

GROUPEMENT DE COMMANDES DES EPLE DE L'EURE

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Appel d'offres ouvert Accord-cadre - Marché à bons de commande.

Articles R2124-1, R 2124-2, R2161-3, R2161-2, R2164-4, R2162-1, R2162-2, R2162-4, R2162-13 et R2162-14 du décret n°2018-1075 du 03/12/2018 et des articles L2113-10 et R2113-3 de l'ordonnance n°2018-1074 du 26/11/2018 portant parties règlementaire et législative du code de la commande publique.

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

(en application des articles R2122-2, R2131-2, R2132-2, R2132-3 et R2132-6 du décret n°2018-1074 du 26/11/18 portant partie législative du code de la commande publique).

Objet du marché

FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES, ET
LEGUMES PREPARES ET REFRIGERES

Personne Publique :

Groupement de commandes des EPLE de l'Eure



Représenté par (coordonnateur du groupement de commandes) :

Lycée Augustin Hébert
20, Rue Du Guesclin
BP 74053
27040 EVREUX Cedex

Date et heure limites de remise des offres :

Mercredi 13 septembre 2023 – 16h00

Période de remise des échantillons :

Du Lundi 18 au Vendredi 22 septembre 2023

SECTION 1 : clauses administratives

- Article 1 : l'acheteur public**
- Article 2 : définition du marché**
- Article 3 : modalité de la consultation**
- Article 4 : documents contractuels**
- Article 5 : modification en cours de marché**
- Article 6 : les bons de commande**
- Article 7 : transport, livraison, opérations de vérifications**
- Article 8 : garanties**
- Article 9 : contenue et forme des prix**
- Article 10 : Revue de performance économique**
- Article 11 : Paiement**
- Article 12 : pénalités**
- Article 13 : Assurances**
- Article 14 : résiliation du marché**
- Article 15 : dérogations au CCAG**

SECTION 2 : clauses techniques

- Article 16 : Dispositions techniques pour le lot 1**
- Article 17 : Dispositions techniques pour le lot 2**
- Article 18 : Dispositions techniques pour le lot 3**
- Article 19 : Dispositions techniques pour le lot 4**
- Article 20 : Dispositions techniques pour le lot 5**

SECTION 1 : clauses administratives

Article 1 : l'acheteur public

1.1 Le groupement de commandes

Conformément aux articles L2113-7 et L2113-6 de l'ordonnance du n°2018-1074 portant partie législative du code de la commande publique, un groupement de commandes a été constitué. Il est constitué d'adhérents : des établissements scolaires et d'établissements rattachés.

1.2 L'établissement siège

Le groupement de commandes constitué siège au lycée Augustin Hébert, 20 rue Du Guesclin, BP 74053 - 27040 EVREUX CEDEX (France), Tél : 02.32.33.28.11 – Fax : 02.32.31.29.40

Adresse et identité des personnes auprès desquelles des informations complémentaires peuvent être obtenues : M. Régis GIOUX, Tél : 02.32.33.28.11 – Fax : 02.32.31.29.40, cgaevreux@ac-normandie.fr

La commission d'appel d'offres est organisée dans l'établissement siège du groupement. Le marché est attribué par le pouvoir adjudicateur ou son représentant, et cinq membres de l'assemblée délibérante élus par les membres de l'assemblée, formant la commission d'appel d'offres.

Il est signé et notifié au fournisseur retenu par le coordonnateur du marché, à savoir le lycée Augustin Hébert représenté par son chef d'établissement. Chaque établissement adhérent est ensuite chargé de son exécution.

Les produits seront livrés dans les différents établissements de l'Eure adhérents au groupement de commandes.

1.3 Nouvelle adhésion d'établissement

Dans la limite Dans la limite des articles R2194-1, R2194-2 et R2194-3 du décret n°2018-1075 du 3/12/18 relatif au code de la commande publique, en cours de marché, de nouvelles adhésions d'établissements, membres du Groupement de commandes pourront avoir lieu. Celles-ci seront notifiées au prestataire par la signature d'un avenant.

Article 2 : définition du marché

2.1 Objet

La consultation porte sur la prestation suivante : achat et livraison de produits laitiers et avicoles et légumes préparés et réfrigérés.

2.2 Type de marché

Les lots font l'objet de marchés à bons de commande **sans montant minimum ni maximum** passés en application des articles R2162-1, R2162-2, R2162-4, R2162-13 et R2162-14 du décret n°2018-1075 du 03/12/2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, avec des quantités minimum estimatives. Les bons de commande seront émis par chaque adhérents au fur et à mesure des besoins et pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

L'ensemble du montant total des achats du groupement de commande pour l'ensemble des 5 lots, pour l'année 2024 ne pourra dépasser un montant supérieur à 2 500 000 € HT.

Les lots sont les suivants :

| | |
|-------|--|
| Lot 1 | Produits laitiers et avicoles |
| Lot 2 | Pommes de terre 4 ^{ème} gamme et 5 ^{ème} gammes |
| Lot 3 | Yaourts issus de circuits courts de commercialisation |
| Lot 4 | Yaourts biologiques issus de circuits courts de commercialisation |
| Lot 5 | Pommes de terre 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes issues de circuits courts de commercialisation |

Les lots 3, 4 et 5 du présent marché public sont passés en procédure adaptée selon l'article R2123-1 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la Commande publique. Pour appliquer cette procédure, le montant de chacun de ces lots, ne doit pas dépasser 80 000 € HT et le montant total de ces 3 lots ne doit pas excéder 20% du montant de la valeur totale des lots du marché.

2.3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter du 01/01/2024 jusqu'au 31/12/2024, et reconductible une fois, pour la même durée.

Article 3 : modalité de la consultation

3.1 Procédure de consultation

Le présent contrat est passé selon la procédure de l'appel d'offres ouvert selon les articles R2124-1, R 2124-2, R2161-3, R2161-2, R2164-4, R2162-1, R2162-2, R2162-4 portant partie réglementaire du code de la commande publique. Chaque candidat peut soumissionner pour un ou plusieurs lots. Dans le dernier cas, le candidat doit présenter une offre par lot. En cas de proposition pour plusieurs lots, un acte d'engagement est exigé pour chaque lot.

Lorsqu'un fournisseur ne répond pas à une ligne son offre sera automatiquement écartée (excepté les lots 4 et 5 où une option est proposée).

Le pouvoir adjudicateur retiendra un titulaire par lot. Plusieurs lots pourront être attribués à un même fournisseur.

3.2 ACCEPTATION

Le dossier de consultation doit être accepté sans aucune modification.

Article 4 : documents contractuels

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

Pièces particulières :

- l'acte d'engagement et bordereau de prix (offre du candidat)
- Le règlement de consultation
- le cahier des clauses particulières
- les fiches techniques
- le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services

Pièces générales :

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, tel qu'approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009, paru au Journal Officiel de la République Française du 19 mars 2009.
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux Marchés Publics de fournitures courantes et de services, brochure n° 2014 du J.O.).
- Les recommandations, décisions, circulaires et spécifications techniques établies pour le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).
- Les règlements, règles professionnelles ou usages pour les denrées ne faisant l'objet d'aucune réglementation ou norme officielle.
- Les divers textes réglementaires français ou communautaires relatifs aux normes, calibres, définitions, marquages, étiquetages et transports (cf. brochure 1346 « Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité » et ses mises à jours, et brochure 85-155 « Fraudes et falsifications, denrées alimentaires » réunissant le Décret et les Arrêtés du 07-12-1984).
- Toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats concernant la fabrication, la conservation, l'hygiène, le conditionnement, la livraison, et le transport des produits.
- La réglementation concernant la protection des travailleurs.
- Modalités mises en œuvre pour assurer la traçabilité des produits et l'absence d'O.G.M.

Article 5 : modification en cours de marché

Le titulaire du marché est tenu de notifier immédiatement à la personne responsable du marché, les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent:

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise
- à la forme de l'entreprise

- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination
- à l'adresse du siège de l'entreprise
- et généralement, toutes les modifications importantes survenues dans le fonctionnement de l'entreprise

Article 6 : les bons de commande

Chacun des Etablissements membres du Groupement devra pouvoir être **livré deux fois par semaine pour les lots 1 et 2.**

Pour les lots 3, 4 et 5, chaque établissement devra pouvoir être livré une fois par semaine. Pour ces 3 lots, Les candidats peuvent dans leur réponse, indiquer le(s) jour(s) de livraison selon le découpage sectoriel des membres du marché.

Les bons de commande seront émis par les établissements scolaires au fur et à mesure des besoins et pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

Pour les lots 3, 4 et 5, le bon de commande sera transmis par l'établissement au minimum 8 jours soit 192 heures avant la date de livraison au(x) candidat(s) retenu(s).

Conformément à l'article 13.1.2 du CCAG / FCS, le délai d'exécution du bon de commande part de la date de sa notification. Le non respect des délais d'exécution donnera lieu à l'application de pénalités prévues à l'article 11 du présent cahier.

Toutefois, les délais peuvent faire l'objet de prolongation, dans les conditions prévues par l'article 13.3 du CCAG / FCS.

Article 7 : transport, livraison, opérations de vérifications

Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Un certificat de conformité et d'homologation des véhicules de livraison délivré par la préfecture en cours de validité sera remis aux établissements et à l'établissement coordonnateur.

Les coûts relatifs aux transports sont intégralement supportés par le titulaire du marché y compris en cas de "sous-traitance".

Le transport des marchandises devra répondre aux réglementations en vigueur :

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à la disposition des agents chargés du contrôle.

Livraisons :

- Les denrées alimentaires ne doivent pas être livrées aux heures de distribution des repas : le candidat devra prendre l'attache de chaque établissement adhérent pour connaître les horaires d'ouverture et les modalités de livraisons
- Le candidat s'engage à livrer des produits de la marque pour laquelle il a fourni des échantillons
- Les fournitures sont livrées à destination franco de port, **sans minimum de commande**, dans les magasins ou autres lieux de stockage, sis, pour chaque adhérent concerné, à l'adresse figurant sur la liste des Etablissements du groupement jointe au présent cahier.
- Le titulaire est déclaré responsable des marchandises jusqu'à leur réception. Les avaries, accidents ou vols durant le transport sont déclarés être sous sa responsabilité exclusive.
- Le transport devra respecter l'Arrêté du 21 décembre 2009 et l'Arrêté du 8 octobre 2013.
- **Privilégier les étiquettes décollables pour faciliter la traçabilité.**

Opérations de vérifications et de réception

La vérification portera sur les points suivants :

- ✓ Respect de la réglementation en vigueur, notamment le paquet hygiène.
- ✓ Conformité avec les spécificités imposées par le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)
- ✓ Conformité avec les spécifications techniques du GEMRCN
- ✓ État des emballages et conditionnement (intacts et exempts de souillures)
- ✓ Date de conditionnement et date limite de consommation
- ✓ Conformité du moyen de transport et température intérieure des véhicules au moment de la livraison
- ✓ Caractères organoleptiques (couleur, odeur, aspect)
- ✓ Qualité conforme à celle annoncée dans l'offre
- ✓ Quantité.

Dans le cas où les opérations de vérification révéleraient le non-respect d'un ou plusieurs des éléments ci-dessus, la marchandise serait refusée et l'échange immédiat demandé.

La quantité livrée devra être conforme à la commande.

En cas de litige ayant trait à l'identité et à l'état sanitaire de la livraison, il est fait appel aux vétérinaires habilités par les services vétérinaires. Des examens de Laboratoire sont éventuellement pratiqués à la diligence de ces autorités.

Article 8 : garanties

En cas de non **conformité quantitative** de la livraison par rapport au bon de commande, le titulaire du marché sera mis en demeure verbalement, soit de reprendre les quantités excédentaires, soit de compléter sans délai les quantités manquantes. Cette mise en demeure sera confirmée par fax ou par courriel au plus tard le lendemain.

En cas de **non conformité qualitative** (y compris le respect de la marque, de la fiche technique) la livraison est refusée et doit être immédiatement remplacée sur simple mise en demeure verbale du représentant du pouvoir Adjudicateur. Cette mise en demeure sera confirmée par écrit.

Les marchandises refusées pour l'une des raisons précisées ci-dessus doivent être retirées dans les plus brefs délais en accord entre les parties, période pendant laquelle elles seront conservées dans des conditions adéquates. Passé ce délai, le pouvoir adjudicateur décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des produits à reprendre ou de capacité de stockage se voir dans la nécessité de s'en débarrasser.

Les **défauts et vices cachés** qui ne peuvent être décelés à la réception sont signalés au fournisseur dans les délais les plus brefs, latitude lui étant donnée de constater ou de faire constater sur place la réalité des défauts. Le remplacement du ou des articles devra alors être réalisé sans délai. Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de retourner au fournisseur et à ses frais les marchandises refusées.

Article 9 : contenue et forme des prix

L'offre de prix détaillée par article devra être présentée suivant les modèles en annexe (offre du candidat). Chaque article doit faire l'objet d'une position de prix sous peine de rejet de l'ensemble de l'offre. Celle-ci sera établie sur la base des conditions économiques en vigueur à la date limite de remise des offres.

Ils seront réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Les prix sont révisés à la hausse comme à la baisse par période, en fonction des cotations de référence des produits, suivant le tableau ci-dessous :

| Date d'application de la révision | Cotation n (C1) | Cotation n-1 (C0) |
|-----------------------------------|-----------------|-------------------|
| 1 ^{er} avril 2024 | Février 2024 | Prix initial |
| 1 ^{er} juillet 2024 | Mai 2024 | Février 2024 |
| 1 ^{er} octobre 2024 | Aout 2024 | Mai 2024 |
| 1 ^{er} janvier 2025 | Novembre 2024 | Aout 2024 |
| 1 ^{er} avril 2025 | Février 2025 | Novembre 2024 |
| 1 ^{er} juillet 2025 | Mai 2025 | Février 2025 |
| 1 ^{er} octobre 2025 | Aout 2025 | Mai 2025 |

La formule de révision de prix est la suivante

$$Pr = Po \times In / lo$$

Pr = Prix révisé –

Po = prix Ht en cours d'application (ou prix initial lors de la première révision)

In = C1 ou cotation RNM n (cf tableau ci-dessus)

lo = C0 ou cotation RNM n-1 (cf tableau ci-dessus)

Les cotations utilisées sont celles référencées par le RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés) de FranceAgriMer en lien avec le Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation.

Pour tous les lots, il appartient au(x) fournisseur(s) retenu(s) de faire parvenir au Service Intendance du Lycée Augustin Hébert, par courrier recommandé avec accusé de réception, les nouvelles propositions de prix actualisés, un mois avant l'échéance de la période, sans aucune intervention du Groupement de commandes.

En l'absence de réponse ou de transmission de ces nouveaux prix actualisés, les prix unitaires, attachés à la précédente période contractuelle s'appliqueront d'office à la période suivante.

En tout état de cause, le marché pourra être immédiatement dénoncé si les nouvelles conditions de prix ne respectent pas l'évolution de la cotation de référence (à la hausse comme à la baisse), sans indemnité pour l'une ou l'autre partie.

Article 10 : Revue de performance économique

Semestriellement, le pouvoir adjudicateur rencontrera les fournisseurs retenus afin d'évoquer les difficultés rencontrées dans l'exécution du marché (retard de livraison, ruptures de stocks, emballages inappropriés ...)

A cette occasion, **les fournisseurs produiront et remettront au pouvoir adjudicateur un suivi des consommations par établissements** sur les produits présents aux bordereaux.

Article 11 : Paiement

Le paiement s'effectue suivant les règles et délais de paiement de la comptabilité publique par l'agent comptable assignataire de chaque établissement adhérent après service fait.

A partir du 1^{er} janvier 2020, toutes les sociétés doivent déposer les factures pour les personnes publiques sur la plateforme Chorus-pro.

Les factures ne doivent comporter ni ratures, ni surcharges, et être arrêtées en toutes lettres en cas d'absence d'édition informatique.

Elles doivent mentionner :

- Le numéro RCS
- Le numéro SIRET
- le nom et l'adresse du créancier (à savoir ceux de l'entreprise attributaire figurant sur l'acte d'engagement)
- le numéro de compte bancaire ou postal tel que précisé dans l'acte d'engagement

- les quantités facturées
- le prix unitaire hors taxes
- le montant hors taxes des fournitures ou des prestations
- le taux et montant de la TVA
- le montant total toutes taxes comprises
- Les DLC, DLUO et n° de lot doivent être indiqués sur les factures et bons de livraisons

Les factures devront apporter une distinction entre les produits issus des bordereaux du présent marché public et les produits non concernés par ce marché public.

Article 12 : pénalités

9.1 Pénalités de retard de livraison

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, lorsque le délai de livraison est dépassé, le titulaire pourra encourir, après mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante :

$P = (V \times R) / 20$; avec P = le montant de la pénalité, V = la valeur de la facture, R= le nombre de jours de retard.

9.2 Pénalités pour livraison incomplète

En cas de livraison incomplète, une pénalité de 10% du montant des fournitures non livrées pourra être appliquée.

Ces pénalités sont cumulables.

Article 13 : Assurances

Le candidat ainsi que ses co-traitants en cas de groupements produisent une attestation indiquant qu'ils sont titulaires :

- d'une attestation garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations
- d'une assurance couvrant les responsabilités résultant des principes dont s'inspirent les articles 1792 à 1792 .2 et 2270 du code civil

Cette attestation portera mention de l'étendue de la garantie. Ces documents sont transmis par le candidat en même temps que les pièces justifiant de la régularité de sa situation fiscale et sociale

Article 14 : résiliation du marché

Les conditions de résiliation sont fixées par le chapitre 6 du cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de service.

Article 15 : dérogations au CCAG

Pour tout ce à quoi il n'a pas été dérogé au présent CCT, il sera fait application des dispositions prévues au cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics des fournitures et services (CCAG/FCS)

SECTION 2 : clauses techniques

Article 16 : Dispositions techniques pour le lot 1

Les fournitures seront conformes aux règles édictées par la réglementation en vigueur : normes homologuées ou autres normes applicables en France en vertu d'accord internationaux.

Plus particulièrement, tous les produits devront être de qualité saine et correspondre tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique à la législation en vigueur et notamment aux spécifications techniques et qualitatives du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Il convient à cet effet de se référer aux spécifications techniques :

Article 4.2.1.5 relatif aux fromages, yaourts, laits gélifiés ;

Annexe 2.2 concernant les grammages des portions d'aliments pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes.

Toutes nouvelles spécifications du G.E.M.R.C.N seront applicables dès leur publication.

Le défaut de présentation d'échantillons complets et de bordereaux aux lieux et dates fixés expose le candidat à se voir opposer un refus de prise en considération de ses offres. Les échantillons ne seront ni rendus ni facturés. Les articles faisant partie du recensement des besoins devront faire l'objet de fiches techniques correspondant à chaque article

Produits laitiers disposant d'un signe officiel de Qualité et d'origine ou équivalent

Les candidats devront répondre avec soit la référence indiquée au bordereau de prix disposant d'un Signe Officiel de Qualité et d'origine, soit d'un produit équivalent.

Dans le cas où le candidat propose un produit équivalent, il devra disposer de l'ensemble des caractéristiques prévus dans le cahier des charges de la référence disposant d'un Signe Officiel de Qualité indiquée au bordereau des prix unitaires.

Produits laitiers issus de l'agriculture biologique ou équivalent

Œufs à partir du calibre 53 issus de l'agriculture biologique ou équivalent

Les œufs proviendront de poules élevées en plein air, disposant du code 0.

Les poules devront avoir accès à la lumière du jour au moins 1/3 de leur vie, de la terre, avec un accès extérieur de 4m2 par poule.

Œufs frais datés provenant de poules élevées en plein air

Les œufs proviendront de poules élevées en plein air, disposant du code 1.

Les poules devront avoir accès à la lumière du jour, de la terre, avec un accès extérieur de 4 à 5m2 par poule.

Œufs liquides entiers pasteurisés provenant de poules élevées au sol

Les œufs liquides proviendront de poules élevées au sol, disposant du code 2.

La densité est de 9m2 par poule.

Blancs d'œufs liquides pasteurisés provenant de poules élevées au sol

Les œufs liquides proviendront de poules élevées au sol, disposant du code 2.

La densité est de 9m2 par poule.

Produits laitiers issus de l'agriculture biologique ou équivalent (lait, crème, beurre, fromages, Yaourts)

Le lait proviendra de vaches laitières nées et élevées dans des exploitations bio, passant la majorité du temps en plein air, dont l'alimentation sera 100% bio, sans pesticides, fertilisants de synthèse, ni d'OGM et nourris essentiellement d'herbes.

Le bien-être animal est favorisé dans l'étable par des aménagements spécifiques et par la limitation d'utilisation d'antibiotiques pour soigner les vaches, remplacée par de la médecine douce.

Article 17 : Dispositions techniques pour le lot 2

- Frites précuites fraîches réfrigérées coupe 10x10 mm ou 7x7 mm
- Matière sèche : 36 % min 34%
- Matière grasse : 6%
- Acide gras libres : max. 1.5 %
- Défauts physiques : 6 pièces par kg maximum
- Longueur de produit fini :
 - o 2,5 cm maximum 6% en nombre
 - o 5 cm minimum 45 % en nombre
- Couleur : U.S.D.A. « O »
- Frites préparées à base de pommes de terre de chair jaune
- Température de transport et stockage 0° C à + 2° C
- Date de péremption : 21 jours à compter de la date de production

Article 18 : Dispositions techniques pour le lot 3

Les yaourts prévus dans ce lot seront d'un grammage de 125g.

La transformation du lait en yaourts ou fromage blanc sera effectuée sur le site de traite de l'élevage.

Les produits seront sans exhausteur de goût, ni arôme artificiel.

Ils seront conditionnés dans des pots en plastiques.
Le fromage blanc sera en seau de 1 ou 5 kg.

Article 19 : Dispositions techniques pour le lot 4

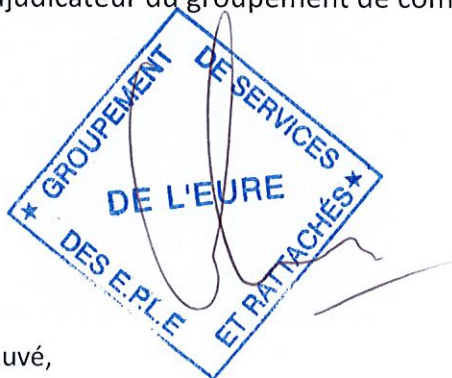
Les yaourts prévus dans ce lot seront d'un grammage de 125g.
La transformation du lait en yaourts sera effectuée sur le site de traite de l'élevage.
Ils seront issus de lait et de produits issus de l'agriculture biologique.
La transformation du lait du jour en yaourts sera effectuée sur le site de traite de l'élevage.
Les produits seront sans exhausteur de goût, ni arôme artificiel.
Ils seront conditionnés dans des pots en plastiques.

Article 20 : Dispositions techniques pour le lot 5

Mise en avant de la transformation des pommes de terre sur le site de la récolte.

Fait à Evreux, le 7 juillet 2023

Laurent GACOUIN, Proviseur du lycée Augustin Hébert d'Evreux,
Pouvoir adjudicateur du groupement de commandes



Lu et approuvé,

A

, le

Nom, signature et cachet du candidat

