

MAPA

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

Fourniture de denrées Alimentaires : Charcuterie

Calendrier :

21/08/2023 Au 12/07/2024 10 mois

Lot : Unique, suivant la composition suivante :

	Dénomination	Calibre et conditionnement	Commentaires
1	Saucisse toulouse	120g	Boyaux naturels, sans sel de nitrite
2	Saucisse merguez	60g	Boyaux naturels, sans porc, sans sel de nitrite
3	Chipolatas	60g	Boyaux naturels, sans sel de nitrite
4	Terrine de campagne	Préciser à la réponse	Sans sel nitrite

Respect des grammages à plus ou moins 10g

LABEL EGALIM à préciser

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

Conditionnement à préciser à la commande, adapté à chaque consommation

Emballage obligatoirement réutilisable (type plastique), consignes autorisées

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

Si labellisation, à préciser sur la fiche technique.

Quantités estimées (plus ou 15%) :

1	Saucisse toulouse	400 kilos
2	Saucisse merguez	300 kilos
3	Chipolatas	200 kilos
4	Terrine de campagne	50 kilos

Critères d'attribution :

55 %	Qualité
20 %	Prix
25 %	Conditions de livraison et logistique

Délibération sur dossier

Fournitures de fiches techniques des produits avec mention obligatoire taux de sel

Agrément sanitaire à jour à joindre à l'offre

Annexe à Remplir obligatoirement

Renseignements : 0473285039, M. LAPORTE Restauration-lafayette@ac-clermont

Moyens de transmission autorisés : Site AJI, procédure en ligne
Réponse au 23 juin 2023 12h

Personne responsable du marché : Ordonnateur du lycée La Fayette
Christine PELISSIER

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