

**MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT DE
DENREES, DE PRODUCTION DE REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE
LA RESTAURATION DES ETABLISSEMENTS DE L'UGECAM NORD EST
(7 lots)**

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

Date et heure limites de remise des offres : Lundi 29/09/2025 à 12h00

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET ET ÉTENDUE DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 – PROCEDURE, FORME ET DURÉE DU MARCHÉ

ARTICLE 3 – VARIANTES- OPTIONS – VISITE DES LOCAUX

ARTICLE 4 – COMMENTAIRES

ARTICLE 5 – MODIFICATION DE DETAIL DU DOSSIER DE CONSULTATION

ARTICLE 6 - DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES

ARTICLE 7 – MODALITES ESSENTIELLES DE FINANCEMENT ET DE PAIEMENT

ARTICLE 8 – SOUS-TRAITANCE

ARTICLE 9 – OBTENTION DU DOSSIER DE CONSULTATION

ARTICLE 10 – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

ARTICLE 11 – CONDITIONS DE REMISE DES PLIS

ARTICLE 12 – OUVERTURE DES PLIS ET JUGEMENT DES OFFRES

ARTICLE 13 - RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

ARTICLE 14 – COMPOSITION DU DOSSIER DE CONSULTATION

ARTICLE 1 - OBJET ET ÉTENDUE DE LA CONSULTATION

La présente consultation est lancée par l'UGECAM (Union pour la Gestion des Caisses d'Assurance Maladie) du NORD EST, organisme de sécurité sociale ayant pour objectifs principaux de soigner, rééduquer et réinsérer des personnes en situation de handicap.

L'objet de la consultation porte sur l'assistance technique, l'approvisionnement en denrées alimentaires, la production de repas et l'aide à la gestion de la restauration dans les établissements de l'UGECAM Nord Est, répartis en 7 lots suivants :

Etablissements pour adultes :

Lot N°1 : Institut Régional de Réadaptation comprenant 2 sites :

Centre « Louis Pierquin »

75 Boulevard Lobau
54042 NANCY Cedex

Centre de réadaptation

4 rue du Professeur Montaut
54690 LAY SAINT CHRISTOPHE

Lot N°2 : Établissements des Ardennes

36 rue Warcq
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

Etablissements pour enfants :

Lot N°3 : Institut Médico Educatif A. Dedecker

88340 LE VAL D'AJOL

Lot N°4 : Institut Médico Éducatif « Villa in Sylva »

CHD 33
51500 VILLE-EN-SELVE

Lot N°5 : Maison d'Enfants de "LA COMBE"

88210 SENONES

Lot N°6 : Institut Médico Éducatif

Rue Quellemêle
52000 CHAUMONT BROTTES

Lot N°7 : Institut de Formation Professionnelle

1 route d'Attigny
88260 DARNEY

ARTICLE 2 – PROCEDURE, FORME ET DURÉE DU MARCHÉ

Procédure :

La procédure de consultation est celle de l'appel d'offres ouvert, en application de l'arrêté du 19/07/2018 portant réglementation sur les marchés publics des organismes de sécurité sociale, du Livre 1^{er} du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique et du Livre 1^{er} dans la deuxième partie de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique.

Forme et durée du marché :

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire sans montant minimum et avec un montant maximum fixé à 2 900 000 € HT sur la durée contractuelle du marché en application de l'article R.2162.4 du Code de la commande publique.

Aucune valeur minimale de commande ne pourra être exigée par le titulaire.

Ce marché est alloté en 7 lots. Les candidats ont la possibilité de soumissionner pour un, plusieurs ou la totalité des lots.

Ce marché prendra effet à compter du **2/01/2026 pour les lots 1 à 6 et à compter du 5/03/2026 pour le lot 7** pour une durée maximale de 4 années soit une échéance maximale unique au 1^{er}/01/2030, ce marché faisant l'objet de reconductions tacites annuelles, sauf :

- dénonciation formulée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec demande d'avis de réception cinq mois avant l'expiration de chaque période contractuelle ou de la date souhaitée de résiliation,
- application de la clause résolutoire (article 24 du CCAP).

Forme du prix :

Le marché est traité à prix unitaires (repas) et forfaitaires (mise à disposition de personnel) tels que précisés dans les B.P.U., annexe financière à l'acte d'engagement.

Forme juridique du groupement : le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire de l'accord cadre.

Codes nomenclature CPV :

Codes CPV	Description
39222000-4	Fourniture pour restauration
55321000-6	Services de préparation de repas
71356200-0	Service d'assistance technique

ARTICLE 3 – VARIANTES – OPTIONS – VISITE DES LOCAUX

Chaque concurrent doit présenter une proposition entièrement conforme au dossier de consultation (solution de base). En conséquence, les variantes facultatives (à l'initiative du candidat) et obligatoires ne sont pas admises.

Concernant les options, l'article R2122-7 du Code de la commande publique s'applique.

Les candidats devront se rendre **obligatoirement** dans chaque établissement pour le(s)quel(s) ils souhaitent établir une offre pour rencontrer les chefs de cuisine et/ou responsables économiques afin d'établir leur offre en toute connaissance des prestations à réaliser et ainsi éviter tout malentendu ou erreur lors de la rédaction de l'offre et de l'éventuelle exécution en cas d'attribution.

Les établissements remettront aux candidats un certificat de visite qui devra être joint obligatoirement avec l'offre.

A noter, la période de fermeture ou l'absence pour congés des établissements, les visites devront donc avoir lieu impérativement en dehors de ces périodes de fermeture/congé :

- IME du Val d'Ajol : du 18/07 au soir au 25/08 au matin
- IME de Ville en Selve : du 25/07 au soir au 24/08
- MECSS de Senones : du 18/07 au 20/08

- IME Val de Suize de Chaumont Brottes : du 26/07 au 20/08/2025
- IF PRO Darney : du 18/07 au soir au 25/08 au matin
- Établissement des Ardennes : absence de M. Régnier du 30/06 au 14/07,
- IRR, sites de Nancy et de Lay Saint Christophe : absence de Mme Metz du 7 au 8/07 et du 2 au 25/08/2025

Les candidats devront prendre obligatoirement rendez-vous avant de se rendre sur site, auprès de :

- ➔ auprès de Mme BLAISON Patricia, ☎ 06/69/10/88/68, pour l'IME de Chaumont Brottes, patricia.blaison@ugecam.assurance-maladie.fr,
- ➔ auprès de M. REIGNER Stéphane, ☎ 06/74/78/43/20, pour les Établissements des Ardennes, stephane.regnier@ugecam.assurance-maladie.fr,
- ➔ auprès de Mme METZ Bénédicte, ☎ 06/62/18/27/93, pour les Centres de Réadaptation « Louis PIERQUIN » de Nancy et de Lay-Saint-Christophe, benedicte.metz@ugecam.assurance-maladie.fr,
- ➔ auprès de Mme DE SANTA Tiffany, ☎ 03/29/30/07/84 ou 06/79/75/12/67, pour l'IME du VAL D'AJOL, tiffany.de-santa@ugecam.assurance-maladie.fr,
- ➔ auprès de Mme LEFEBVRE Sindy, ☎ 03/26/61/22/33, pour l'Institut Médico-Éducatif de VILLE-EN-SELVE, sindy.lefebvre@ugecam.assurance-maladie.fr,
- ➔ auprès de Mme FERRY Bérangère, ☎ 03/29/57/88/82, pour la Maison d'Enfants de "La Combe" à SENONES, berangere.ferry@ugecam.assurance-maladie.fr,
- ➔ auprès de M. LECLERCQ Pierre-Yves, ☎ 06/18/68/25/22, pour l'IF PRO de Darney, pierreyves.leclercq@ugecam.assurance-maladie.fr.

En l'absence de visite ou d'attestation de visite joint à l'offre du candidat, l'offre sera rejetée.

ARTICLE 4 – COMMENTAIRES

À la suite des visites des sites, les concurrents pourront compléter sur les cadres-réponses l'article "Commentaires" (prestations complémentaires, formation du personnel, ...).

ARTICLE 5 – MODIFICATION DE DETAIL DU DOSSIER DE CONSULTATION

L'UGECAM NORD EST se réserve le droit d'apporter, au plus tard 7 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Ces modifications seront mises en ligne sur le profil acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

Les concurrents 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 concurrents la date limite ci-dessous est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

ARTICLE 6 - DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à cent quatre-vingt jours (180 jours) à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 7 – MODALITES ESSENTIELLES DE FINANCEMENT ET DE PAIEMENT

Le mode de règlement choisi est le virement.

Le paiement s'effectuera dans le cadre du budget d'exploitation de l'établissement concerné et sur factures dans les conditions décrites aux articles 20 et 21 du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.).

ARTICLE 8 – SOUS-TRAITANCE

Il est fait application des articles L.2193-1 à L.2193-22 du Code de la Commande Publique.

Le candidat précisera, le ou les domaine(s) d'intervention pour lesquels il aura recours à la sous-traitance. Il devra identifier ses sous-traitants.

Les obligations du candidat en matière de sous-traitance sont celles énoncées par la Loi du 31/12/1975 modifiée.

ARTICLE 9 – OBTENTION DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des entreprises est à retirer gratuitement sur le profil acheteur de l'UGECAM NORD EST : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

Le lien de téléchargement peut être envoyé électroniquement à chaque concurrent qui en fera la demande par e-mail à l'adresse suivante : sandra.da-rocha@ugecam.assurance-maladie.fr.

L'identification des opérateurs économiques pour accéder aux documents de la consultation n'est plus obligatoire. Toutefois, l'identification permet d'être tenus informés automatiquement des modifications et des précisions éventuellement apportées au DCE. Dans le cas contraire, il appartiendra aux opérateurs économiques de récupérer par leurs propres moyens les informations communiquées.

Le dossier de consultation des entreprises sous format dématérialisé est téléchargeable gratuitement.

ARTICLE 10 - PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les concurrents auront à produire un dossier complet établi en langue française comprenant les pièces suivantes :

- la lettre de candidature (imprimé DC1 ou équivalent, imprimé disponible sur le site internet <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>),
- la déclaration du candidat (imprimé DC2 ou équivalent, imprimé disponible sur le site internet <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>) dûment complétée, signée et accompagnée des pièces justificatives au quelle elle fait référence,

Le e-DUME (Document Unique de Marché Européen) peut se substituer aux DC1et DC2.

- la copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire,
- une attestation relative aux pouvoirs de la personne habilitée pour engager la société,
- l'attestation de visite délivrée par l'établissement,

- une copie de l'agrément délivré par l'autorité compétente en la matière (DDPP, ...),
- une liste de références significatives de prestations similaires, indiquant notamment la nature et le montant des prestations réalisées, la date et les établissements concernés (personnes à contacter, adresse, ...) au cours des trois dernières années,
- les certificats de qualification professionnelle en rapport avec l'objet du marché,
- les chartes de qualité, les labels et certifications dont bénéficie le candidat,
- un relevé d'identité bancaire ou postal.
- une attestation d'assurance RC en cours de validité,
- les attestations fiscales et sociales de moins de 6 mois,
- l'acte d'engagement (A.E.) dûment complété et signé,
- les cahiers des charges (C.C.A.P. et C.C.T.P.) dûment acceptés et signés,
- le B.P.U. par lot, dûment complété et signé,
- le cadre de réponse technique par lot dûment complété et signé,
- un mémoire technique détaillé précisant les modalités envisagées pour réaliser l'ensemble des prestations prévues au marché pour chacun des établissements comprenant :

*les moyens humains de l'entreprise dédiés à la prestation (effectifs et qualifications des personnels de cuisine, diététique, organigramme, présentation des services supports : formation, QSE, ...),

*le plan de formation et les actions de sensibilisation des cuisiniers et agents hôteliers qui seront mis en œuvre tout au long de l'exécution du marché sur les différents régimes : alimentation thérapeutique, texture modifiée, ...

*les méthodes utilisées, la technicité développée, le savoir-faire, le caractère innovant, ..., mis en œuvre pour réaliser des repas à textures modifiées ou adaptées à la population accueillie (moulinés, bouchée adaptée, ...),

*l'expertise nutritionnelle sera apportée afin d'aborder la qualité nutritionnelle qui est propre à la spécificité de l'établissement et à la typologie des patients accueillis (appréciation de la notion « de manger plaisir » pour des usagers ayant des pertes de goût, de sensation et en perte d'autonomie de par leur handicap),

*la proposition d'une démarche de travail pluridisciplinaire et collaboratif entre l'établissement et le prestataire,

*les solutions qui seront développées pour répondre aux besoins particuliers et spécifiques de l'établissement

*les moyens en locaux et matériels (lieux d'implantation de la société, bases de livraison, ...),

*l'organisation interne de l'entreprise (le référent par établissement, les contrôles qualité, les plans de formation proposés, le plan de continuité d'activité, la gestion des absences en cas de personnel mis à disposition, ...),

*l'organisation des commandes et des livraisons (les supports de commande, le matériel de transport utilisé, le respect de la chaîne du froid, l'organisation des tournées de livraison, le respect des délais de livraison, ...),

*l'organisation des vigilances sanitaires et le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vue de la fourniture de denrées et de leur transport (procédure de rappel de produits, l'organisation des contrôles sécurité et d'hygiène, ...), cette vigilance sanitaire doit se faire avec un laboratoire conventionné,

*l'approvisionnement des produits (bio, labélisés, production locale au maximum avec des fournisseurs à moins de 100 km, ...) notamment dans le cadre de l'application de la loi EGalim,

*une liste des référencements des produits ainsi que les gammes proposées pour chaque catégorie de produit et pour chacun des établissements,

*un plan alimentaire ou un cycle de menus de plusieurs semaines adaptés aux saisons, aux convives et à la région pour assurer la diversité des repas et éviter les gaspillages pour chaque site concerné et pour lesquels le cycle de menu n'est pas déjà fourni par l'établissement,

*une liste des producteurs, des fabricants et des fournisseurs et les marques proposés pour chaque catégorie de produit et pour chacun des établissements. Un minimum de deux fournisseurs par catégorie de produit et pour chacun des établissements est exigé,

*les qualifications des personnels mis à disposition selon les établissements concernés (CV détaillant les formations et expériences professionnelles)

*la mise en place d'animations et de temps de convivialité à l'attention des convives du self (repas à thème, présentation de produits locaux, exemples de fiches recette, sensibilisation au gaspillage alimentaire, affichage et support de communication sur les aliments labélisés, bio, l'application de la loi EGalim, ...),

*les moyens mis en œuvre sur la réglementation en matière d'allergènes alimentaires notamment les supports de communication et d'affichage.

- un mémoire technique spécifique relatif à l'application de la loi Egalim comprenant les actions qui seront mise en place afin de respecter les obligations de la loi Egalim, à savoir, le respect de 50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...

- une note technique détaillée permettant de justifier que le candidat est engagé en matière de protection de l'environnement et de développement durable notamment les mesures précises et concrètes que le candidat envisage de prendre dans ce sens et pour chacun des établissements, à savoir :

* l'approvisionnement local des produits (au maximum des produits issus d'une agriculture locale proche : fournisseurs à moins de 100 km),

* l'optimisation des tournées de livraison, ...

* la gestion des déchets d'emballage et organiques : réduction de ces déchets, recyclage, traitement des déchets alimentaires, plan d'actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire...

* l'assistance technique aux équipes de cuisine et de direction des établissements pour réduire les énergies et pour mettre en place toute mesure de développement durable,

* l'information des convives sur la démarche de développement durable dans le cadre de ce marché (animations, affichage, ...)

Ces mesures de protection de l'environnement et de développement durable dans le cadre de la prestation pour chacun des établissements deviendront contractuelles et feront l'objet de contrôles et éventuellement de sanctions en cas de non application.

De nouvelles mesures en matière de protection de l'environnement et de développement durable pour chacun des établissements pourront être prises en cours d'exécution du marché, celles-ci seront négociées entre les deux parties et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Ainsi que toute pièce que le candidat estime de nature à appuyer son offre technique.

ARTICLE 11 - CONDITIONS DE REMISE DES PLIS

La date limite de réception des offres est fixée **au Lundi 29/09/2025 à 12 heures**.

Le pouvoir adjudicateur impose la transmission des candidatures et des offres par voie électronique sur le site suivant : **<https://www.marches-publics.gouv.fr>**

Aucun autre mode de transmission n'est autorisé.

Une fois que le concurrent aura remis son offre, il ne pourra ni la retirer ni la modifier.

Les formats électroniques dans lesquels les documents peuvent être transmis sont : Word, Excel, PowerPoint, Pdf, Zip.

La signature électronique de tout document contractuel n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation. Dans ce cas, les documents contractuels de l'entreprise attributaire seront re-matérialisés et devront être signés manuscritement.

Conformément aux dispositions du Code de la Commande publique, les candidats ont la possibilité de remettre une « copie de sauvegarde » qui constitue une copie des dossiers des candidatures et offres destinées à se substituer, en cas d'anomalie (défaillance du système informatique qui ne supporte pas la dématérialisation ou lorsqu'un virus informatique est détecté), aux dossiers de candidatures et des offres transmises par voie électronique.

Le pli contenant la copie de sauvegarde devra comporter sur l'enveloppe la mention « COPIE DE SAUVEGARDE – MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT DE DENREES, DE PRODUCTION DE REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE LA RESTAURATION DES ETABLISSEMENTS DE L'UGECAM NORD EST ».

La copie de sauvegarde devra être exclusivement sur format papier et parvenir avant le Lundi 29/09/2025 à 12 heures.

Assistance au dépôt électronique

Les candidats disposent sur le site d'une aide pour les procédures électroniques qui expose le mode opératoire relatif au dépôt des offres.

ARTICLE 12 - OUVERTURE DES PLIS ET JUGEMENT DES OFFRES

12.1. - OUVERTURE DES PLIS

Seuls peuvent être ouverts les plis qui ont été reçus dans les conditions prévues aux articles 10 et 11 du présent règlement.

Avant de procéder à l'examen des candidatures, s'il apparaît que des pièces du dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, le pouvoir adjudicateur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai maximum de 10 jours.

Au vu des renseignements et documents fournis, le Pouvoir adjudicateur éliminera les candidats qui n'ont pas qualité pour présenter une offre ou dont les capacités/garanties professionnelles, financières et techniques paraissent insuffisantes en application des articles R2142-4, R2143-1 à -16, R2144-1 à -7 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

12.2. - JUGEMENT DES OFFRES

En application de **articles R2152-1 à -7 et -11-12 et -13 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique** le Pouvoir adjudicateur examine les offres, peut éliminer les offres non conformes puis choisit l'offre qu'il juge économiquement la plus avantageuse en tenant compte des critères pondérés ci-dessous :

1) la qualité de la prestation pour 50% selon les sous-critères suivants :

- 1.1) l'approvisionnement en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique dans le respect de la loi EGalim, des produits issus d'une agriculture locale proche (fournisseurs à moins de 100 km), la liste des référencements, les gammes de produits et les fournisseurs proposés, la qualité des menus en fonction du plan alimentaire fournis ou non par l'établissement : 50/100,
- 1.2) l'assistance technique : les moyens humains et matériels mis à disposition : modalités organisationnelles et de communication, contact unique pour le suivi commercial et technique, la gestion des livraisons et les conditions d'échange et de retour des marchandises non conformes, les processus d'amélioration continu et les audits qualités, l'implication du Service qualité, l'assistance à la complétude des statistiques Ma Cantine : 30/100,
- 1.3) le contrôle des sources d'approvisionnement (les orientations mises en place pour le choix et le référencement des fournisseurs, la concertation avec les producteurs agricoles, la traçabilité, ...) : 20/100.

2) le prix pour 40% selon les sous-critères suivants :

- 2.1) le P.U. des composantes du repas selon les quantités estimatives annuelles : 70/100 (ou 100/100 pour le lot ne bénéficiant pas de mise à disposition de personnel),
- 2.2) les frais du personnel mis à disposition : 30/100,

3) les performances en matière de protection de l'environnement et de développement durable au regard des mesures concrètes envisagées dans l'exécution des prestations du présent marché pour 10% selon les sous-critères suivants :

- 3.1) les bonnes pratiques en matière de préservation de l'environnement (mesures prise pour la réduction des consommations d'énergie, d'eau, les mesures prises en faveur de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, une démarche ISO14001 ou équivalent, ...) : 20/100,
- 3.2) les emballages et les conditionnements des produits (réduction, recyclage, récupération, livraison en vrac dans des réceptacles réutilisables, ...) : 30/100,
- 3.3) les actions pédagogiques en matière d'accompagnement et de sensibilisation des convives et des agents de la restauration à la connaissance des produits et des enjeux du développement durable : 30/100,
- 3.4) la politique de transport concernant l'optimisation des circuits d'approvisionnement, le mode de transport utilisé, ... : 20/100.

Toutefois, l'UGECAM NORD EST pourra autoriser les soumissionnaires concernés à régulariser leurs offres irrégulières dans le délai prescrit. En revanche, toute offre inacceptable ou inappropriée sera éliminée.

Le marché sera attribué à l'entreprise dont l'offre sera jugée économiquement la plus avantageuse.

L'attribution se fera lot par lot.

Si l'attributaire ne peut produire ou n'a pas produit les documents nécessaires à l'attribution dans les délais impartis, son offre sera rejetée et le candidat éliminé. Le candidat dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne est sollicité pour produire les certificats et attestations nécessaires avant que le marché ne lui soit attribué. Si nécessaire, cette procédure peut être reproduite tant qu'il subsiste des offres qui n'ont pas été écartées au motif qu'elles sont inappropriées, irrégulières ou inacceptables.

ARTICLE 13 - RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Les demandes de renseignements complémentaires des candidats devront être adressées via la plateforme <https://www.marches-publics.gouv.fr>, au plus tard 8 jours avant la date limite de remise des offres. Une réponse sera alors mise en ligne sur la plateforme de dématérialisation 4 jours au plus tard avant la date limite fixée pour la réception des offres.

ARTICLE 14 – COMPOSITION DU DOSSIER DE CONSULTATION

Ce dossier comprend :

- le présent règlement de la consultation,
- un acte d'engagement,
- un B.P.U. par lot, annexe à l'acte d'engagement,
- un cadre de réponse technique,
- un cahier des clauses administratives particulières,
- un cahier des clauses techniques particulières et ses annexes par lot,
- une annexe au C.C.T.P. relative aux « Spécifications qualitatives ou quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité »,
- les recommandations du GERM CN,
- le livret de sécurité prestataire,
- une annexe relative au personnel en place,
- une attestation de visite.