



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

BOAMP.fr

Bulletin officiel des annonces des marchés publics

Avis de marché

Attention : les informations contenues dans l'extrait PDF peuvent dans certains cas ne pas présenter le texte intégral de l'annonce. Les extraits PDF des annonces du BOAMP ne constituent pas le format officiel, pour consulter le texte intégral au format officiel du présent avis, cliquez sur <https://www.boamp.fr/pages/avis/?q=idweb:26-52110>

Département(s) de publication : **94**

Annonce n° **26-52110**

Section 1 - Acheteur

1.1 Acheteur

Nom officiel : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Forme juridique de l'acheteur : Organisme de droit public

Activité du pouvoir adjudicateur : Services d'administration générale

Section 2 - Procédure

2.1 Procédure

Titre : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires

Description : Le service restauration d'Ablon-sur-Seine réalise les repas du midi durant l'année. Il accueille en moyenne 550 rationnaires (maternels et élémentaires et personnel communal) le lundi, mardi, jeudi et vendredi et 150 rationnaires les mercredis et vacances scolaires. Sur ces cinq jours, il prépare également le goûter des élèves de l'accueil de loisirs. Il a la charge également de préparer différents événements ponctuels en cours d'année (réceptions municipales, spectacles Espace Culturel...). Le service restauration prépare et assure la livraison des repas portés à domicile pour vingt doyens du lundi au vendredi (vacances scolaires incluses).

Identifiant de la procédure : 3a2ee7ea-67a0-48e1-887a-327a5a4ed1e5

Type de procédure : Ouverte

La procédure est accélérée : non

2.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv) : 39222000 Fournitures pour restauration

2.1.2 Lieu d'exécution

Ville : ABLON-SUR-SEINE

Code postal : 94480

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

2.1.4 Informations générales

Base juridique :

Directive 2014/24/UE

2.1.5 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Nombre maximal de lots pour lesquels un soumissionnaire peut présenter une offre : 8

Conditions du marché :

Nombre maximal de lots pouvant être attribués à un soumissionnaire dans le cadre de marchés : 8

Section 5 - Lot

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0001

Titre : LOT n° 1 : VOLAILLE FRAICHE ET CUITE

Description : Pour les pintades, poulets, dindes et autres volailles, le fournisseur devra être en mesure de garantir, que ces produits sont en conformité avec l'arrêté du 14 novembre 2000 (alimentation 100% végétale, sans farine animale, ni graisse animale, ni OGM). Toutes les volailles seront d'origine française, de qualité Label Rouge, AOP, HVE, " fermier " ou équivalente. Une variante pour la volaille Bio peut être proposée (voir BPU) - - - - Le sauté de dinde sera uniquement sans os et sans peau. Il sera issu de morceaux de cuisse de dinde. Les escalopes de dinde et de poulet nature seront portionnées soit en 70, 80, 100 ou 125 grs environ selon la commande. (Tolérance plus ou moins 10%) Le rôti de filet de dinde sera 100% filet. La farce des paupiettes de volaille sera de pure viande de volaille, n'excédant pas plus de 60% maximum du poids total de la paupiette. Les morceaux découpés provenant des dindonneaux et dindes seront prêts à cuire. Cuisses et pilons seront entiers. Ces produits seront exempts de masses grasseuses, d'amas sanguin, d'esquilles d'os ou de morceaux de peau surajoutés. Les tendons des muscles du membre postérieur seront éliminés (dénervement).

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés : Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0002

Titre : LOT n°2 : CHARCUTERIE, BOEUF, VEAU, PORC ET AGNEAU FRAIS OU CUIT

Description : Le présent marché concerne la fourniture de pièces de viande prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses grasseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux ou ligamentaire. Pour les grammages indiqués pour les viandes piécées, une tolérance de plus ou moins 10% est acceptée. À tous les stades, l'utilisation d'un appareil attendrisseur est formellement exclue, tout comme l'utilisation de viande faisandée. Viandes de gros bovins 6 CCTP : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires Les pièces appartiendront à la catégorie VBF et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB. ----- La viande de taureaux sera exclue. Les viandes de boeuf seront désossées, morceaux parés, attaches tendineuses et ligamentaires éliminées par coupe nette et perpendiculaires à l'axe des muscles. Le gras visible à la coupe n'excédera pas 15 %. Le traitement des pièces de viande est, selon l'utilisation culinaire, le suivant : Pour le bourguignon, les morceaux sont parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble d'une livraison. Pour la viande hachée fraîche, la teneur en matière grasse sera de 15% maximum, les calibres en fonction de la demande seront de 80 gr ou de 100 gr. Les steaks hachés devront satisfaire aux caractéristiques bactériologiques fixées par l'arrêté du 29 février 1996 Ils ne contiendront ni conservateur, ni additif. La viande hachée sera conforme aux normes AFNOR, NF 46 007 de février 1997, et NF V46-010 de septembre 1998. Sur l'étiquette apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage, et d'abattage. La viande hachée sera préparée à partir de " morceaux " de qualité (muscle). Les viandes de veau devront être livrées en muscles prêt à trancher et piécées à la demande, et proviendront de bêtes de moins de six mois d'origine française, d'un poids situé entre 80 et 120 kg. S'agissant de la viande d'agneau seront exclues les viandes de bélier, mouton et brebis, les viandes rouges, sombres ou à odeur de suint. Elle proviendra de bêtes de moins de six mois d'origine française ou CEE. Les viandes de porc devront être livrées en muscle prêt à trancher et piécées à la demande. Elles seront issues de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine, ni graisses animales. Le porc sera sans activateur d'antibiotique et ne contiendra ni résidu, ni intrants vétérinaires. Tous les muscles ou viandes ficelées sans os seront conditionnés sous vide, ou seront protégés par un emballage transparent incolore et inodore. Seront exclues : - Les viandes de porc cryptorchides, de verrats et de truies - Les viandes décolorées exsudatives ou dégageant une odeur anormale à la cuisson. Les produits de charcuterie seront des produits à base de viandes et dans certains cas de préparation de viandes. Ils satisferont à l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type de denrées, et proviendront d'établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire. Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur, jusqu'à réception en cuisine. L'indication du lot de fabrication et la liste des ingrédients seront obligatoires. L'ensemble des produits sera uniquement de haute qualité organoleptique. Le titulaire devra proposer des produits de qualité, Label Rouge, AOP, IGP, HVE, Bio...

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés : Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0003

Titre : LOT n° 3 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS et 4ème et 5ème gamme

Description : Le titulaire devra être à même de fournir l'ensemble des fruits et légumes de saison disponibles sur le marché au jour de la commande. Il proposera des produits répondant aux exigences de la 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 (EGalim). L'approvisionnement en circuit court est préconisé pour favoriser la fraîcheur des produits, leur saisonnalité, raccourcir les délais de livraison et réduire les 7 CCTP : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires émissions de gaz à effet de serre. La filière courte s'établit à un seul intermédiaire (du champ à l'assiette). En effet, dans une démarche de développement durable, les denrées nécessaires à la composition des repas devront le plus possible provenir de fournisseurs locaux (producteurs, groupement de producteurs...). Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de fruits et légumes seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé. Les agrumes, légumes et fruits frais seront exempts d'odeur, et/ou de saveurs étrangères, et présenteront une couleur correspondante à leur variété. Ils seront par ailleurs, frais, exempts de pourriture, et de toutes attaques de parasites ou de maladie conformément aux articles 2 et 3 de l'Arrêté en date du 20 juillet 1956. Les denrées délivrées devront donc être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison. Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise en livraison sera celui indiqué lors de la commande. Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité). Aucun étiquetage ne devra être apposé directement sur les fruits et légumes. Les fruits et légumes pourront être bio ou issus du commerce équitable. Ils devront avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme à la commande. Dans tous les cas le service restauration précisera lors de la commande la date de consommation des produits : le fournisseur devra en tenir compte afin de livrer des fruits à bonne maturité. Le fardage, le mouillage, le trempage et la coloration artificielle sont strictement interdits. Les cours des fruits et légumes frais doivent être communiqués par mail au plus tard le mercredi pour la semaine suivante. Les légumes de 4ème gamme sont des légumes crus, frais et prêts à l'emploi. Ils sont lavés, épluchés, découpés, emballés et conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide. La date limite de consommation devra être supérieure au minimum de 7 jours à la date de livraison. Les produits de 5ème gamme sont des denrées diverses préparées et stabilisées par un processus adapté (cuisson sous vide, pasteurisation, stérilisation, ...). La date limite de consommation devra être supérieure au minimum de 14 jours à la date de livraison. Les produits fragiles seront livrés avec des emballages adaptés (feuilles, cartons ou plastiques) conformes aux spécifications de l'article 3 du Décret n°55-1126 du 19 août 1955. Les emballages devront être propres et en bon état. Les caractéristiques des emballages et des matériaux de conditionnement seront inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants, susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et notamment d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Le conditionnement devra être réalisé de manière à ce que la fragilité des produits soit respectée en les emballant séparément. L'emballage est soit perdu, soit récupérable. Sa récupération se fera à la livraison suivante et son entretien est à la charge du titulaire. Une variante pour les fruits et les légumes, produit de 4ème et 5ème gamme BIO pourra être proposée. (Voir BPU)

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv) : 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés :
Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours :
Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0004

Titre : Lot n°4 : B.O.F.

Description : Destiné à de jeunes enfants, tous les produits livrés devront d'une part, être de première fraîcheur et de qualité irréprochable et d'autre part, être conformes aux spécifications du 8 CCTP : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires Décret n°93-1239 en date du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'application contrôlée, et de l'arrêté ministériel en date du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de transformation du lait et des produits à base de lait. Toutes les denrées comporteront donc une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôle officiels. Ainsi, pour tous les produits laitiers ou dérivés, la capsule imprimée et/ou l'emballage devra laisser apparaître le nom et la raison sociale du fabricant, ainsi que la date limite de consommation. Le transport de ces produits laitiers sera strictement soumis à l'arrêté du 20 juillet 1998 et au Décret n° 2007-1791 du 19 décembre 2007 et conformément à la réglementation en vigueur. La Date limite de consommation des desserts lactés, fromages et ovoproduits, ne pourra être inférieure à 14 jours à compter de la date de livraison. La date limite de consommation des laits et du beurre ne pourra être inférieure à un mois à compter de la date de livraison. Certains produits (yaourts, et lait U.H.T.) pourront être issus, en fonction des besoins du service, de l'agriculture biologique. Les attestations et les fiches techniques seront obligatoirement jointes. Le beurre : Le beurre sera de première qualité, d'odeur franche, et d'une saveur fraîche. Il sera propre exempt de corps étrangers, de goût et d'odeur normaux. Sa couleur sera uniforme. Il s'agira d'un beurre laitier, le beurre de remalaxage étant interdit. Les crèmes : Les crèmes livrées seront conformes au décret n° 80-313 du 23 avril 1980 pris pour l'application de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation. L'emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature). Les fromages : Ces produits devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères. - - - Les fromages au lait cru sont proscrits. Les fromages à pâte pressée (Emmental, St Paulin), et les pâtes persillées (Bleu d'Auvergne) ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit (déformation, croûte crevée, vers, etc...). Les fromages à pâte molle (camemberts) auront une teneur en matière grasse de 45% et seront de qualité " A ". Les yaourts et laits fermentés : Les laits fermentés seront conformes au décret n°88 1203 du 30 décembre 1988. Ils devront être exclusivement préparés à partir de lait de vache, de lait de brebis ou de lait de soja. Ces denrées périssables devront être de première fraîcheur et ne comporteront aucune trace de bacilles coliformes. Les yaourts aux fruits mixés proposés seront faiblement sucrés artificiellement. Les laits : Les laits pasteurisés et stérilisés seront des laits de vache de qualité U. H.T. demi écrémé. Les oeufs : La fourniture d'ovo produits portera sur des oeufs entiers et des oeufs écalés. Les oeufs en coquille devront répondre aux normes édictées par le règlement n° 1907/90 du Conseil Européen en date du 26 juin 1990 ainsi qu'au règlement n° 1274/91 de la Commission Européenne du 16 mai 1991, relatifs à leur commercialisation. Tous les ovo produits afficheront une étiquette de garantie. La commande s'effectuera à l'unité, à la 9 CCTP : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires demande de la collectivité, sans minimum de livraison, ni d'article, et sans surcoût de facturation quelque soit le nombre

d'articles souhaités. Une variante pour les produits laitiers et ovoproduits BIO peut être proposée. (Voir BPU) Des produits de qualité, IGP, Local, bio devront être proposés.

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés :
Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0005

Titre : Lot n° 5 : SURGELES : poissons, plats préparés, fruits et légumes, pâtisserie et glace

Description : Les produits alimentaires surgelés devront être conformes à la réglementation en vigueur (loi 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et le pêche). Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur. Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente à l'acheteur, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels. La dénomination de vente désignera correctement les produits et indiquera la provenance. Les fruits et légumes surgelés devront être frais, sains, entiers, propres et triés. Ils devront être suffisamment blanchis (sauf exception) et pourront être précuits ou cuits. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs et odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles), minérales (terre, sable). Les poissons surgelés seront garantis sans peau et sans arêtes. Ils répondront à la norme AFNOR NF V45-074. Les portions seront préparées à partir de blocs ou morceaux de filets d'une seule espèce sans peau ni membranes, sans additifs et sans ajout de chair hachée. Les poissons enrobés devront contenir au moins 70% de poisson et seront conformes aux normes 5541 du GEM RCN. En ce qui concerne la gamme " cocktail ", les candidats doivent proposer 3 versions de petits fours salés et 3 versions de petits fours sucrés. Les fiches techniques comportant un visuel clair doivent être fournies. Des échantillons seront demandés. Les fiches techniques de tous produits comprendront la liste des ingrédients, l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement. Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la livraison. Une variante pour les fruits et légumes surgelés Bio peut être proposée (voir BPU).

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv) : 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés :
Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours :

Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0006

Titre : Lot n°6 : ÉPICERIE GÉNÉRALE

Description : Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché. L'ensemble des produits déshydratés sera garanti sans OGM. Une attestation, ainsi que les fiches techniques seront jointes à l'offre. Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation. Les emballages devront être sains et de type alimentaire. La contenance des emballages est fixée par le service restauration dans le cadre des conditionnements existants dans le commerce pour chaque produit. Le fournisseur est tenu de livrer des conserves dont l'ancienneté maximale sera : - - - de deux ans pour les appertisés de légumes. une année pour les appertisés de poisson. un à six mois pour les semi-conserves. 10 CCTP : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit. Seront refusées à la livraison : - les boîtes bombées ou cabossées. - - - - Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures. les boîtes qui présentent une pliure sur le métal des fonds. les boîtes présentant une anomalie de serti. les boîtes rouillées. les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément, et le numéro de lot. Les boîtes rejetées seront enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage ou de constatation dans un délai de 8 jours à compter de la notification de la décision du rejet. Certains produits (sucre, riz thaï, chocolat, café, et nectar de fruits) peuvent être, en fonction des besoins du service, issus du commerce équitable, dont les règles ont été définies par les organisations internationales concernées IFAT (International Federation for International Trade) et par FLO (Fairtrade Labelling Organisation). La conformité à ces règles devra être garantie par l'association Max Havelaar, ou toute organisation indépendante donnant des garanties équivalentes. Les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage. Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention " pur sucre " devra être lisible sur les emballages étiquetés.

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés : Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0007

Titre : Lot n° 7 : POISSONS FRAIS

Description : L'origine du produit, élevage ou sauvage sera clairement indiquée pour chaque produit. Les poissons seront de qualité extra A et les poissons d'élevages seront de qualité supérieure. Les filets seront certifiés sans arêtes, sans peau, et sans aucuns additifs polyphosphatés, portionnés de 80g à 130g selon la commande sous glace, caisse polystyrène. Une DLC sera apposée sur tous les produits (de 7 à 8 jours à partir de la date de conditionnement). Un numéro de lot sera apposé sur chaque barquette ou carton, qui permettra la traçabilité jusqu'aux zones de pêches ou jusqu'aux fermes d'élevage. Les produits seront stockés dans des conditionnements hermétiques faciles à stocker et à transporter. Le calibrage des portions sera précisé lors de la commande. Le poisson devra bénéficier de l'écolabel Pêche durable.

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv) : 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés :

Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours :
Commune d'Ablon-sur-Seine

5.1 Identifiant technique du lot : LOT-0008

Titre : Lot n° 8 : BOISSONS et ALCOOLS

Description : Les jus à fournir sont des purs jus de fruits conformément aux dispositions du décret du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la législation sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services concernant les jus de fruits et certains produits similaires. En conséquence, ils n'ont subi l'addition d'aucun produit même si l'emploi de celui-ci est autorisé par la législation en vigueur. 11 CCTP : Fournitures de denrées alimentaires pour les restaurants scolaires Le vin et le champagne seront de qualité loyale et marchande, agréable au goût et conforme à la réglementation en vigueur. L'année de production et de mise en conditionnement seront précisées dans l'offre ainsi que la provenance. Produits en emballage perdu. Conditionnement : Cubitainer de 5, 10 litres ou bouteilles.

5.1.1 Objet

Nature du marché : Fournitures

Nomenclature principale (cpv): 39222000 Fournitures pour restauration

5.1.2 Lieu d'exécution

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Informations complémentaires :

5.1.3 Durée estimée

Durée : 48 Mois

5.1.6 Informations générales

Participation réservée : La participation n'est pas réservée.

Projet de passation de marché non financé par des fonds de l'UE

Le marché relève de l'accord sur les marchés publics (AMP) : non

5.1.11 Documents de marché

Adresse des documents de marché : https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com/pack/annonce_marche_public_5236_1163440.html

5.1.12 Conditions du marché public

Conditions de présentation :

Présentation par voie électronique : Requise

Adresse de présentation : <https://www.e-marchespublics.com/>

Langues dans lesquelles les offres ou demandes de participation peuvent être présentées : français

Catalogue électronique : Non autorisée

Date limite de réception des offres : 03/07/2026 à 12:00

Date limite de validité de l'offre : 120 Jour

Conditions du marché :

Le marché doit être exécuté dans le cadre de programmes d'emplois protégés :
Non

Facturation en ligne : Autorisée

La commande en ligne sera utilisée : oui

Le paiement en ligne sera utilisé : oui

5.1.15 Techniques

Accord-cadre :

Accord-cadre, sans remise en concurrence

Nombre maximal de participants : 100

Informations sur le système d'acquisition dynamique :

Pas de système d'acquisition dynamique

5.1.16 Informations complémentaires, médiation et réexamen

Organisation chargée des procédures de recours : Commune d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours :
Commune d'Ablon-sur-Seine

Section 8 - Organisations

8.1 ORG-0001

Nom officiel : Mairie d'Ablon-sur-Seine

Numéro d'enregistrement : 21940001700014

Adresse postale : 16 rue du Marechal Foch

Ville : ABLON-SUR-SEINE

Code postal : 94480

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Adresse électronique : ibrahim.gumus@ville-ablonsurseine.fr

Téléphone : +33 149613343

Adresse internet : <https://www.ablon-sur-seine.fr/>

Profil de l'acheteur : <https://ablon-sur-seine.e-marchespublics.com>

Rôles de cette organisation :

Acheteur

Organisation qui fournit des informations complémentaires sur la procédure de passation de marché

8.1 ORG-0002

Nom officiel : Commune d'Ablon-sur-Seine

Numéro d'enregistrement : 21940001700014

Ville : Ablon-sur-Seine

Code postal : 94480

Subdivision pays (NUTS) : Val-de-Marne (FR107)

Pays : France

Rôles de cette organisation :

Organisation chargée des procédures de recours

Organisation qui fournit des précisions concernant l'introduction des recours

8.1 ORG-0000

Nom officiel : DEMATIS

Numéro d'enregistrement : 45072478600030

Ville : Paris

Code postal : 75015

Subdivision pays (NUTS) : Paris (FR101)

Pays : France

Adresse électronique : contact@dematis.com

Téléphone : +33 172365548

Adresse internet : www.dematis.com

Rôles de cette organisation :

TED eSender

Informations relatives à l'avis

Identifiant/version de l'avis : 1a997683-03d1-47a2-bf38-0a49335c7a5e - 01

Type de formulaire : Mise en concurrence

Type d'avis : Avis de marché ou de concession – régime ordinaire

Date d'envoi de l'avis : 27/05/2026 à 17:30

Langues dans lesquelles l'avis en question est officiellement disponible : français

Date d'envoi du présent avis à la publication : 27/05/2026