|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Code article* | *Désignation du produit* | *Poids unitaire* | *conditionnement* | *Prix unitaire / kg* | *Observation* |
|  | *Ail* |  |  |  |  |
|  | *Ail épluchée* |  |  |  |  |
|  | *Avocats Hass* |  |  |  |  |
|  | *Betteraves crues* |  |  |  |  |
|  | *Carottes* |  |  |  |  |
|  | *Céleri branches* |  |  |  |  |
|  | *Céleri rave* |  |  |  |  |
|  | *Champignons de Paris pieds coupés* |  |  |  |  |
|  | *Choux blanc* |  |  |  |  |
|  | *Choux fleurs* |  |  |  |  |
|  | *Choux rouge* |  |  |  |  |
|  | *Choux vert* |  |  |  |  |
|  | *Citrouille* |  |  |  |  |
|  | *Concombre* |  |  |  |  |
|  | *Courgettes* |  |  |  |  |
|  | *Echalotes* |  |  |  |  |
|  | *Feuille de chêne blonde* |  |  |  |  |
|  | *Feuille de chêne rouge* |  |  |  |  |
|  | *Oignons blancs* |  |  |  |  |
|  | *Oignons jaunes* |  |  |  |  |
|  | *Oignons rouges* |  |  |  |  |
|  | *Poivrons jaune* |  |  |  |  |
|  | *Poivrons rouge* |  |  |  |  |
|  | *Poivrons vert* |  |  |  |  |
|  | *Pomelos* |  |  |  |  |
|  | *Pommes de terre ( Agatha, Charlottes...)* |  |  |  |  |
|  | *Potiron* |  |  |  |  |
|  | *Tomates cerises* |  |  |  |  |
|  | *Tomates cocktails* |  |  |  |  |
|  | *Tomates rondes* |  |  |  |  |
|  | *Tomates grappes* |  |  |  |  |
|  | *radis équeuté* |  |  |  |  |
|  | *Fruits* |  |  |  |  |
|  | *Abricots* |  |  |  |  |
|  | *Ananas* |  |  |  |  |
|  | *Bananes* |  |  |  |  |
|  | *Cerises* |  |  |  |  |
|  | *Citrons jaunes* |  |  |  |  |
|  | *Citrons verts* |  |  |  |  |
|  | *clémentines* |  |  |  |  |
|  | *Clémentines feuilles* |  |  |  |  |
|  | *Figues* |  |  |  |  |
|  | *Fraises* |  |  |  |  |
|  | *Kiwis* |  |  |  |  |
|  | *Litchis* |  |  |  |  |
|  | *Mandarines* |  |  |  |  |
|  | *Mandarines feuilles* |  |  |  |  |
|  | *Mangues* |  |  |  |  |
|  | *Melons 0.900 kg/ 1 kg* |  |  |  |  |
|  | *Mirabelles* |  |  |  |  |
|  | *Nectarines* |  |  |  |  |
|  | *oranges* |  |  |  |  |
|  | *Pastèques* |  |  |  |  |
|  | *Pêches* |  |  |  |  |
|  | *Poires* |  |  |  |  |
|  | *Pommes golden* |  |  |  |  |
|  | *Pommes granny smith* |  |  |  |  |
|  | *Pommes pink lady* |  |  |  |  |
|  | *Prunes (grosses)* |  |  |  |  |
|  | *Raisins blancs italia* |  |  |  |  |
|  | *Raisins chasselat* |  |  |  |  |
|  | *Raisins noir italia* |  |  |  |  |
|  | *Reine-Claude* |  |  |  |  |

* **Fournir obligatoirement les fiches techniques des produits**
* **Proposer un % de réduction sur le(s) catalogue(s) général(s)**
* **Sans limite de poids ou d’unité**
* **Livraison de 06h30 à 10h00**
* **Jour de livraison : lundi, mercredi et vendredi**

**En application des nouvelles dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (Arrêté du 30 septembre 2011/ décret n° 2011-1227).**

**NOM DE LA PERSONNE CHARGEE DE LA GESTION DES COMMANDES :**

**NUMERO DE TELEPHONE LIGNE DIRECTE DE LA PERSONNE EN CHARGE DES COMMANDES :**

**COURRIEL DE LA PERSONNE CHARGEE DES COMMANDES** :

**Ces éléments doivent être complétés pour que l’offre soit étudiée**

**Dans le cas où il y aurait un problème dans la commande passée par l’un des cuisiniers ou un problème de livraison, il faudra absolument prévenir en urgence l’établissement par email** [**ce.0870032m@ac-limoges.fr**](mailto:ce.0870032m@ac-limoges.fr)

**+ coordonnées téléphoniques 05 55 58 41 10 et 05 55 58 41 19 (cuisine).**

**TAMPON ENTREPRISE Date, Vu et pris connaissance NOM ET PRENON DE LA PERSONNE qui signe**