



LYCÉE LA PRAT'S  
2, rue du 19 Mars 1962  
71250 CLUNY  
Tél. 03.85.59.57.00

**OBJET :**

**MARCHÉ N°E01-2024 À PROCÉDURE ADAPTÉE  
POUR LA FOURNITURE DE PRODUITS D'ÉPICERIE  
en application de l'article L2123-1 du Code de la commande publique**

## CAHIER DES CHARGES

**Établissement passant le marché :**

**Lycée La Prat's  
2, rue du 19 Mars 1962  
71250 CLUNY**

**SIRET : 1 97 100 233 000 18**

**Personne responsable du marché :**

**Le proviseur : Laurent JOLY**

**Comptable assignataire des paiements :**

**Le secrétaire général : Fabrice MICHELON**

## **1 – OBJET ET DURÉE DU MARCHÉ :**

### **1-1 : Définition du marché**

Le présent marché est un marché à procédure adaptée pour la fourniture de produits d'épicerie pour le service restauration du lycée La Prat's de Cluny (71) pour l'année scolaire 2024/2025, hors actions de valorisation des producteurs locaux.

Les produits faisant l'objet du présent marché sont énumérés dans l'état descriptif joint.

### **1-2 : Durée du marché**

Le marché est conclu pour une période d'un an à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2024 et n'est pas renouvelable.

### **1-3 : Décomposition en lots**

Le marché est alloté de la façon suivante :

- Lot n° 1 : Conserves
- Lot n° 2 : Féculents
- Lot n° 3 : Huiles et Vinaigres
- Lot n° 4 : Fonds de Sauces Jus
- Lot n° 5 : Epicerie Pâtisserie
- Lot n° 6 : Epicerie Diverse
- Lot n° 7 : Poches

### **1-4 : Documents contractuels**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- l'acte d'engagement et ses annexes constituées des bordereaux des prix unitaires ;
- le présent cahier des charges ;
- le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.-F.C.S.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services.

## **2 – COMMANDES :**

Les commandes sont émises par bons de commande établis selon les besoins tout au long de la durée d'exécution du marché.

Seront notamment précisés :

- la désignation du produit ;
- la quantité commandée ;
- le prix ;
- la date de livraison ;
- le délai et les modalités particulières d'exécution (date et heure de livraison) ;
- le montant de la commande.

La personne habilitée à signer les bons de commande est le chef d'établissement ou son délégataire.

En cas d'impossibilité de fournir le prix demandé ou de respecter la date de livraison, les modifications éventuelles ne seront acceptées qu'après accord préalable du service gestionnaire, du magasinier ou du chef cuisinier.

## **3 – LIVRAISON :**

### **3-1 : Délais de livraison**

Les fournitures devront être livrées dans le délai convenu lors de la commande. En cas de non indication d'horaire, la livraison devra s'effectuer entre 6h00 et 8h00. La livraison devra tenir compte des dates limites de consommation (D.L.C.) ou des dates limites de consommation optimale (D.L.U.O.).

En cas de retard de livraison, il sera appliqué au titulaire, sans mise en demeure préalable, par jour de retard des pénalités calculées conformément au C.C.A.G.-F.C.S.

### **3-2 : Lieu de livraison**

La livraison se fera aux cuisines du lycée La Prat's de Cluny.

### **3-3: Vérification de la livraison**

Les opérations de vérification ont pour but de constater que les prestations fournies sont conformes aux spécifications du marché. Les opérations de vérification sont effectuées par le magasinier et/ou le chef de cuisine.

#### **3-31 : Vérification des conditions de transport**

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, température, propreté.

Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d'hygiène.

Les camions de livraison doivent satisfaire aux normes d'hygiène relatives au transport des denrées périssables, notamment aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 20/07/1998 et au règlement sanitaire départemental.

Les livraisons seront effectuées sur palettes isolantes et conformes à la réglementation relative aux matériaux et objets en contact avec des produits destinés à l'alimentation humaine. Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques avec des D.L.C. différentes.

#### **3-32 : Vérification quantitative**

Elle porte sur le poids net (tare déduite) de la marchandise livrée et le nombre d'unités.

#### **3-33 : Vérification qualitative**

Elle a pour objet de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyse en laboratoire, que la fourniture correspond bien aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché. Les contrôles opérés sont destinés à vérifier :

- qu'il y ait bien concordance entre l'étiquetage et le contenu ;
- qu'elle provient bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que les conserves et les emballages ont conservé leur intégrité ; seuls ceux d'origine sont acceptés ;
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs ou de goût anormaux ;
- que la traçabilité du produit est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur ;
- que l'étiquetage du produit comporte les mentions réglementaires prévues dans les clauses du présent cahier des charges.

Lors de la mise en œuvre des vérifications, si des denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, consistance), elles seront systématiquement rejetées.

### **3-4 : Décision d'admission ou rejet de la marchandise**

#### **3-41 : Conformité de la livraison**

Si le résultat des vérifications est satisfaisant, l'admission est prononcée immédiatement par le magasinier ou le chef de cuisine qui signe le bon de livraison. Celui-ci vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

#### **3-42 : Vérification quantitative non conforme**

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le magasinier ou le chef de cuisine met le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue dans un délai de 24 heures.

#### **3-43 : Vérification qualitative non conforme**

Dans le cas où la fourniture serait considérée comme douteuse ou ne correspondrait pas aux critères de qualité exigés, le remplacement des dits produits serait obligatoire et aux frais du titulaire du marché. La décision de rejet est signifiée par écrit sur le bon de livraison par la personne qui a procédé à la vérification ou par fax sous 48 heures suivant la livraison, si le constat de non-conformité qualitative a été effectué après l'admission de la marchandise.

### **3-5 : Cas particulier de grève ou de force majeure**

En cas de grève ou de force majeure, l'établissement se réserve le droit d'annuler toutes commandes et livraisons dans un délai de 48 heures.

## **4 – CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS :**

Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées dans l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins.

Ils doivent répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions réglementaires et aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente.

Le titulaire s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché et respecter l'origine et les marques qu'il s'engage à livrer.

#### **4-1 : Les références réglementaires**

Les produits proposés doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur. Ils devront donc répondre à toutes les spécifications énoncées dans les directives, les lois, décrets, normes et spécifications se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables à la date de publication du présent marché.

Il appartient au titulaire de vérifier, pour les denrées fournies (du processus de transformation aux procédés de livraison), cette conformité au regard de la réglementation en vigueur. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

#### **4-2 Dispositions relatives aux O.G.M.**

Les fournisseurs produiront un certificat confirmant la présence ou l'absence d'O.G.M. dans les produits soumis au marché.

#### **4-3 Le conditionnement**

Le soumissionnaire doit tenir compte des précisions de conditionnement indiquées dans l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins.

Il mentionnera, au niveau de son offre, le conditionnement minimum pour la commande, qui devra être le plus « petit » possible. Tous les emballages non consignés et jetables devront être sains et de type alimentaire. Les cartons seront cerclés ou scellés, ils seront de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée

Quel que soit le matériau utilisé, celui-ci devra être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux en contact de denrées alimentaires.

L'emballage utilisé doit permettre de conserver les propriétés organoleptiques et autres critères qualitatifs du produit, de le protéger contre d'éventuelles contaminations et altérations, ne communiquer ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autres caractéristiques étrangères.

La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

#### **4-4 L'étiquetage**

Selon le code de la consommation, les produits devront obligatoirement comporter les mentions suivantes de façon visible et lisible :

- La dénomination du produit ;
- Le poids net total ;
- Le numéro de lot ;
- Le pays d'origine ;
- La température de conservation ;
- La date de conditionnement ;
- La D.L.U.O. (date limite optimale de consommation) ou la D.L.C. (date limite de consommation) ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne.

Cet étiquetage sera de préférence détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité.

#### **4-5: Garantie contre les vice-cachés**

La fourniture par le titulaire doit être garantie contre tout vice-caché, c'est-à-dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison, cela sous deux réserves :

- que le stockage dans l'établissement après la livraison soit conforme aux conditions réglementaires ou traditionnelles concernant le produit livré ;
- que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, soit réglementaire, soit conseillée par le titulaire sur l'étiquetage.

En cas de vice-caché, la marchandise est remplacée par le titulaire dans un délai de 24 heures. En cas d'impossibilité, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture au gré du pouvoir adjudicateur, proportionnelle à l'impact du vice-caché sur la qualité de la fourniture.

#### **4-6 : Description technique des produits et dispositions particulières**

Le lycée demande l'application des exigences qualitatives indiquées à tous les produits livrés, exigences qui s'entendent comme étant minimales.

Les indications portées par le lycée (appellations, quantités estimatives . . .) sont données à titre indicatif.

Les échantillons seront livrés selon les dispositions de l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins et conformément à celles prévues à l'article 9-2 du présent cahier des charges.

La commande s'effectuera à l'unité, à la demande de la collectivité, sans minimum de livraison, ni d'article, et sans surcoût de facturation quel que soit le nombre d'articles souhaité. Le candidat devra aussi, le cas échéant, se conformer aux mentions portées sur les bons de commandes, notamment dans le cas d'achat de produits offerts sur catalogue ou promotionnels.

Les denrées livrées devront correspondre au minimum, tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Il convient de se référer aux décisions du G.E.M.R.C.N. et aux guides de bonnes pratiques en restauration hors foyer et à ceux relatifs aux emballages. Les produits non normalisés au plan communautaire répondront à la réglementation nationale.

Seront exclus de la fourniture les récipients qui présenteront un signe extérieur susceptible de correspondre à une altération de la denrée, tel que mauvais sertissage, cabossage ou rouille, bec au niveau de la sertissage, flocage (même léger) et à fortiori bombement.

## **5 – MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX :**

### **5-1 : Contenu du prix**

Les prix s'entendent marchandises rendues franco de port, d'assurance et d'emballage dans les locaux du lycée, conformément à l'article 10 du C.C.A.G.-F.C.S. Les prix comprennent toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents. Le marché est traité à prix unitaires qui seront appliqués aux quantités réellement livrées.

### **5-2 : Définition du prix**

Les prix des produits listés en annexes et le pourcentage de remise proposés par rapport au prix catalogue pour l'ensemble des autres produits sont fermes pendant la durée du marché.

Clause de révision : en raison de l'instabilité économique des marchés, une clause de révision trimestrielle (à la hausse comme à la baisse) est admise. Le titulaire du marché pourra réviser ses prix tous les trois trimestres, trois mois après le début du marché (soit au 1<sup>er</sup> décembre 2024, 1<sup>er</sup> mars 2025 et 1<sup>er</sup> juin 2025) selon une formule de calcul précisée dans l'offre (base indices reconnus) et devra, dans tous les cas, transmettre le prix BPU au plus tard 15 jours avant la nouvelle échéance.

Le marché pourra faire l'objet d'une résiliation à l'initiative de l'acheteur, sans indemnité pour le titulaire, en cas d'augmentation moyenne des prix d'au moins 8 % par rapport à l'offre initiale du candidat. Cette résiliation interviendra après un préavis d'une semaine.

### **5-3 : Clause de promotion et achat auprès de tiers**

En cours de marché, le titulaire peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du présent marché. Les prix promotionnels se substituent alors automatiquement aux prix conclus dans le marché.

Pour les produits non portés sur l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins, l'acheteur reste libre de s'approvisionner en dehors de ce marché après comparaison des prix proposés par divers fournisseurs. Le titulaire du marché pourra être consulté.

## **6 – MODALITÉS DE RÉGLEMENT DES FACTURES :**

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique. Le délai maximum de paiement par virement administratif des factures est déterminé par le décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 modifié relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique et fixé à 30 jours, date de réception des factures.

En cas de livraison partielle ou incomplète, le montant de la facture ne pourra excéder le coût des fournitures dûment constatées sur le bon de livraison. Le fournisseur émettra une facture par livraison. Les calculs seront arrondis au centime d'euro. Il ne sera pas versé d'acompte.

La facture devra comprendre les éléments suivants :

- le nom et l'adresse du fournisseur ;
- le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro d'inscription au répertoire du commerce ou au répertoire des métiers ;
- les références bancaires (IBAN et BIC) ;

- le détail de la fourniture livrée (in extenso, en français) ;
- le prix unitaire HT, les quantités et les taux et montant de la TVA et des taxes parafiscales éventuelles ;
- la date de facturation ;
- la date de livraison ;
- la référence du pourcentage pour les articles remisés.

En aucun cas il ne sera accepté des frais de facturation ou de port (quel que soit le montant de la facture).

Le titulaire du marché s'engage à faire parvenir :

- une facture par marché (en cas d'attribution de plusieurs marchés) avec mention des références du marché et par quinzaine ;
- une facture séparée par quinzaine pour toute commande hors marché.

**Les factures seront obligatoirement transmises via l'application Chorus Pro.**

## 7 – DÉFAILLANCE DU FOURNISSEUR :

### 7-1 : Résiliation du marché

Outre le cas évoqué à l'article 5.2, le présent marché pourra être résilié en cas de manquements répétés au cahier des charges par le titulaire (notamment en cas de dépassement injustifié du délai contractuel de livraison). Ces manquements seront constatés par courrier par le lycée au titulaire.

Après avoir invité le titulaire à présenter des observations dans un délai de 15 jours, le lycée pourra résilier le marché aux torts du titulaire, sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité, par lettre recommandée avec accusé de réception.

La résiliation sera prononcée le cas échéant avec exécution des prestations aux frais et risques du titulaire défaillant. Les dispositions du CCAG/FCS sont seules applicables.

### 7-2 : Litiges

Le présent marché étant un contrat administratif, les litiges seront portés devant le tribunal administratif de Dijon. Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le lycée et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

## 8 – ASSURANCE ET RESPONSABILITES :

### 8-1 : Assurances

Le titulaire du marché devra justifier, dans les 15 jours suivant la notification du marché, d'une assurance tous risques contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile sur le personnel et son matériel au titre de ce marché. En ce qui concerne les risques à couvrir, les dispositions prévues à l'article 9 du C.C.A.G. sont applicables.

### 8-2 : Responsabilités

Le titulaire du marché est responsable, en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit, du matériel et du personnel qu'il affecte à l'exécution du marché.

## 9 – PRÉSENTATION DES OFFRES :

### **9-1 : Le dossier de consultation**

Le dossier de consultation doit être accepté sans aucune modification.

Il est disponible sur le site Internet de l'AJI ( <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>).

### **9-2 : Conditions et modalités de présentation des offres**

Les dossiers de candidature seront rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français et seront composés de :

- les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée à engager l'entreprise ;
- la lettre de candidature ;
- la déclaration du candidat dûment remplie. Le candidat doit justifier ses qualités professionnelles, financières et techniques ;
- l'acte d'engagement, complété, daté et signé ;
- l'offre de prix complétée, datée et signée ;
- le mémoire technique présenté comme suit (l'analyse de la valeur technique de l'offre sera réalisée notamment à l'appui de ce document) :
  - la présentation succincte de l'entreprise, avec la mention du chiffre d'affaire sur les trois dernières années et la composition de son personnel ;
  - les délais et les conditions de livraison et de transport, la capacité à réagir en cas d'urgence (procédures, équipements, personnel). Préciser si l'entreprise a recours à des transporteurs ou si elle utilise sa propre flotte de véhicules ;
  - la description de la démarche qualité (normes appliquées, procédures, certifications, hygiène alimentaire...)
  - les références clients sur des marchés similaires..

### **9-3 : Validité des offres et modalités de transmission**

Le délai de validité des offres est fixé à quatre-vingt-dix jours (90) à compter de la date limite de réception des offres : **vendredi 28 juin 2024 à 12 heures**

Pour être valable, l'offre présentée devra comporter :

- les prix H.T. et T.T.C.
- le taux de la T.V.A.

Les offres présentées conformément aux dispositions de l'article 9-2 doivent être transmises uniquement sous forme dématérialisée sur le portail AJI.

Les offres non conformes aux dispositions mentionnées ci-dessus ne seront pas examinées.

### **9-4 : Jugement des offres et notification**

Le marché sera attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères suivants :

- Le prix : 45 %
- La qualité des produits proposés : 40 %
- L'évaluation de la qualité des conditions de livraison : 10 %
- L'évaluation de la qualité des services associés : 5 %

Le titulaire s'engage à fournir les certificats sociaux et fiscaux énumérés dans la déclaration du candidat sous huit jours après notification du marché **sous peine de nullité**.



**ANNEXE N°1**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°1 – CONSERVES**



**Lycée La Prat's**  
 2, rue du 19 Mars 1962  
 71250 CLUNY

Lot 1 / Conserve	Marques	Prix
abricots oreillon 5/1		
asperges 4/4		
champignons émincés 5/1		
cocktail de fruits 5/1		
concentré de tomates 4/4		
cornichons entiers		
cornichons rondelle 5/1		
garniture pizza 5/1		
garniture Taboulé 5/1		
haricots blancs 5/1		
haricots rouges 5/1		
maïs 3/1		
olive noire 4/4 dénoyautée		
olive noire 5/1 dénoyautée		
olive verte 4/4 dénoyautée		
olive verte 5/1 dénoyautée		
pêches oreillon 5/1		
petits pois 5/1		
petits pois carottes 5/1		
poires 1/2 et 5/1		
raviolis 5/1		
tomate concassée 5/1		
tomates entières pelées 5/1		

**ANNEXE N°2**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°2 – FECULENTS**



Lycée La Prat's

2, rue du 19 Mars 1962

71250 CLUNY

Lot 2 / Féculents	Marques	Prix
blé 5 kg		
boulgour		
céréales gourmandes		
cœur de blé 5 kg		
lentilles vertes en 5kg		
pâtes alimentaires haute résistance en 5 kg		
purée Mousseline A chaud 5 kg		
riz en sac de 5 kg		
semoule couscous en 5kg		

**ANNEXE N°3**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°3 – HUILES ET VINAIGRES**



Lycée La Prat's

2, rue du 19 Mars 1962

71250 CLUNY

Lot 3 / Huiles et vinaigres	Marques	Prix
huile de tournesol 5l.		
huile d'olive 1l. Extravierge		
huile d'olive 5l. extravierge		
huile Excellence Friteuse 7,5l		
huile Risso Elite Friteuse		
huile Risso saveur beurre		
vinaigre alcool blanc 1 l		
vinaigre alcool blanc 10 l		
vinaigre vin rouge en 1 l		
vinaigre vin rouge en 10 l		

**ANNEXE N°4**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°4 – FONDS DE SAUCE JUS**



**Lycée La Prat's**

2, rue du 19 Mars 1962

71250 CLUNY

Lot 4 / Fonds de Sauce Jus	Marques	Prix
aide à rôtir		
bouillon de légumes		
bouillon de bœuf		
bouillon de volaille		
fond blanc de veau		
fond blanc volaille		
fond brun lié		
fumet de crustacés		
fumet de poisson		
gelée		
jus d'agneau		
jus de porc		
jus de poulet		
jus de rôti		
jus de veau lié		
phase plus		
roux blanc en 1kg		
sauce tomate Provençale		

**ANNEXE N°5**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°5 – EPICERIE PATISSERIE**



Lycée La Prat's

2, rue du 19 Mars 1962

71250 CLUNY

Lot 5 / Epicerie Pâtisserie	Marques	Prix
amandes effilées 1kg		
amandes en poudre 1 kg		
cassonade 1 kg		
cerneaux noix		
chocolat à fondre blanc		
chocolat à fondre noir		
crème pâtissière à chaud Moensch		
crème pâtissière à froid		
farine de blé en 1kg		
goutte chocolat en 1 ou 5kg		
mini goutte chocolat Lait		
mini goutte chocolat Blanc		
nappage blond en 1kg		
nappage miroir à froid neutre en 1,5kg		
nappage miroir à froid chocolat en 1,5kg		
nappage rouge en 1kg		
noisettes Entières		
noisettes Poudre		
palets chocolat Lait		
sucre glace 1 kg		
sucre semoule 1kg		

**ANNEXE N°6**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°6 – EPICERIE DIVERSE**

	<b>Lycée La Prat's</b> 2, rue du 19 Mars 1962 71250 CLUNY	
<b>Lot 6 / Epicerie Diverse</b>	Marques	Prix
cacao Mix Milky en 1 kg		
café Grain Intermezzo 1 kg		
café Moulu Doses 80 g (en 50%/50%)		
céréales Trésor		
chapelure		
chips 30 g		
confiture Fraise Seau 3kg		
coupele Confiture 1 Parfum		
coupele de compote individuelle		
coupele de confiture assortie fruits rouges		
coupele de miel		
coupeles pâté de volaille		
coupeles saladière 125g		
coupeles saladière 130g		
coupeles saladière 220g		
croûtons		
eau 1,5l		
eau 50 cl		
lait Poudre 1/2 Ecrémé		
moutarde 5kg		
moutarde à l'ancienne 5 kg		
nescafé Mokambo en 500 g		
pâte à tartiner Coupele 20 g		
sachet de thé enveloppé divers parfums (X25)		
sauce salade 5 l.		
sel fin 1 kg		
sel fin 5 kg		
sel gros 5 kg		
stick confiture 20 g		
sucre morceaux enveloppés		
sucre semoule 10g x 500		
vin blanc 1l.		
vin rouge 1l.		

**ANNEXE N°7**  
**ETAT DESCRIPTIF DES BESOINS**  
**LOT N°7 – POUCHES**



2024 / 2025

**Lycée La Prat's**

2, rue du 19 Mars 1962

71250 CLUNY

Lot 7 / Pouches	Marques	Prix
poches de carpaccio ananas		
poches de maquereaux à la moutarde		
poches de maquereaux vin blanc		
poches de poires cube		
poches de pommes cubes		
poches de pommes entières		
poches de sardines		
poches de thon 3/1		