



Centrale d'achats des Crous

Cahier des clauses techniques
particulières –
Accord-cadre pour la fourniture
de denrées alimentaires
surgelées : Viandes.

CCTP - Appel d'offres ouvert n°2026004.

Table des matières

I - Prescriptions générales.....	2
Article 1 Conditions d'exécution de l'accord-cadre.....	2
Article 1.1 Obligations générales d'exécution.....	2
Article 1.2 Obligations relatives à l'organisation, au contrôle et à la continuité du service.....	2
Article 2 Présentation des offres.....	3
II - Prescriptions techniques.....	4
Article 3 Fiche technique.....	4
Article 4 Spécificités générales.....	4
Article 4.1 Critères microbiologiques, contaminants, pesticides et corps étrangers.....	6
Article 4.2 Etiquetage.....	7
Article 4.3 Maîtrise des risques sanitaires.....	7
Article 4.4 Evolutions et mises en conformité.....	7
Article 5 Normes et spécifications techniques à respecter.....	8
Article 5.1 Spécificités des produits.....	8
Article 5.2 Additifs.....	8
III - Prescriptions environnementales.....	8
Article 6 Emballages.....	8
IV - Prescriptions sociales.....	9
Article 7 Politique sociale d'égalité de traitement et lutte contre les discriminations.....	9
Article 8 Accessibilité, inclusion des personnes en situation de handicap et règles sociales.....	10
Article 8.1 Accessibilité et inclusion.....	10
Article 8.2 Respect des règles sociales.....	10
Article 9 Lutte contre la corruption.....	10
Article 10 Développement local.....	11
Article 11 Conditions de travail.....	11

I - Prescriptions générales

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit le cadre technique ainsi que les exigences normatives, environnementales et sociales applicables à la livraison de denrées alimentaires surgelées de type viandes. Il encadre la fourniture de ces produits aux établissements CROUS concernés.

Article 1 Conditions d'exécution de l'accord-cadre

Les prestations exécutées dans le cadre du marché relatif à des denrées alimentaires surgelées sont destinées aux établissements adhérents et sont soumises aux dispositions ci-après, qui s'imposent au titulaire pour toute la durée du contrat.

Article 1.1 Obligations générales d'exécution

Le titulaire assure, sous sa responsabilité exclusive, la réception, le traitement, la livraison.

- (1) À ce titre, il supporte l'intégralité des risques liés au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que la charge du conditionnement, de l'emballage, du chargement, de l'arrimage et du déchargement.
- (2) Il garantit que les produits fournis sont conformes aux spécifications techniques du marché, ainsi qu'à l'ensemble des normes et prescriptions légales ou réglementaires en vigueur à la date de livraison, y compris celles rendues applicables en cours d'exécution.

Cette conformité porte notamment sur l'appellation, la dénomination, l'origine, l'état, la qualité, la composition, le conditionnement, l'étiquetage et le transport des produits. Pour toute demande relative à un produit issu de son catalogue, le titulaire oriente en priorité l'acheteur vers un produit équivalent figurant au BPU, conformément au CCAP.

- (3) Il mobilise l'ensemble des moyens techniques, humains et organisationnels nécessaires pour garantir la réalisation des prestations conformément aux exigences contractuelles, notamment en matière de délais, de qualité et de performance.

Article 1.2 Obligations relatives à l'organisation, au contrôle et à la continuité du service

Le titulaire garantit l'hygiène, l'organisation du travail, la discipline et la bonne tenue de son personnel dans ses locaux, lieux de stockage, véhicules de livraison et au sein des établissements adhérents. Il s'assure du respect de ses consignes internes et contrôle régulièrement le bon déroulement des prestations.

Il assure la continuité du service et la permanence des interventions de manière à éviter toute interruption susceptible de compromettre les missions objet du marché. Ses interventions ne doivent provoquer aucune gêne pour les occupants ou les services, ni entraîner de désordre dans les locaux.

Le titulaire informe immédiatement la Centrale d'achats et les établissements concernés de toute rupture de stock sur un produit. Il applique, lorsque cela est possible, un système de traçabilité basé sur des étiquettes facilement détachables, indéchirables et résistantes à l'eau.

Il ne peut se prévaloir des contraintes liées à l'exploitation des locaux (accès restreint, interruption d'activité, reports d'opérations, etc.) pour se soustraire à ses obligations ou formuler une réclamation.

Article 2 Présentation des offres

La présentation des offres devra principalement tenir compte de l'ordre numérique de la nomenclature des produits, tant sur le plan descriptif (au sein des fiches techniques) que sur le plan estimatif (au sein des annexes financières).

L'offre du candidat comprend les éléments suivants :

- ❖ L'acte d'engagement ATTR1, transmis par la Centrale d'achats à l'opérateur économique ou au groupement d'opérateurs économiques auquel il a été envisagé d'attribuer l'accord-cadre et ses annexes :
 - L'annexe 1 : Les bordereaux des prix unitaires (B.P.U.) répartis par lots à compléter ;
 - L'annexe 2 : Cadre de réponse technique (C.R.T.) à compléter ;
 - L'annexe 3 : Les Fiches synthétiques (données fournisseurs) à compléter ;
- ❖ Les fiches techniques des produits BPU - en format PDF - la désignation de l'article devra comporter les éléments précisés au CRT.

S'il existe une fiche technique industrielle (traduite en français), la joindre en plus de celle du distributeur. Celles-ci seront prioritairement analysées pour la notation technique.

- ❖ Le catalogue en format Excel, devra faire apparaître :
 - Une colonne **référence fournisseur** ;
 - Une colonne **désignation commerciale** ;
 - Une colonne **marque et/ou industriel** ;
 - Une colonne avec **le prix public** ;
 - Une colonne avec **le pourcentage de remise** ;
 - Une colonne avec **le prix remisé** ;

Les colonnes devront être complétées dans leur totalité obligatoirement, sans quoi la notation sera dégradée.

- ❖ Un Relevé d'Identité Bancaire ou Postal, ou équivalent ;
- ❖ Le cas échéant, le mémoire technique du candidat.

II - Prescriptions techniques

Article 3 Fiche technique

La fiche technique comporte des informations utiles sur :

- ❖ La désignation, la marque ou le nom d'usage, le code article et la photo (le cas échéant) de chaque fourniture ;
- ❖ Le descriptif général et l'univers d'usage ;
- ❖ Les caractéristiques techniques ;
- ❖ La composition ;
- ❖ Les caractéristiques physico-chimiques et la compatibilité chimique (le cas échéant) ;
- ❖ Les normes et labels (le cas échéant) ;
- ❖ L'utilisation, les conseils d'utilisation et les conditions d'entretien ;
- ❖ Le conditionnement et la logistique ;

Les éléments sont à compléter en fonction des indications faites au CRT.

La date de création et/ou la date de révision de la fiche technique.

La non remise de ce document entraînera pour le titulaire, sans mise en demeure préalable, une pénalité conformément à l'annexe 2 du C.C.A.P.

Article 4 Spécificités générales

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables, et notamment :

Dispositions réglementaires générales applicables aux denrées alimentaires :

- ❖ Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- ❖ Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- ❖ Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- ❖ Règlement (CE) n° 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés
- ❖ Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- ❖ Règlement (UE) n° 1308/2013 du parlement européen et du conseil du 17 décembre 2013 portant sur l'organisation commune des marchés des produits agricoles.
- ❖ Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine ;

- ❖ RÈGLEMENT (CE) n° 1333/2008 du parlement et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
- ❖ Règlement (CE) n°1169/2011 « INCO » du Parlement et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- ❖ Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires
- ❖ Règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires
- ❖ Règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- ❖ Règlement (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- ❖ Règlement (CE) n° 889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.
- ❖ Règlement (CE) n° 1235/2008 du 8 décembre 2008 d'application du règlement n°834/2007 en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers.
- ❖
- ❖ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (y compris les plans de filière) ;
- ❖ Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (GEMRCN) ;
- ❖ Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- ❖ Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée ;
- ❖ Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- ❖ Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables ;
- ❖ Arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation ;
- ❖ Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ;
- ❖ Règlement (UE) n° 2022/617 du 12 avril 2022 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en mercure de différents poissons et du sel (J.O.U.E. du 13/04/2022) ;
- ❖ Décret n° 2011-694 du 20 juin 2011 relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles ;
- ❖ Cahier des ressources Bleu Blanc Cœur ;
- ❖ Cahier des charges Label Rouge ;
- ❖ Les labels de commerce équitable ;
- ❖ Règlement (CE) N° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE ;

- ❖ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ;
- ❖ Règlement (CE) n° 1831/2003 de la commission du 19 décembre 2003 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;
- ❖ Guides des Bonnes Pratiques ;
- ❖ Codex Alimentarius ;
- ❖ Articles L. 231-1, L. 201-7 et D. 201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime ;
- ❖ Articles L120-1 et L121-1 du Code de la consommation ;
- ❖ Article R 122-25 du Code de la consommation ;

Dispositions réglementaires spécifiques aux emballages et conditionnements :

- ❖ Loi n° 2010-729 du 30 juin 2010 modifiée par la loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 relative aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;
- ❖ Directive 2007/19/CE relative à l'interdiction de l'usage des phtalates pour les emballages ;
- ❖ Décret n° 2021-517 du 29 avril 2021 relatif aux objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique pour la période 2021-2025.
- ❖ Règlement (CE) n°1935/2004 (ou « règlement cadre ») du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 définit les exigences générales qui s'appliquent aux matériaux et objets destinés à entrer en contact directement ou indirectement avec les denrées, produits et boissons alimentaires.
- ❖ Règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux règles relatives aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) des groupes de matériaux et d'objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires qui figurent à l'annexe I du règlement (CE) n°1935/2004 et des combinaisons de ces matériaux et objets ou des matériaux et objets recyclés utilisés dans ces matériaux et objets.

Cette liste est non-exhaustive. Il appartient au titulaire du lot de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Article 4.1 Critères microbiologiques, contaminants, pesticides et corps étrangers

Les produits alimentaires du marché seront conformes aux critères microbiologiques du règlement (CE) n°2073/2005, à défaut des critères d'hygiène des procédés supplémentaires de la FCD.

La présence de contaminants et toxines sera conforme aux réglementations nationales et européennes, le cas échéant à la norme générale pour les produits de consommation humaine (Codex Stan 193-1995).

Les produits livrés seront exempts de corps étrangers, c'est-à-dire toute particule de matière, présente dans un produit alimentaire dont la nature et la texture n'est pas prévue ou attendue par le client ou consommateur.

Le titulaire est informé que le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de recourir à des laboratoires afin d'effectuer des analyses de routine sur les produits faisant l'objet du marché.

Article 4.2 Etiquetage

Le titulaire est tenu de fournir des produits dont l'étiquetage est en conformité avec la réglementation nationale et de l'Union européenne en vigueur.

L'ensemble des mentions affichées sur l'étiquette doit reprendre, au minimum, les éléments indiqués au Codex Stan 1-1985 afin de garantir, notamment, la composition et assurer la traçabilité des produits.

Les systèmes à code-barres de type EAN 128 ou EAN 13 seront favorisés.

Article 4.3 Maîtrise des risques sanitaires

Conformément au « Paquet Hygiène », les candidats auront mis en place un Plan de Maîtrise Sanitaire, intégrant :

- ❖ Les mesures à prendre pour la gestion de la traçabilité ;
- ❖ Les bonnes pratiques d'hygiène concernant aussi bien le personnel que le matériel, les méthodes de travail et les locaux ;
- ❖ Le plan HACCAP (plan d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) ;
- ❖ La gestion des non-conformités.

En cas d'alerte sanitaire, le titulaire du marché est tenu mettre en place une procédure de blocage/ retrait / rappel. Il devra transmettre, sans délai à la Centrale d'achats ainsi qu'aux adhérents concernés, les éléments de traçabilité nécessaires à son traitement :

- ❖ Référence du produit ;
- ❖ N° lot/ DDM/DLUO ;
- ❖ Liste des points de livraison du réseau concernés ;
- ❖ Motif de l'alerte ;
- ❖ Devenir du produit.

Des adresses électroniques dédiées exclusivement à la diffusion des alertes sanitaires sont mises en place pour chacun des adhérents ainsi que la Centrale d'achats (alerte.sanitaire@crous.fr). Cet outil sera obligatoirement privilégié par le titulaire, qui pourra éventuellement le compléter d'appels téléphoniques.

En cas de non-conformité émise par le réseau, démontrant un risque pour la sécurité des consommateurs, la salubrité des productions ou la réputation des Crous, la Centrale d'achats se réserve le droit de demander le retrait des produits ou lots concernés.

Article 4.4 Evolutions et mises en conformité

Dans le cadre de l'amélioration des pratiques, le titulaire s'engage, sans contrepartie financière, à faire bénéficier aux membres du groupement :

Toute évolution technique dont il serait détenteur et qui améliore l'utilisation ou la sécurité des produits ;

Toute mise en conformité technique résultant d'une évolution ou d'une modification législative ou réglementaire pour l'ensemble des produits.

Article 5 Normes et spécifications techniques à respecter

Article 5.1 Spécificités des produits

Le titulaire est tenu de fournir des articles conformes aux exigences mentionnées dans le BPU, aux fiches techniques actualisées fournies et aux descriptions du catalogue.

Dans le cas où les exigences BPU seraient différentes des spécificités réglementaires ou codes des usages professionnels, seules les premières pourront prévaloir dans le cadre du marché.

Les denrées alimentaires au marché doivent être saines et propres à la consommation humaine.

Le titulaire s'engage à fournir des produits exempts d'odeurs, de goûts anormaux, d'insectes et de souillures.

Article 5.2 Additifs

La présence d'additifs doit être conforme, par ordre de priorité, en premier lieu, à la législation nationale et aux exigences de l'Union européenne et, en second lieu, au codex Alimentarius.

Ils devront être mentionnés dans la liste des ingrédients conformément aux réglementations en vigueur.

Les teneurs ou taux de sel devront être précisés pour les produits élaborés. Ils devront être conformes aux guides des usages professionnels ou à défaut aux prescriptions techniques inscrites au BPU.

III - Prescriptions environnementales

Les critères correspondants aux prescriptions environnementales seront évalués par les réponses des candidats au CRT (ae _2026004_annexe 2_crt). Le document est donc à remplir **obligatoirement** et tout oubli conduira à la note de zéro.

Article 6 Emballages

Les denrées faisant l'objet du marché doivent être emballées de façon à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

Les matériaux d'emballage, doivent être sans danger pour la santé des consommateurs et compatible à l'usage alimentaire. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, odeur ou saveur indésirable.

L'emballage sera de type *perdu*. Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Les emballages utilisés seront conformes à la législation nationale et européenne ainsi que toute évolution en cours d'exécution du marché.

Les emballages plastiques seront conformes aux objectifs du Décret n° 2021-517 du 29 avril 2021 relatif aux objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique.

Les conditionnements des articles prévus au marché seront conformes au règlement (CE) n°1935/2004 (ou « règlement cadre ») du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 définit les exigences générales qui s'appliquent aux matériaux et objets destinés à entrer en contact directement ou indirectement avec les denrées, produits et boissons alimentaires.

Par denrées alimentaires, on entend les denrées au sens de l'article 2 du règlement (CE) n°178/2002.

Les conditionnements seront conformes au règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux règles relatives aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) des groupes de matériaux et d'objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires qui figurent à l'annexe I du règlement (CE) n°1935/2004 et des combinaisons de ces matériaux et objets ou des matériaux et objets recyclés utilisés dans ces matériaux et objets. Les candidats se conformeront aux dispositions de ce règlement par la mise en place d'un système d'assurance qualité pour la fabrication, la transformation et la distribution des matériaux et objets destinés à entrer au contact des aliments. Les dispositions du règlement (CE) n° 2023/2006 (spécifiquement consacrées aux bonnes pratiques de fabrication des encres d'impression et des matériaux et objets imprimés seront également appliquées.

Les matériaux et objets, y compris les matériaux et objets actifs et intelligents, sont fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que dans des conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées des constituants en une quantité susceptible :

- ❖ De présenter un danger pour la santé humaine ;
- ❖ D'entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée ;
- ❖ D'altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire.

IV - Prescriptions sociales

Les critères correspondants aux prescriptions sociales seront évalués par les réponses des candidats au CRT (ae _2026004_annexe 2_crt). Le document est donc à remplir **obligatoirement** et tout oubli conduira à la note de zéro.

Article 7 Politique sociale d'égalité de traitement et lutte contre les discriminations

Le titulaire s'engage à respecter les principes d'égalité de traitement et de non-discrimination (article L225-1 et suivants du code du travail ; Convention de l'OIT) lors des recrutements réalisés dans le cadre du présent marché. Aucun critère discriminant (origine, sexe, religion, orientation sexuelle, handicap non justifié par l'emploi) ne pourra être appliqué. Le titulaire présente un bilan annuel des recrutements engagés au titre de cette clause.

Article 8 Accessibilité, inclusion des personnes en situation de handicap et règles sociales

Article 8.1 Accessibilité et inclusion

Le titulaire s'engage à garantir, pendant toute la durée du marché, l'accessibilité effective des prestations aux personnes en situation de handicap, conformément aux dispositions du Code de l'action sociale et des familles, du Code du travail, ainsi qu'aux normes applicables en matière d'accueil, d'accès aux services et d'adaptation des prestations. À ce titre, il veille notamment à la mise en œuvre de moyens humains, matériels et organisationnels appropriés, incluant l'aménagement raisonnable des activités, l'accessibilité des lieux, et, le cas échéant, le recours à des personnels formés.

Le titulaire atteste également du respect de ses obligations légales en matière d'emploi des travailleurs en situation de handicap (obligation d'emploi, mesures d'équivalence ou contribution), conformément aux articles L.5212-1 et suivants du Code du travail.

Les justificatifs correspondants devront être fournis dès la candidature, au sein du dossier déposé sur la plateforme PLACE.

Article 8.2 Respect des règles sociales

Le titulaire déclare respecter la législation sociale et le droit du travail (durée du travail, SMIC, paiement des cotisations sociales, sécurité et hygiène). Les sous-traitants et prestataires utilisés pour l'exécution du marché doivent être conformes aux mêmes exigences. Des pièces justificatives (déclaration sociale ou fiche de paie) peuvent être demandées par la Centrale d'achats.

Article 9 Lutte contre la corruption

Le titulaire est tenu, pendant toute la durée du présent marché, de respecter les principes d'intégrité, d'impartialité et de probité découlant notamment du Code de la commande publique et du Code pénal. À ce titre, il s'interdit toute pratique constitutive de corruption active ou passive, de trafic d'influence, de favoritisme, de collusion, de fraude ou de prise illégale d'intérêts.

Le titulaire veille également à prévenir et à déclarer sans délai au pouvoir adjudicateur tout conflit d'intérêts réel, potentiel ou apparent affectant l'exécution du marché. Il s'engage à ne proposer, offrir ou accorder aucun avantage, cadeau ou invitation susceptible d'influencer une décision publique ou de créer une situation de dépendance.

Tout manquement aux obligations présentes pourra donner lieu à l'application de pénalités, à la mise en demeure ou à la résiliation du marché aux torts du titulaire, sans préjudice des poursuites administratives, civiles ou pénales éventuellement encourues.

Article 10 Développement local

Le titulaire présentera, à la demande du pouvoir adjudicateur, l'ensemble des actions mises en œuvre au bénéfice des communautés locales dans le cadre de son ancrage territorial. Ces actions peuvent inclure, sans s'y limiter, des initiatives de partenariat local, de sponsoring ou de mécénat.

Le titulaire devra préciser la nature des actions, leurs bénéficiaires, les moyens engagés ainsi que leur impact attendu. Ces éléments seront fournis de manière sincère et vérifiable, et pourront être utilisés par la Centrale d'achats pour apprécier la contribution sociale du titulaire dans l'exécution du marché.

Article 11 Conditions de travail

Le titulaire devra présenter et maintenir pendant toute la durée du marché un dispositif garantissant la protection de la santé et de la sécurité de ses salariés, conformément aux obligations du Code du travail.

À ce titre, il précisera les mesures mises en place, notamment : l'adhésion à une couverture complémentaire santé, les actions de prévention des risques professionnels (document unique d'évaluation des risques, formation à la sécurité, prévention des accidents du travail), ainsi que les dispositifs de suivi médical et de sensibilisation du personnel.

La Centrale d'achats peut demander tout justificatif nécessaire au contrôle de ces obligations.