# CONSULTATION FOURNISSEURS

FROMAGES

Unité monétaire retenue : EURO

Les prix proposés seront des prix H.T.

Période : 01 JANVIER 2019 au 31 DECEMBRE 2019

Date limite de réception : 04 décembre 2018

### FROMAGES

Les fournisseurs devront se référer aux textes suivants :

Spécifications techniques :

Fiches techniques de la documentation, éditée par la Commission Centrale des Marchés.

* Décision N° B34-76 du Groupe Permanent d’Etude des Marchés pour le fromage frais.
* Décision N° B35-82 du Groupe Permanent d’Etude des Marchés pour la fourniture de yaourts.

Fromages préemballés et prédécoupés :

Il sera proposé un prix ferme pour les fromages prédécoupés portion de 30 gr et fromages préemballés portion de 30 gr.

Le paiement s’effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie portant outre les mentions légales les indications suivantes :

* le nom et adresse du créancier
* le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu’il est précisé à l’acte d’engagement
* la fourniture livrée, quantité et prix unitaire
* le montant et le taux de la TVA
* la date de la facture

***La livraison s’effectuera*** ***deux jours par semaine avant 10H00 sauf le samedi– préciser les*** ***jours de livraison :***

FROMAGE A LA COUPE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | QUANTITE DEMANDEE | PRIX PROPOSE  |
| ABONDANCE | 5 KG |  |
| BLEU D’AUVERGNE | 15 kg |  |
| BUCHE DE CHEVRE | 20 kg |  |
| BRIE | 20 kg |  |
| CAMEMBERT  |  200 unités |  |
| CANTAL | 30 kg |  |
| COMTE | 20 kg |  |
| EMMENTHAL | 20 kg |  |
| EMMENTHAL EN DES | 20 kg |  |
| FOURME D’AMBERT | 15 kg |  |
| FOURME DE MONTBRISON | 10 kg |  |
| GRUYERE | 20 kg |  |
| GRUYERE RAPE | 40 kg |  |
| MORBIER | 5 kg |  |
| MUNSTER | 5 kg |  |
| REBLOCHON | 5 kg |  |
| SAVARON | 30 kg |  |
| ST NECTAIRE LAITIER | 30 kg |  |
| ST PAULIN | 10 kg |  |
| TOME DES PYRENNEES | 20 kg |  |
| TOME GRISE | 20 kg |  |

PORTIONS :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | QUANTITE DEMANDEE | PRIX PROPOSE UNITE |
| Blop vache qui rit 20 g 50 % | 2000 |  |
| Boursin ail et fines herbes | 2000 |  |
| Boursin nature | 1000 |  |
| Brebis crème | 2000 |  |
| Bresse bleu | 2000 |  |
| Camembert portions | 2000 |  |
| Cantadou | 1500 |  |
| Cantafrais | 1500 |  |
| Chantaillou | 1000 |  |
| Chanteneige 16 g | 1500 |  |
| Chavroux | 1500 |  |
| Emmenthal 30 g | 1800 |  |
| Kiri chèvre | 1000 |  |
| Kiri nature | 1 000 |  |
| Le Petit Louis | 1 000 |  |
| Mini babybel | 3500 |  |
| Pavé ½ sel | 1500 |  |
| Petit Louis tartine | 1500 |  |
| Petit Moulé | 1000 |  |
| Petit Moulé ail et fines herbes | 1000 |  |
| Rondelet | 1000 |  |
| Rondelet ail et fines herbes | 1500 |  |
| Rondelet aux noix | 1500 |  |
| Samos | 1500 |  |
| Six de savoie | 1000 |  |
| St Moret | 1 000 |  |
| Tartare ail et fines herbes | 2000 |  |
| Tartare nature | 1000 |  |
| Tartare noix | 1500 |  |
| Vache qui rit 17.5 gr | 2 000 |  |

FROMAGES FRAIS ET CREMES DESSERT

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | QUANTITE DEMANDEE | PRIX A L’UNITE ET MARQUE PROPOSEE |
| Crème anglaise en litre | 200 |  |
| Crème dessert 125 G vanille chocolat caramel  | 2 000 |  |
| Creme fraîche en seau de 5 kg | 250 kg | Le kilo |
| Creme liquide en litre | 200 |  |
| Flan nappé caramel 100 g  | 2 000 |  |
| Fromage battu 40 % seau 5 Kg  | 200 kg | le kilo : |
| Fromage frais fruité 40 % 100 g  | 1000 |  |
| Liégeois aux fruits 100 g  | 500 |  |
| Liégeois chocolat, café, vanille 100 g  | 1000 |  |
| Mousse chocolat lait ou noir 12 cl  | 2000 |  |
| Petits suisses nature 40% 30 g  | 2 000 |  |
| Petits suisses aromatisés 40 % 30 g | 2 000 |  |
| Préparation crème brulée en litre | 200 |  |
| Yaourt aromatisé 125 g | 3 000 |  |
| Yaourt nature 125 g | 3 000 |  |
| Yaourt nature sucré 125 g | 2 000 |  |