



**ACADÉMIE
D'ORLÉANS-TOURS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Lycée Descartes
Tours**

Lycée engagé pour le développement durable – mention sensibilisation

LYCEE GENERAL DESCARTES

10 Rue des Minimes
37010 TOURS CEDEX 1
Téléphone : 02.47.31.01.01
gestion-descartes@ac-orleans-tours.fr
SIRET 193 700 358 00024

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE
(Code de la commande publique 01/04/2019)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

FOURNITURE DE BEURRE, ŒUFS, FROMAGES (BOF)

ACCORD-CADRE N°02/2023

Pouvoir adjudicateur : Stéphane BLARDAT, proviseur du Lycée Descartes

Comptable assignataire : Yannick FOURCADE, Agent comptable du Lycée Descartes

ARTICLE 1 – CLAUSES GENERALES

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

La totalité des fiches-produits seront à fournir après attribution par ordre alphabétique et par lot.

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

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire s'engage à informer le lycée Descartes de tout produit ou denrée pouvant contenir des OGM et à proposer éventuellement une alternative.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment les articles L. 221-1 à L225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

Les fiches-produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit :

- Son origine ;
- Sa valeur nutritionnelle ;
- Sa composition (s'il y a lieu) ;
- La liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu) ;
- La fréquence recommandée par le GEMRCN ;
- La liste complète des additifs.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- Spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

- Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
- Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix-huit mois,
- Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;

- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication
- La traçabilité doit être fournie sur demande de l'établissement.

Les produits devront être transportés dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Les denrées doivent respecter le règlement (CE) n° 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

ARTICLE 2 – FICHE TECHNIQUE

Les produits livrés seront conformes aux fiches techniques fournies par le titulaire à l'appui de son offre et acceptée par le pouvoir adjudicateur.

Ces fiches techniques, qui deviendront contractuelles à compter de la notification de l'accord-cadre à bons de commande au titulaire, constituent des annexes au présent CCTP. Ces dernières comportent les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché.

Pour les produits industriels, les fiches techniques du fabricant peuvent servir de références. Elles devront comporter en outre des indications complémentaires relatives :

- Au conditionnement des produits et à leur présentation
- A l'origine du produit si elle ne constitue pas une exigence précise
- A la composition du produit
- A la présence éventuelle d'allergènes
- Aux normes bactériologiques exigées
- A la valeur nutritionnelle du produit
- A son utilisation en cuisine, ses modes de cuisson ou de réchauffage recommandés
- Aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles que sa marque commerciale et son numéro d'agrément sanitaire.

ARTICLE 3 – PERIMETRE DE L'ACCORD CADRE

Le présent accord-cadre donne l'exclusivité de la fourniture de produits et références correspondant au descriptif de chaque lot au seul titulaire du lot concerné.

Le périmètre de l'accord-cadre comprend donc l'ensemble des produits et références inscrites dans le Bordereau Unitaire des Prix (BPU) de chaque lot, mais aussi l'ensemble des références disponibles pour les produits références proposées habituellement par le titulaire du lot (catalogue général).

En dérogation aux principes ci-dessus, les denrées entrant dans la composition de menus festifs ou thématiques proposés de manière exceptionnelle (fêtes, prestations type traiteur, menus régionaux...) peuvent être commandés auprès de fournisseurs non titulaires de l'accord-cadre.

Les produits fermiers ou issus de l'agriculture biologique sont exclus du périmètre du lot n°1.

ARTICLE 4 – QUALITE DES PRODUITS

4.1 Réglementation

Tous les produits livrés doivent être conformes aux règlements européens et à toutes les réglementations françaises en vigueur spécifiques aux produits laitiers, aux laiteries et ateliers de transformation.

Références réglementaires relatives au lait

- Décision B3.2.86 du GPEM/DA du 12.03.1986

Références réglementaires relatives aux produits laitiers

- Décision B3.4.76 du GPEM/DA du 30.06.1976
- Décision B3.5.82 du GPEM/DA du 15.06.1982

- Décision B3.6.83 du GPEM/DA du 12.04.1983

La fourniture livrée est au minimum conforme aux spécifications techniques du GEMRCN :

- Laits et Produits laitiers en juillet 2009.
- N° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables, aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90%, et aux préparations liquides à base de matières grasses.

4.2 Spécificités générales

La qualité de la fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur, en particulier le respect du règlement (CE) Nr. 1829/2003 du 18 avril 2004 concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.

La fourniture de denrées ayant subi une congélation ou une surgélation est interdite.

Les fournisseurs doivent impérativement bénéficier d'une référence laitière de l'Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers, ainsi que d'un agrément délivré par les Services vétérinaires.

La marque commerciale du produit devra figurer obligatoirement dans l'offre.

Les fiches techniques se rapportant aux produits seront jointes à l'envoi.

Le transport devra être effectué dans les conditions fixées par l'arrêté ministériel du 20/07/98 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Important : le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra être dans tous les cas, au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date de consommation. La DLC ne doit pas être inférieure à 15 jours (date de livraison – DLC résiduelle).

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés.

Les fournitures seront livrées dans leur emballage d'origine. Les articles défectueux seront refusés et le fournisseur tenu de les remplacer sans délai.

Les produits devront être livrés dans la même marque tout au long de l'année. Tout changement de référence devra être soumis avant livraison à l'adjoint-gestionnaire de l'établissement scolaire, qui s'entourera de toutes les précautions nécessaires avant de donner son accord. Le fournisseur devra faire parvenir la justification de son changement de marque ou tout document prouvant la rupture de stock.

De façon générale la fourniture des produits frais doit être conforme aux réglementations en vigueur (hygiène, étiquetage, transport des surgelés, directives communautaires...).

Destiné à des enfants et adolescents, 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 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 1^{er} février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

La date limite de consommation des desserts lactés, fromages ne pourra être inférieure à 15 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.

Les poids des pièces et des unités souhaitées sont spécifiés dans le bordereau unitaire des prix. Le candidat s'en approche le plus possible.

Pour les fromages à la coupe, le fournisseur doit livrer de préférence des produits au poids réel demandé avec une marge de + 3 % et non des pièces entières ou produits dits « libre-service ».

4.3 Spécificités « Yaourts »

Les yaourts conventionnels sont fabriqués à partir de lait demi écrémé.

Les yaourts « nature » contiennent au minimum 150 mg de calcium par pot.

Les yaourts « aromatisés » contiennent au minimum 140 mg de calcium par pot.

Les yaourts « aux fruits » contiennent au minimum 5 % de fruits et 100 mg de calcium par pot.

Les yaourts labellisés correspondent en outre aux mêmes spécifications techniques minimales.

Les yaourts aux fruits mixés proposés seront faiblement sucrés artificiellement.

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.

4.4 Spécificités « Fromage frais et petit-suisse »

Sauf stipulations particulières, les fromages frais et les petits suisses ont tous un pourcentage de matières grasses inférieur ou égal à 40 %.

4.5 Spécificités « Fromage »

Les fromages présentent un degré de maturation moyen, ni trop faits, ni trop frais, et doivent en particulier tenir fermes à la coupe en portions unitaires.

Ils sont de forme régulière, leur croûte est propre et fine, de la teinte spécifique du fromage. La pâte est de teinte légèrement crème, avec des ouvertures peu nombreuses ou absentes, lisse, onctueuse, elle se tient bien à la température ordinaire. Le goût est franc, assez doux, avec un bouquet propre au type de fromage.

Les fromages à croûte visqueuse très humide, uniformément rouge et noirâtre, se décollant de la pâte, à la pâte d'une teinte allant du crème au noir, clivée, présentant des ouvertures trop grandes, non soudée ou coulante, à goût persistant dans la bouche (acide, amer, salé, piquant, métallique, ammoniacal ou présentant tout autre mauvais goût) sont exclus.

Le pourcentage de matière grasse dans le produit fini ou l'étiquetage nutritionnel indiquant la teneur en lipides pour 100 g est obligatoirement présente. L'origine du calcium pour les fromages fondus doit être précisée (calcium laitier ou de synthèse).

Selon les quantités à livrer dans chacune des cuisines, le service de la restauration se réserve le droit de commander le fromage dit "à la coupe" soit au poids, soit prédécoupé.

Ces produits devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

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 ».

Le fournisseur sera agréé par la société INTERLAIT.

4.6 Spécificités « Beurre »

Le beurre doux exclusivement pasteurisé est fourni en plaquette de 250 g ou motte 5 kg. Il se compose de 82 % minimum de matière grasse butyrique, 2 % maximum de matière sèche non grasse et 16 % maximum d'eau.

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.

4.7 Spécificités « Margarine »

La composition et la destination de la margarine végétale correspond aux dispositions prévues pour les margarines commercialisées au détail.

La margarine est de couleur naturelle jaune, exempte d'odeur et de goûts anormaux. Elle contient moins de 16 % d'eau et moins de 5 % d'acide érucique.

La margarine sélectionnée peut subir la cuisson et présente une faible teneur en acides gras trans.

4.8 Spécificités « 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).

4.9 Spécificités « Ovoproduits »

Tous les produits livrés doivent être conformes aux règlements européens et à toutes les réglementations françaises en vigueur.

Pour toute livraison d'ovo-produits le titulaire du marché doit être en mesure de fournir :

- Le numéro de lot,
- L'identité du producteur fournisseur des œufs constituant la matière première de la transformation,
- Les enregistrements des barèmes de pasteurisation,
- Les analyses bactériologiques de chaque lot.

La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs entiers et des œufs écalés. Les œufs 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 la commercialisation. Les œufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale. Les œufs frais seront de catégorie A. La coquille et la cuticule devront être normales, propres, et intactes. Les œufs livrés en coquille n'ont subi aucun lavage, aucun nettoyage ou traitement de conservation. La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement. Tous les ovo produits afficheront une étiquette de garantie, la commande s'effectuera à l'unité.

La date limite de consommation des ovo-produits ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

ARTICLE 5 – LIVRAISONS

5.1 Conditionnement et emballage

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique, résistant et d'une propreté rigoureuse.

Les conditionnements et/ou emballages doivent indiquer au minimum de manière lisible :

- Raison sociale et adresse de la laiterie ou de production ;
- Numéro d'agrément ou d'immatriculation ;
- Dénomination du produit (et) code produit ;
- Teneur en matière grasse ;
- Poids unitaire ;
- Nature du lait employé lorsqu'il ne s'agit pas de lait de vache et pourcentage ;
- Date de fabrication ;
- Date limite de consommation ;
- Température de conservation ;

- Poids net à l'emballage ;
- Le label éventuel et toutes autres indications ayant un caractère obligatoire.

5.2 Conditions de conservation

+4°C maximum	Produits frais au lait cru, crème chantilly non stable, fromages découpés préemballés, ovo-produits
+6°C maximum	Lait cru avant la collecte si la collecte n'est pas effectuée chaque jour ; Lait pasteurisé
+8°C maximum	Lait cru avant la collecte si la collecte est effectuée chaque jour ; Lait cru transporté vers les établissements de traitement et/ou de transformation ; Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, et les desserts lactés ; Beurres et matières grasses ; Desserts non stables à base de substituts du lait ; Œufs en coquille réfrigérés

Pour chaque livraison, la température devra être conforme à la température du produit qui à la température de conservation la plus basse.

Tout produit dépassant les DLC/DLUO résiduelles et/ou la température à cœur du produit indiqué ci-dessus pourra être refusé.

5.3 Horaires de livraison :

Sauf stipulation particulière, les livraisons ont lieu du lundi au vendredi, hors périodes de congés scolaires.

L'adresse de livraison est : Lycée général Descartes - 10 bis rue des Minimes – 37000 Tours

La fréquence souhaitée est de deux livraisons par semaine entre 6h00 et 7h15. Le titulaire indiquera ses jours de livraison. De façon exceptionnelle, un complément de livraison pourra être demandé.

ARTICLE 6 – LABELS ET CERTIFICATIONS

Sauf stipulation particulière, le pouvoir adjudicateur n'exige pas de label(s), néanmoins le titulaire peut s'engager sur un ou plusieurs labels ou origine en particulier, notamment les suivants ou équivalents :

6.1 Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) ou Appellation d'Origine Protégée

L'A.O.C. désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

Signe européen équivalent à l'A.O.C.: Appellation d'origine protégée (A.O.P.), décernée à certains produits agricoles et alimentaires autres que les vins et les spiritueux. Les AOP doivent être portées sur un registre tenu par la Commission européenne.

Produits concernés :

Initialement, les AOC ont été créés pour les spiritueux et les vins (eau de vie du cognac, coteau du Layon...) puis élargis aux produits laitiers (camembert de Normandie, Beaufort, beurre d'Isigny) et à d'autres produits agricoles (chasselas de Moissac, olive et huile de Nyons, poulet et volaille de Bresse, etc.).

6.2 Labels agricoles :

Les labels agricoles attestent qu'une denrée alimentaire possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits courants (notamment les conditions particulières de production et de fabrication).

Le logo Label rouge apposé sur un produit signifie que la qualité est reconnue par le Ministère de l'Agriculture. Il existe deux types de labels : le label agricole (Label Rouge) et le label rouge fermier : il existe donc un cahier des charges pour chaque produit certifié.

Signe européen équivalent : Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Ce signe européen garantit qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon des procédés considérés comme traditionnels. Un tel produit ne présente pas (ou plus) de lien avec son origine géographique. Une STG consacre une recette.

Les produits concernés par ces labels sont les viandes, les charcuteries, les produits laitiers, les crustacés, les fruits et légumes.

6.3 Certification de conformité :

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques préalablement fixées portant selon le cas sur la fabrication, la transformation, le conditionnement ou l'origine.

La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle se distingue par des caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70% de céréales) et doivent obligatoirement être précisées dans l'étiquetage.

Le produit certifié porte sur son étiquette le nom de l'organisme certificateur ainsi que les caractéristiques certifiées et éventuellement le logo « Critère Qualité Certifiés ».

Signe européen d'identification de l'origine, équivalent aux labels :

L'indication géographique protégée (IGP). Constitue une indication géographique protégée, la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et qui tire une partie de sa spécificité de cette origine.

Les labels et les certifications de conformité comportant dans leur dénomination une indication géographique (par exemple Volailles de Bretagne) doivent être enregistrés comme IGP.

6.4 Agriculture biologique :

Cette mention concerne les produits agricoles ou denrées transformées qui respectent différents critères :

- Ceux-ci doivent résulter d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse
- Leur production doit utiliser des méthodes de recyclage de matières organiques naturelles
- Leur production doit privilégier les moyens de lutte biologique.
- Les produits concernés sont des produits agricoles : céréales, légumes, viande, produits laitiers...

L'agriculture biologique doit respecter les grands principes suivants :

- Gestion durable de l'agriculture
- Respect des équilibres naturels et de la biodiversité
- Promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être

Réglementation applicable /

- Règlement n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91
- Règlement n°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles
- Règlement n°1235/2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers.

6.5 Qualité Haute Valeur Environnementale (HVE) :

La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Le niveau 2 ou 3 est exigé dans le cadre du présent cahier des charges.

6.6 Pêche durable :

Les textes réglementaires européens ne définissent pas la notion de « pêche durable ». C'est pourquoi, libre à chaque candidat de démontrer par tout moyen l'équivalence d'une démarche dite « pêche durable ». Il est

attendu de la part des candidats un rapport d'équivalence similaire à l'écolabel dit « Pêche Durable » de FRANCEAGRIMER (MSC, Pavillon France, etc). Cet écolabel certifie aux établissements publics membres que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.

6.7 Qualité environnementale :

La qualité environnementale à laquelle s'attache le (Nom du Pouvoir Adjudicateur) vise à favoriser l'achat de produits issus des circuits courts, de saison et peu transformés, et à créer du lien social en rapprochant les producteurs et les convives de la restauration collective.

Élément de base pour réussir une cuisine saine et gourmande, un produit, selon son mode de production, peut avoir différentes qualités nutritives, gustatives, et sanitaires.

La restauration collective a été identifiée comme un levier important pour proposer aux citoyens une alimentation de qualité.

Dans ce cadre, le choix du produit est l'un des éléments essentiels du service rendu dans son ensemble. Aussi, le présent accord-cadre a pour objectif de sélectionner à partir de données le choix des denrées.

Ainsi, sera pris en compte la qualité d'un service rendu reprenant un processus de prise et de suivi de commande optimum dotés des moyens nécessaires à une parfaite livraison (véhicules suffisants, horaires, périodicité des livraisons, etc.), dans des délais corrects pourvus d'une réactivité sans faille

ARTICLE 7 – ANIMATIONS

Dans le cadre du marché, il serait apprécié que le titulaire de chacun des lots soit à même de procéder à des démonstrations, expositions et/ou présentations dans l'établissement ou dans une salle mise à disposition afin de mettre en avant les produits proposés. Des visites sur sites, pourraient également être organisées.