commande portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Références :

- Ordonnance 2018-1074 du 26 novembre 2018
- Décret n°2019-259 du 29 mars 2019
- Décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018
- Arrêtés du 22 mars 2019 entrée en vigueur du code de la commande publique

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P).  
 MARCHÉ N° 2022-03**

Le présent cahier comporte 2 pages numérotées de 1 à 2.

**ARTICLE 1 – OBJET, DUREE ET RECONDUCTION DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet la **Fourniture de Produits Frais** dans divers Lycées et Collèges publics adhérents au Groupement de Services "Commandes Groupées" de l'Agglomération rouennaise pour une période initiale d'un an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023. L'accord-cadre est reconduit expressément trois fois par période d'un an, 2 mois avant l'échéance annuelle soit avant le 31 octobre de chaque période, à l'initiative de l'acheteur et jusqu'au 31 décembre 2026. La décision expresse (reconduction du marché) est envoyée par le lycée Maurois par courrier recommandé. La durée maximale de l'accord-cadre ne peut pas être supérieure à 4 ans.

**ARTICLE 2 - PROCEDURE SUIVIE**

Ce marché est un accord-cadre mono-attributaire de fournitures à bons de commande sans montant minimum ni maximum. La nature et la quantité des produits sont indiquées à titre indicatif sur l'état des besoins joint au présent dossier de consultation. S'agissant d'un groupement de commandes, chaque membre du groupement reste chargé de l'exécution des bons de commande y compris vérification, règlement, pénalités éventuelles et signera avec le candidat retenu, à l'issue de la consultation, un marché à hauteur de ses propres besoins tels qu'il les a préalablement déterminés.

Pour plus de renseignements, les candidats sont invités à se rapprocher de chaque établissement.

Les candidats pourront répondre pour un ou plusieurs lots.

Ils sont susceptibles d'être retenus pour un ou plusieurs lots.

Les variantes ne sont pas acceptées.

Les offres doivent être rédigées en français et les prix proposés en euros.

**ARTICLE A**

Les fournitures seront conformes aux règles édictées par la réglementation en vigueur : normes homologuées ou autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux. Les dispositions essentielles sont rassemblées dans la "Documentation technique pour les marchés de fournitures courantes".

Il pourra aussi être tenu compte avec profit des spécifications techniques contenues dans les guides et recommandations du GPEM (MINEFI site du Ministère de l'économie des finances et de l'industrie)

En outre les articles de charcuterie devront répondre au Code des Usages (Lot 1).

Les emballages alimentaires ne devront pas contenir de bisphénol A.

**ARTICLE B**

Pour tous les produits figurant au présent contrat, en fonction de leur composition, le fournisseur devra être en mesure de fournir une attestation du distributeur (qui l'engagera) précisant qu'ils sont sans organismes génétiquement modifiés (O.G.M.), sauf si l'apport en éléments transgéniques est inférieur à 0,9% de la totalité du produit, conformément à la réglementation en vigueur.

**ARTICLE C**

Concernant le steak haché et le bœuf haché, un agrément sanitaire devra pouvoir être fourni à la demande ainsi que toute information utile concernant l'origine de la viande. S'il s'agit de viande V.B.F. (Viande Bovine Française) 100% muscle, cette catégorie sera confirmée et attestée.

Pour les lots 1, 2 et 3, le titulaire devra être en mesure de prouver que ces produits sont en conformité avec à la réglementation en vigueur concernant l'alimentation du bétail.

**ARTICLE D**Contrôle sur les produits

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement demandeur les fiches techniques des produits livrés comportant au minimum, la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (pour 100g ou par portion) des produits livrés.

Les valeurs de composition devront faire apparaître selon le produit :

- la teneur en sel des produits et recettes,
- la nature et la teneur en % du produit, des acides gras le composant, tels que acide gras saturé, acides gras poly insaturés oméga 3 et oméga 6, acides gras trans,
- la teneur en glucides, dont celle de l'amidon et des glucides simples ajoutés,
- % de matières protéiques de tous les plats composés,
- teneur en calcium des produits laitiers frais ou des fromages, pour 100g de produit et par portion,
- % de viande, poisson ou œuf des plats principaux à base de viande, œuf ou poisson.

**ARTICLE E**

*Concernant la volaille*, indiquer l'origine régionale.

*Concernant les steaks hachés et la volaille*, la DLC résiduelle devra être précisée (sous vide et pas en dessous de 10 jours, pour le produit nu, pas en dessous de 5 jours). L'épaisseur des steaks hachés devra être indiquée conformément à la note interministérielle du 15/02/2007 relative à la cuisson à cœur à 65°C. L'origine régionale du poulet devra être indiquée.

*Concernant les saucisses de volailles*, elles seront composées de viande rouge haut de cuisse afin d'éviter les tendons.

*Concernant la charcuterie*, la connaissance sur l'origine des ingrédients serait souhaitée, ainsi que d'éventuelle utilisation de produits congelés ou ionisés. Fournir les origines des ingrédients.

*Concernant les frites et les pommes de terre*, des précisions sur le type de transformation : pelage, blanchiment, séchage et huile utilisée sont demandées.

*Concernant les lamelles de haut de cuisse*, 100% haut de cuisse.

*Concernant les plats préparés*, ils ne contiendront pas d'acides gras « trans ».