

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

Objet du marché : Fourniture de denrées alimentaires.

L'analyse qualité des offres de certains lots de ce marché fait appel au logiciel  **occena**

La procédure de consultation utilisée est la suivante : Appel d'offres ouvert en application des articles R.2113-1, R.2124-1, R.2124-2, R.2131-16, R.2131-17, R.2161-2, R.2161-4, R.2161-5 et R.2162-2 à R.2162-6 du Code de la Commande Publique.

Date limite de remise des offres :
Lundi 14 septembre 2026 à 12h00

Identifiant OCCENA : 0330126H2026

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

SOMMAIRE

INTRODUCTION	PRESENTATION GENERALE DE LA DEMARCHE	4
ARTICLE 1	OBJET DU MARCHÉ	5
ARTICLE 2	CONDITIONS DE LA CONSULTATION	7
2.1	FORME DU MARCHÉ	7
2.2	VARIANTES	8
2.3	OPTIONS	9
2.4	DURÉE DU MARCHÉ	9
2.5	DELAI D'EXECUTION ET DE LIVRAISON	9
2.6	COTRAITANCE ET FORME JURIDIQUE DES GROUPEMENTS	9
2.7	DURÉE DE VALIDITÉ DES OFFRES	10
2.8	ÉCHANTILLONS	10
2.8.1	<i>Préalable important</i>	10
2.8.2	<i>Règles de présentation</i>	10
2.9	JURYS	12
ARTICLE 3	DEMATERIALIZATION DES PROCEDURES	12
3.1	ACCES DEMATERIALISE AU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES	12
3.2	ECHANGES ELECTRONIQUES LORS DE LA PROCEDURE DE CONSULTATION ET CONDITIONS GENERALES D'UTILISATION DE LA PLATEFORME DE DEMATERIALIZATION	12
ARTICLE 4	DOSSIER DE CONSULTATION	13
4.1	CONTENU DU DOSSIER	13
4.2	CONDITIONS D'OBTENTION DU DOSSIER	14
4.3	MODIFICATIONS APORTEES AU DOSSIER ET RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES :	14
ARTICLE 5	CONTENU DE LA REPONSE ATTENDUE DU CANDIDAT AU MOMENT DU DEPOT DE L'OFFRE	15
5.1	CONTENU DU DOSSIER DE REPONSE ELECTRONIQUE	15
5.1.1	<i>Documents complémentaires relatifs à la candidature</i>	15
5.1.2	<i>Documents complémentaires relatifs à l'offre technique et commerciale (une offre distincte par lot)</i>	15
5.2	FOURNITURE D'ÉCHANTILLONS	17
5.3	ORGANISATION DES JURYS POUR LES LOTS 54 A 61 (FRUITS ET LEGUMES FRAIS).	17
ARTICLE 6	CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES	17
ARTICLE 7	DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES SEULS CANDIDATS RETENUS	18
ARTICLE 8	SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES	18
8.1	POUR LES LOTS DE 1 A 39 (EXCEPTIONS LOTS 10, 11, 14, 15, 24, 25, 26 ET 37)	19
8.2	POUR LE LOT 10 « EPICERIE SUCREE ET SALEE BIOLOGIQUE », LOT 37 ET LES LOTS 40 A 42	19
8.3	POUR LE LOT 11 « PRODUITS CEREALIERS ET FECULENTS BIOLOGIQUES »	19
8.4	POUR LES LOTS 14 « PRODUITS DE LA MER SURGELES PRE-FRITS OU CUITS A CŒUR » ET 15 « AUTRES PRODUITS DE LA MER SURGELES »	20
8.5	POUR LES LOTS 24, 25, 26 ET 43 A 61	20
ARTICLE 9	DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION DU LOGICIEL OCCENA	20
9.1	MODE DE CALCUL D'OCCENA	21
9.1.1	<i>Données relatives à la déclaration nutritionnelle obligatoire</i>	21
9.1.2	<i>Présence de composants jugés nocifs pour la santé</i>	22
9.1.3	<i>Présence de sucres cachés</i>	22
9.1.4	<i>Double congélation</i>	22
9.1.5	<i>La présence d'additifs</i>	22

Personne Publique : **GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33**

ANNÉE CIVILE 2027

9.1.6	Les marqueurs d'ultra-transformation.....	24
9.2	CONSIGNES PARTICULIERES	24
ARTICLE 10	RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	26
	NOTICE DE REMPLISSAGE DES BORDEREAUX	26
	LISTE DES ETABLISSEMENTS TESTEURS	27

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

INTRODUCTION Présentation générale de la démarche

Le groupement de commandes de denrées alimentaires de Gironde poursuit, pour lui-même et comme membre de l'Association des Coordonnateurs des EPLE de Nouvelle Aquitaine (ACENA), les principaux objectifs suivants :

- ✓ Renforcement de la solidarité entre établissements,
- ✓ Développement d'une politique alimentaire territoriale basée sur une structuration de la demande et une relocalisation de l'approvisionnement sur la Nouvelle Aquitaine,
- ✓ Déploiement de critères de choix permettant, outre la qualité des produits, de prendre en compte les dimensions environnementales et sociales,
- ✓ Puissance de commande garantissant à la fois des produits de qualité, des tarifs compétitifs et une sécurité juridique accrue,
- ✓ Contribution à la transition écologique de l'alimentation et à la prise en compte accrue de la responsabilité sociétale des entreprises dans l'analyse des offres.

Pour atteindre ces objectifs, les critères de jugement des offres et les pondérations choisies mettent en avant le souhait de garantir aux usagers des restaurants scolaires aussi bien une sécurité sanitaire des aliments qu'une qualité nutritionnelle et organoleptique optimale. Il s'agira donc pour chaque candidat d'intégrer cette problématique lors de la rédaction de son offre pour pouvoir espérer présenter l'offre économiquement la plus avantageuse.

Pour tous les lots de ce marché (excepté les lots 11, 24, 25, 26 et de 43 à 61), chaque candidat devra joindre à son offre le bordereau qualité issu de l'application OCCENA. Le mode d'emploi de cette application, les modalités pratiques de connexion et de saisie des données qualité sont explicitées à l'article 9 du présent règlement de la consultation.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Article 1 Objet du marché

La consultation porte sur la fourniture de denrées alimentaires aux adhérents du groupement de commande, dont le siège est situé au Lycée Victor Louis de Talence. Ce groupement comprend 154 adhérents : 152 établissements publics locaux d'enseignement du département de la Gironde (lycées et collèges) des Ministères de l'Education Nationale et de l'Agriculture, la commune de Lacanau et la Région Nouvelle-Aquitaine.

La consultation est allotie et comporte 61 lots dont 24 sont renouvelés sur 2027 :

Famille Produits d'épiceries

LOT 01 : CONSERVES DE LEGUMES

LOT 02 : CONSERVES DE VIANDES ET DE POISSONS

LOT 03 : BOUILLONS, JUS, SAUCES, FONDS ET FUMETS EN BOITE

LOT 04 : SUCRE, ASSAISONNEMENTS, POTAGES, CONDIMENTS, HERBES, EPICERIE ET EAU

LOT 05 : HUILES, VINAIGRES, MOUTARDE, MAYONNAISE, SAUCE ET A GARNIR

LOT 06 : SACHET REPAS FROID

LOT 07 : CONSERVES ET COUPELLES DE FRUITS

LOT 08 : PETIT DEJEUNER

LOT 09 : ENTREMETS, INGREDIENTS POUR PATISSERIE, ALCOOL ET FECULENTS

LOT 10 : ÉPICERIE SUCREE ET SALEE BIOLOGIQUE

LOT 11 : PRODUITS CEREALIERS ET FECULENTS BIOLOGIQUES

Pour mémoire – Lots 01 à 11 reconductibles du
01/01/2025 au 31/12/2027

Famille Produits surgelés :

LOT 12 : LEGUMES SURGELES CRUS, BLANCHIS ET HERBES AROMATIQUES

LOT 13 : PRODUITS DE POMMES DE TERRE PRE FRITES SURGELEES ET POELES DE LEGUMES

LOT 14 : PRODUITS DE LA MER SURGELES PRE FRITS OU CUITS A CŒUR(+ CATALOGUE)

LOT 15 : AUTRES PRODUITS DE LA MER SURGELES(+ CATALOGUE)

LOT 16 : VOLAILLES SURGELEES (+CATALOGUE)

LOT 17 : VIANDES SURGELEES (+CATALOGUE)

LOT 18 : DESSERTS GLACES

LOT 19 : ENTREES CHAUDES SURGELEES

LOT 20 : PATISSERIES SURGELEES

LOT 21 : SURGELES BIOLOGIQUES

LOT 22 : PRODUITS SURGELES VEGETARIENS BIOLOGIQUES

LOT 23 : PRODUITS SURGELES VEGETARIENS CONVENTIONNELS

Pour mémoire – Lots 12 à 23 reconductibles du
01/01/2026 au 31/12/2027

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Famille Volailles fraîches :

LOT 24 : POULETS ET POULES FRAIS CERTIFIES ET LABEL ROUGE

LOT 25 : LAPIN, PINTADE, CANARD FRAIS ET DINDE FRAICHE

LOT 26 : VOLAILLES BIOLOGIQUES

Pour mémoire – Lots 24 à
26 reconductibles du
01/01/2026 au 31/12/2028

Famille Produits Laitiers - Ovo produits :

LOT 27 : FROMAGES PORTIONS

LOT 28 : FROMAGES A LA COUPE

LOT 29 : BEURRE, LAIT ET CREME FRAICHE

LOT 30 : PETITS SUISSES ET YAOURTS

LOT 31 : CREMES DESSERTS

LOT 32 : LAITAGES ET DESSERTS BIOLOGIQUES

LOT 33 : LAIT ET BEURRE BIOLOGIQUES

LOT 34 : FROMAGES BIOLOGIQUES.

LOT 35 : CREMES DESSERTS BIOLOGIQUES

LOT 36 : OVO-PRODUITS DONT BIOLOGIQUES

Famille 4ème et 5ème gamme :

LOT 37 : 4EME ET 5EME GAMME FRUITS ET LEGUMES, FRITES FRAICHES ET FRUITS CUITS EN POCHE (+ CATALOGUE)

LOT 38 : ENTREES PATISSIERES FRAICHES

LOT 39 : PATISSERIES FRAICHES

Famille Charcuterie et Saurisserie :

LOT 40 : CHARCUTERIE ET SAURISSERIE

LOT 41 : SAUCISSERIE

LOT 42 : CHARCUTERIE BIOLOGIQUE

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Famille Viandes fraîches :

LOT 43 : VIANDE FRAICHE DE GROS BOVINS « RACE A VIANDE » BIOLOGIQUE OU CONVERSION BIOLOGIQUE
LOT 44 : VIANDE FRAICHE DE VEAU BIOLOGIQUE OU CONVERSION BIOLOGIQUE
LOT 45 : VIANDE FRAICHE DE PORC BIOLOGIQUE OU CONVERSION BIOLOGIQUE
LOT 46 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE GROS BOVINS SECTEUR GEOGRAPHIQUE N°1
LOT 47 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE GROS BOVINS SECTEUR GEOGRAPHIQUE N°2
LOT 48 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE GROS BOVINS SECTEUR GEOGRAPHIQUE N°3
LOT 49 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE GROS BOVINS SECTEUR GEOGRAPHIQUE N°4
LOT 50 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE VEAU
LOT 51 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE PORC
LOT 52 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE D'AGNEAU
LOT 53 : VIANDE FRAICHE CONVENTIONNELLE DE MOUTON

Pour mémoire – Lots 43 à 53 reconductibles
du 01/01/2026 au 31/12/2028

Famille Fruits et légumes frais :

LOT 54 : FRUITS ET LEGUMES CONVENTIONNELS SECTEUR 1 « METROPOLE NORD ET MEDOC »
LOT 55 : FRUITS ET LEGUMES CONVENTIONNELS SECTEUR 2 « METROPOLE EST, LIBOURNAIS ET BLAYAIS »
LOT 56 : FRUITS ET LEGUMES CONVENTIONNELS SECTEUR 3 « METROPOLE SUD ET VALLEE DE LA GARONNE »
LOT 57 : FRUITS ET LEGUMES CONVENTIONNELS SECTEUR 4 « METROPOLE OUEST, BASSIN ET LANDES GIRONDINES »
LOT 58 : FRUITS ET LEGUMES BIOLOGIQUES SECTEUR 1 « METROPOLE NORD ET MEDOC »
LOT 59 : FRUITS ET LEGUMES BIOLOGIQUES SECTEUR 2 « METROPOLE EST, LIBOURNAIS ET BLAYAIS »
LOT 60 : FRUITS ET LEGUMES BIOLOGIQUES SECTEUR 3 « METROPOLE SUD ET VALLEE DE LA GARONNE »
LOT 61 : FRUITS ET LEGUMES BIOLOGIQUES SECTEUR 4 « METROPOLE OUEST, BASSIN ET LANDES GIRONDINES »

Article 2 Conditions de la consultation

2.1 Forme du marché

La présente consultation est établie en application de la procédure de l'appel d'offres ouvert, prévue aux articles R.2113-1, R.2124-1, R.2124-2, R.2131-16, R.2131-17, R.2161-2, R.2161-4, R.2161-5 et R.2162-2 à R.2162-6 du Code de la Commande Publique.

Les marchés correspondant à chaque lot de la consultation sont des accords-cadres passés en application de l'article R.2162-4 du Code de la Commande Publique, avec minimum et maximum fixés en valeur.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Les minimum et maximum pour chaque article de chaque lot sont définis dans les bordereaux quantitatifs en annexe à l'acte d'engagement et pour chaque adhérent dans le document Groupement de commandes dans l'onglet Articles.

- Pour les lots n°1 à 53, le candidat peut répondre à un, plusieurs ou la totalité des lots. Néanmoins, conformément aux articles R.2142-7 et R.2142-8 du Code de la Commande Publique, le montant total des lots attribués ne pourra dépasser 50% du chiffre d'affaires déclaré par le candidat dans son offre.
- Pour les lots n°54 à 61 « fruits et légumes frais », l'attribution est limitée à 4 lots maximum par soumissionnaire (art R 2113-1 du code de la commande publique).

A cet effet, le candidat devra joindre à son offre l'annexe « priorité d'attribution lots fruits et légumes » dans laquelle il précisera les lots qu'il souhaite se voir attribuer par ordre de priorité (en fonction de ses contraintes logistiques, environnementales et financières).

Si un soumissionnaire remporte plus de 4 lots sur les 8, l'attribution des lots suivants se fait au soumissionnaire du rang suivant.

Dans le cas où les soumissionnaires obtiennent pour un lot la même note globale, le soumissionnaire classé au meilleur rang du critère « développement durable et circuits courts » bénéficiera de l'attribution du lot.

Dans le cas où un soumissionnaire est le seul candidat pour un lot ou si seule son offre est retenue, ce lot lui sera attribué malgré la limitation du nombre de lots prévue à l'alinéa 5 du présent article.

Dans le cas où le nombre de soumissionnaires n'est pas suffisant pour appliquer les dispositions précédentes, la limite de 4 lots maximum n'est pas mise en œuvre.

La liste des adhérents figure dans l'annexe à l'acte d'engagement « planning de livraison des adhérents ».

La répartition des 154 adhérents entre les 4 secteurs géographiques figure dans l'annexe « Base données adhérents par secteur ». Cette répartition par secteurs ne concerne que les lots de viande fraîche conventionnelle de gros bovins (lots 46 à 49) et les lots de fruits et légumes frais (lots 54 à 61).

Chaque adhérent du groupement établit ses propres bons de commandes.

2.2 Variantes

Pour les lots de 1 à 42 :

Chaque candidat doit présenter une proposition conforme au dossier de consultation (appelée offre de base).

Une seule offre variante est autorisée. Si le candidat en adresse plus d'une, seule celle numérotée 1 sera retenue. En cas de non numérotation, aucune variante ne sera retenue. Il convient de noter que des prix différents pour une même ligne de produit du tableau d'offres constituent une variante.

La variante devra impérativement respecter les prescriptions techniques relatives aux impératifs réglementaires et aux exigences de qualité nutritionnelle des produits décrits au CCTP.

Pour les lots 43 à 61 :

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Aucune variante n'est autorisée.

2.3 Options

Conformément aux dispositions de la réglementation des marchés publics, le pouvoir adjudicateur se laisse le droit de passer des marchés complémentaires ou des avenants si cela s'avère nécessaire.

2.4 Durée du marché

Le marché est exécutoire à compter du **1^{er} janvier 2027**.

La durée des marchés conclus est la suivante :

Famille de produits	N° de lots	Début du marché	Fin du marché	Observations
EPICERIE	Lots 1 à 11	01/01/2025	31/12/2027	Marché en cours
SURGELES	Lots 12 à 23	01/01/2026	31/12/2027	Marché en cours
VOLAILLES FRAICHES	Lots 24 à 26	01/01/2026	31/12/2028	Marché en cours
PRODUITS LAITIERS ET OVO-PRODUITS	Lots 27 à 36	01/01/2027	31/12/2028	1 an reconductible 1 fois
4 ^{ème} ET 5 ^{ème} GAMME	Lot 37	01/01/2027	31/12/2029	1 an reconductible 2 fois
ENTREES PATISSIERES ET PATISSERIES FRAICHES	Lots 38 et 39	01/01/2027	31/12/2028	1 an reconductible 1 fois
CHARCUTERIE ET SAURISSERIE	Lots 40 à 42	01/01/2027	31/12/2028	1 an reconductible 1 fois
VIANDE FRAICHE	Lots 43 à 53	01/01/2026	31/12/2028	Marché en cours
FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Lots 54 à 61	01/01/2027	31/12/2029	1 an reconductible 2 fois

Les lots des familles « produits laitiers et ovo-produits », « entrées pâtisseries fraîches » et « charcuterie et saurisserie » pourront être reconduits une fois pour une durée d'un an, soit jusqu'au 31/12/2028 maximum.

Les lots de famille de produits « 4^{ème} et 5^{ème} gamme » et « fruits et légumes frais » pourront être reconduits deux fois pour une durée d'un an, soit jusqu'au 31/12/2029 maximum. Si le pouvoir adjudicateur ne souhaite pas reconduire un des lots reconductibles, il le notifiera au titulaire au moins deux mois avant le terme du marché en cours.

2.5 Délais d'exécution et de livraison

La périodicité des livraisons est définie par le soumissionnaire dans le respect des obligations minimales fixées dans l'article 3.3 du CCAP. Il remplira le tableau intitulé « PLANNING DE LIVRAISON DES ADHÉRENTS » joint en annexe à l'acte d'engagement dans lequel il précisera les jours de la semaine où il s'engage à livrer chaque adhérent.

2.6 Cotraitance et forme juridique des groupements

Conformément aux articles R.2142-19 à R.2142-26 du Code de la Commande Publique, les entreprises candidates peuvent se présenter sous la forme d'un groupement.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Pour chaque lot, les candidats peuvent présenter une offre, soit en qualité de candidat individuel, soit en qualité de membre d'un groupement. Ils ne peuvent cumuler les deux qualités sur un même lot.

Le mandataire du groupement est solidaire pour l'exécution du marché de chacun des membres du groupement.

2.7 Durée de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours, à compter de la date limite de réception des offres.

2.8 Échantillons

Les échantillons demandés seront déterminés par le pouvoir adjudicateur lors de la commission d'ouverture des plis le 16 septembre 2026.

Le 18 septembre 2026, tous les candidats dont la candidature aura été retenue se verront notifier par le pouvoir adjudicateur la liste des échantillons demandés. A cet effet, les candidats devront compléter l'annexe « Contact échantillons » afin de déterminer l'adresse mél unique de contact pour les demandes et livraisons d'échantillons.

La période de test court du 28 septembre 2026 au 14 octobre 2026.

2.8.1 Préalable important

Pour juger de la qualité des offres, les adhérents désignés ci-après en annexe « **Etablissements testeurs - coordonnateurs adjoints 2027** » procèdent à la réception des échantillons, à leur évaluation technique et aux tests gustatifs.

Ils procèdent également à l'analyse des fiches techniques et font le rapprochement avec les bordereaux qualité issus de l'outil OCCENA et fournis dans l'offre du candidat (pour les lots concernés).

Les échantillons seront accompagnés d'un bordereau descriptif qui précisera s'il s'agit d'un produit présenté en proposition de base ou en variante.

LA NON-LIVRAISON AVANT LA DATE LIMITE DES TESTS À L'ÉTABLISSEMENT TESTEUR DES ÉCHANTILLONS ou UNE PRÉSENTATION NON CONFORME AU PRÉSENT ARTICLE RENDENT L'OFFRE INCOMPLÈTE ET ENTRAÎNERONT PAR CONSÉQUENT SON REJET.

2.8.2 Règles de présentation

- a- Les échantillons sont fournis par les entreprises à titre gratuit et ne leur seront pas retournés, même si leur offre est jugée irrégulière, inappropriée ou inacceptable par la Commission d'Appel d'Offres.
- b- Pour tous les articles figurant au marché, il sera fourni AVEC LES PIÈCES DE L'OFFRE (cf. article 5 du présent règlement de la consultation) une fiche technique indiquant obligatoirement et à minima la marque du produit, sa composition et sa valeur nutritionnelle. La déclaration de la valeur nutritionnelle devra fournir les précisions suivantes :

	Pour 100g ou 100ml
Énergie	KJ
Matières grasses	G

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

dont acides gras saturés		G
Glucides		G
dont sucres		G
Protéines		G
Sel		G
Fibres		G
Fruits et légumes / légumineuses / fruits à coque		G

Ces données servent notamment à calculer la note nutriscore du produit. L'algorithme nutriscore d'OCCENA tient compte des mises à jour du Comité Scientifique du Nutri-Score en date des 29 juin 2022, 1^{er} février 2023 et le 16 mars 2025.

De même, la fiche technique devra impérativement faire apparaître l'ensemble des additifs alimentaires présents dans le produit sous la forme normalisée Exxxx (E pour Europe suivi des chiffres correspondant au système international de numérotation), suivi si possible de son nom français et de sa dénomination internationale.

- c- Pour tous les lots du marché (sauf les lots 11, 24, 25, 26 et 43 à 61), il sera fourni, avec les pièces de l'offre, les bordereaux qualité issus de l'application OCCENA.
- d- Les échantillons livrés devront strictement correspondre aux fiches techniques fournies par le candidat à l'appui de son offre, et se conformer au conditionnement et caractéristiques techniques exigées au marché.
- e- Les candidats devront obligatoirement compléter et signer :
 - Une attestation sur l'honneur (cf. annexe jointe au DCE) relative à l'obligation de conformité entre les fiches techniques et les échantillons et produits livrés durant toute l'exécution du marché.
 - Une attestation sur l'honneur (cf. annexe jointe au DCE) relative à l'obligation de conformité des produits proposés aux exigences du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernant l'absence d'additifs proscrits.
- f- Chaque échantillon **sera envoyé dans son emballage d'origine** qui permettra d'identifier clairement la marque du produit proposé, sa composition, sa valeur nutritionnelle, son origine et le respect des conditions d'hygiène règlementaires.
- g- Les échantillons doivent être livrés dans les établissements désignés « Etablissements testeurs - coordonnateurs adjoints 2027 » en annexe du présent document. **Les candidats retenus prendront contact avec les personnes indiquées pour connaître les dates de réception des échantillons. Les candidats devront confirmer à l'établissement testeur par écrit (mèl, fax, courrier) les dates et heures de livraisons retenues d'un commun accord avec l'établissement testeur. Chaque établissement testeur sera tenu de prévoir au minimum de 2 jours de livraison pour les échantillons. Le non-respect par le candidat des dates et des horaires retenus pour la remise des échantillons conduira de facto au rejet de l'offre.** La période de test court du **28 septembre au 14 octobre 2026**, date butoir au-delà de laquelle aucun échantillon ne sera accepté.
- h- Tout échantillon livré après la date fixée par l'établissement testeur entraînera le rejet de l'offre.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

- i- L'échantillon ne sera pas testé s'il n'est pas livré dans des conditions d'hygiène réglementaires et l'offre du fournisseur pour ce lot ne sera pas examinée. De la même façon, si le résultat d'analyses bactériologiques sur un échantillon n'est pas satisfaisant, l'offre sera rejetée.

2.9 Jurys

- a. Jury pour les lots de fruits et légumes frais :

Le pouvoir adjudicateur enverra les convocations pour la participation aux jurys des lots fruits et légumes frais le **21 septembre 2026**.

-Les auditions des jurys pour les lots fruits et légumes frais (lots 54 à 61) se dérouleront **le mercredi 14 octobre 2026** de 9h00 à 19h00.

Les auditions se dérouleront au Lycée Gustave Eiffel, 143 cours de la Marne, 33800 Bordeaux.

- b. Jury pour les lots de viande fraîche, poissons surgelés et volailles et lapins frais : **Non concerné pour le marché 2027**

Article 3 Dématérialisation des procédures

3.1 Accès dématérialisé au dossier de consultation des entreprises

En application des articles R.2132-1, R.2132-2, R.2132-7, R.2132-8, R.2132-9, R.2132-11 et R.2132-14 du Code de la Commande Publique, les réponses électroniques sont obligatoires pour la présente publication.

Le groupement d'achats dispose d'une plateforme de dématérialisation des marchés publics accessible sur Internet par l'url <https://demat-ampa.fr>

Les conditions générales d'utilisation de la plateforme sont décrites à l'article 3.2 ci-dessous.

Lors de sa réponse par voie électronique, et avant envoi des pièces sur la plateforme de dématérialisation, le candidat devra compléter, dater, scanner et mettre au format PDF l'acte d'engagement.

Chaque candidat veillera à mentionner à l'acte d'engagement une adresse mèl consultée quotidiennement et valide qui sera utilisée dans le cadre de l'exécution du marché.

3.2 Echanges électroniques lors de la procédure de consultation et conditions générales d'utilisation de la plateforme de dématérialisation

L'utilisation de notre plateforme est soumise à l'acceptation pleine et entière des termes et conditions suivantes, sans aucune restriction.

Retrait du DCE et modalité de dépôt d'un pli, offre ou candidature, par voie électronique.

Vous avez la possibilité de retirer le DCE en mode anonyme.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Cependant, votre identification lors du retrait d'un DCE est indispensable si vous souhaitez être tenu informé(e) des modifications et des correspondances relatives à ce dossier (réponses aux questions posées, erratums...) ainsi que des éventuels avis rectificatifs ou de déclaration sans suite.

En application des articles R. 2132-1, R.2132-2, R.2132-7, R.2132-8, R.2132-9, R.2132-11 et R.2132-14 du Code de la Commande Publique, les candidats doivent retirer le dossier de consultation par voie électronique et répondre par voie électronique.

En cas de téléchargement du DCE, l'adresse courriel indiquée dans le formulaire de retrait sera utilisée comme seule voie d'information des candidats pour les éventuelles modifications ou informations complémentaires survenant en cours de procédure.

Le groupement s'engage sur l'intégrité des documents mis en ligne. Le candidat peut poser des questions sur la consultation via la plateforme en utilisant la rubrique prévue à cet effet.

Signature électronique, cryptage, confidentialité et certificats

La soumission d'une offre pour toutes les procédures dites « formalisées » est soumise à authentification et la signature de la personne autorisée à engager l'entreprise.

Le soumissionnaire s'engage à accepter la re-matérialisation conforme sous forme papier de tous les documents constitutifs à valeur contractuelle. A ce titre, il s'engage également à ce que la personne physique auteur de leur signature électronique signe les exemplaires rematérialisés sans procéder à la moindre modification de ceux-ci et les retourne au Lycée Victor Louis.

Contrôle anti-virus

Tout fichier constitutif de la candidature et/ou de l'offre devra être exempt d'un quelconque virus informatique et devra être préalablement traité, à cette fin, par le soumissionnaire. Le Lycée Victor Louis pourra procéder à un archivage de sécurité de tout fichier contenant un virus informatique. Dès lors, celui-ci sera réputé n'avoir jamais été reçu et l'offre sera déclarée irrecevable.

Horodatage et heure limite de dépôt des plis.

Tous les événements intervenant en salle des marchés sont horodatés par l'horloge de la plateforme. Seule cette référence de temps fera foi en termes de qualification des plis « hors délai ».

Attention : Les plis seront « hors délai » si leur téléchargement se termine après la date et heure limite. Seule la bonne fin de transmission d'un dossier complet générera l'accusé réception valant attestation de dépôt.

Spécificités techniques

Formats acceptés des fichiers : WORD, ACROBAT, EXCEL, AUTOCAD et fichiers compressés ZIP ou RAR.

Certificat et signature électronique (le cas échéant).

Article 4 Dossier de consultation

4.1 Contenu du dossier

Le dossier de consultation comprend :

- Le Règlement de la consultation, et ses annexes.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

- L'Acte d'engagement (ATTRI1) et ses annexes : annexe « planning de livraison des adhérents », annexes « bordereaux des prix unitaires » et « bordereaux quantitatifs »,
- Le Cahier des clauses administratives particulières (CCAP),
- Le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et son annexe 1 « Fiche de transmission alerte fournisseur »,
- Des modèles de lettre de candidature (DC1) et de déclaration du candidat (DC2) ou de Document Unique de Marché Européen (DUME)
- Les annexes « Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale » pour les lots n° 24, 25, 26, 37 et 40 à 61
- L'annexe « Recensement par saisonnalité et producteur pour les fruits et légumes frais conventionnels » pour les lots 54 à 57.
- L'annexe « Recensement par saisonnalité et producteur pour les fruits et légumes frais biologiques » pour les lots 58 à 61.
- L'annexe « priorité d'attribution lots fruits et légumes » pour les lots 54 à 61.
- Les annexes « questionnaire sur le lot n°14 » et « questionnaire sur le lot n°15 »
- L'annexe « Contact échantillons »
- L'annexe « Liste des allergènes » (sauf lots « viandes fraîches » n° 43 à 53)
- L'attestation sur l'honneur à compléter et signer par les candidats, relative à l'obligation de cohérence entre les fiches techniques transmises, les échantillons livrés et l'étiquetage des produits livrés pendant le déroulé du marché.
- L'attestation sur l'honneur à compléter et signer par les candidats, relative à l'obligation de conformité des produits proposés aux exigences du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernant l'absence d'additifs proscrits.

4.2 Conditions d'obtention du dossier

Le dossier de consultation peut être téléchargé sur la plateforme à l'adresse suivante : <https://demat-ampa.fr>

4.3 Modifications apportées au dossier et renseignements complémentaires :

Pour obtenir les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats pourront faire parvenir leur demande via la plateforme de dématérialisation accessible par <https://demat-ampa.fr> et selon les modalités précisées à l'article 3.2 « Conditions générales d'utilisation de la plateforme de dématérialisation » ci-dessus, au moins 10 jours calendaires avant la date limite de réception des offres.

Les renseignements et documents complémentaires seront mis à la disposition de tous les candidats sur la plateforme de dématérialisation au plus tard 6 jours calendaires avant la date limite de réception des offres.

À tout moment de la consultation, le représentant du Pouvoir Adjudicateur se réserve la possibilité de reporter la date limite fixée pour la réception des offres.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Les dispositions ci-dessous sont applicables en fonction de cette nouvelle date.

Hors demande d'un candidat, le représentant du Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 7 jours calendaires avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications n'altéreront pas les éléments substantiels du marché. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir émettre aucune réclamation à ce sujet.

Article 5 Contenu de la réponse attendue du candidat au moment du dépôt de l'offre

5.1 Contenu du dossier de réponse électronique

Le candidat doit joindre, en complément du DC1 et DC2 ou DUME, les documents suivants :

5.1.1 Documents complémentaires relatifs à la candidature

Le candidat devra produire, si la situation juridique le permet, les documents suivants :

- Les renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :
 - Les certificats de qualification professionnelle en rapport avec l'objet du marché. La preuve de la capacité du candidat peut être apportée conformément aux prescriptions de l'article 3 de l'arrêté du 22 mars 2019 fixant la liste des renseignements et documents pouvant être demandés aux candidats aux marchés publics.
 - Une description de l'équipement technique ainsi que des mesures employées par l'opérateur économique pour s'assurer de la qualité et de la sûreté sanitaire des produits fournis, jusqu'à leur livraison. Pourront notamment être produits l'agrément du candidat à un plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ou toute autre forme d'assurance qualité (certifications, garanties, etc.).
- Les documents obligatoires suivants en fonction des lots :
 - Pour les lots issus de l'agriculture biologique (lots 10, 11, 21, 22, 26, 32, 33, 34, 35, 36, 42 à 45 et 58 à 61), le candidat devra fournir un certificat ou une licence en agriculture biologique en cours de validité, et/ou un certificat établi par les services chargés du contrôle et de la qualité, et habilités à attester la conformité des fournitures aux spécifications de l'agriculture biologique. A défaut, le candidat sera éliminé des lots concernés et son offre ne sera pas prise en considération.
 - Pour les lots de fourniture de denrées d'origine animale (lots 02, 03, 10, 14, 15, 16, 17, 24 à 36, 40 à 53), le candidat devra fournir son numéro d'agrément sanitaire pour les produits concernés, conformément aux exigences définies dans le CCTP. A défaut, le candidat sera éliminé des lots concernés et son offre ne sera pas prise en considération.
- Si la situation du candidat le justifie, la copie du ou des jugements prononçant le redressement judiciaire et du ou des jugements prévoyant la mise en place d'un plan de redressement de l'entreprise.

5.1.2 Documents complémentaires relatifs à l'offre technique et commerciale (une offre distincte par lot)

Pour chaque lot et pour chaque variante, l'offre doit obligatoirement être composée des éléments suivants :

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

- L'acte d'engagement par lot (par offre de base et par variante) et accompagné de ses annexes :
 - Annexe « planning de livraison des adhérents ».
 - Annexe « bordereaux de prix unitaires » et annexe « bordereaux quantitatifs ». Attention pour ces deux documents, seules les colonnes bleutées doivent être renseignées. Merci de ne pas supprimer ou ajouter de lignes ou colonnes (voir l'Annexe explicative au présent règlement sur le remplissage de ces tableaux). Ces annexes doivent être laissées au format Excel.
 - Annexe « Contact échantillons ».
 - Annexe « Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale » où le candidat détaillera notamment sa politique d'approvisionnement, de transformation et de distribution, pour chaque article des lots 24, 25, 26, 37 et 40 à 61
 - Annexes « questionnaire lot n°14 » et « questionnaire lot n°15 » pour les lots 14 et 15
 - Annexe « Recensement par saisonnalité et producteur pour les fruits et légumes frais conventionnels » pour les lots 54 à 57.
 - Annexe « Recensement par saisonnalité et producteur pour les fruits et légumes frais biologiques » pour les lots 58 à 61.
 - Annexe « priorité d'attribution lots fruits et légumes » pour les lots 54 à 61.
- Les fiches techniques de TOUS les articles du lot :

Ces fiches techniques seront classées par lot (offre de base et variante) et par offre dans l'ordre de numérotation du CCTP.

Ces fiches techniques doivent obligatoirement et a minima comporter les informations suivantes : marque du produit proposé, sa composition, sa provenance, son conditionnement, sa valeur nutritionnelle.

De même, la fiche technique devra impérativement faire apparaître l'ensemble des additifs alimentaires présents dans le produit sous la forme normalisée **Exxxx** (E pour Europe suivi des chiffres correspondant au système international de numérotation), suivi si possible de son nom français et de sa dénomination internationale. En fonction des lots, des informations complémentaires spécifiques peuvent être exigées : les candidats doivent se reporter au CCTP pour prendre connaissance des informations demandées. Toutes les exigences particulières relatives aux produits et exprimées dans le CCTP doivent être justifiées dans la fiche technique.
- Une attestation sur l'honneur complétée et signée par les candidats, relative à l'obligation de conformité entre les fiches techniques transmises, les échantillons livrés et l'étiquetage des produits livrés pendant le déroulé du marché.
- Une attestation sur l'honneur à compléter et signer par les candidats, relative à l'obligation de conformité des produits proposés aux exigences du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernant l'absence d'additifs proscrits.
- Les bordereaux qualité (base et variante) des lots issus de l'application OCCENA (sauf pour les lots 11, 24, 25, 26 et 43 à 61).
- Un catalogue spécifique pour les lots 14, 15, 16, 17 et 37 : voir descriptif technique de ces lots au CCTP.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

En cas de variante, le candidat devra présenter un dossier particulier pour chaque variante proposée. Il comportera :

- L'ensemble des documents visés ci-dessus.
- Les pièces nécessaires à la compréhension de la variante.

La signature de l'offre est possible mais n'est pas obligatoire. Seul le candidat informé que son offre est retenue est tenu de la signer.

Le candidat peut choisir de signer son offre (*Acte d'engagement*) dès le dépôt de sa candidature. Dans ce cas, il aura recours à un certificat de *signature électronique de type RGS (Référentiel Général de Sécurité)*, conformément à l'arrêté du 12 avril 2018 relatif à la signature électronique dans la commande publique et signera uniquement l'Acte d'engagement.

5.2 Fourniture d'échantillons

A l'issue de la Commission d'ouverture des plis du 16 septembre 2026, le pouvoir adjudicateur communiquera aux entreprises dont la candidature aura été retenue, la liste des échantillons qui devront être fournis aux établissements testeurs.

5.3 Organisation des jurys pour les lots 54 à 61 (fruits et légumes frais).

Les soumissionnaires sont invités à présenter devant les membres du bureau et des représentants des collectivités de rattachement (Conseil Départemental de Gironde et Conseil Régional Nouvelle Aquitaine), pour les lots 54 à 61, les annexes « Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale » et à répondre à toutes les questions du jury. Le nombre des intervenants est limité à deux par soumissionnaire.

Lors de ce jury, les candidats ne sont pas autorisés à présenter leur offre via un support vidéo ou papier.

Si un membre du bureau connaît personnellement un des représentants de l'entreprise soumissionnaire, il devra alors se retirer du bureau le temps de l'entretien.

L'attribution de la note lors de ce jury sera la moyenne des notes attribuées anonymement par chaque membre du bureau à l'issue des entretiens.

La convocation est adressée par courriel et courrier recommandé à l'adresse indiquée sur le dossier de soumission au moins huit jours avant l'entretien.

En cas d'absence du soumissionnaire, aucune note minimale n'est attribuée. Le soumissionnaire aura la note zéro (0).

Article 6 Conditions d'envoi ou de remise des offres

Les offres et les candidatures transmises sous forme électronique devront être déposées avant la date et l'heure indiquées sur la page de garde du présent document sur le site suivant : <https://demat-ampa.fr>

Les modalités de transmission des offres sur support électronique sont précisées à l'article 3 du présent Règlement de la consultation.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Article 7 Documents à fournir par les seuls candidats retenus

Les attestations qui seront récupérées en mode automatique et sécurisé auprès des différentes administrations, sans intervention de l'entreprise, ne seront pas redemandées.

Il sera demandé au candidat retenu de *fournir* :

- Les attestations qui n'ont pas été récupérées par voie dématérialisée
- Si l'offre déposée sur la plateforme n'a pas été signée, l'*Acte d'engagement signé selon les modalités suivantes* :
 - Pour les acheteurs dotés d'une chaîne des achats totalement dématérialisée : revêtu d'un certificat de signature électronique de type RGS, conformément à l'arrêté du 12 avril 2018 relatif à la signature électronique dans la commande publique
 - Pour les acheteurs contraints de rematérialiser une offre électronique : revêtu d'une signature manuscrite renvoyée par courrier ou déposée à l'acheteur

Si, dans les délais précisés par l'acheteur, le candidat retenu n'est pas en mesure de fournir les documents demandés, ou si des écarts sont constatés entre l'offre remise initialement, après négociation ou mise au point avec l'acheteur, et l'offre signée, le marché sera attribué à l'offre classée en 2^{ème} (sous réserve qu'elle fournisse à son tour les documents demandés).

Les candidats retenus devront également faire parvenir, avant le début de l'exécution du marché, au coordonnateur, **la liste des ingrédients allergènes** contenus dans chacun des produits proposés (une liste par produit) selon le modèle de fiche fourni en annexe **sous format EXCEL impérativement**.

Le titulaire du marché s'engage à communiquer au coordonnateur du groupement, avant le début de l'exécution du marché, **une liste avec le prix à l'unité et le poids individuel des portions, coupelles, boîtes, sachets et bouteilles sous format EXCEL impérativement**.

Article 8 Sélection des candidatures et jugement des offres

Sélection des candidatures :

Conformément aux articles R.2144-1 à R.2144-7 du Code de la Commande Publique, les candidats ayant présenté un dossier de candidature incomplet pourront être amenés à fournir les pièces manquantes dans un délai fixé par le pouvoir adjudicateur et identique pour l'ensemble des candidats. De même, les candidats ne disposant manifestement pas des capacités suffisantes pour exécuter un lot particulier, ou qui n'apportent pas la preuve de cette capacité, pourront être éliminés pour ce lot.

Jugement des offres :

Conformément à l'article R2152-2 du Code de la Commande Publique, les candidats ayant présenté une offre irrégulière pourront être autorisés à la régulariser à condition que cette régularisation n'aboutisse pas à en modifier les caractéristiques substantielles.

Pour l'ensemble des lots pour lesquels le bordereau qualité issu de l'outil OCCENA a été demandé, il sera procédé à un contrôle aléatoire visant à vérifier la saisie des fournisseurs. Ce contrôle permettra de rapprocher les données figurant sur les fiches techniques fournies par le candidat et les données figurant sur le bordereau qualité.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Si des distorsions supérieures à 15% des lots analysés sont constatées entre les données des fiches techniques et celles saisies sur OCCENA par les soumissionnaires, l'offre sera éliminée. Si des distorsions inférieures ou égales à 15% sont constatées, l'offre est considérée comme irrégulière car entachée d'une simple erreur matérielle. Le soumissionnaire est alors invité à régulariser son offre dans un délai approprié.

Les critères intervenant pour le jugement des offres sont notés chacun de 0 à 5 et font l'objet de la pondération suivante :

8.1 Pour les lots de 1 à 39 (exceptions lots 10, 11, 14, 15, 24, 25, 26 et 37)

Qualité des produits évaluée sur la base des échantillons fournis..... **60%**

Par application des sous critères suivants :

Analyse des fiches techniques et rapprochement avec les bordereaux qualité OCCENA..... 60%

Analyse et test des échantillons 40%

Prix..... **40%**

8.2 Pour le lot 10 « épicerie sucrée et salée biologique », lot 37 et les lots 40 à 42

Qualité des produits évaluée sur la base des échantillons fournis..... **45%**

Par application des sous critères suivants :

Analyse des fiches techniques et rapprochement avec les bordereaux qualité OCCENA 60%

Analyse et test des échantillons 40%

Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale **25%**

Par application des sous critères suivants :

Appréciation du cycle de vie du produit.....80%

Appréciation de la politique environnementale et sociale20%

Prix..... **30%**

8.3 Pour le lot 11 « produits céréaliers et féculents biologiques »

Qualité des produits évaluée sur la base des échantillons fournis..... **35%**

Par application des sous critères suivants :

Analyse des fiches techniques..... 30%

Analyse et test des échantillons 70%

Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale **35%**

Par application des sous critères suivants :

Appréciation du cycle de vie du produit.....80%

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Appréciation de la politique environnementale et sociale20%

Prix..... 30%

8.4 Pour les lots 14 « Produits de la mer surgelés pré-frits ou cuits à cœur » et 15 « autres produits de la mer surgelés »

Qualité des produits évaluée sur la base des échantillons fournis..... 35%

Par application des sous critères suivants :

Analyse des fiches techniques et rapprochement avec les bordereaux qualité OCCENA 60%

Analyse et test des échantillons 40%

Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale 35%

La note sera attribuée à l'issue d'une audition avec les membres du jury. Ce jury préparera

l'audition en se basant sur les annexes « questionnaire lots 14 et 15 »

Prix..... 30%

8.5 Pour les lots 24, 25, 26 et 43 à 61

Qualité des produits évaluée sur la base des échantillons fournis..... 35%

Par application des sous critères suivants :

Analyse des fiches techniques 30%

Analyse et test des échantillons 70%

Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale 35%

La note sera attribuée à l'issue d'une audition avec les membres du jury. Ce jury préparera l'audition en se basant sur les annexes « Cycle de vie du produit et politique environnementale et sociale » et « Recensement par saisonnalité et producteur pour les fruits et légumes frais »

Prix..... 30%

Article 9 Dispositions relatives à l'utilisation du logiciel OCCENA

Pour tous les lots du présent marché (à l'exception des lots 11, 24, 25, 26 et 43 à 61), l'évaluation des informations contenues dans chaque fiche technique sera réalisée par l'application web OCCENA (<https://app.occena.fr/>) développée par l'ACENA (<https://acena.acenaquittaine.fr>).

Ce logiciel public évalue la qualité des produits alimentaires et agricoles au regard de leurs propriétés nutritionnelles et sanitaires. Une utilisation large de ce logiciel doit permettre de contribuer à la transition écologique de l'alimentation tout en confortant les acteurs économiques en avance dans l'élaboration de recettes « propres ».

Il s'agit en outre d'objectiver le travail de notation des fiches techniques des produits proposés par les candidats

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

au marché.

Pour générer le bordereau qualité à joindre obligatoirement aux pièces de votre offre (pour chacun des lots cités précédemment), il vous est demandé de vous connecter à l'adresse suivante : **<https://app.occena.fr/>** et de créer votre compte fournisseur. Ce compte vous permettra de répondre à tous les marchés utilisant cette application. L'utilisation de ce système est libre et gratuite durant la phase de consultation.

Pour bénéficier d'un espace personnalisé annuel de test de vos produits (hors procédure de marché public), vous pouvez vous abonner via le formulaire d'inscription mis en ligne sur le site <https://acena.acenaquitaine.fr/>. Cet abonnement vous permettra d'anticiper les futurs marchés et de vous préparer à répondre en sélectionnant les meilleurs produits ou en apportant des correctifs à vos recettes.

Une fois enregistré, il vous faudra rechercher le marché ci-joint, identifié sous le numéro : **0330126H2026**.

Les différents lots seront alors accessibles à la saisie. Pour chacun des lots sur lesquels vous candidatez, vous aurez la possibilité soit de saisir manuellement les informations demandées pour toutes les fiches techniques du lot (enregistrement de vos données au fur et à mesure de votre saisie), soit d'importer vos données grâce au modèle de tableau vierge proposé sur le site.

Une fois l'ensemble des fiches saisies ou déposées pour un lot, il vous sera demandé de valider votre travail. Cette validation vous permettra d'éditer le bordereau qualité que vous joindrez à votre offre.

La saisie d'une offre en variante ne peut se faire qu'à l'issue de la validation et de la soumission de l'offre de base. Il vous suffira, à ce moment-là, de cocher la case « Déclarer une réponse variante » et de modifier les données pour les produits en variante.

Pour toute question ou difficulté technique, possibilité de contacter le service technique par e-mail : help@occena.fr

Pour rappel, la déclaration nutritionnelle n'est obligatoire que pour les denrées alimentaires préemballées. En sont donc exemptés la viande fraîche, la charcuterie à la coupe, la volaille, les fruits et légumes et le fromage à la coupe qui sont considérés comme des denrées non préemballées.

De plus, le règlement INCO prévoit des dispenses à l'obligation d'étiquetage nutritionnel pour les produits issus d'un établissement répondant à la définition de la micro-entreprise (moins de 10 personnes et chiffre d'affaires annuel de moins de 2 millions d'euros) et vendus soit directement au consommateur final soit à des commerces de détail situés dans un rayon de 100 km environ autour de l'exploitation

9.1 Mode de calcul d'OCCENA

La base de données actualisée d'OCCENA pour 2027 intègre dans son calcul :

9.1.1 Données relatives à la déclaration nutritionnelle obligatoire

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Les données relatives à la déclaration nutritionnelle obligatoire mentionnée dans chaque fiche technique sont fournies par le candidat (annexe XV du règlement INCO UE N° 1169/2011 applicable depuis le 13 décembre 2016)

Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire

	Pour 100gr ou 100ml
Énergie	KJ
Matières grasses	G
dont acides gras saturés	G
Glucides	G
dont sucres	G
Protéines	G
Sel	G

A ces données, s'ajoutent la part de fibre pour 100g et la part de fruits et légumes/légumineuse/fruits à coque pour 100g.

Ces données servent notamment à calculer la note nutriscore du produit. L'algorithme nutriscore d'OCCENA tient compte des mises à jour du Comité Scientifique du Nutri-Score en date des 29 juin 2022, 1er février 2023 et le 16 mars 2025. En dehors du score nutritionnel qui fait partie du score OCCENA, le bordereau qualité OCCENA inclut depuis 2026 une colonne mentionnant le Nutri-Score du produit. Cette codification de A à E est une information complémentaire donnée au candidat qui a pour but d'informer et de sensibiliser au Nutri-Score.

9.1.2 Présence de composants jugés nocifs pour la santé

- Graisse ou huile de palme (teneur élevée en graisses saturées),
- Graisse ou huile hydrogénée (acides gras saturés).

9.1.3 Présence de sucres cachés

La présence dans la composition de certaines catégories d'aliments (voir liste ci-dessous) de fructose/dextrose/sucre/lactose/glucose/saccharose/sirop de glucose/Maltodextrine/Fécule/Amidon est pénalisée pour les lots :

- Bouillons, Jus, Sauces, Fonds et Fumets en boîte
- Charcuterie et saurisserie
- Saucisserie

9.1.4 Double congélation

La technique de la double congélation pour les lots poissons surgelés (lots n° 14 et 15) est interdite.

9.1.5 La présence d'additifs

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

S'agissant des additifs, le score OCCENA ne constitue pas une évaluation réglementaire de la sécurité des additifs, mais un outil d'aide à la décision fondé sur le principe de précaution, la qualité nutritionnelle et la prévention des expositions chroniques dans un contexte de restauration collective. Les additifs ne posent pas un problème de toxicité aiguë, mais d'impact chronique sur les équilibres biologiques, intestinaux et microbiens dans une logique d'exposome et d'épigénétique. Ces effets doivent être dès lors considérés au même titre que la toxicité classique.

Un additif est donc classé à fort impact sanitaire potentiel, soit par toxicité suspectée, soit par impact intestinal, endocrinien, ou systémique, soit par exposition chronique élevée, soit par effet cocktail. L'impact sanitaire potentiel en exposition chronique et non en toxicité aiguë isolée est considéré pour attribuer les pénalités. Chaque additif se voyant affecté de points de pénalité en fonction de sa toxicité épigénétique, vous trouverez ci-dessous une grille de lecture destinée à orienter les candidats dans le choix des produits à proposer pour ce marché.

	Classement des additifs par toxicité croissante
A	E100, E140, E153, E160A, E160C, E160D, E160E, E162, E163, E175, E181, E260, E261, E262, E263, E270, E290, E296, E297, E300, E301, E302, E304, E306, E307, E308, E315, E316, E322, E325, E326, E327, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E350, E351, E352, E353, E354, E356, E357, E363, E380, E392, E426, E427, E428, E441, E456, E459, E470A, E470B, E499, E500, E501, E503, E504, E507, E509, E511, E513, E514, E515, E516, E517, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E901, E902, E903, E904, E907, E920, E927b, E942, E943A, E943B, E944, E949, E957, E959, E964, E999, E1103, E1105, E1200, E1202
B	E101, E141, E150A, E160B, E200, E202, E203, E331, E355, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E410, E413, E414, E416, E417, E418, E440, E460, E462, E463, E465, E483, E534, E552, E570, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E585, E626, E627, E628, E629, E631, E632, E633, E634, E635, E641, E650, E905, E914, E938, E939, E941, E948, E960, E961, E967, E969, E1206, E1207, E1208, E1451
C	E170, E172, E173, E174, E210, E212, E213, E242, E309, E311, E312, E330, E420, E421, E422, E444, E445, E476, E512, E536, E538, E553A, E553B, E558, E586, E630, E640, E953, E954, E955, E965, E966, E968, E1201, E1203, E1204, E1205, E1209, E1404, E1412, E1413, E1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450, E1452, E1505, E1517, E1518, E1519, E1520, E1521
D	E102, E120, E129, E133, E150B, E161B, E161G, E180, E211, E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, E234, E280, E281, E282, E283, E310, E319, E338, E339, E340, E341, E343, E407, E407A, E412, E415, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E442, E466, E468, E469, E474, E475, E477, E482, E491, E492, E493, E494, E495, E520, E521, E522, E523, E535, E541, E554, E555, E556, E559, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E950, E951, E962, E1410
E	E104, E110, E122, E123, E124, E127, E131, E132, E142, E150C, E150D, E151, E155, E214, E215, E216, E218, E219, E239, E243, E249, E250, E251, E252, E284, E285, E321, E385, E425, E450, E451, E452, E471, E472A, E472B, E472C, E472D, E472E, E472F, E473, E479B, E508, E551, E900, E952
F	E235 (Natamycine, Piramicine), E320 (Buthylhydroxyanisol ou BHA), E461 (Méthylcellulose), E464 (Hydroxypropyl méthylcellulose) et E481(Lactylates de sodium, Stéaroyl-2-lactylate de sodium)

Additif interdit : E171 (dioxyde de titane) : L'arrêté du 12 décembre 2025, pris par le ministère de la transition écologique, de la biodiversité et des négociations internationales sur le climat et la nature, maintien la suspension de la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E171 (dioxyde de titane - TiO2).

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Suivant les lots, la présence de certains autres additifs est prohibée et entraîne le rejet de l'offre (cf. prescriptions du CCTP).

9.1.6 Les marqueurs d'ultra-transformation

Les produits ultra-transformés sont des produits artificiels fabriqués par l'homme à partir d'une recombinaison d'ingrédients : leur « matrice » n'est plus naturelle.

Ces produits, consommés en quantité importante, augmentent le risque d'obésité. Nous souhaitons donc limiter au maximum leur présence en pénalisant certains des marqueurs de cette ultra-transformation.

La majorité des marqueurs d'ultra-transformation ciblés sont des molécules sans intérêt nutritif ni potentiel santé. Ce sont des colorants, agents de texture, émulsifiants, exhausteurs de goût, agents technologiques, qui sont parfois des additifs (E), naturels ou de synthèse (arômes non naturels), préoccupants ou pas, mais également des substances purifiées ou dénaturées : sucre hydrolysé ou inverti, gras hydrogéné, protéines concentrées et texturées.

Dans tous les cas, ils sont loin de leur état naturel et pas du tout intégrés dans une matrice cellulaire ; de ce fait, la globalité de l'aliment est perdue et les propriétés d'origine en sont modifiées.

Ces marqueurs d'ultra-transformation indiquent que les plats, les desserts, les viennoiseries, les fonds de sauce, la charcuterie sont la somme d'ingrédients déstructurés ou de moindre qualité lorsqu'il s'agit d'exhausteur de goût et n'offrent pas un assemblage ou les interactions moléculaires naturelles des ingrédients d'origine. Il est nécessaire que les aliments offrent une structure naturelle pour assurer leur effet santé. Nous souhaitons donc limiter au maximum leur présence en pénalisant certains des marqueurs de cette ultra-transformation :

- ❖ Additifs regroupant des colorants, des agents de texture, des exhausteurs de goût, des antiagglomérants, des phosphates, des régulateurs d'acidité et des édulcorants : E120, E102, E104, E110, E122, E124, E129, E150c, E150d, E412, E415, E466, E471, E621, E535, E551, E450, E451, E452, E330, E951, E950
- ❖ Sucres cachés : Amidon transformé ou modifié, dextrose, Maltodextrine, sirop de glucose, sirop de fructose, sucre inverti
- ❖ Arômes non naturels
- ❖ Protéines de lait
- ❖ Acétate de vinyle ou polyvinyle

9.2 Consignes particulières

Remplissage de la part des fibres et part des fruits et légumes

Pour les valeurs nutritionnelles, l'application OCCENA tient compte des 7 composantes obligatoires du règlement INCO (voir tableau 9.1.1) auxquels s'ajoutent la part de fibres et de fruits et légumes/légumineuse/fruits à coques.

- Pour les lots légumes surgelés, légumes surgelés biologiques et les lignes de produits constituées de conserves de légumes bruts, la valeur fruits et légumes/légumineuse/fruits à coques est figée à 100gr/100gr. Si cette valeur n'est pas figée dans OCCENA, remplir cette valeur à 100.

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

- Pour les purées de fruits, les confitures, les compotes, indiquez la valeur fruits et légumes/légumineuses/fruits à coques en grammes. Si besoin, vous pouvez traduire la part indiquée en % dans la liste des ingrédients en grammage.

Remplissage de valeurs approximatives

Pour les valeurs approximatives contenues dans les fiches techniques, les consignes sont les suivantes :

- Pour les valeurs indiquées avec un signe inférieur, merci de saisir la valeur maximale.

Exemple : < 0,1 doit être traduit par 0,1

- Pour les valeurs mentionnant une fourchette, merci de saisir la valeur moyenne.

Exemple : 12gr avec $\pm 10\%$ doit être traduit par 12

Prise en compte de l'amidon modifié dans OCCENA

L'amidon modifié doit être renseigné sur OCCENA deux fois. Il doit être coché en tant que MUT et il doit être renseigné dans la partie additif – E1422 (Amidon modifié, adipate de diamidon acétylé)

Prise en compte de la protéine de lait

La protéine de lait doit être prise en compte et donc cochée sur OCCENA seulement si elle est mentionnée dans la composition du produit.

Choix du coordonnateur de renseigner OCCENA seulement sur une partie des produits d'un lot :

Si vous constatez une liste incomplète de produits sur OCCENA par rapport au détail du bordereau des prix, cette non-adéquation est due au choix du coordonnateur de ne sélectionner qu'une partie des produits donnant lieu à la notation qualité.

En effet, le calcul d'une note qualité sur certains produits bruts ne présente que peu d'intérêt. Il en est de même lorsqu'un bordereau des prix dispose de plusieurs lignes de produits identiques avec seulement des parfums différents (exemple : cône vanille – cône chocolat, etc.).

Choix des parfums à analyser

Pour les lots avec des lignes de produits avec plusieurs articles ou plusieurs parfums, vous trouverez ci-dessous les grilles des produits ou parfums pour lesquels vous devrez saisir les données pour la génération du bordereau qualité OCCENA.

LOT 31 CREMES DESSERT		
21	LIEGEOIS DE FRUITS 100 à 125g divers parfums	Pomme Fraise
24	MOUSSE 50 à 70g (chocolat noir, chocolat au lait)	Chocolat au lait

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

Article 10 Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, dont l'adresse URL est la suivante : <https://demat-ampa.fr/>

NOTICE DE REMPLISSAGE DES BORDEREAUX

NOTICE DE REMPLISSAGE DES BORDEREAUX DES PRIX UNITAIRES (BPU) ET DES BORDEREAUX QUANTITATIFS (BQ)

Pour utiliser les formules prédéfinies lors du remplissage du bordereau, il est demandé de :

- Compléter seulement les cases bleutées du BPU. Les données saisies sont recopiées automatiquement dans le BQ. Pour la détermination du prix, seule la colonne « PU HT » devra être renseignée (à l'exception des lots fruits et légumes frais).
- Pour les lots de Fruits et légumes frais (lots 54 à 61), pour la détermination du prix, ce sont les colonnes « PU HT de base » et « Constante surcoût pour rémunération équitable » qui devront être renseignées : le prix de vente final HT sera automatiquement calculé.

Le BQ est rempli automatiquement à partir des données saisies dans les cases bleutées sur le BPU ; **il convient d'en faire une relecture attentive afin de valider la reprise des données du BPU vers le BQ.**

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

LISTE DES ETABLISSEMENTS TESTEURS

LOTS	COORDONNATEURS ADJOINTS	VILLES	CONTACTS	ADRESSES
<u>Lot 01</u> Conserves de légumes	LYCÉE JEAN MOULIN 1 Boulevard François Mauriac 33210 LANGON Tél : 05.56.63.62.30	LANGON	<u>GESTIONNAIRE</u> Mme Anaëlle TUFFOU <u>CHEF DE CUISINE</u> M. CHARLOT	gest.0331636z@ac-bordeaux.fr cedric.charlot@nouvelle-aquitaine.fr
<u>Lot 02</u> Conserves de viandes et de poissons	COLLÈGE NOES 8 Avenue de Noës 33600 PESSAC Tél : 05.56.15.25.40	PESSAC	<u>GESTIONNAIRE</u> Mme FONVIELLE <u>CHEFFE DE CUISINE</u> Mme POUMEAU	gest.0331758g@ac-bordeaux.fr college.noes.cuisine@gmail.com
<u>Lot 03</u> Bouillons, jus, sauces, fonds et fumets en boite	LYCEE CONDORCET 89 Rue Condorcet 33 000. BORDEAUX Tél : 05.56.69.60.50	BORDEAUX	<u>GESTIONNAIRE</u> MME BOURCET <u>CHEF DE CUISINE</u> M. PERAUD	gest.0332747g@ac-bordeaux.fr stephane.peraud@nouvelle-aquitaine.fr cuisine.condorcetbordeaux@gmail.com om
<u>Lot 04</u> Sucre, assaisonnements, potages, condiments, herbes, épiceries et eau.	LYCÉE FERNAND DAGUIN 15 rue Gustave Flaubert CS 60265 33698 MÉRIGNAC Tél : 05.56.12.13.	MÉRIGNAC	<u>GESTIONNAIRE</u> ADJOINT AU GESTIONNAIRE Karadek Cellierier <u>CHEF DE CUISINE</u> M. YONNET	gest.0331760j@ac-bordeaux.fr karadeg.cellierier@ac-bordeaux.fr cuisinedaguin@gmail.com

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>Lot 05</u> Huiles, vinaigres, moutarde, mayonnaise sauce et à garnir</p>	<p>LYCEE CONDORCET 89 Rue Condorcet 33 000. BORDEAUX Tél : 05.56.69.60.50</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> MME BOURCET <u>CHEF DE CUISINE</u> M. PERAUD</p>	<p>gest.0332747g@ac-bordeaux.fr stephane.peraud@nouvelle-aquitaine.fr cuisine.condorcetbordeaux@gmail.com om</p>
<p><u>Lot 06</u> Sachets repas froids</p>	<p>COLLÈGE GISELE HALIMI 1 Rue Joliot Curie 33700 MÉRIGNAC Tél : 05.56.47.01.67</p>	<p>MÉRIGNAC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme EXTIER <u>CHEFFE DE CUISINE</u> Mme SARAGAGLIA</p>	<p>gest.0330146e@ac-bordeaux.fr cuisinehalimi@gmail.com</p>
<p><u>Lot 07</u> Conserves et coupelles de fruits</p>	<p>COLLÈGE CLAUDE MASSÉ 4 Avenue Pierre Barre 33440 AMBARES ET LAGRAVE Tél : 05.56.38.93.60</p>	<p>AMBARES ET LAGRAVE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme. DUBARD- AMODJEE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. BECARY</p>	<p>gest.0331617d@ac-bordeaux.fr sylvainbecary@live.fr</p>
<p><u>Lot 08</u> Petit Déjeuner.</p>	<p>LYCÉE MICHEL MONTAIGNE 226 Rue Sainte Catherine. CS 42164 33075 BORDEAUX Tél : 05.56.91.10.10</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. LALANNE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. NDIAYE</p>	<p>gest.0330021u@ac-bordeaux.fr adama75ndiaye@yahoo.fr</p>
<p><u>Lot 09</u> Entremets, ingrédients pour pâtisserie, alcool et féculents</p>	<p>COMMUNE DE LACANAU 31 Avenue de la Libération 33680 LACANAU Tél : 05.57.17.92.70</p>	<p>LACANAU</p>	<p><u>RESPONSABLE RESTAURATION</u> Mme ROQUES <u>RESPONSABLE ACHAT</u> Mme LOVIAT</p>	<p>k.roques@lacanau.fr p.beaufort@lacanau.fr</p>
<p><u>Lot 10</u> Épicerie sucrée et salée biologique</p>	<p>COLLÈGE HENRI BRISSON 15 Rue Armand Leroi 33400 TALENCE Tél : 05.56.04.12.80</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme FAYARD <u>RESPONSABLE DE CUISINE</u> M. TAPACHES</p>	<p>gest.0330128k@ac-bordeaux.fr cuisinecentrale.alouette@gmail.com</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>Lot 11</u> Produits céréaliers et féculents biologiques.</p>	<p>LYCÉE JEAN MOULIN 1 Boulevard François Mauriac 33210 LANGON Tél : 05.56.63.62.30</p>	<p>LANGON</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme Anaëlle TUFFOU <u>CHEF DE CUISINE</u> M. CHARLOT</p>	<p>gest.0331636z@ac-bordeaux.fr cedric.charlot@nouvelle-aquitaine.fr</p>
<p><u>Lot 12</u> Légumes surgelés crus, blanchis, herbes aromatiques</p>	<p>LYCÉE JEAN MOULIN 1 Boulevard François Mauriac 33210 LANGON Tél : 05.56.63.62.30</p>	<p>LANGON</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme Anaëlle TUFFOU <u>CHEF DE CUISINE</u> M. CHARLOT</p>	<p>gest.0331636z@ac-bordeaux.fr cedric.charlot@nouvelle-aquitaine.fr</p>
<p><u>Lot 13</u> Produits de pommes de terre pré frites surgelées et Poêlées de légumes surgelés</p>	<p>LYCÉE JEAN MOULIN 1 Boulevard François Mauriac 33210 LANGON Tél : 05.56.63.62.30</p>	<p>LANGON</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme Anaëlle TUFFOU <u>CHEF DE CUISINE</u> M. CHARLOT</p>	<p>gest.0331636z@ac-bordeaux.fr cedric.charlot@nouvelle-aquitaine.fr</p>
<p><u>Lot 14</u> Produits de la mer surgelés pré frits ou cuits à cœur</p>	<p>LYCÉE HÔTELIER DE GASCogne 15 Rue François Rabelais 33405. TALENCE Tél : 05.56.84.47.50</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE.</u> <u>CHEF DE CUISINE</u> M. FAGET</p>	<p>gest.0332192d@ac-bordeaux.fr eric.faget@free.fr</p>
<p><u>Lot 15</u> Autres produits de la mer surgelés</p>	<p>LYCÉE HÔTELIER DE GASCogne 15 Rue François Rabelais 33405. TALENCE Tél : 05.56.84.47.50</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> <u>CHEF DE CUISINE</u> M. FAGET</p>	<p>gest.0332192d@ac-bordeaux.fr eric.faget@free.fr</p>
<p><u>Lot 16</u> Volailles surgelées</p>	<p>LYCÉE LES IRIS 13 Rue St Cricq 33305 LORMONT Tél : 05.57 80 10 60</p>	<p>LORMONT</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. TERRAL <u>CHEFFE DE CUISINE</u> Mme KERGALL</p>	<p>gest.0332832z@ac-bordeaux.fr aude.kergall@nouvelle-aquitaine.fr</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>Lot 17</u> Viandes surgelées</p>	<p>LYCÉE MAX LINDER 43 Allée Robert Boulin BP 127 33505 LIBOURNE CEDEX Tél : 05.57.51.16.08</p>	<p>LIBOURNE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. SIBIRIL <u>ADJOINT GESTIONNAIRE</u> M. TRESSENS</p>	<p>gest.0330088s@ac-bordeaux.fr arnaud.tressens@ac-bordeaux.fr</p>
<p><u>Lot 18</u> Desserts glacés</p>	<p>LYCÉE VACLAV HAVEL 5 Avenue Danielle Mitterrand BP 154 33130 BEGLES Tél : 05.57 30 49 00</p>	<p>BEGLES</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> MME OUARED <u>CHEF DE CUISINE</u> M. BERGERON</p>	<p>gest.0333273d@ac-bordeaux.fr Cuisine.0333273d@ac-bordeaux.fr cuisine.vaclavhavel@gmail.com</p>
<p><u>Lot 19</u> Entrées chaudes surgelées</p>	<p>COLLÈGE CLAUDE MASSÉ 4 Avenue Pierre Barre 33440 AMBARES ET LAGRAVE Tél : 05.56.38.93.60</p>	<p>AMBARES ET LAGRAVE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme DUBARD AMODJEE Marie <u>CHEF DE CUISINE</u> M. BECARY</p>	<p>gest.0331617d@ac-bordeaux.fr sylvainbecary@live.fr</p>
<p><u>Lot 20</u> Pâtisseries surgelées</p>	<p>LYCÉE SUD MÉDOC LA BOËTIE Allée du Lycée 33320 LE TAILLAN MEDOC Tél : 05.56.70.10.10</p>	<p>LE TAILLAN MEDOC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme SARAF Mme CHASTANET <u>CHEF DE CUISINE</u></p>	<p>gest.0332831y@ac-bordeaux.fr sandrine.chastanet@ac-bordeaux.fr</p>
<p><u>Lot 21</u> Surgelés biologiques</p>	<p>COLLÈGE NIKI DE SAINT PHALLE 5 Allée du Commandant Moos 33140 VILLENAVE D'ORNON. Tél : 05.56.87.14.03</p>	<p>VILLENAVE D'ORNON</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. BOUCHER <u>CHEF DE CUISINE</u> M. GALMAN</p>	<p>gest.0330132p@ac-bordeaux.fr d.galman@gironde.fr</p>
<p><u>Lot 22</u> Produits surgelés végétariens biologiques</p>	<p>LYCÉE PAPE CLÉMENT 1 Rue Léo Lagrange BP 90 33605 PESSAC Tél : 05.57.26.63.00</p>	<p>PESSAC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme BRANA <u>CHEF DE CUISINE</u> M. BOYER</p>	<p>gest.0332722e@ac-bordeaux.fr laurent.boyer@nouvelle-aquitaine.fr</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>Lot 23</u> Produits surgelés végétariens conventionnels</p>	<p>LYCÉE VACLAV HAVEL 5 Avenue Danielle Mitterrand BP 154 33130 BEGLES Tél : 05.57 30 49 00</p>	<p>BEGLES</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> MME OUARED <u>CHEF DE CUISINE</u> M. BERGERON</p>	<p>gest.0333273d@ac-bordeaux.fr Cuisine.0333273d@ac-bordeaux.fr</p>
<p><u>Lot 24</u> Poulets, Poules, frais certifiés et Label Rouge</p>	<p>COLLEGE ALOUETTE 20 Avenue Pierre de Coubertin 33600 Pessac Tél : 05 57 89 11 12</p>	<p>PESSAC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mr ROUANET <u>CHEF DE CUISINE</u> M. LOZANA</p>	<p>gest.0331623k@ac-bordeaux.fr r.lozana@gionde.fr</p>
<p><u>Lot 25</u> Lapin, Pintades, canard frais et dinde fraîche.</p>	<p>COLLÈGE HENRI BRISSON 15 Rue Armand Leroi 33400 TALENCE Tél : 05.56.04.12.80</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme FAYARD <u>RESPONSABLE DE CUISINE</u> M. TAPACHES</p>	<p>gest.0330128k@ac-bordeaux.fr cuisinecentrale.alouette@gmail.com</p>
<p><u>Lot 26</u> Volailles biologiques</p>	<p>COLLEGE ALOUETTE 20 Avenue Pierre de Coubertin 33600 Pessac Tél : 05 57 89 11 12</p>	<p>PESSAC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. ROUANET <u>CHEF DE CUISINE</u> M. LOZANA</p>	<p>gest.0331623k@ac-bordeaux.fr r.lozana@gironde.fr</p>
<p><u>Lot 27</u> Fromages portions</p>	<p>LYCÉE FRANCOIS MAGENDIE 10 Rue des Treuils BP 12 33023. BORDEAUX Tél : 05.57 81 61 50</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme MEYRE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. RICHARDOT</p>	<p>gest.0330026z@ac-bordeaux.fr richardot.christian@yahoo.fr</p>
<p><u>Lot 28</u> Fromages à la coupe</p>	<p>LYCÉE FRANCOIS MAGENDIE 10 Rue des Treuils BP 12 33023. BORDEAUX Tél : 05.57 81 61 50</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme MEYRE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. RICHARDOT</p>	<p>gest.0330026z@ac-bordeaux.fr richardot.christian@yahoo.fr</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>Lot 29</u> Beurre, lait et crème fraîche</p>	<p>COLLÈGE de MONTUSSAN 12 Route d'Angéline 33450 MONTUSSAN Tél : 05.56.72.06.13</p>	<p>MONTUSSAN</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M PERPERE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. YONNET</p>	<p>gest.0333659y@ac-bordeaux.fr cuisine.0333659y@ac-bordeaux.fr</p>
<p><u>Lot 30</u> Petits suisses et yaourts</p>	<p>LYCÉE HÔTELIER DE GASCOGNE 15 Rue François Rabelais 33405. TALENCE Tél : 05.56.84.47.50</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> <u>CHEF DE CUISINE</u> M. FAGET</p>	<p>gest.0332192d@ac-bordeaux.fr eric.faget@free.fr</p>
<p><u>Lot 31</u> Crèmes desserts</p>	<p>LYCÉE HÔTELIER DE GASCOGNE 15 Rue François Rabelais 33405. TALENCE Tél : 05.56.84.47.50</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> <u>CHEF DE CUISINE</u> M. FAGET</p>	<p>gest.0332192d@ac-bordeaux.fr eric.faget@free.fr</p>
<p><u>Lot 32</u> Laitages et desserts biologiques</p>	<p>LYCÉE HÔTELIER DE GASCOGNE 15 Rue François Rabelais 33405. TALENCE Tél : 05.56.84.47.50</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> <u>CHEF DE CUISINE</u> M. FAGET</p>	<p>gest.0332192d@ac-bordeaux.fr eric.faget@free.fr</p>
<p><u>Lot 33</u> Lait et beurre biologiques</p>	<p>COLLÈGE de MONTUSSAN 12 Route d'Angéline 33450 MONTUSSAN Tél : 05.56.72.06.13</p>	<p>MONTUSSAN</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M PERPERE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. YONNET</p>	<p>gest.0333659y@ac-bordeaux.fr cuisine.0333659y@ac-bordeaux.fr</p>
<p><u>Lot 34</u> Fromages biologiques</p>	<p>LYCÉE FRANCOIS MAGENDIE 10 Rue des Treuils BP 12 33023. BORDEAUX Tél : 05.57 81 61 50</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme. MEYRE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. RICHARDOT</p>	<p>gest.0330026z@ac-bordeaux.fr richardot.christian@yahoo.fr</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p>Lot 35 Crèmes desserts biologiques</p>	<p>LYCÉE HÔTELIER DE GASCOGNE 15 Rue François Rabelais 33405. TALENCE Tél : 05.56.84.47.50</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> <u>CHEF DE CUISINE</u> M. FAGET</p>	<p>gest.0332192d@ac-bordeaux.fr eric.faget@free.fr</p>
<p>Lot 36 Ovo produits dont biologiques</p>	<p>COLLÈGE EDOUARD VAILLANT Cours Louis Fargue BP 84 33041 BORDEAUX Tél : 05.56.39.62.76</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme AURRY-CARADEUX <u>CHEF DE CUISINE</u> M. Anthony Merlet</p>	<p>gest.0332082j@ac-bordeaux.fr cuisinecentraleclgevaillant@gmail.com</p>
<p>Lot 37 4^{ème} gamme, 5^{ème} gamme, frites fraîches et fruits cuits en poche.</p>	<p>COLLÈGE HENRI BRISSON 15 Rue Armand Leroi 33400 TALENCE Tél : 05.56.04.12.80</p>	<p>TALENCE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme FAYARD <u>RESPONSABLE DE CUISINE</u> M. TAPACHES</p>	<p>gest.0330128k@ac-bordeaux.fr f.tapaches@girond.fr</p>
<p>Lot 38 Entrées pâtisseries fraîches</p>	<p>COLLÈGE EDOUARD VAILLANT Cours Louis Fargue BP 84 33041 BORDEAUX Tél : 05.56.39.62.76</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme AURRY-CARADEUX <u>CHEF DE CUISINE</u> M. Anthony Merlet</p>	<p>gest.0332082j@ac-bordeaux.fr cuisinecentraleclgevaillant@gmail.com</p>
<p>Lot 39 Pâtisseries fraîches</p>	<p>LYCÉE PAPE CLÉMENT 1 Rue Léo Lagrange BP 90 33605 PESSAC Tél : 05.57.26.63.00</p>	<p>PESSAC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme BRANA <u>CHEF DE CUISINE</u> M. BOYER</p>	<p>gest.0332722e@ac-bordeaux.fr laurent.boyer@nouvelle-aquitaine.fr</p>
<p>Lot 40 Charcuterie et Saurisserie</p>	<p>LYCÉE SUD MÉDOC LA BOËTIE Allée du Lycée 33320 LE TAILLAN MÉDOC Tél : 05.56.70.10.10</p>	<p>LE TAILLAN MÉDOC</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> Mme SARAF Mme CHASTANET <u>CHEF DE CUISINE</u></p>	<p>gest.0332831y@ac-bordeaux.fr sandrine.chastanet@ac-bordeaux.fr</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPLÉ) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>LOT 41</u> SAUCISSERIE</p>	<p>COLLÈGE MONTESQUIEU 14 Avenue de Capdeville BP 20046 33650 LA BRÈDE Tél : 05.56.20.21</p>	<p>LA BREDE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. VAYNE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. COUBIAC</p>	<p>gest.0332343t@ac-bordeaux.fr yann.coubiac@gmail.com</p>
<p><u>Lot 42</u> Charcuterie Biologique</p>	<p>LYCÉE DES METIERS CONDORCET 1 Avenue Roland Dorgeles. 33311 ARCACHON. Tél : 05.57.52.72.40</p>	<p>ARCACHON</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. MANELPHE Mme ENOCH <u>CHEFFE DE CUISINE</u> Mme PILLAC</p>	<p>gest.0332194f@ac-bordeaux.fr gestion.materielle@ac-bordeaux.fr cuisinecondorcet33120@gmail.com</p>
<p><u>Lot 43</u> Viande fraîche de gros bovins « race à viande » biologique</p>	<p>COLLÈGE MONTESQUIEU 14 Avenue de Capdeville BP 20046 33650 LA BRÈDE Tél : 05.56.20.21.14</p>	<p>LA BRÈDE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. VAYNE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. COUBIAC</p>	<p>gest.0332343t@ac-bordeaux.fr yann.coubiac@gmail.com</p>
<p><u>Lot 44</u> Viande fraîche de veau biologique</p>	<p>COLLÈGE MONTESQUIEU 14 Avenue de Capdeville BP 20046 33650 LA BRÈDE Tél : 05.56.20.21.14</p>	<p>LA BRÈDE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. VAYNE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. COUBIAC</p>	<p>gest.0332343t@ac-bordeaux.fr yann.coubiac@gmail.com</p>
<p><u>Lot 45</u> Viande fraîche de porc biologique</p>	<p>COLLÈGE MONTESQUIEU 14 Avenue de Capdeville BP 20046 33650 LA BRÈDE Tél : 05.56.20.21.14</p>	<p>LA BRÈDE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. VAYNE <u>CHEF DE CUISINE</u> M. COUBIAC</p>	<p>gest.0332343t@ac-bordeaux.fr yann.coubiac@gmail.com</p>

Personne Publique : GROUPEMENT DE COMMANDES DES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX DE
GIRONDE (EPL) ACENA 33

ANNÉE CIVILE 2027

<p><u>Lots 46 à 52</u> Viande fraîche conventionnelle de gros bovins, de veau, de porc, d'agneau</p>	<p>LYCÉE MONTESQUIEU BP 20084 33000 Bordeaux Tél : 05.57.87.41.60</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. THIBAUT Gwendal <u>CHEF DE CUISINE</u> M.NAVAIL</p>	<p>gest.0330022v@ac-bordeaux.fr cuisines.0330022v@ac-bordeaux.fr</p>
<p><u>Lot 53</u> Viande fraîche conventionnelle de Mouton.</p>	<p>COLLÈGE VERDIER 16 Rue des Cigales. 33980 AUDENGE. Tél : 05.57.76.28.28</p>	<p>AUDENGE</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. MARCADET <u>CHEF DE CUISINE</u> M. LATOUR</p>	<p>gest.0330008e@ac-bordeaux.fr jerome.latour@free.fr</p>
<p><u>Lot 54</u> Fruits et légumes conventionnels_ssecteur 1 <u>Lot 55</u> Fruits et légumes conventionnels_ssecteur 2 <u>Lot 56</u> Fruits et légumes conventionnels_ssecteur 3 <u>Lot 57</u> Fruits et légumes conventionnels_ssecteur 4 <u>Lot 58</u> Fruits et légumes frais bio secteur 1 <u>Lot 59</u> Fruits et légumes frais bio secteur 2 <u>Lot 60</u> Fruits et légumes frais bio secteur 3 <u>Lot 61</u> Fruits et légumes frais bio secteur 4</p>	<p>LYCÉE GUSTAVE EIFEL 143 Cr de la Marne, 33800 Bordeaux</p>	<p>BORDEAUX</p>	<p><u>GESTIONNAIRE</u> M. PICON <u>CHEF DE CUISINE</u> Laurent Tomassey</p>	<p>gest.0330028b@ac-bordeaux.fr Cuisine.eiffel@live.fr</p>