

OBJET DU MARCHÉ :
FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES
(C.C.P.)

MARCHE DE FOURNITURES ET SERVICES
ACCORD CADRE À BONS DE COMMANDE

MODE DE PASSATION : PROCEDURE ADAPTEE
En application des articles 27, 78 et 80 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016
Relatif aux marchés publics

Maître d'Ouvrage
MAIRIE DE MAROMME
Place Jean Jaurès - 76150 MAROMME
Tél: 02.32.82.22.00 - Fax: 02.32.82.22.28

S O M M A I R E

| | Pages |
|--|--------------|
| ARTICLE 1 - Objet du marché | 3 |
| ARTICLE 2 - Forme et durée du marché | 3 |
| ARTICLE 3 - Pièces constitutives du marché | 4 |
| ARTICLE 4 – Textes et réglementation | 4 |
| ARTICLE 5 – Modalités d’exécution des marchés | 5 |
| ARTICLE 6 – Prix du marché | 6 |
| ARTICLE 7 - Assurance | 7 |
| ARTICLE 8 – Différends et litiges | 8 |
| ARTICLE 9 - Résiliation | 8 |
| ARTICLE 10 – Dispositions techniques | 8 |
| ARTICLE 11 – Caractéristiques et liste des produits | 11 |
| ARTICLE 12 – Echantillons | 28 |
| ARTICLE 13 – Jugement des offres | 29 |
| ARTICLE 14 – Modalités d’obtention et de remise du DCE | 30 |
| | |
| Dématérialisation | 32 |
| | |
| Renseignements complémentaires | 32 |
| | |
| Langue utilisée | 32 |
| | |
| Unité monétaire | 32 |

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Marché public de fourniture de produits surgelés pour le service de la cuisine centrale de la Ville de MAROMME.

ARTICLE 2 – FORME ET DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché est un marché de fournitures courantes et services soumis aux dispositions des articles 27, 78 et 80 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. C'est une procédure adaptée sous la forme d'un accord cadre mono attributaire à bons de commande.

Ce marché est régi par :

- Le Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics
- L'Ordonnance n°2015-899 du 23/07/2015 relative aux marchés publics

Le marché est conclu, pour **une durée de 1 an ferme**. Il ne sera pas possible de le renouveler. Le marché s'exécute par l'émission de bons de commande au fur et à mesure des besoins exprimés par la Ville de MAROMME après notification de ce dernier.

L'émission du premier bon de commande déclenche la durée de validité du marché.

Les bons de commande ne peuvent être émis que pendant la durée de validité du marché et pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

Les prestations sont susceptibles de varier dans les limites suivantes :

- Minimum pour 1 an : 70 000,00 € H.T
- Maximum pour 1 an : 120 000,00 € H.T

Décomposition en tranches et lots : Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ni en lots.

Variante : Les variantes ne sont pas autorisées

Négociation : La collectivité se réserve le droit de négocier

Sous-traitance : La collectivité n'autorise pas la sous-traitance

Les quantités estimées (suivant bordereau des prix unitaires) ne constituent qu'une estimation et n'engagent en aucun cas la collectivité à commander ces quantités. Ces quantités visent uniquement à informer le candidat sur la possibilité d'achat de la ville de Maromme. Toutes les marques et références figurant dans les différentes pièces du D.C.E. sont citées à titre indicatif. Il peut être proposé d'autres marques et références à conditions qu'elles répondent aux mêmes caractéristiques techniques et environnementales.

L'Opérateur économique devra renseigner l'acte d'engagement en fonction des unités de vente exprimées, peu importe le conditionnement des produits.

Le candidat est tenu de répondre à la totalité des produits figurant dans le Bordereau des Prix Unitaires sans aucune modification possible (bien renseigner les unités de livraison du candidat sur le BPU).

ARTICLE 3 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**A) Pièces particulières :**

- L'acte d'engagement (A.E.) et son Bordereau des Prix Unitaires (BPU)
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)

B) Pièces générales

- Le Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics
- L'Ordonnance n°2015-899 du 23/07/2015 relative aux marchés publics
- Cahier des Clauses Administratives Générales 2009 applicable aux marchés publics de Fournitures Courantes et Services issu de l'arrêté du 19 janvier 2009 (CCAG FCS 2009).

ARTICLE 4 – TEXTES ET REGLEMENTATION

- Décret n°97-1107 du 24 novembre 1997 concernant l'application des règlements communautaires en droit français
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine (JO 01-06-1998)
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.1998)
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.1998)
- Arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (JO du 22.09.1992)
- Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 (modifié) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 19 janvier 1980).
- Arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation (J.O. du 11 octobre 1986), modifié par l'arrêté du 18 septembre 1995.
- Arrêté du 14 novembre 2000, modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.
- Arrêté Ministériel du 14 octobre 1991 (J.O. du 10 décembre 1991) relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine modifié par l'arrêté du 2 octobre 1997.
- Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (J.O. du 29 mars 1992) relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente, modifié par l'arrêté du 17 septembre 1996.
- Arrêté ministériel du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements (JO 29 mars 1992) modifié par l'arrêté du 10 juillet 2008.
- Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non (JO 29 mars 1992) modifié par l'arrêté du 23 décembre 2005.

- Arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la viande de boucherie et de charcuterie (JO 1 avril 1993).
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Règlement (CEE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CEE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CEE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

- Les principales spécifications techniques du GEMRCN applicables sont les suivantes pour les lots boucherie et volailles fraîches : guide B1-18-07 du GEMRCN du 4 mai 2007 applicables aux viandes et abats de volaille, lapins ou cailles en carcasses ou pièces (notamment la réglementation en vigueur aux décisions 5 541 /II, IV et V) ;

Sont applicables :

- les spécifications techniques B 1.6.79 du GPEM/DA et du GERRCN pour les viandes hachées
 - les spécifications techniques n° B 1.9.79 du GPEM/DA pour les volailles
 - la décision n° F 4.78 du GPEM/DA pour les légumes surgelés
 - les spécifications n° C 7.89 du GPEM/DA pour les produits de la mer (poissons, crustacées). En règle générale les espèces et les dénominations de vente correspondront aux spécifications techniques C 6.89 et C 5.89 du GPEM/DA auxquelles s'ajoutent le flétan de Groenland, le colin d'Alaska, les merlus blancs, les saumons du Pacifique et les soles tropicales.
 - les spécifications techniques n° C 8.89 du GPEM/DA. Pour les produits à base de poissons panés, enrobés de pâte à beignets, congelés ou surgelés.
- Les produits doivent respecter la norme HACCP.

En cas d'évolution de la réglementation concernant l'exécution du présent marché, il sera fait application de toute nouvelle réglementation ou toute modification de la réglementation à sa date d'entrée en vigueur.

ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION DES MARCHES

Principe :

Le marché doit être notifié avant tout commencement d'exécution. La notification du marché consiste en une remise au titulaire contre récépissé de la photocopie de l'acte d'engagement certifiée conforme et visée par les services préfectoraux. La date de notification est la date du récépissé.

Le marché s'exécute par l'émission de bons de commande. Le premier bon de commande déclenche le délai contractuel.

Les bons de commandes sont signés par la personne responsable du marché ou toute personne autorisée désignée ci-après.

Les bons de commandes sont adressés au Titulaire par télécopie (avec accusé de réception), par envoi Internet (avec récépissé d'envoi) ou remis en main propre contre délivrance d'un récépissé.

Les bons de commandes comporteront les mentions suivantes :

- le numéro du marché,
- le nom et l'adresse du Titulaire,
- le contenu détaillé des prestations à réaliser ou la référence au devis joint en annexe,
- la détermination des quantités et le détail des prix HT, le taux et le montant de la TVA et le prix TTC,
- le(s) destinataire(s) et le(s) site(s) de livraison,
- l'indication, le cas échéant, de la mention « commande urgente ».

Personnes habilitées à émettre les bons de commande :

Les bons de commande sont émis par la cuisine centrale ou par celle du Service financier. La personne habilitée à signer les bons de commande est le Maire de la ville de Maromme ou son adjoint, ayant reçu délégation du conseil municipal.

Modification de détail au dossier de consultation :

La Ville de Maromme se réserve le droit d'apporter au plus tard 8 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Cet additif sera annexé à la publicité sur le site de la Ville de MAROMME. Aucune autre information ne sera donnée, le candidat est tenu de consulter le site de la Ville dans les délais impartis. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

ARTICLE 6 – PRIX DU MARCHE

Contenu des prix :

Les prix des produits référencés au marché sont des prix unitaires. Les prix sont appliqués aux quantités réellement livrées. Ils sont réputés comprendre toutes les charges frappant les produits, leur emballage et leur transport jusqu'au lieu de livraison.

Détermination des prix :

Ces prix sont fixés au Bordereau des Prix Unitaires (BPU) figurant à l'acte d'engagement.

Les prix sont réputés fermes, non révisables et non actualisables pendant toute la durée du marché.

Les prix figurant à l'acte d'engagement seront H.T.

Toutes les lignes du BPU figurant à l'acte d'engagement devront être renseignées. Dans le cas contraire, l'offre sera écartée.



Le candidat doit IMPERATIVEMENT renseigner sur le bordereau des prix unitaires les unités de vente imposées par la ville.



L'ordre de numérotation ne doit pas être changé et le numéro d'ordre du produit figurant sur la liste ci-après devra être reporté sur la fiche technique correspondante.

Pénalités de retard :

En cas de retard dans la livraison des fournitures par rapport aux délais contractuels ou de retard dans la restitution d'une fourniture défectueuse ou de remplacement, des pénalités de retard seront appliquées au titulaire suivant l'article 14 chapitre 3 du CCAG/FCS 2009.

Délais de validité des offres :

Le délai de validité des offres est de 120 (cent vingt jours). Il court à partir de la date limite fixée pour la remise des offres.

Facturation :

Le Titulaire adresse une facture par bon de commande émis.

Chaque facture est établie en un original et deux duplicatas sur papier à en-tête.

La facture porte, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- La désignation de la personne publique contractante ;
- Le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'Acte d'Engagement ;
- La référence du marché ;
- La référence du bon de commande ;
- Le détail des matériels référencés livrés (désignation, quantité, prix unitaire du bordereau des prix) ;
- Le montant total hors TVA de la facture ;
- Le taux de TVA et le montant total T.T.C de la facture ;
- La date de la facture.

Les factures sont libellées au nom et adressées à :

Mr le Maire, Direction des services financiers
Hôtel de ville, BP 1095 76153 MAROMME cedex

ORDONNATEUR :

Les mandats de paiement seront ordonnés par Monsieur le Maire ou son représentant dûment habilité.

COMPTABLE :

Les mandats de paiement seront assignés par le Receveur Percepteur de la Ville de MAROMME.

En cas de nantissement, tout acte de cession de créance doit être adressé au comptable désigné Ci-dessus.

Délai de paiement :

Chaque facture émise fait l'objet d'un paiement à titre de paiement définitif par mandat administratif.

Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours. (Le point de départ du délai global de paiement est la date de réception de la demande de paiement par la personne publique).

Retenue de garantie : Sans objet.

Avance forfaitaire : Sans objet.

ARTICLE 7 – ASSURANCE

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit justifier qu'il est titulaire :

- d'une assurance garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations,
- d'une assurance couvrant les responsabilités résultant des principes dont s'inspirent les articles 792 à 792-2 et 2270 du Code civil, au moyen d'une attestation portant mention de l'étendue de la garantie.

ARTICLE 8 – DIFFERENDS ET LITIGES

Le Tribunal Administratif est seul compétent pour connaître des litiges qui surviendraient lors de l'exécution du présent marché.

Dispositions applicables en cas de titulaire étranger :

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

ARTICLE 9 – RESILIATION

Au cas où le Titulaire ne s'acquitterait pas de tout ou partie de ses engagements, le marché sera résilié aux torts de celui-ci par la Ville de Maromme après une mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le marché sera résilié sans contrepartie pour la part non exécutée.

ARTICLE 10 – DISPOSITIONS TECHNIQUES

La liste ci-après présente les caractéristiques techniques qui devront obligatoirement être respectées à minima. Les produits ne présentant pas les caractéristiques techniques équivalentes ou similaires ne seront pas acceptés.

Les produits devront être conformes aux prescriptions réglementaires françaises et européennes en vigueur.

Il sera fourni, par le titulaire du marché, pour chacun des produits,

- La fiche technique des produits de la listes du BPU aux fins de recevoir l'agrément par la Ville de Maromme (en deux exemplaires papier) et sur CD Rom (ou clé USB)

LIVRAISON, EMBALLAGE ET TRANSPORT :

Livraison :

Les procédures HACCP devront être respectées par les fournisseurs dans leurs établissements, au niveau du transport et de la livraison.

Concernant le transport des produits, la conservation doit être maintenue aux températures admises par la réglementation, les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés et dans le respect du règlement N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le non-respect de cette réglementation entraînera le refus de toute livraison, sans prétendre à indemnité.

Chaque catégorie d'aliment devra être conforme aux spécifications techniques exigées et aux dispositions réglementaires en vigueur.

Les livraisons seront à faire à la Cuisine centrale de la Ville de Maromme, sis rue de Binche à MAROMME. La Ville se laisse la possibilité de modifier l'adresse de livraison si besoin, sachant que celle-ci restera dans les limites géographiques de la collectivité.

Les livraisons s'effectueront les lundis, mardis, jeudis et vendredis, **uniquement le matin**, de 7 heures à 11 heures et sur rendez-vous en cas de commande urgente.

Toutes les commandes passées seront livrées dans les délais prévus ci-après.

Délais de livraison : Les délais de livraison sont ceux indiqués ci-après. Ils courent à partir de la date de la commande. Dans tous les cas, le titulaire s'engage à procéder à la livraison dans les délais fixés par bon de commande.

Délai de livraison :

⇒ Pour les commandes : **48 heures**

⇒ **Pour les commandes urgentes: 24 heures.**

Le bon de commande sera revêtu de la mention "*Commande Urgente*".

Emballage

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire.

Par dérogation à l'article 19.2.2 du CCAG FCS, le pouvoir adjudicateur est propriétaire des emballages. Ceux réutilisables devront être récupérés par le titulaire du marché le jour même de la livraison.

Le conditionnement sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Les emballages porteront toutes mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles et selon les denrées alimentaires soit :

- La dénomination du produit
- Le poids net ;
- Le n° de lot ;
- L'origine ;
- La DLC ou DLUO ;
- La date de fabrication ;
- L'estampille sanitaire avec code pays et n° d'agrément sanitaire du fabricant ;
- Les conditions particulières de conservation ;
- Le mode d'emploi.

Dans le cas où les conditions d'emballage et de conditionnement ainsi définies ne seraient pas respectées, les marchandises pourront soit être refusées soit acceptées avec réfaction de prix. En cas d'avaries, de vices ou de défauts constatés lors de la livraison, l'opérateur économique devra procéder à l'échange des produits mis en causes sous un délai maximum de 24 heures.

De manière générale, les emballages ne sont pas consignés et afin d'éviter les excès de déchets, les suremballages sont proscrits, seul l'emballage nécessaire à la bonne conservation des produits et au transport sera utilisé.

Transport

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité (suivant article 19.3 du C.C.A.G. F.C.S 2009).

Les véhicules de livraison devront être en parfait état de propreté et d'entretien.

Le personnel de transport doit respecter les règles strictes de propreté, d'hygiène corporelle et vestimentaire.

La ville se réserve le droit à tout moment de vérifier la température des véhicules de livraison ainsi que l'état de propreté de celui-ci.

Le fournisseur s'engage à respecter la chaîne du froid lors du transport des denrées alimentaires.

Le titulaire devra s'assurer des conditions d'accès aux lieux de déchargement pour effectuer le choix des camions de livraison et du matériel de transport. Le pouvoir adjudicateur sera dégagé de toute responsabilité quant à la perte, au vol, et aux dommages subis pour le matériel durant le transport.

Le titulaire devra également s'informer de la disponibilité des locaux pour prendre en compte les contraintes particulières de manutention, toutes les charges de manutention étant incluses dans le prix.

Opérations de vérification et d'admission

Les opérations de vérifications se feront conformément au chapitre V du CCAG/FCS 2009.

Les prestations faisant l'objet du marché seront soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives simples, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché.

Le pouvoir adjudicateur effectue ces vérifications au moment même de la livraison des fournitures.

Il peut notifier au titulaire sur-le-champ sa décision, qui est arrêtée suivant les modalités précisées à l'article 25 du CCAG FCS et le faire sans délai dans le cas de fournitures rapidement altérables.

Si aucune décision n'est notifiée, ces fournitures sont réputées admises le jour de leur livraison.

1) Vérification quantitative à la livraison

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur ou son représentant peut décider, soit de :

- les accepter en l'état,
- mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent
- compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira sans que celui-ci ne puisse dépasser 2 jours ouvrés.

Le pouvoir adjudicateur émettra ses observations sur le bon de livraison qu'il faxera au titulaire du marché.

La mise en conformité quantitative des prestations ne fait pas obstacle à l'exécution des opérations de vérification qualitatives.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

2) Vérification qualitative à la livraison

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles seront refusées et devront être remplacées immédiatement par le titulaire, à ses frais, sur demande écrite par le pouvoir adjudicateur ou son représentant, qui toutefois peut accepter les fournitures avec réfaction de prix via ses observations sur le bon de livraison faxé au titulaire dans un délai de 1 jour à réception de la livraison.

Le titulaire pourvoira à leur remplacement immédiatement. A défaut, la résiliation du marché aux torts du titulaire pourra être également prononcée.

La Ville de Maromme peut procéder à tous les contrôles qu'elle jugera nécessaires, dans le respect des usages du commerce et de la réglementation en vigueur. Ces contrôles porteront notamment sur l'état des emballages et des conditionnements, la date limite d'utilisation optimale, la date limite de consommation, la qualité sanitaire des produits, le respect de la chaîne du froid et sur l'étiquetage des produits (conformément aux règles HACCP établies).

ARTICLE 11 – CARACTERISTIQUES ET LISTE DES PRODUITS

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire doit se conformer (concernant notamment la composition, l'élaboration, la préparation, les quantités alimentaires, la fabrication, l'étiquetage, le conditionnement, l'emballage, les conditions de stockage et de transport des produits) aux documents techniques de base en vigueur au moment de la réalisation de la prestation, dont notamment :

- La réglementation générale européenne et française
- Les directives communautaires et règlements européens
- Les normes européennes et françaises (notamment AFNOR)
- Les spécifications techniques et obligations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) pour les produits relevant des dispositions contenues dans ces documents
- Les usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF- DDPP)
- Les spécifications techniques du présent CCTP
- Les fiches techniques des produits fournis par le titulaire dans son offre, indiquant notamment la description, la composition, la liste des allergènes, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaire du produit.

Cette fourniture sera préparée dans le respect strict des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires, et dans les usages loyaux et constants du commerce pour ce qui concerne :

- Le personnel qui transforme et fabrique ces aliments,
- Les composants (organiques ou chimiques) autorisés

Traçabilité, Durée de conservation – D.L.C.- D.L.U.O.

Tous les produits fournis par le titulaire doivent être identifiés par un étiquetage, tel qu'éventuellement défini au présent CCP, et conformément à la réglementation et aux normes homologuées en vigueur.

Principaux textes :

- Code de la Consommation, notamment le chapitre II du titre 1er du livre 1er de sa partie Réglementaire ;
- décret n°84-1147 du 7 Décembre 1984 (J.O. du 21 Décembre 1984) modifié, portant application de la loi du 1er août 1905 sur la fraude et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;
- directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard
- recommandations n° D6-87 et D8-99 du GEM-RCN relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
- décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines ;
- règlement CE n° 1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et le règlement CE n° 1825/2000 du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement 1760/2000
- normes AFNOR NF V 46-007 de février 1997 relative aux abattoirs et norme NF V 46-010 de septembre 1998 relative aux ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte, sauf dispositions dérogatoires ou complémentaires particulières, les mentions obligatoires suivantes (articles R.112-9 et suivants du Code de la consommation) :

- la dénomination de vente ;
- la liste des ingrédients le cas échéant, cités par ordre d'importance décroissant et l'énumération des produits d'addition ;
- la quantité de certains ingrédients le cas échéant ;
- la quantité nette ;
- la date à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de l'Union Européenne ;
- l'indication du lot de fabrication ;
- le lieu d'origine ou de provenance de la denrée en cas de confusion possible sur son origine réelle ;
- le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire pour un usage approprié de la denrée, ainsi que le cas échéant les conditions particulières d'utilisation et de conservation, notamment les précautions d'emploi.

En cas d'évolution de la réglementation concernant l'exécution du présent marché, il sera fait application de toute nouvelle réglementation ou toute modification de la réglementation à sa date d'entrée en vigueur.

Chaque produit fourni par le titulaire doit comporter l'indication soit de sa date limite de consommation (DLC), soit de sa date limite d'utilisation optimale (DLUO).

Le titulaire doit livrer des produits avec une DLC ou une DLUO suffisamment éloignée compte tenu des besoins prévisionnels du pouvoir adjudicateur.

Tout produit livré par le titulaire ayant une durée de conservation insuffisante ou une DLC ou une DLUO trop rapprochée sera refusé.

Le fournisseur sera dans l'obligation de fournir tous les justificatifs de traçabilité :

L'origine des produits

Le lieu de transformation

Le procédé de congélation

La norme Afnor NF V45-074

- Pour les produits dérivés de volailles, l'étiquetage devra comporter :
 - le pourcentage des différents composants
 - la mention « tranche de viande blanche reconstituée » si besoin
 - si la tranche de viande blanche est saumurée, la mention du taux minimum de saumure ajoutée,
- Pour les découpes de lapin, les viandes découpées et conditionnées provenant de lapins abattus dans les abattoirs agréés pour l'exportation et dans les abattoirs immatriculés au plan national ou en provenance d'abattoirs de pays tiers agréés pour l'exportation vers la France, doivent faire l'objet d'un marquage de salubrité. Ce peut être la marque communautaire de salubrité. Dans tous les cas, les estampilles et marques comprennent soit :
 - * une estampille adhésive sous l'enveloppe de conditionnement
 - * la reproduction de l'estampille sur l'enveloppe de conditionnement ou sur l'étiquette commerciale.

Dispositions particulières concernant les surgelés :

- L'ensemble des produits sera garanti sans OGM.
- La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera sa provenance.
- Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.
- Les produits seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.
- Tout excès de poids à la livraison sera retourné.
- Pour les découpes et les plats préparés, la viande proviendra exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle.

SPECIFICITES**GLACES - Produits surgelés, composés et glaces**

Le terme « surgelé » est utilisé comme une appellation générique valable pour l'ensemble des produits conservés aux températures négatives fixées réglementairement et utilisés par les collectivités publiques. Les crèmes glacées sont très sensibles aux remontées en température. Leur présence dans les véhicules de distribution des spécialistes du surgelé est une garantie pour l'ensemble des produits livrés. Les conditions de maintien de la température : les aliments surgelés doivent être conservés, dans tous les points du produit, à une température égale ou inférieure à -20° C pour les glaces, crèmes glacées et sorbets depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur ou à l'utilisateur

FRUITS ET LÉGUMES SURGELÉS

Les fruits et légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés.

Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception), ils peuvent être précuits, cuits ou pré frits.

L'emploi des additifs et auxiliaires de fabrication doit répondre à l'arrêté du 14 janvier 1991. Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définis dans l'arrêté du 27 septembre 1983.

Les légumes seront conditionnés en sachet de 1kg, 2.5kg et 5 kg et l'unité de vente se fera au sachet. Tous sachets percés seront refusés.

Les légumes et fruits surgelés doivent être :

- de coloration caractéristique de la variété

- exempts de :

* saveur et odeurs étrangères

* matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable)

* dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

- Les légumes seront conditionnés en sachet de 1kg, 2.5kg et 5 kg et l'unité de vente se fera au sachet. Tous sachets percés seront refusés.

Pommes de terre pré-frites surgelées

Le qualificatif « pré frite » doit, dans tous les cas, accompagner la dénomination du produit.

La proportion de matière grasse animale ou végétale du bain de friture et sa composition doivent figurer dans la liste des ingrédients.

Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :

* Frites surgelées bi-température et/ou pommes frites surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 7 et 12 mm

* Pommes allumettes surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 5 et 7 mm

* Pomme de terre entières obtenues à partir de tubercules entiers de calibre inférieur à 35mm : pommes parisiennes ou pommes sautées entières surgelées.

* Pommes de terre en rondelles d'une épaisseur de 4 mm minimum à 10 mm maximum: pommes sautées en rondelles surgelées

* Pommes de terre en dés dont les dimensions sont comprises entre 6 et 16 mm : pommes à rissoler surgelées ou pommes rissolées surgelées.

POISSONS - PRODUITS DE LA MER (poissons, crustacés) SURGELES

- Les poissons devront répondre à la norme AFNOR V45-074.
- Les filets de poissons surgelés devront être garantis sans arêtes.
- Les poissons enrobés devront contenir au moins 70% de chair, ayant un rapport P/L supérieur à 2 et être conforme aux prescriptions du GEMRCN

La surgélation du poisson est marquée par une contrainte permanente : la fraîcheur. Elle est assurée par les bateaux congélateurs, dans les 2 ou 3 heures qui suivent la pêche (dénomination surgelé mer) ou dans des installations portuaires pour la pêche côtière (dénomination surgelé terre).

Le givrage : il est d'usage pour certains produits (coquillage, crustacés, filets de poissons) de pratiquer un givrage superficiel à l'aide d'eau pure qui assure une première protection reconnue efficace.

Le poids net du produit doit exclure cette eau de givrage.

Poissons et filets de poissons surgelés ou congelés

Les découpes de filets et portions sont surgelés individuellement pour les calibrés et séparables facilement (interleaved ou layer poche) pour les non calibrés.

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Les filets de poissons seront sans arêtes

Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

Produits à base de poissons panés, enrobés de pâte à beignets, congelés ou surgelés

Ils sont obtenus à partir de :

- blocs de filets de poissons, présentés en plaques
- miettes ou brisures de chair de poissons
- filets individuels de poissons
- blocs de filets de poissons additionnés de 20 % maximum de chair hachée de poisson, sans mélange d'espèces et présentés en plaques.
- Les filets seront sans « arêtes ».

Composition des produits panés ou enrobés de pâte à beignets :

La proportion de chair doit être au minimum de :

- 72 % pour les portions panées et bâtonnés (excepté les bâtonnets « allumettes » à 64 %)
- 70 % pour les filets naturels crus panés
- 55 % pour les produits enrobés de pâte à beignets.

Dans les croquettes, le poids net des divers ingrédients (chair de poisson et fécule par exemple) doit correspondre à 72 % du poids total.

Le calibrage des produits et le nombre d'unités par paquet doit être précisé par le fournisseur.

Le degré de fraîcheur doit être au moins égal à celui pour l'expédition en frais.

Les produits ne doivent pas être couverts de givre et doivent pouvoir se séparer facilement les uns des autres. Ils ne doivent pas être brisés en deux ou plusieurs morceaux.

Ils doivent être conformes aux recommandations du GEMCRN

VIANDE - Produits carnés surgelés

Les viandes bovines hachées devront répondre à la norme AFNOR NF V46.002.

Ces productions sont très diversifiées : variété des espèces (viande de boucherie, volaille) et des présentations (découpe, tranchage, hachage...) Elles sont le plus souvent annexées aux abattoirs, sous le contrôle vigilant des vétérinaires, elles ne peuvent s'exercer que dans des contraintes d'hygiène très rigoureuses, impliquant l'aménagement adéquat des locaux de fabrication.

Face aux besoins légitimes des consommateurs d'être rassurés sur les produits qu'ils consomment, il faut, concernant la filière bovine que les trois points suivants soient respectés :

- la seule définition d'origine d'un animal valable repose sur la déclaration des trois lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. Seule la filière « VBF » peut donc, dans ce cas, revendiquer l'origine « France »
- la nécessité de savoir tracer le produit tout au long de la filière et donc de l'identifier ;
- l'impératif d'écarter de la commercialisation tout produit pouvant présenter un risque de sécurité.

Viande hachée surgelée

- Seules peuvent être utilisées pour la fabrication des viandes hachées, les viandes d'animaux de boucherie des espèces bovines, ovines, caprine et porcine, les viandes de lapins et de volailles.
- Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés, d'atelier de découpe agréé et portant les estampilles C.E.E.
- Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe et de parage, de raclage des os, d'abats et de sang
- Elles ne doivent en aucun cas contenir des fragments d'os.

La fourniture de viande de bovins hachée doit répondre à :

- une fabrication à partir de muscle (100 %),
- la norme AFNOR NF V 46.002 qui fixe les spécifications pour la viande hachée de bœuf
- les condiments de préparation de viandes ne doivent pas dépasser 3 % de la masse du produit fini lorsqu'ils sont incorporés à l'état sec et 10 % lorsqu'ils sont incorporés dans un autre état.

Le taux de matière grasse doit correspondre aux critères suivants (Art. du 9 septembre 1994) :

| Catégorie de viande hachée | Spécialisation | Lipides maximum en % | Collagène protide |
|----------------------------|--|----------------------|-------------------|
| Matière grasse 5 % | Viande de bœuf parfaitement parée, dénervée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant au moins de la 2e catégorie | 5 | 7 |
| Matière grasse 10 % | Viande de bœuf bien parée, dénervée, dégraissée | 10 | 12 |
| Matière grasse 15 % | Viande de bœuf bien parée, dénervée, dégraissée | 15 | 15 |

VOLAILLE SURGELEE

Découpes de volailles surgelées

Les produits de découpe sont définis comme suit :

- **Cuisse** : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant
- **Cuisse de poulet** sans portion du dos, déjointée.
- **Haut de cuisse** : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- **Pilon** : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.
- **Filet de poitrine, blanc, filet, noix** : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est à dire sans le bréchet ni les côtes. S'il s'agit de poitrine de dinde, le filet peut comprendre seulement le muscle pectoral profond.
- **Magret** : filet de poitrine de canard ou d'oie comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond.
- **Sauté de dinde ou de dindonneau** : segment de l'aile ayant pour support anatomique l'humérus avec la peau adhérente, présenté avec ou sans os, entier ou en morceaux.
- **Escalope** : tranche de viande blanche exempte de peau.

- Pour les produits hauts de cuisse, pilon et aile définis ci-dessus, la signification « les découpes doivent être pratiquées aux articulations » indique que les découpes sont faites entre les deux lignes délimitant les articulations conformément à la présentation graphique.... (Lamy Dehove - Tome 1 - chapitre 9,9-7, pages 2- 3, février 1994).

- Les morceaux de découpe sont conditionnés individuellement ou par lots.

- Les panés de dinde précuit sans porc ne devront contenir pas plus de 25% de panure et chapelure

Produits et dérivés de volailles surgelés

Les produits doivent répondre au « Code des bonnes pratiques des produits à base de dindes et de dindonneau » établi par le Comité Interprofessionnel de la dinde française (CIDEF).

Certains produits sont développés ci-dessous : les pourcentages indiqués correspondent à la mise en œuvre des produits :

Cordon bleu cuit :

- tranche de viande blanche : (50 % minimum du produit fini)
- tranche de jambon de dinde cuit et fumé : (10 % minimum du produit fini)
- tranche de fromage (pas de succédané) : (10 % minimum du produit fini)
- panure et chapelure : (25 % minimum du produit fini).
- taux minimum de saumure ajoutée, en tous les cas, il sera inférieur à 15 %.

Nuggets de poulet :

- beignet de poulet, formé, pré-frit, cuit et surgelé I.Q.F. (préparation du poulet 70 %, viande de poulet ~ 58 %, enrobage <30 %). Les volailles concernées appartiennent aux espèces : coqs, poules, canards, dindons, dindes, pintades et oies.

Découpes de lapins surgelées

Cuisse entière.

La liste des produits est définie dans le tableau ci-après :

Nota : Les quantités sont estimées et ne sont exprimées qu'à titre indicatif. La collectivité ne peut s'engager sur ces estimations.

| GLACES | | | | |
|---------------|---|-------|------------------------------------|---|
| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
| 1 | GLACE : DIFFERENTS PARFUMS, AU LITRE | KG | 85 | Les conditions de maintien de la température : les aliments surgelés doivent être conservés, dans tous les points du produit, à une température égale ou inférieure à -20° C pour les glaces, crèmes glacées et sorbets depuis la fabrication jusqu'à la remise au consommateur ou à l'utilisateur. |
| 2 | GLACE : BARRE GLACEE MOY 50ML | PIECE | 4512 | |
| 3 | GLACE : BATONNET VANILLE 60ML | PIECE | 2267 | |
| 4 | GLACE : CAFE LIEGEOIS 100 ML | PIECE | 96 | |
| 5 | GLACE : CITRON FRUITS ROUGES CORNET | PIECE | 600 | |
| 6 | GLACE : COUPELLE VANILLE FRAISE 70ml | PIECE | 378 | |
| 7 | GLACE : NOUGAT GLACE INDIVIDUELLE | PIECE | 41 | |
| 8 | GLACE : ORANGE GIVREE 180 ML | KG | 110 | |
| 9 | GLACE : SUNDAE VANILLE CARAMEL 100ML | PIECE | 24 | |
| 10 | GLACE : VACHERIN VANILLE/FRAISE 10/12 P | KG | 15 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

FRUITS LEGUMES SURGELES

| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
|----|---|--------|------------------------------|--|
| 11 | FRUITS : FRAMBOISES 5x1kg | KG | 15 | <p>Les légumes et fruits surgelés doivent être : de coloration caractéristique de la variété</p> <p>- exempts de : * saveur et odeurs étrangères/ matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable) / dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.</p> <p>Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :</p> <p>* Frites surgelées bi-température et/ou pommes frites surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 7 et 12 mm</p> <p>* Pommes allumettes surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 5 et 7 mm</p> |
| 12 | LEGUMES : AIL Sachet de 250 GR | KG | 10 | |
| 13 | LEGUMES : BROCOLIS sachet en 2.5 kg | KG | 540 | |
| 14 | LEGUMES : CAROTTES RONDELLES LISSES 2.5 kg | KG | 170 | |
| 15 | LEGUMES : CELERIS RAVES DÉS 2.5 kg | KG | 130 | |
| 16 | LEGUMES : CHAMPIGNONS EMINCES CHOUX ROMANESCO (2x2,5kg) | KG | 20 | |
| 17 | LEGUMES : CHAMPIGNONS DE PARIS EMINCES 2.5 kg | KG | 90 | |
| 18 | LEGUMES: CHOUX- BIO 2,5kg | KG | 300 | |
| 19 | LEGUMES : CHOUX FLEUR FLEURETTE 2.5 kg | KG | 685 | |
| 20 | LEGUMES : COURGETTES RONDELLES LISSES 2,5kg | Carton | 850 | |
| 21 | LEGUMES : COURGETTES DUO BIO 2,5 kg | KG | 210 | |
| 22 | LEGUMES : COUSCOUS 2.5 kg | KG | 55 | |
| 23 | LEGUMES : ECHALOTES 250 GR | KG | 50 | |
| 24 | LEGUMES : EPINARDS HACHES PORTION 2.5 kg | KG | 788 | |
| 25 | LEGUMES : ESTRAGON EN 250 GR | KG | 8 | |
| 26 | LEGUMES : FONDUE DE POIREAUX 6x1kg | KG | 22 | |
| 27 | LEGUMES : GALET/PUREE DE PETITS POIS 2,5 kg | KG | 50 | |
| 28 | LEGUMES : GALET/PUREE DE CHOUX FLEUR 2,5kg | KG | 20 | |
| 29 | LEGUMES : GALET/PUREE DE BROCOLIS 2,5kg | KG | 50 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

| | | | | |
|----|---|-------|-----|---|
| 30 | LEGUMES : GALET/PUREE DE CAROTTES 2,5kg | KG | 50 | Les légumes et fruits surgelés doivent être : de coloration caractéristique de la variété - exempts de : * saveur et odeurs étrangères/ matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable) / dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie. Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :* Frites surgelées bi-température et/ou pommes frites surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 7 et 12 mm* Pommes allumettes surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 5 et 7 mm |
| 31 | LEGUMES : GALET/PUREE DE COURGETTES 2,5kg | KG | 40 | |
| 32 | LEGUMES : GALET/PUREE HARICOTS VERTS 2,5kg | KG | 50 | |
| 33 | LEGUMES : GALET/PUREE POTIRON 10kg | KG | 80 | |
| 34 | LEGUMES : HARICOTS VERTS FAGOT DE 30 GR | PIECE | 384 | |
| 35 | LEGUMES : HARICOTS BEURRE 2,5kg | KG | 200 | |
| 36 | LEGUMES : HARICOTS PLATS / COUPE SABRE 2.5 kg | KG | 190 | |
| 37 | LEGUMES : HARICOTS VERTS TRES FINS 2.5 kg | KG | 455 | |
| 38 | LEGUMES : JEUNES CAROTTES 2.5 kg | KG | 30 | |
| 39 | LEGUMES : JULIENNE DE LEGUMES 2.5 kg | KG | 715 | |
| 40 | LEGUMES : MACEDOINE DE LEGUMES sachet en 2.5 kg | KG | 200 | |
| 41 | LEGUMES : MELANGE ROMANESCO 2.5 kg | KG | 500 | |
| 42 | LEGUMES : MELANGE ARDECHOISE 2,5kg | KG | 25 | |
| 43 | LEGUMES : MELANGE WOK 2,5kg | KG | 30 | |
| 44 | LEGUMES : MELANGE BROCOLIS /CHAMPIGNONS 2.5 kg | KG | 550 | |
| 45 | LEGUMES : MELANGE CHOUX/ROMANESCO 2.5KG | KG | 450 | |
| 46 | LEGUMES : MELANGE CAROTTES 2.5KG | KG | 695 | |
| 47 | LEGUMES : MELANGE CHAMPIGNONS FORESTIERS 2,5kg | KG | 85 | |
| 48 | LEGUMES : MELANGE LEGUMES GLACES 2.5 kg | KG | 170 | |
| 49 | LEGUMES : MELANGE RUSTIQUE 2,5kg | KG | 300 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

| | | | | |
|----|---|----|-----|--|
| 50 | LEGUMES : OIGNONS EMINCES 2.5 kg | KG | 40 | <p>Les légumes et fruits surgelés doivent être : de coloration caractéristique de la variété</p> <p>- exempts de : * saveur et odeurs étrangères/ matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable) / dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.</p> <p>Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :</p> <p>* Frites surgelées bi-température et/ou pommes frites surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 7 et 12 mm</p> <p>* Pommes allumettes surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 5 et 7 mm</p> |
| 51 | LEGUMES : POMMES DE TERRE ANNA INDIVIDUELLE EN 100 GR | KG | 50 | |
| 52 | LEGUMES: POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES 2,5kg | KG | 170 | |
| 53 | LEGUMES : POMMES DE TERRE GRENAILLE EN 1 KG | KG | 30 | |
| 54 | LEGUMES : POMMES DE TERRE ROSTI 30 GR | KG | 150 | |
| 55 | LEGUMES : POMMES DAUPHINE 1 kg | KG | 35 | |
| 56 | LEGUMES : PERSIL SACHET DE 250 GR | KG | 10 | |
| 57 | LEGUMES : PETITS POIS TRES FINS 2.5 kg | KG | 280 | |
| 58 | LEGUMES : POELLEE LYONNAISE 2.5 kg | KG | 180 | |
| 59 | LEGUMES : POELLEE MARAICHERE 2.5 kg | KG | 230 | |
| 60 | LEGUMES : POIREAUX EMINCES 2.5 kg | KG | 150 | |
| 61 | LEGUMES : POIVRONS EMINCES 2.5 kg | KG | 69 | |
| 62 | LEGUMES : POMMES DARPHIN PRE-FRITES 1 kg | KG | 150 | |
| 63 | LEGUMES : POMMES NOISETTE 2.5 kg | KG | 470 | |
| 64 | LEGUMES : POMMES SAUTEES PRE- FRIT 2,5kg | KG | 60 | |
| 65 | LEGUMES : POTATOES 2.5 kg | KG | 185 | |
| 66 | LEGUMES : PRINTANIERE DE LEGUMES 2.5kg | KG | 120 | |
| 67 | LEGUMES : PUREE DE PATATES DOUCES 5x1kg | KG | 116 | |
| 68 | LEGUMES : PUREE POMMES DE TERRE DOUCES | KG | 149 | |
| 69 | LEGUMES : RATATOUILLE CUISINEE 2,5kg | KG | 535 | |
| 70 | LEGUMES : SALSIFIS 2,5kg | KG | 290 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

| PATISSERIES SURGELEES | | | | |
|------------------------------|--|--------------|-------------------------------------|--|
| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
| 71 | PATISserie : FRAMBOISIER VANILLE 8/10 P | KG | 18 | <p>Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.</p> <p>L'ensemble des produits sera garanti sans OGM. La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera sa provenance.</p> <p>Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.</p> <p>Les produits seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.</p> |
| 72 | PATISserie : ASSORTIEMENTS PETITS FOURS 48 UNITE | PIECE | 19 | |
| 73 | PATISserie : BROWNIES INDIVIDUELS 80 GR | KG | 8 | |
| 74 | PATISserie : BEIGNETS 50/60 GR | PIECE | 114 | |
| 75 | PATISserie : DESSERT SPECIFIQUE NOEL 70 GR/80 GR | PIECE | 200 | |
| 76 | PATISserie : ECLAIR CAFE 80 GR /90 | KG | 19 | |
| 77 | PATISserie : CREPE NATURE 30/40GR | PIECE | 2000 | |
| 78 | PATISserie : CREPE CHOCOLAT 30/40 GR | PIECE | 1000 | |
| 79 | PATISserie : GALETTE FRANGIPANE 8/10 pers | PIECE | 175 | |
| 80 | PATISserie INDIVIDUELLE DIFFERENTES PIECES60/80 GR | PIECE | 6200 | |
| 81 | PATISserie : TARTE AUX POMMES 8/10 P | PIECE | 24 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

POISSONS - PRODUITS DE LA MER SURGELES

| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
|----|--|-------|------------------------------|--|
| 82 | POISSON/FRUITS DE MER : COKTAIL CUIT AVEC POURCENTAGE DE MOULES DOMINANT EN 1 KG | KG | 30 | <p>Les filets de poissons seront sans arêtes</p> <p>Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).</p> <p>Ils sont obtenus à partir de :</p> <p>blocs de filets de poissons, présentés en plaques miettes ou brisures de chair de poissons</p> <p>filets individuels de poissons</p> <p>blocs de filets de poissons additionnés de 20 % maximum de chair hachée de poisson, sans mélange d'espèces et présentés en plaques.</p> <p>Les filets seront sans « arêtes ».</p> <p>Composition des produits panés ou enrobés de pâte à beignets :</p> <p>La proportion de chair doit être au minimum de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 72 % pour les portions panées et bâtonnés (excepté les bâtonnets « allumettes » à 64 %) - 70 % pour les filets naturels crus panés - 55 % pour les produits enrobés de pâte à beignets. <p>Dans les croquettes, le poids net des divers ingrédients (chair de poisson et fécule par exemple) doit correspondre à 72 % du poids total.</p> <p>Le calibrage des produits et le nombre d'unités par paquet doit être précisé par le fournisseur.</p> <p>Le degré de fraîcheur doit être au moins égal à celui pour l'expédition en frais.</p> <p>Les produits ne doivent pas être couverts de givre et doivent pouvoir se séparer facilement les uns des autres. Ils ne doivent pas être brisés en deux ou plusieurs morceaux</p> |
| 83 | POISSON/FRUITS DE MER : CREVETTES BOUQUET 60/90 EN 5KG | KG | 50 | |
| 84 | POISSON/FRUITS DE MER : QUEUES DE CREVETTES DECORTIQUEES CUITES 300/500 | KG | 57 | |
| 85 | POISSON /FRUITS DE MER : MOULES CUITES DECORTIQUEES CUITES EN 1KG | KG | 70 | |
| 86 | POISSON /FRUITS DE MER : MOULES CUITES PLEINE EAU AVEC COQUILLES EN 1KG | KG | 70 | |
| 87 | POISSON : AILE DE RAIE EBARBEE S/P S/T IQF OU IWP 400/800 | KG | 134 | |
| 88 | POISSON : BEIGNET POISSON BLANC QSAPL>2 30 GR environ | KG | 16 | |
| 89 | POISSON BLANC CUBE QSA 25/30GR | KG | 705 | |
| 90 | POISSON : BROCHETTE DE POISSON BLANC QSA EN 130GR | KG | 36 | |
| 91 | POISSON : CALAMAR A LA ROMAINE EN 1 KG | KG | 55 | |
| 92 | POISSON : DOS DE COLIN 110GR QSA | KG | 80 | |
| 93 | POISSON : DOS DE COLIN 120/140 GR QSA | KG | 235 | |
| 94 | POISSON : FILET FAÇON MEUNIERE QSA 80% DE POISSON EN100GR | KG | 450 | |
| 95 | POISSON : FILET DE COLIN FUME HADDOCK 5kg | KG | 115 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

| | | | | |
|-----|--|-------|------|---|
| 96 | POISSON : FILET DE MERLU BLANC EN 120GR QSA | KG | 270 | Les filets de poissons seront sans arêtes Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid). |
| 97 | POISSON : FILET DE POISSON BLANC QSA 100GR (COLIN) | KG | 430 | |
| 98 | POISSON : FILET DE POISSON BLANC QSA 120 GR (COLIN) | KG | 126 | Ils sont obtenus à partir de : blocs de filets de poissons, présentés en plaques miettes ou brisures de chair de poissons filets individuels de poissons |
| 99 | POISSON : FILET DE SAUMON SANS PEAU & SANS ARETE Atlantique 1/1,8kg | KG | 50 | |
| 100 | POISSON : NUGGETS DE POISSON BLANC 5kg 161Pc+ | KG | 296 | blocs de filets de poissons additionnés de 20 % maximum de chair hachée de poisson, sans mélange d'espèces et présentés en plaques. |
| 101 | POISSON PANE CUIT 70% DE POISSON EN 100 GR QSA | KG | 234 | Les filets seront sans « arêtes ». |
| 102 | POISSON PANE CUIT 70% DE POISSON QSA 125/130 GR | KG | 100 | Composition des produits panés ou enrobés de pâte à beignets : |
| 103 | POISSON : PAUPIETTE DE SAUMON QSA 130 GR | KG | 154 | La proportion de chair doit être au minimum de : |
| 104 | POISSON : PAVE DE SAUMON 140 GR SP/SA | KG | 90 | - 72 % pour les portions panées et bâtonnés (excepté les bâtonnets « allumettes » à 64 %) - 70 % pour les filets naturels crus panés - 55 % pour les produits enrobés de pâte à beignets. |
| 105 | POISSON : SAUMON CUBES SANS ARETE 25GR | KG | 605 | Dans les croquettes, le poids net des divers ingrédients (chair de poisson et féculé par exemple) doit correspondre à 72 % du poids total. |
| 106 | POISSON : SAUMON FEUILLEUTE OSEILLE 140 GR | PIECE | 150 | Le calibrage des produits et le nombre d'unités par paquet doit être précisé par le fournisseur. |
| 107 | POISSON : SAUMON FUME 30/40 GR ATLANTIQUE QSA N'AYANT PAS SUBIT LA SURGELATION | KG | 57,4 | Le degré de fraîcheur doit être au moins égal à celui pour l'expédition en frais. |
| 108 | POISSON : SAUMONETTE TRONCONNÉE QSA 300/900g | KG | 71 | Les produits ne doivent pas être couverts de givre et doivent pouvoir se séparer facilement les uns des autres. Ils ne doivent pas être brisés en deux ou plusieurs morceaux |
| 109 | POISSON : FEUILLETE DE POISSON BLANC 130/140 GR | PIECE | 300 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

PRODUITS TRAITEUR SURGELES

| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
|-----|---|-------|------------------------------|---|
| 110 | TRAITEUR : ASSORTIEMENT CANAPES SALES 56/58 pièces | KG | 60 | <p>Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.</p> <p>L'ensemble des produits sera garanti sans OGM.</p> <p>La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera sa provenance.</p> <p>Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.</p> <p>Les produits seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.</p> |
| 111 | TRAITEUR : CREPE COMPLETE 150g | PIECE | 669 | |
| 112 | TRAITEUR : CREPE EMMENTAL 50g | KG | 437 | |
| 113 | TRAITEUR : CUBE POLAIRE | PIECE | 45 | |
| 114 | TRAITEUR : FOND DE PIZZA TOMATEE 26 CM | KG | 57 | |
| 115 | TRAITEUR : FOND DE PIZZA TOMATE RECTANGULMAIRE (NORME GASTRO) | KG | 100 | |
| 116 | TRAITEUR : LASAGNE BOLOGNAISE EN 3 KG | KG | 240 | |
| 117 | TRAITEUR : NEM DE VOLAILLE 50 gr | KG | 110 | |
| 118 | TRAITEUR : PAIN SURPRISE 900 GR | PIECE | 88 | |
| 119 | TRAITEUR : PETITS FOURS INDIVIDUELS ASSORTIS | PIECE | 40 | |
| 120 | TRAITEUR : QUICHE LORAINNE BANDE 900 A 1 KG | KG | 290 | |
| 121 | TRAITEUR : TARTE FROMAGE BANDE DE 900 : 1 KG | KG | 140 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

PRODUITS CARNÉS SURGELES

| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
|-----|---|-------|------------------------------|--|
| 122 | VIANDE : BOULETTES AGNEAU 30g 40 gr | KG | 110 | <p>Seules peuvent être utilisées pour la fabrication des viandes hachées, les viandes d'animaux de boucherie des espèces bovines, ovines, caprine et porcine, les viandes de lapins et de volailles. Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés, d'atelier de découpe agréé et portant les estampilles C.E.E.</p> <p>- Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe et de parage, de raclage des os, d'abats et de sang</p> <p>- Elles ne doivent en aucun cas contenir des fragments d'os</p> <p>La fourniture de viande de bovins hachée doit répondre à :</p> <p>-être fabriquée à partir de muscle (100 %),</p> <p>- la norme AFNOR NF V 46.002 qui fixe les spécifications pour la viande hachée de bœuf :</p> <p>-les condiments de préparation de viandes ne doivent pas dépasser 3 % de la masse du produit fini lorsqu'ils sont incorporés à l'état sec et 10 % lorsqu'ils sont incorporés dans un autre état.</p> <p>Le taux de matière grasse doit correspondre aux critères suivants (Art. du 9 septembre 1994) :</p> <p>VIANDE HACHEE</p> <p>Matière grasse 5 % Viande de bœuf parfaitement parée, dénervée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant au moins de la 2e catégorie lipides 5%</p> <p>Matière grasse 10 % Viande de bœuf bien parée, dénervée, dégraissée</p> <p>Lipides 10 %</p> <p>Matière grasse 15 % Viande de bœuf bien parée, dénervée, dégraissée</p> <p>Lipides 15 %</p> |
| 122 | VIANDE : BOULETTES DE BŒUF 15% VBF | KG | 165 | |
| 124 | VIANDE : PAUPIETTE DE VEAU SANS PORC SANS FICELLE 100/110 gr | KG | 55 | |
| 125 | VIANDE : PAUPIETTES DE VEAU SANS PORC ET SANS FICELLE 130/140GR | KG | 150 | |
| 126 | VIANDE : STEAK HACHE DE VEAU VBF 100GR | KG | 50 | |
| 127 | VIANDE : EGRENE DE BŒUF VBF 15 % | KG | 537 | |
| 128 | VIANDE : STEAK HACHE DE BŒUF VBF100GR 5% MG | KG | 110 | |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

| VOLAILLES SURGELEES | | | | |
|----------------------------|--|-------|------------------------------|--|
| N° | DESIGNATION DES PRODUITS | Unité | Quantités annuelles estimées | CARACTERISTIQUES |
| 129 | VOLAILLE : GRIGNOTINE DE POULET NATURE | KG | 80 | Les produits de découpe sont définis comme suit : <u>Cuisse</u> : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant |
| 130 | VOLAILLE : VIANDE HACHEE DE POULET 90 GR 35 % | KG | 93 | Cuisse de poulet sans portion du dos, déjointée. <u>Haut de cuisse</u> : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations. |
| 131 | VOLAILLE : CUISSE DE POULET DEJOINTEE 220/260GR SS OGM | KG | 100 | <u>Pilon</u> : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations. <u>Filet de poitrine, blanc, filet, noix</u> : la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est à dire sans le bréchet ni les côtes. S'il s'agit de poitrine de |
| 132 | VOLAILLE : ESCALOPE VOLAILLE 110/130 GR SS OGM | KG | 215 | dinde, le filet peut comprendre seulement le muscle pectoral profond. <u>Magret</u> : filet de poitrine de canard ou d'oie comprenant la peau et la graisse sous-cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond. |
| 133 | VOLAILLE : VIANDE DE DINDE EMINCEE AROMATISEE FAÇON KEBAB EN 1KG | KG | 60 | <u>Sauté de dinde ou de dindonneau</u> : segment de l'aile ayant pour support anatomique l'humérus avec la peau adhérente, présenté avec ou sans os, entier ou en morceaux. |
| 134 | VOLAILLE : NUGGETS DE VOLAILLE PLP2 | KG | 200 | <u>Escalope</u> : tranche de viande blanche exempte de peau. <u>Nungesser de poulet</u> - beignet de poulet, formé, pré-frit, cuit et surgelé I.Q.F. (préparation du poulet 70 %, viande de poulet ~ 58 %, enrobage <30 %). |
| 135 | VOLAILLE : PAUPIETTE DE LAPIN SANS PORC SANS FICELLE 110/130 GR | KG | 100 | Les volailles concernées appartiennent aux espèces : coqs, poules, canards, dindons, dindes, pintades et oies; <u>Découpe de lapins</u> : Cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant |

TOUTES LES LIGNES DU TABLEAU DOIVENT ETRE RENSEIGNEES A L'ACTE D'ENGAGEMENT

ARTICLE 12 - ECHANTILLONS

- Après ouverture des plis et afin de permettre d'analyser les offres dans les meilleures conditions, il pourra être demandé à l'Opérateur Economique de fournir des échantillons qui ne seront pas facturés.
- Dix échantillons maximum (en petit format d'un kilogramme maximum) peuvent être demandés en fonction d'une liste établie correspondant au bordereau des prix et ce dans le même conditionnement que par la suite et non décolisés.
- Ils seront livrés franco de port et gratuitement sans prétendre à aucune indemnité dans un délai de 8 jours à compter de la réception de cette liste
- Chaque article sera identifié par les mentions suivantes :
 - Raison sociale du fournisseur.
 - Nature et utilisation du produit.
- Les colis porteront la mention :

CONSULTATION POUR FOURNITURE de PRODUITS SURGELES - VILLE DE MAROMME

L'envoi sera accompagné d'un bordereau détaillé, le tout adressé à l'attention de la Cuisine Centrale.

ATTENTION : NE PAS ENVOYER D'ECHANTILLONS À LA REMISE DES OFFRES

ARTICLE 13 – JUGEMENT DES OFFRES

L'ensemble des documents et renseignements demandés permettra d'évaluer les capacités techniques, professionnelles et financières des candidats.

Seront éliminés :

- Les candidats n'ayant pas renseigné la totalité des lignes du Bordereau des Prix Unitaires figurant à l'acte d'engagement
- les candidats n'ayant pas remis l'acte d'engagement entièrement complété et signé
- les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des **pièces contractuelles et obligatoires** mentionnées au présent C.C.P.
- les candidats dont les capacités techniques, professionnelles et financières sont insuffisantes au regard de l'objet et du montant du marché.
- les candidats ayant remis une offre (format papier ou informatique) après le jour et l'heure légale de réception.

Dans le cas particulier des groupements, l'acheteur public vérifiera la situation de chacune des entreprises qui constituent le groupement. L'irrecevabilité de l'une des entreprises membres du groupement entraînera de fait celle du groupement entier.

Critères d'attribution :

Le jugement sera effectué à partir des critères suivants, classés par ordre décroissant d'importance.

Pour ce faire, la méthode ci-dessous, correspondant à la pondération utilisée.

✓ **Prix : 60 %**

✓ **Mémoire technique : 40 %**
Qualité et origine des produits,
Fiches techniques des produits
Respect des normes

- **Tous les articles indiqués dans le Bordereau des Prix Unitaires doivent être tarifés sans aucune modification possible.**
- **Les prix figurant à l'acte d'engagement seront H.T.**
- La liste définie au CCP présente les caractéristiques techniques qui devront obligatoirement être respectées. Les produits ne présentant pas ces caractéristiques techniques à minima ne seront pas acceptés. Il appartient à l'Opérateur économique d'exprimer le prix unitaire en fonction de l'unité de vente précisée sur le Bordereau des Prix Unitaires. Il doit prendre en compte que dans son conditionnement l'unité restera strictement la même.

Des précisions pourront être demandées au candidat :

- soit lorsque l'offre n'est pas suffisamment claire et doit être précisée ou sa teneur complétée,
- soit lorsque l'offre paraît anormalement basse,
- soit en cas de discordance entre le montant de l'offre d'une part et les éléments ayant contribué à la détermination de ce montant d'autre part.

ARTICLE 14 - MODALITES D'OBTENTION ET DE REMISE DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à tout candidat qui en fera la demande soit :

- Par courrier à l'adresse ci-dessous,
- Par fax au 02 32 82 22 28
- Par e-mail à l'adresse suivante : pole.moyensgeneraux@ville-maromme.fr
ou sur le site de l'ADM 76 : <https://marchespublics.adm76.com>

➤ Le dossier de consultation des entreprises peut être retiré sur place à l'adresse suivante du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h30 au bureau du courrier :

Mairie de Maromme - place Jean JAURES, 76150 MAROMME

➤ Le dossier de consultation est également consultable et téléchargeable à l'adresse suivante : www.ville-maromme.fr (onglet *Mairie*, rubrique *Marchés publics*) sur le site : <https://marchespublics.adm76.com>

Afin de pouvoir télécharger et lire les documents mis à disposition par la personne publique, les soumissionnaires devront disposer des logiciels permettant de lire les formats suivants : .Rtf, .Doc, .Xls, .Pdf

Présentation des offres sur support papier :

Les offres seront adressées **impérativement sous pli clos** contenant l'offre et les documents demandés.

Les offres devront être transmises par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de réception à l'adresse ci-dessous et de garantir la confidentialité. Elles pourront être remises contre récépissé à l'adresse ci-après :

MAIRIE DE MAROMME
BP 1095
76153 MAROMME CEDEX

aux heures d'ouverture du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30.

Elles doivent parvenir à destination avant la date et l'heure suivante :

LE 5 JANVIER 2018 à 16 h 00

Les dossiers qui seraient remis ou dont la réception serait effectuée après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus ; ils seront renvoyés à leurs auteurs.

L'enveloppe comportera la mention suivante :

Offre pour : *Fourniture de produits surgelés*

Le candidat devra fournir un dossier complet contenant les documents ci-dessous énumérés :

NB : Le candidat peut se référer au Document Unique de Marché Européen (DUME) ou à défaut aux documents DC1, DC2, DC6, NOTI 2..., téléchargeables gratuitement.

Documents contractuels :

- **L'Acte d'engagement** et son bordereau des prix entièrement complété, paraphé, signé.
- **Le Cahier des Clauses Particulières** – CCP- paraphé, signé

Documents obligatoires :

- DUME
ou
 - Attestations sur l'honneur
 - Attestations URSSAF
 - Attestations fiscales et sociales
 - Extrait K bis.
 - Attestation d'assurance en cours de validité
 - Une copie du certificat de qualification professionnelle pour l'année en cours, délivré par l'organisme professionnel de qualification et de classification (homologation, habilitation...)
 - **Un mémoire technique** reprenant notamment tous les éléments requis dans le C.C.P. et le détail des modalités ainsi que les conditions de livraisons. Tous les documents doivent être rédigés en français.
 - Moyens humains et matériels dédiés
 - Modalités de livraisons et moyens logistiques
 - Les indications concernant la traçabilité et un modèle de l'étiquetage (traçabilité des produits)
 - Le mode de production (label, appellation ...)
 - Les délais.
- Le candidat devra préciser dans son mémoire technique :**
- les mesures prises en termes de traçabilité ;
 - l'application de la méthode HACCP dans son établissement ;
 - les mesures prises pour limiter les emballages lors des livraisons chez le pouvoir adjudicateur ;
 - la description de sa gamme bio, et/ou équitable, circuits courts.
 - son dernier bilan carbone.
 - les conditionnements et les calibrages proposés.
- **Fiches techniques** de tous les produits rédigées en français format papier **et** sur CD Rom (ou clé USB) numérotées suivant la liste des produits figurant au présent CCP (Pages 18 à 27)

Autres documents demandés :

- Références requises relatives à la capacité professionnelle :
 - Une liste de références, durée similaire, récente, chiffrée et datée.
 - Moyens de l'entreprise (personnels, matériels, etc.)
 - Au moins deux certificats de capacité délivrés pour la spécialité correspondante. Ils devront porter sur des prestations réalisées dans les quatre dernières années sous la direction de l'homme de l'art qui les aura délivrés.
 - Une copie du certificat de qualification professionnelle pour l'année en cours, délivré par l'organisme professionnel de qualification et de classification de la profession et des activités annexes ou son fac simili ou références équivalentes.
 - Toute pièce permettant d'évaluer les capacités professionnelles de l'entreprise.
- R.I.B ou R.I.P.

- **Dématérialisation :**

Le D.C.E. peut être téléchargé sur : <https://marchespublics.adm76.com>

L'offre dématérialisée peut être remise sur cette même adresse dans les délais énoncés dans ce CCP, soit au plus tard le **VENDREDI 5 JANVIER 2018 à 16 h.**

(Il est précisé que le retrait des documents électroniques n'oblige pas le soumissionnaire à déposer électroniquement son offre.)

Copie de sauvegarde (Arrêté du 14/12/2009) :

Afin de pallier à tout dysfonctionnement ou anomalie de transmission informatique, l'Opérateur économique est tenu, parallèlement à l'envoi électronique, de faire parvenir à la Mairie de Maromme, dans le même délai imparti, une copie de sauvegarde soit sur un support électronique (CD-Rom, DVD-Rom, clé USB...), soit sur un support papier. Cette copie doit être transmise sous pli fermé par voie postale ou par dépôt, portant la mention «*copie de sauvegarde* », avec le nom de l'Opérateur économique candidat et l'identification de la procédure afin que le Pouvoir adjudicateur puisse identifier la copie.

Aucune réclamation ne pourra être faite par l'opérateur économique si celui-ci ne respecte pas la procédure définie ci-dessus. Dans le cas où la procédure de dématérialisation ne serait pas accompagnée d'une "copie de sauvegarde", l'Opérateur économique sera seul responsable des éventuels dysfonctionnements, quels qu'ils soient. Aucune réclamation ne pourra alors être formulée.

- **Renseignements complémentaires**

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront s'adresser à :

- Pour des renseignements d'ordre administratifs : **Secrétariat du Pôle Moyens Généraux**
Tél. : **02 32 82 22 03** Télécopie : **02 32 82 22 28**
E - Mail : pole.moyensgeneraux@ville-maromme.fr
- Pour des renseignements d'ordre techniques :

M. GRESEL, Directeur du Pôle Moyens Généraux

Tél. : **02 32 82 22 03** Télécopie : **02 32 82 22 28**
E - Mail : pole.moyensgeneraux@ville-maromme.fr

Une réponse sera alors adressée à toutes les entreprises 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

- **Langue utilisée :** Les offres seront entièrement rédigées en langue française.
- **Unité monétaire :** Le marché sera conclu en Euros.

Visa et cachet de l'Opérateur Economique,
(après avoir paraphé toutes les pages)