

MAPA

Procédure adaptée suivant l'article 28 du Code des Marchés Publics

Fournitures de denrées Alimentaires : Volaille Fraîche

Calendrier :

01/09/2018 Au 01/07/2019 10 mois

Lot : Unique, suivant la composition suivante :

	Dénomination	Calibre conditionnements commentaires		
1	Brochette de volaille	140g	Poivrons (préciser saisonnalité)	
2	Roti de dinde	100% filet	2 kilos	Sous filet
3	Saucisse de volaille	100% volaille	60g	Boyaux naturels
4	Paupiette de volaille	100% volaille	140g	Sans ficelle, sans barde

Respect des grammages à plus ou moins 10g

Origine FRANCE

Livraison suivant les besoins, après bon de commande de l'établissement.

Conditionnement à préciser à la commande, adapté à chaque consommation

Emballage obligatoirement réutilisable, consignes autorisées

Etiquetage : Traçabilité par numéro de lot , estampillage, Appellation produit, Présence d'allergènes, nombre de pièces et poids par unité de conditionnement .

Quantité estimées (plus ou 15%) :

1	Brochette de volaille	300 kilos
2	Roti de dinde	400 kilos
3	Saucisse de volaille	150 kilos
4	Paupiette de volaille	400 kilos

Critères d'attribution :

55 %	Qualité
20 %	Prix
10 %	Conditions de livraison
15 %	Logistique

Délibération sur dossier

Fournitures de fiches techniques des produits

Agrément sanitaire à jour à joindre à l'offre

Annexe à Remplir obligatoirement ;fr

Restauration-lafayette@ac-clermont

Renseignements : 0473285039, M. LAPORTE

Moyens de transmission autorisés : voie postale, avant le 15 juin 2018 (cachet de la poste) ou dépôt contre signature au lycée avant 12h le 15/06/2018

Personne responsable du marché : Ordonnateur du lycée La Fayette
Christian DESSEUX

Délai de validité de l'offre : 10 mois (Durée du marché), non renouvelable

Adresse : Lycée La fayette, 21 boulevard Schumann 63000 CLERMONT FERRAND

Signature du candidat et Cachet Société