

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
(CCTP)**

**Fourniture de produits laitiers, avicoles
et de fromages affinés de haute qualité
pour les besoins pédagogiques de Ferrandi Paris
et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile de France**

Consultation 2023-FERR-064

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	4
Présentation de Ferrandi Paris :	4
Présentation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Ile-de-France :	4
Article 1 - OBJET De l'accord-cadre	4
1.1 - Objet de l'accord-cadre	4
1.2 - Les sites concernés par l'accord-cadre et l'estimation des consommations	5
Article 2 - DESCRIPTION ET QUALITÉ TECHNIQUE DES PRODUITS ATTENDUS	5
2.1 – Rôle, obligations et responsabilité du titulaire	6
2.2 - Caractéristiques des produits attendus	6
2.3 – Démarche environnementale	8
2.4 - Qualité des produits	8
2.5 - Traçabilité des produits	9
2.6 - Fiches Techniques	9
2.7 - Sécurité des aliments	9
ARTICLE 3 – RESPECT DE LA REGLEMENTATION ET DES NORMES EN VIGUEUR	9
3.1 - Dispositions sanitaires	9
3.2 - Réglementation sanitaire	10
3.3 - Règlementation des produits issus de l'agriculture biologique	10
3.4 - Marquage	11
3.5 - Conditionnement	12
3.6 – Transport	12
3.7 - RSE et développement durable	12
Article 4 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	13
4.1 - Modalités de déploiement de l'accord-cadre	13
4.2 - Conditionnements et Emballages	13
4.3 - Délais de livraison des produits	14
4.4 - Modalités de livraison des produits	14
4.5 - Rupture d'approvisionnement – arrêt de marque ou suppression d'un produit	15
4.6 - Plan de rappel, non-conformité produit, TIAC	15
4.7 - Sécurité	16
4.8 - Catalogue électronique	16
4.9 - Réunion	16
4.10 - Reporting	16

4.11- Interlocuteurs dédiés.....	16
----------------------------------	----

PRÉAMBULE

Présentation de Ferrandi Paris :

Créée en 1920, FERRANDI Paris est une grande école des métiers de l'hôtellerie restauration qui propose une offre de formation unique, du CAP au Bac + 5. L'école accueille chaque année 2500 apprentis et étudiants français et internationaux et 2000 adultes en perfectionnement professionnel ou en reconversion. FERRANDI Paris est installée sur 5 sites : Paris, Saint-Gratien, Dijon, Bordeaux (convention de coopération avec la CCI de Bordeaux Gironde) et Rennes (convention de coopération avec la CCI d'Ille-et-Vilaine).

FERRANDI Paris propose à tous ses apprenants une même philosophie, celle de la rigueur et de l'exigence comme passage obligé vers l'excellence.

Les métiers de l'hôtellerie restauration exigent des compétences techniques et managériales. La maîtrise technique et le développement de la créativité de chacun offre une expertise unique qui mène les diplômés de FERRANDI Paris vers des carrières riches et variées, en France comme à l'étranger.

Située au cœur des réseaux de la profession FERRANDI Paris est aussi le lieu de rencontres privilégiées des Chefs et des professionnels, un espace d'organisation des principaux prix culinaires et de manifestations d'entreprises ou d'institutionnels, et quatre restaurants d'application ouverts au public.

Le corps professoral permanent est composé d'experts du secteur professionnel issus des maisons les plus prestigieuses et distinguées à l'occasion des plus grands concours culinaires (Meilleurs Ouvriers de France, ...).

Les formations dispensées par FERRANDI Paris nécessitent l'acquisition de fournitures de produits laitiers et avicoles, de fromages affinés de qualité supérieure, indispensable à la pratique et qui permettent d'offrir à tous les apprenants, une formation de qualité et d'excellence au regard de la renommée internationale des formations Ferrandi et des formations de cuisine haut de gamme.

Présentation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Ile-de-France :

En tant qu'institution dédiée à la formation et au soutien des artisans de demain, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Ile-de-France (CMA Ile de France) dispose de centres de formation d'apprentis réputés dans toute la région.

Spécialisés dans les métiers de la cuisine, de la boulangerie et de la pâtisserie, ses centres offrent un environnement propice à l'apprentissage et à l'excellence.

Dans le cadre de cet accord-cadre, la CMA recherche des fournisseurs de produits de haute qualité pour répondre aux besoins de ses apprentis et soutenir leur développement professionnel. La CMA Ile de France est donc à la recherche de partenaires fiables offrant des produits de qualité supérieure, garantissant ainsi la réussite de ses formations.

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

1.1 - Objet de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture de produits laitiers, avicoles et de fromages affinés de haute qualité pour les besoins pédagogiques de Ferrandi Paris et des écoles de la CMA Ile de France.

Le périmètre de l'accord-cadre comprend l'ensemble des produits et références inscrites dans le Bordereau Unitaire des Prix (BPU), ainsi que l'ensemble des références disponibles pour les produits proposés habituellement par le titulaire dans son catalogue général en produits laitiers, avicoles et fromages.

Le titulaire proposera dans son catalogue un choix de produits complémentaires correspondant au périmètre de l'accord-cadre et dont certains devront être « développement durable ». Sont entendus comme produits « développement durable », les produits issus de l'agriculture biologique, de filière d'approvisionnement dite « courte ou régionale » et du commerce équitable.

L'ensemble des entités pourra commander l'ensemble des produits référencés à l'accord-cadre.

Dans l'ensemble du document, le terme de pouvoir adjudicateur sera utilisé lorsque les prescriptions concernent les 2 entités. Lorsque des spécificités liées à l'une ou l'autre des entités doivent être prises en compte, le nom de l'entité sera alors indiqué.

1.2 - Les sites concernés par l'accord-cadre et l'estimation des consommations

Les sites concernés par l'accord-cadre sont :

Nom de l'établissement	Adresse de livraison	Caractéristiques Zones de livraison	Heures et jours de livraison
FERRANDI Paris Campus (Pédagogie)	28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 PARIS	Camion 20 m3 maximum, type de quai normal	Du lundi au vendredi de 6h30 à 11h00
FERRANDI Saint-Gratien (Pédagogie)	17 boulevard Pasteur 95210 SAINT GRATIEN	Interphone type de quai normal	Du lundi au vendredi de 7h30 à 11h30
CMA77 - IMA du Pays de Meaux	2 rue Irène Joliot-Curie 77124 CHAUCONIN-NEUFMONTIER	Interphone type de quai normal	Du lundi au vendredi de 8h0 à 11h00
CMA77 - IMA du Pays de Montereau	Château de Courbeton 77130 SAINT-GERAIN-LAVAL	Interphone type de quai normal	Du lundi au vendredi de 7h30 à 12h00
CMA78 - CFA de Versailles	17 avenue du Général Mangin 78000 VERSAILLES	Camion maximum 19T, type de quai livraison normal, interphones	Du lundi au vendredi de 7h30 à 12h00
CMA93 - Campus des Métiers et de l'Entreprise	91-129 rue Edouard Renard 93000 BOBIGNY	Interphone type de quai normal	Du lundi au vendredi de 7h30 à 12h00
CMA95 – IMA Cergy-Pontoise	1 avenue du Parc 95000 CERGY-PONTOISE	Camion maximum 19T, type de quai livraison normal, interphones	Du lundi au vendredi de 7h30 à 12h00
CMA95 – IMA de Roissy Pays de France	43 avenue Pierre Semard 95400 VILLIERS LE BEL	Interphone type de quai normal	Du lundi au vendredi de 7h30 à 12h00

Cette liste est donnée à titre indicative et peut évoluer en fonction des obligations réglementaires et de l'ajout ou de la vente du parc immobilier du pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 2 - DESCRIPTION ET QUALITÉ TECHNIQUE DES PRODUITS ATTENDUS

Le pouvoir adjudicateur attend un positionnement qualitatif des produits du présent accord-cadre correspondant à un objectif de production gastronomique et pédagogique. Les produits proposés devront impérativement respecter ce positionnement.

2.1 – Rôle, obligations et responsabilité du titulaire

Le titulaire s'engage :

- à fournir l'intégralité des fournitures de produits laitiers, avicoles et de fromages AOP affinés pour les besoins pédagogiques du pouvoir adjudicateur, faisant l'objet du présent accord-cadre aux prix indiqués dans le BPU et joint au dossier de consultation en conformité avec les fiches techniques et exigences du pouvoir adjudicateur évoquées dans le présent CCTP ;
- à livrer quotidiennement les produits demandés qui devront faire preuve de la meilleure qualité possible tout au long de l'année ;
- à fournir des produits garantissant la santé et le bien être des consommateurs ;
- à respecter l'ensemble des dispositions et obligations prévues au présent CCTP ;
- à respecter scrupuleusement la réglementation en vigueur.

Les produits sont répartis selon les familles suivantes :

- Laits
- Crèmes fraîches et liquides
- Beurre de qualité supérieure
- Produits avicoles (Œufs frais et ovo produits)
- Ultra-frais (Faisselle, fromage blanc, fromage frais)
- Yaourts
- Fromages AOP, affinés et dans la mesure du possible non pasteurisés (à pâte molle, à croûte fleurie, à croûte lavée, à pâte persillée, de chèvre, de brebis, à pâte pressée non cuite, fondu, à pâte fraîche, en portion),
- Fromages à la coupe

➡ A titre d'information, les consommations 2023 (en quantités) de Ferrandi Paris et de la CMA Ile de France sont jointes en annexe 1.

Important : Les quantités sont données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle.

2.2 - Caractéristiques des produits attendus

Les critères biologiques auxquels doivent satisfaire les produits sont définis par le règlement n°2073/2005, modifié par le règlement (CE) n°1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Des produits 100% terroir et/ou issus d'un élevage responsable, de circuits courts, de production de proximité seront à privilégier, s'ils sont proposés par le titulaire.

Les caractéristiques techniques minimales des produits attendus au titre du présent accord-cadre sont renseignées à titre indicatif dans le BPU. Les candidats doivent présenter avec leurs offres un catalogue général de leurs produits dans ce domaine.

En conséquence, le titulaire devra compléter le BPU en proposant des produits conformes aux caractéristiques minimales définies dans ce document et notamment se rapprocher le plus possible du conditionnement indiqué. Une tolérance de plus ou moins 15 % sera acceptée par rapport au conditionnement demandé.

Chaque produit décrit dans le bordereau de prix est positionné sur une marque de fabricant et/ou sur une marque de distributeur (appelés MDD ; distribuée uniquement par le distributeur) et/ou une coopérative laitière.

On appelle « marque fabricant », toute marque distribuée par l'ensemble de la filière « lait », à savoir DANONE, YOPLAIT, CANDIA, LA LAITIÈRE, ... cette liste n'est pas exhaustive.

Pour les marques spécifiées dans le bordereau de prix (BPU), le titulaire peut proposer d'autres articles de qualité « au moins équivalente », en justifiant l'équivalence soit par la fiche technique de l'article de substitution, soit par l'indication du numéro de la page du catalogue où est situé l'article de substitution.

De manière générale, la description technique des fournitures et la spécification des produits proposés devront être précisées lors de la remise de l'offre et accompagnées impérativement des fiches techniques.

2.2.1 Lait – crème - beurre

Les laits pasteurisés et stérilisés seront des laits de vache ou de chèvre de qualité UHT entière, écrémée ou demi-écrémée.

Les crèmes seront de marque de distributeur ou de qualité supérieure UHT assurant une parfaite protection du produit de préférence végétal.

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 de beurre laitier pasteurisé, de malaxage, le remalaxage étant strictement interdit.

La Date Limite de Consommation ne pourra être inférieure à 1 mois à partir de la date de livraison.

2.2.2 Produits avicoles (Œufs frais et ovo-produits)

Le présent accord-cadre concerne les œufs frais de catégorie A plein air et ovoproduits. Ces œufs frais seront issus de volailles dont l'alimentation est garantie sans farine animale. Ils n'auront été ni nettoyés, ni lavés, ni avant ni après le classement. Ils n'auront subi aucun traitement de conservation, ni de réfrigération.

Les œufs ou leurs emballages préciseront clairement le jour de ponte et la date de consommation recommandée (DCR).

La Date de consommation recommandée ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

2.2.3 produits ultra frais et Yaourts

La date limite de consommation des yaourts naturels et fruités, des crèmes desserts, des mousses, ne pourra être inférieure à 10 jours à compter de la livraison.

2.2.4 Fromages affinés AOP – AOC et autres fromages

Les produits devront être conformes au décret n° 2007-628 modifié du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères et aux règles particulières de fabrication : décrets AOC et décret n° 2006-416 traitements et additifs.

Les fromages (à pâte molle, à croûte fleurie, à croûte lavée, à pâte persillée, de chèvre, de brebis, à pâte pressée non cuite, fondu, à pâte fraîche, en portion), ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit (croûte crevée, déformation...) à la livraison.

L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit (Dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité comprenant un ensemble de facteurs naturels et humains).

Les fromages d'appellation d'origine devront être immédiatement reconnaissables par un sigle spécifique obligatoirement apposé sur l'emballage, l'étiquette ou la croûte, par un organisme indépendant agréé par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

Certains fromages bénéficiant d'une appellation d'origine protégée feront l'objet d'un pré-découpage aux conditionnements précisés dans le BPU (Exemple : Comté...) et devront respecter la réglementation et les normes en vigueur précisées à l'article 3 ci-après énoncé.

La date limite de consommation ou date de durabilité minimale ne pourra être inférieure à 10 jours à compter de la livraison.

Pour les fromages « appellation d'origine protégée » indiqués dans le BPU, Le titulaire peut proposer un produit similaire de substitution qui devra être de grande qualité (type fromage fermier ou artisanal, STG, Label Rouge, IGP), et devra impérativement répondre aux caractéristiques techniques exigées dans la même gamme des appellations d'origine et définies par la réglementation communautaire et les articles L 640-1, L640-2 et L 640-4 du code rural. Il pourra être d'un prix inférieur au prix du fromage en AOP correspondant le cas échéant, mais non supérieur."

Les fromages du présent accord-cadre devront être affinés « à cœur » de manière à en permettre une consommation immédiate sans pour cela atteindre la date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC) pour certains fromages.

Les fromages d'un poids supérieur à 1 (un) kilogramme devront être vendus à la coupe selon la demande.

2.3 – Démarche environnementale

Dans le cadre de la démarche environnementale du pouvoir adjudicateur, le BPU comporte des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée.

Le titulaire devra proposer quand cela est précisé dans le BPU, un produit aux caractéristiques indiquées respectant le développement durable.

Dans les cas où le titulaire ne peut pas répondre aux caractéristiques indiquées pour les produits demandés en marque distributeur dans le BPU, il pourra remplacer l'article "marque distributeur" demandé, de la façon suivante :

- soit par un produit issu de l'agriculture biologique (s'il ne propose que des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée dans la gamme demandée),
- soit par un produit de marque fabricant (s'il ne propose que des articles de marque fabricant dans la gamme demandée).

Cette substitution devra être signalée dans le BPU, dans la colonne "substitution".

2.4 - Qualité des produits

Les produits du présent accord-cadre doivent être de qualité saine, loyale, marchande et correspondre aux fiches techniques communiquées par le titulaire, tant sur les plans microbiologiques et chimiques, que sur le plan organoleptique.

Les denrées alimentaires doivent être conformes aux stipulations de l'accord-cadre, aux prescriptions des normes françaises homologuées et devront répondre aux recommandations nutritionnelles conformément aux exigences du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition), les normes, spécifications ou décisions applicables étant celles qui sont en vigueur le premier jour du mois qui précède la date limite de réception des offres.

Le produit ne doit, en aucun cas, être préjudiciable à la santé, ni impropre à la consommation humaine.

Tous les produits comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels

2.5 - Traçabilité des produits

Le titulaire du présent accord-cadre garantit la traçabilité de chaque produit. Les emballages portent toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles et, selon le produit (cf. article 3.4 du présent CCTP).

2.6 - Fiches Techniques

Les fiches techniques demandées au titulaire comportent les indications contractuelles attestant de la nature exacte du produit ainsi que sa conformité. Elles doivent être mises à disposition pour chaque produit à la demande du pouvoir adjudicateur sous huit jours, en version dématérialisée (si possible) ou papier.

Ces dernières comportent les indications confirmant la nature exacte du produit livré.

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.

2.7 - Sécurité des aliments

Le titulaire fournit une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de ses établissements en matière de sécurité des aliments et, le cas échéant, les certifications obtenues ou en cours.

ARTICLE 3 – RESPECT DE LA REGLEMENTATION ET DES NORMES EN VIGUEUR

Les produits doivent respecter la législation française et européenne en vigueur concernant notamment, les dispositions sanitaires, les conditions d'hygiène, leur préparation, conditionnement, étiquetage et emballage, stockage et transport. La température maximale de stockage et de transport ne peut être supérieure à celle requise par la réglementation en vigueur.

Ces normes et spécifications sont celles en vigueur à la date de notification du présent accord-cadre au titulaire, et celles subséquentes qui deviendraient effectives en cours d'exécution de l'accord-cadre.

3.1 - Dispositions sanitaires

Le titulaire s'engage à assurer la sécurité des aliments et la traçabilité, en amont et en aval, de son activité conformément au règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 modifié.

Sur simple demande, le titulaire de l'accord-cadre devra être en mesure de fournir la traçabilité des produits. En outre, le titulaire ne mettra aucune contrainte à la visite, inopinée ou non, des personnes

habilités du Groupe CCI Paris Ile-de-France ou de la CMA Ile de France au cours de l'exécution de l'accord-cadre. L'ensemble des locaux et des activités, la documentation sanitaire, et en particulier le Plan de Maîtrise Sanitaire du titulaire, pourront être audités par ces personnes.

Le titulaire est tenu d'assurer une veille en matière d'alerte sanitaire et doit prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt. Le titulaire précisera les modalités d'information et de retrait.

Le titulaire du présent accord-cadre s'engage à prendre en charge les analyses microbiologiques, nutritionnelles et/ou physico-chimiques que le Groupe CCI Paris Ile-de-France ou la CMA Ile de France décidera de faire au cours de l'accord-cadre, sur les produits de son choix, dans la limite de trois (3) produits par trimestre.

Les fromages devront être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur générale ou spécifique de chaque fromage sur le plan de la composition, du marquage et de l'étiquetage.

Devront être garantis **sans OGM** (Organismes Génétiquement Modifiés) tous les produits ainsi que les ingrédients entrant dans la composition des produits du présent accord-cadre.

3.2 - Réglementation sanitaire

Les produits du présent accord-cadre doivent répondre à la réglementation en vigueur relative à la sécurité et à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le titulaire doit être en conformité et respecter la réglementation et la législation en vigueur.

Les produits ne peuvent provenir que d'établissements agréés dont les installations et la surveillance sont conformes à la réglementation en vigueur (arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale).

Les produits devront être revêtus de la marque de salubrité communautaire telle que définie par le règlement (CE) n° 853/2004 (article 5).

Au titre de son devoir de conseil, le titulaire devra alerter le pouvoir adjudicateur des modifications réglementaires qui peuvent intervenir au cours de l'exécution de l'accord-cadre.

Les référentiels sont :

- les normes homologuées françaises (telles que NF ISO 6887-4...), européennes ou internationales
- l'utilisation de la méthode HACCP ou équivalent
- des labels ou certifications etc.

Préparation et découpe des fromages

Les fromages d'un poids supérieur à 1 (un) kilogramme devront être vendus à la coupe selon la demande.

Dans ce cas, la découpe sera effectuée dans une salle dédiée, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode HACCP.

3.3 - Réglementation des produits issus de l'agriculture biologique

Les produits devront respecter le Règlement (CE) N°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

3.4 - Marquage

Toutes les denrées devront être présentées et étiquetées conformément aux dispositions réglementaires (décret, règlement européen, directive européenne, Code de la Consommation, Code Rural, recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) ou toute autre réglementation européenne) en vigueur.

Les produits devront obligatoirement comporter des étiquetages et emballages :

- facilement compréhensibles et visibles ;
- clairement lisibles et indélébiles ;
- rédigées en langue française ;
- sans autres abréviations que celles fixées par la réglementation ou par des conventions internationales ;
- en aucune façon, être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images (Article R. 112-8 du Code la consommation).

Et comporter les mentions suivantes telle que mentionnée dans les fiches techniques produits :

- la dénomination de la vente des produits ;
- la quantité nette ;
- Le nombre de pièces ;
- la liste des ingrédients (y compris les additifs) pour les denrées composées ;
- la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation (DLC) ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation de la denrée ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur situé à l'intérieur de l'Union européenne ;
- l'indication du lot ;
- pour certaines denrées alimentaires, le lieu d'origine ou de provenance, si un texte spécifique le prévoit ou si son omission est de nature à induire en erreur ;
- l'estampille sanitaire avec le code pays et le numéro d'agrément du fabricant.

Tout fromage doit être vendu accompagné des indications suivantes :

- dénomination du fromage ;
- nom et adresse du fabricant ou numéro d'immatriculation ;
- lieu de fabrication ;
- teneur en matière grasse (pour 100g de fromage ramené à l'état sec) ;
- la nature du lait employé, lorsqu'il ne s'agira pas de lait de vache devra également être clairement indiquée par une indication très apparente ;
- les fromages frais et yaourts doivent comporter la mention « tenir au frais »
- l'indication de la DLC ou de la DDM selon le produit est obligatoire.

Sur le conditionnement, l'étiquette présente sur l'emballage, sera de préférence facilement détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité des produits par le pouvoir adjudicateur.

En outre, l'étiquette devra mentionner :

- le détail du contenu du conditionnement ;
- les informations réglementaires

A minima, les éléments de traçabilité suivants devront être mentionnés sur la facture ou le bon de livraison, pour chaque produit :

- La référence de la commande et de l'accord-cadre ;
- Le numéro du bon de livraison ;
- L'identification du titulaire ;
- Le numéro d'agrément de l'établissement ;
- La date et le lieu de livraison ;
- La dénomination exacte des produits : quantité, désignation, prix unitaire H.T et T.T.C, total T.T.C ;
- Le numéro(s) de lot ;
- DLC ou DDM.

3.5 – Conditionnement et emballage

L'emballage et le conditionnement des produits de l'accord-cadre doivent répondre aux exigences et dispositions de la réglementation en vigueur.

Les matériaux et objets destinés à être mis au contact des denrées et produits devront répondre aux prescriptions définies par les règlements (CE) :

- n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE ;
- n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires .

3.6 – Transport

Le transport des produits de l'accord-cadre doit répondre aux exigences et dispositions de la réglementation en vigueur.

Les moyens de transports devront répondre aux conditions d'hygiène de la réglementation en vigueur permettant le maintien et la vérification des températures en vue d'assurer une parfaite conservation des produits. Le recours à des engins spéciaux répondant aux spécifications ATP (Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports) est obligatoire (Décret du 19/12/2007).

3.7 - RSE et développement durable

Le titulaire est soumis aux obligations, résultant des lois et règlements relatives à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail.

De plus, Il est attendu du titulaire du présent accord-cadre qu'il adopte, dans le cadre de son exécution, des pratiques procédant du développement durable.

A ce titre, le titulaire s'engage :

- à respecter le commerce envers les producteurs équitables ;
- à favoriser les enjeux environnementaux en mettant en œuvre une démarche de progrès visant à réduire les impacts environnementaux (mode de stockage, d'entreposage et de transport permettant la maîtrise et la limitation des gaz à effet de serre, la sensibilisation de ses livreurs à l'éco-conduite, la réduction des emballages) ;
- à supprimer les emballages superflus (suremballages, réduction du volume de certains emballages) dans la mesure où cela n'affecte pas la qualité du produit ;

- à favoriser toute autre démarche environnementale dans le cadre de l'exécution du présent-accord-cadre.

Pendant la durée de l'accord-cadre, le pouvoir adjudicateur demandera au titulaire de lui fournir les éléments permettant d'apprécier l'évolution de sa politique de développement durable lié à l'exécution de l'accord-cadre et le bilan carbone du contrat.

ARTICLE 4 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

4.1 - Modalités de déploiement de l'accord-cadre

Modalité pour Ferrandi Paris :

Après la notification de l'accord-cadre, le titulaire s'engage à compléter les prix unitaires remis dans l'offre avec les références exactes des produits correspondants sur la base du fichier (gabarit Unirest) envoyé par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire devra retourner ce fichier complété par mail au format Excel, au plus tard 8 jours ouvrés après sa transmission par le pouvoir adjudicateur ainsi que la grille tarifaire avec les références classées par famille d'achat et les montants remisés.

Modalités pour la CMA Ile de France :

Les bons de commandes seront envoyés de manière dématérialisée pour les établissements de la CMA IDF, via le logiciel Easyls. Le titulaire n'a pas l'obligation d'acquérir le logiciel mais devra remplir une annexe qui lui sera délivré lors de la notification, comprenant les références, les conditionnements et prix afin que les produits soient intégrés dans la plateforme.

Aucune modification de prix ne pourra être faite à cette occasion.

Les coordonnées des personnes dûment habilitées à passer les commandes pour du pouvoir adjudicateur seront communiquées au titulaire. Les commandes émanant d'une autre personne ne devront pas être acceptées.

4.2 - Conditionnements et Emballages

Le titulaire devra tenir compte des spécificités de conditionnement précisées dans le BPU.

Les cartons seront cerclés ou scellés, de taille suffisamment raisonnable pour permettre une manipulation aisée et ainsi limiter les risques d'éclatement de quelque nature que ce soit.

Les emballages ne seront pas acceptés à la livraison :

- S'ils ne présentent pas une rigidité suffisante ou s'ils sont insuffisamment résistants aux chocs (exemple : les œufs doivent être conditionnés dans des emballages résistants aux chocs, secs. Le calage doit être assuré par l'emploi de dispositifs à alvéoles) ;
- S'ils sont sales, déformés, cabossés, cassés, déchirés, bombés, imprégnés de liquide... ;
- s'ils peuvent altérer les aliments contenus à l'intérieur ;
- s'ils représentent un risque pour les personnes les manipulant, ou pour les denrées alimentaires.

Toute altération ou dégradation des produits pouvant résulter d'un défaut d'emballage ou d'une mauvaise manipulation du titulaire sera à sa charge. Les produits défectueux seront remplacés dans les conditions de l'article 15 de l'acte d'engagement valant CCAP.

4.3 - Délais de livraison des produits

Le titulaire doit assurer la continuité de l'ensemble des gammes du bordereau des prix et de son catalogue.

Le bon de commande parviendra au titulaire du marché au plus tard le jour A avant 11 heures pour livraison le jour B.

4.4 - Modalités de livraison des produits

Les procédures HACCP doivent être respectées par le titulaire pendant toute la chaîne d'approvisionnement, de la préparation à la livraison des marchandises.

Dès qu'ils quittent les établissements de production ou de stockage, les produits BOF doivent être maintenus aux températures de conservation au stade du transport (arrêté ministériel du 21/12/2009 **modifié**) pendant toute la durée du transport.

Les produits BOF seront transportés dans des véhicules propres, les réceptacles et/ou conteneurs doivent être en bon état d'entretien, conçus et construits pour être convenablement nettoyés et/ou désinfectés de façon à éviter toute pollution externe ou contamination de quelque nature que ce soit. Les chauffeurs devront avoir été formés à la manipulation de produits frais.

La livraison de tous les produits est prise en charge par le titulaire de l'accord-cadre. Afin d'éviter toute rupture de la chaîne du froid, les livraisons s'effectueront dans les conditions (jours et plages horaires indiqués par établissement) dans le présent CCTP et en présence **impérativement** d'un collaborateur de l'économat.

Les plages horaires de livraison devront être impérativement respectées, sous peine d'application de pénalités prévues à l'article 18 de l'acte d'engagement valant CCAP.

Les livreurs présents avant les heures de livraison, devront attendre l'heure prévue ; le groupe frigorifique des camions ne devra pas être arrêté. Il est également interdit de décharger en l'absence du réceptionnaire, de même que les portes des camions devront rester fermées et cela pour quel que produit que ce soit.

Le non-respect de toutes les obligations mentionnées ci-dessus pourra entraîner le refus de la livraison et faire l'objet d'une constatation par écrit de non-conformité.

Le personnel en charge de la réception des marchandises se réserve le droit, à tout moment, de vérifier la température des véhicules et/ou des réceptacles conformément au protocole HACCP.

Les produits seront déchargés par le chauffeur livreur qui les déposera dans le local ou l'aire de réception de chaque établissement.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer un respect des règles en matière d'hygiène. Celui-ci ne sera pas autorisé à pénétrer dans l'enceinte des cuisines et respectera les limites d'accès fixées conformément à la législation.

Le titulaire devra impérativement se conformer aux règles d'hygiènes en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires, de sécurité et de sûreté en vigueur au sein des établissements du pouvoir adjudicateur. Le respect de ces règles fera l'objet de contrôles réguliers (température intérieure du camion, température des produits...) et sera effectué par le responsable de l'économat.

Ces résultats seront notés selon le plan de maîtrise sanitaire en vigueur du pouvoir adjudicateur (plan sanitaire remis lors de la réunion de lancement de l'accord-cadre).

Si, pour une cause étrangère à la volonté du titulaire, il est fait obstacle à l'exécution d'un bon de commande dans le délai fixé, une prolongation du délai pourra lui être accordée sur sa demande, dans les conditions prévues à l'article 13.3 du CCAG FCS.

Le titulaire doit, en tout état de cause adapter les moyens à mettre en œuvre pour permettre la livraison malgré les contraintes d'accès et les conditions de circulation pouvant exister. Il ne pourra se prévaloir de la nécessité de mettre en œuvre d'autres moyens que ceux qu'il avait initialement envisagés pour solliciter une modification des prix tels que fixés au Bordereau de Prix Unitaires (BPU).

4.5 - Rupture d'approvisionnement – arrêt de marque ou suppression d'un produit

Les produits proposés et retenus devront être fournis par le titulaire, pendant toute la durée de l'accord-cadre.

En cas de rupture d'approvisionnement sur un produit du présent accord-cadre, le titulaire s'engage à le remplacer par un produit de qualité équivalente. Si le prix est supérieur au produit en rupture, il sera facturé au même prix que le produit remplacé.

Dans l'hypothèse d'abandon d'une marque, d'une gamme ou d'un produit proposé dans l'accord-cadre, ou suite à un arrêt de ce produit par le fabricant, le titulaire devra le signaler par écrit dans les plus brefs délais au pouvoir adjudicateur. Le titulaire s'engage à fournir un produit de substitution de qualité identique ou supérieure ; de marque et de prix équivalents ; qui sera obligatoirement soumis à l'approbation du pouvoir adjudicateur. La gamme ou la marque proposée en remplacement doit être en tout point conforme au moins équivalente à la référence supprimée. De plus, le titulaire enverra la fiche technique relative au nouveau produit qu'il propose et des échantillons pourront être demandés afin de réaliser une évaluation qualitative et gustative.

Le titulaire ne pourra en aucun cas, imposer unilatéralement une nouvelle marque.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de refuser le produit équivalent s'il estime que sa qualité n'est pas satisfaisante et ne répond pas aux exigences liées au fonctionnement interne et à la spécificité des produits de son département pédagogie.

A défaut d'accord avec le titulaire, le pouvoir adjudicateur pourra appliquer les modalités de l'article 45 du CCAG FCS.

4.6 - Plan de rappel, non-conformité produit, TIAC

Il est demandé au titulaire d'assurer une veille en matière d'alerte sanitaire, de disposer d'une procédure d'alerte sanitaire et d'informer le pouvoir adjudicateur des éventuels plans de retrait et de rappel concernant ses produits et de les mettre en œuvre ainsi que des procédures à suivre à la suite de ces plans. Cette information est transmise sans délai et par un moyen permettant d'accuser réception de sa transmission. Les coordonnées des personnes destinataires de ces informations seront communiquées lors de la réunion de lancement de l'accord-cadre.

En cas de suspicion de TIAC ou de rapport d'alerte du laboratoire d'analyses commandité par le pouvoir adjudicateur incluant des productions à base de produits livrés par le titulaire, le pouvoir adjudicateur déclenchera sa procédure de gestion des alertes sanitaires. Le titulaire sera averti en parallèle et il devra alors faire le nécessaire, y compris, le cas échéant, auprès de la DDPP et de l'ARS et tenir l'école informée des résultats.

4.7 - Sécurité

Le titulaire ou toute personne intervenant au titre du titulaire, se devra, dès lors qu'il entre sur l'un des sites du pouvoir adjudicateur, de respecter le règlement intérieur du site en matière de sécurité et se conformer aux consignes de sécurité et de sûreté applicables.

En outre, un protocole de sécurité de chargement-déchargement sera mis en place pour chaque site entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire. Le titulaire aura l'obligation de transmettre à chaque livreur les informations contenues dans ce document en amont de son intervention.

4.8 - Catalogue électronique

Si le titulaire dispose d'un site internet, il devra fournir l'adresse complète du portail en ligne ainsi que les codes d'accès permettant à chacun des approvisionneurs du pouvoir adjudicateur, de visualiser le catalogue en ligne ou d'avoir accès à toute autre information (suivi de commandes, statistiques...) pour le périmètre qui le concerne.

4.9 - Réunion

De même, l'organisation de réunion téléphonique ou physique pourra être fixée sur simple demande du pouvoir adjudicateur pour faire un point sur l'exécution de l'accord-cadre. En cas de dysfonctionnement, le pouvoir adjudicateur pourra également convoquer le titulaire. A cette fin le titulaire devra se rendre disponible sous 8 jours, sauf impossibilité dûment justifiée.

Le titulaire s'engage à rédiger le compte-rendu de chacune des réunions et à le communiquer dans un délai conclu d'un commun accord-en début de réunion.

4.10 - Reporting

Le titulaire est tenu de communiquer, sur simple demande dans un délai de 15 jours ouvrables, les statistiques de commandes effectuées sur la période demandée. Ces statistiques seront communiquées au format Excel et comprendront à minima :

- Le numéro de l'accord-cadre,
- L'entité commanditaire,
- la référence du produit commandé,
- la désignation du produit commandé,
- le positionnement de l'article (BPU ou CATALOGUES),
- les quantités correspondantes,
- le montant des produits HT et TTC,
- le montant total.

Les éléments de statistiques devront être envoyés à l'acheteur en charge de l'accord-cadre et à Ferrandi Paris ou la CMA Ile de France à leur demande pour la partie qui les concerne. Les coordonnées seront communiquées lors de la réunion de lancement de l'accord-cadre.

4.11- Interlocuteurs dédiés

Le candidat s'engage à communiquer en début d'exécution de l'accord-cadre, les noms et coordonnées des interlocuteurs dédiés du service commercial. De même, il indiquera l'interlocuteur dédié pour toute question d'ordre technique.

--oOo--

Annexe 1 : consommations 2023 (en quantités) de Ferrandi Paris et de la CMA Ile de France

FERRANDI Paris :

Familles achat	Articles et conditionnements	Unité	Consommations 2023
BEURRES	Beurre Demi-Sel En Plaquette De 500G	KILO	290
BEURRES	Beurre Extra Sec 84% Tourage Elle Et Vire / 1 Kg	KILO	1 456
BEURRES	Beurre Micropain 1/2 Sel 10 Gr	KILO	2
BEURRES	Beurre Micro-Pain 8 Gr	KILO	5
BEURRES	Beurre Motte Doux Echire / 250 Gr	PIECE	32
BEURRES	Beurre Pasteurise 250 Gr	KILO	40
BEURRES	Beurre Pasteurise President / 500 Gr	KILO	6 604
BEURRES	Beurre Spécial Professionnel Montagu / 2 Kg	KILO	3 770
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	Crème Fraiche 30 % Pot De 500Gr	PIECE	469
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	Crème Fraiche Epaisse 30% MG 1 Litre FR	LITRE	217
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	Crème Fraiche Isigny Aop 38 % / 50 Cl	PIECE	350
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	Crème Liquide Sup 35% Foisonne U.H.T Bout 1 L	PIECE	8 220
FROMAGES A PATE FRAICHE	Cottage Cheese Nature Sale 200Gx2	PIECE	12
FROMAGES A PATE FRAICHE	Mascarpone 88% / 500 Gr	PIECE	388
FROMAGES A PATE FRAICHE	Mascarpone Pc De 500G	PIECE	221
FROMAGES A PATE FRAICHE	Mozzarella 125G	PIECE	200
FROMAGES A PATE FRAICHE	Mozzarella 40% Pc De 1Kg	KILO	9
FROMAGES A PATE FRAICHE	Mozzarella Burrata 19% 120Gx6 (D)	PIECE	42
FROMAGES A PATE FRAICHE	Mozzarella Cerise 20% 5G Seau 1Kg (D)	KILO	7
FROMAGES A PATE FRAICHE	Petit Billy 14% 200 G	PIECE	6
FROMAGES A PATE FRAICHE	Philadelphia Cream Cheese 1.650 Kg	KILO	119
FROMAGES A PATE FRAICHE	Saint Moret Fromage 1Kg	KILO	2
FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE	Gouda Cumin 30% Kg	KILO	4
FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE	Grana Padano Poudre 1 Kg	KILO	1
FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE	Parmiggiano Reggiano Rape Sachet 1Kg	KILO	28
FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE	Murol 45% Pc De 450G	KILO	4
FROMAGES A PATE FRAICHE	Boursin Ail Et Fines Herbes Paquet De 150 Gr	PIECE	32

Familles achat	Articles et conditionnements	Unité	Consommations 2023
FROMAGES A PATE FRAICHE	Brousse Brebis 500 Gr Lou Perac (DF)	PIECE	31
FROMAGES A PATE MOLLE, A CROUTE FLEURIE	Camembert PASTEURISE 45% 240 Gr	PIECE	46
FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE	Emmental Râpé 45% / Sachet De 1Kg	KILO	372
FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE	Emmental Savoie Mini 300 G Cpe	KILO	15
FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE	Cheddar Bloc 33% Kg	KILO	12
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Abondance De Savoie Au Lait Cru 28% Aop	KILO	32
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Banon 20% Aop 100G	PIECE	64
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Beaufort Alpage 24 Mois Lait Cru 30% Aop	KILO	12
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Bleu Auvergne Au Lait Cru Aop	KILO	18
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Bleu Causses Aop 25% - L. Past	KILO	20
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Bleu De Bresse 50% Au Lait Cru 29% AOP	PIECE	9
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Bleu De Gex Au Lait Cru 29% Aop	KILO	16
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Bouchon De Chevre 29% Aop	PIECE	216
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Brie De Meaux Au Lait Cru 20% Aop	KILO	37
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Brie De Melun 45% Aop Piece entiere 1,5 Kg ~	KILO	27
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Cabecou Du Périgord 45% Aop 35G	PIECE	16
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Cantal Entre Deux 26% Aop	KILO	45
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Chabichou Poitou 45% Aoc 150 Gr	PIECE	44
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Chaource Aop Nu Pc De 240G	PIECE	95
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Comte Age 34 % Aop	KILO	36
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Crottin De Chavignol 45% 60Gr	PIECE	350
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Epoisses Aop 50% Pc De 250Gr	PIECE	62
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Etivaz AOP 33% Kg	KILO	0
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Fourme Ambert Affine 28% Aop	KILO	25
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Gaperon Frais 52% 250 G	PIECE	14
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Gorgonzola 50%	KILO	11

Familles achat	Articles et conditionnements	Unité	Consommations 2023
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Laguiole Lait Cru 30% Aop	KILO	29
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Langres Ferm.Aop 50% 200Gr	PIECE	62
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Livarot 40% Aop 250 Gr	PIECE	56
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Livarot Laiche Naturel 40% Aop 250G	PIECE	23
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Livarot Laiche Naturel 40% Aop 500G	PIECE	4
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Maroilles Fermier 50% Aop 720 G	PIECE	78
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Mont D'Or Aop 50% Pc De 500G	PIECE	21
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Morbier Au Lait Cru 28%	KILO	17
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Munster Fermier Aop 50 % 500 Gr	KILO	24
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Munster Fermier Aop 50 % 750 Gr	KILO	12
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Neufchatel 22% Aop 200Gr	PIECE	83
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Ossau Iraty 30% 12 Mois Affinage Aop	KILO	27
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Parmesan Reggiano 18 Mois 28% Aop	KILO	109
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Parmesan Reggiano 22-24 mois 28% Aop	KILO	20
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Picodons 45% Aop 60G	PIECE	30
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Pont L'Evêque 50% Aop 400G	PIECE	15
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Pouligny Saint Pierre Aop 45% 250 Gr	PIECE	55
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Reblochon 45% Aop Fermier 500Gr	KILO	32
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Ricotta 40 % 250 G	PIECE	21
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Rocamadour 45% Aop 35G	PIECE	174
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Roquefort Papillon 32% Aop	KILO	19
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Roquefort 32 % Aop	KILO	29
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Saint Nectaire Fermier 24% Aop	KILO	39
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Sainte Maure Cendre Fermier 45% Aop 250G	PIECE	143
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Scarmoza Fumee 21% 300G	PIECE	45
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Selles Sur Cher 45% Aop Fermier 150G	PIECE	59

Familles achat	Articles et conditionnements	Unité	Consommations 2023
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	St Marcellin Coup Lait Cru 80Gr	PIECE	15
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	St Nectaire Fermier L. Past 24% Aop	KILO	5
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Stilton Aop	KILO	5
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Stracciatella Ambrosi 400G	PIECE	10
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Tomme Des Bauges 45% Aop	KILO	6
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Tost O Chevre 750G Soignon	PIECE	2
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	Valencay Fermier 45% Aop 200 Gr	PIECE	65
FROMAGES DE BREBIS	Feta 100% Brebis Bloc De 2Kg	KILO	50
FROMAGES DE BREBIS	Feta Coupe En Des Sachet De 500 Gr	PIECE	25
FROMAGES DE BREBIS	Pecorino Pepato 45% (DF)	KILO	0
FROMAGES DE BREBIS	Pecorino Romano 47% (DF)	KILO	6
FROMAGES DE BREBIS	Sainte Maure Blanc Buchette / 300 G	PIECE	141
FROMAGES EN PORTIONS	Cheddar 51% Fondu 27% 88 Tranches	PIECE	11
FROMAGES EN PORTIONS	Emmental Tranches 15G 5x15 240G	PIECE	7
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Beaufort Au Lait Cru 30%	KILO	27
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Camembert Au LAIT CRU 45% Aop 240 Gr	PIECE	185
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Comte 34 % Aop Au Lait Cru	KILO	103
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Comte Aop Lait Cru 45%	KILO	38
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Coulommiers Au Lait Cru Affine 45%	PIECE	21
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Coulommiers Lait Cru 45% Aop 500Gr	PIECE	18
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Mimolette Vieille 40% Pc De 3Kg	KILO	1
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Pont L'Evêque Fermier 45% 360G	PIECE	20

Familles achat	Articles et conditionnements	Unité	Consommations 2023
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Ricotta 40% 1,5Kg	KILO	81
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	St Félicien Tent.Coup.Bois 200 Gr	PIECE	4
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Tête De Moine Au Lait Cru Pc De 850G	KILO	7
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Tomme De Savoie Au Lait Cru Fermière 40%	KILO	20
FROMAGES FERMIERS QUALITE SUPERIEURE	Tomme Pur Brebis Artisanale 29%	KILO	11
LAIT	Lait UHT 1/2 Ecrémé Brick De 1 L	LITRE	2 616
LAIT	Lait UHT Entier Brick De 1 L	LITRE	6 552
ŒUFS ET OVOPRODUITS	Blanc Œuf Liquide / Ferme du Pré / Servis'Oeuf / 1 Kg	LITRE	1 737
ŒUFS ET OVOPRODUITS	Jaune Œuf Liquide / Ferme du Pré / Servis'Oeuf / 1 Kg	LITRE	1 446
ŒUFS ET OVOPRODUITS	Œuf De Caille Frais X 18 Pcs	PIECE	1 476
ŒUFS ET OVOPRODUITS	Œuf Entier Liquide / Ferme du Pré / Servis'Oeuf / 1 Kg	LITRE	1 276
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUFS FRAIS Plein Air Gros 63 / 73 (PAR MULTIPLE DE 30)	PIECE	149 220
ULTRAFRAIS	Faisselle 40% 100G	KILO	57
ULTRAFRAIS	Faisselle 6% 1 Kg	KILO	1
ULTRAFRAIS	Fromage Blanc Chevre 2Kg	KILO	22
ULTRAFRAIS	Fromage Blanc Frais Battu 7,8% 1Kg	KILO	116
ULTRAFRAIS	Fromage Frais 0% 100G	PIECE	136
YAOURTS	Activia citron 125G (St Gratien)	PIECE	12
YAOURTS	Activia Fruits Panaché 125G (St Gratien)	PIECE	168
YAOURTS	Yaourt A Boire Fraise 250 Gr Fr	PIECE	504
YAOURTS	Yaourt A La Grecque 1Kg	KILO	171
YAOURTS	YAOURT AROME VANILLE 125 G BIO FR	PIECE	17
YAOURTS	Yaourt Nature 0% 125G	PIECE	336
YAOURTS	Yaourt Nature 125G Danone Par Plateau De 12	PIECE	272

CMA Ile de France :

FAMILLE ACHATS	ARTICLES ET CONDITIONNEMENTS	UNITE DE FACTURATION	CONSOMMATIONS 2023
BEURRES	BEURRE DEMI-SEL PLAQUETTE 250GR	KG	6
BEURRES	BEURRE DEMI-SEL PLAQUETTE 500GR	KG	11
BEURRES	BEURRE DOUX PLAQUETTE 250GR	KG	980
BEURRES	BEURRE DOUX PLAQUETTE 500G	KG	1 097
BEURRES	BEURRE INCORPORATION 82% 10KG	KG	210
BEURRES	BEURRE INCORPORATION CUBE 82% 25KG	KG	200
BEURRES	BEURRE MICRO-PAIN DE 10G*100	KG	35
BEURRES	BEURRE TOURAGE 82% 1KG*10	KG	454
BEURRES	BEURRE TOURAGE 82% 2KG*5	KG	363
BEURRES	MARGARINE PRIVILEGE 10KG	PIECE	3
BEURRES	MARGARINE CUISINE 500G	PIECE	64
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME FRAICHE 15% 5L	PIECE	23
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME FRAICHE 30% 0,5L	PIECE	28
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME FRAICHE EPAISSE 30% 1L	PIECE	32
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME FRAICHE EPAISSE 30% 5L	PIECE	5
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME LIQUIDE 18% UHT 1L	PIECE	168
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME LIQUIDE 30% UHT 1L	PIECE	654
CREMES FRAICHES ET LIQUIDES	CREME LIQUIDE 35% UHT 1L	PIECE	1 290
FORMAGES EN PORTIONS	BABYBEL ROUGE 22GR	PIECE	400
FORMAGES EN PORTIONS	BLEU TRANCHE 21G IQF 500G	KG	16
FORMAGES EN PORTIONS	CANTADOU 16,66GR*54	PIECE	1 080
FORMAGES EN PORTIONS	CHANTENEIGE 16,66GR*54	PIECE	432
FORMAGES EN PORTIONS	CHEDDAR FONDU 51% 88TR*12,3G	PIECE	22
FORMAGES EN PORTIONS	EMMENTALE TRANCHE 34*15G-5X15CM 500G	PIECE	52
FORMAGES EN PORTIONS	KIRI 18G	PIECE	1 040
FORMAGES EN PORTIONS	REBLOCHON TRANCHE AOP 3MM IQF 500G	KG	9
FORMAGES EN PORTIONS	VACHE PICAN 16,66GR	PIECE	160
FORMAGES EN PORTIONS	VACHE QUI RIT 16,66GR	PIECE	160
FORMAGES EN PORTIONS	SAINT MORET FROMAGE RS 19% 25G*24	PIECE	24
FORMAGES EN PORTIONS	CAMENBERT 20% PORTION 240G 30G*8	PIECE	380

FAMILLE ACHATS	ARTICLES ET CONDITIONNEMENTS	UNITE DE FACTURATION	CONSOMMATIONS 2023
FROMAGES A PATE FRAICHE	BOURSIN CUISINE 1KG	KG	15
FROMAGES A PATE FRAICHE	CANTADOU NATURE 500G	KG	4
FROMAGES A PATE FRAICHE	CREAM CHEESE 22% 1KG	KG	10
FROMAGES A PATE FRAICHE	MASCARPONE 42% 500G	PIECE	130
FROMAGES A PATE FRAICHE	MOZARELLA PAIN 1KG	KG	26
FROMAGES A PATE FRAICHE	MOZZARELA CERISE 5G 1KG	KG	61
FROMAGES A PATE FRAICHE	MOZZARELLA COSETTE 40% 2KG	KG	21
FROMAGES A PATE FRAICHE	MOZZARELLA TRANCHE 13G IQF 500G	KG	4
FROMAGES A PATE FRAICHE	PHILADELPHIA CREAM CHEESE 21,5% 1,65KG	PIECE	7
FROMAGES A PATE FRAICHE	RICOTTA 11% 450G	PIECE	24
FROMAGES A PATE FRAICHE	SAINT MORET TRAITEUR 20% 1KG	KG	12
FROMAGES A PATE PRESSEE CUIE	EMMENTAL 250G	PIÈCE	10
FROMAGES A PATE PRESSEE CUIE	EMMENTAL BLOC 1KG	KG	7
FROMAGES A PATE PRESSEE CUIE	EMMENTAL EN DES 1KG	KG	35
FROMAGES A PATE PRESSEE CUIE	EMMENTAL EN DES 500G	PIÈCE	40
FROMAGES A PATE PRESSEE CUIE	EMMENTAL RAPE 29% 1KG	KG	85
FROMAGES A PATE PRESSEE CUIE	EMMENTAL RAPE 45% 1KG	KG	243
FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUIE	CHEDDAR RAPE 1KG	KG	30
FROMAGES FERMISERS QUALITE SUPERIEURE	ABONDANCE LAIT CRU AOP 500G	KG	1
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	APPENZELLER 34% 400G	KG	1
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BUCHETTE DE CHEVRE 23% 180G	PIECE	478
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BLEU CUBE IQF LIGUEIL 750G	PIECE	9
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	CHEVRE BUCHE 1KG*2	KG	22

FAMILLE ACHATS	ARTICLES ET CONDITIONNEMENTS	UNITE DE FACTURATION	CONSOMMATIONS 2023
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	RONDIN DE CHEVRE	KG	5
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	GRANA PADANO PETALE AOP 26% 500G*4	KG	4
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	MAROILLES AOP MIGNON 26% 380G	PIECE	28
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	PARMIGIANO REGGIANO AOP 30% LC 15/18M 1KG	KG	3
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	PARMIGGIANO REGGIANO AOP RAPE 30% 1KG	KG	11
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	PARMIGGIANO REGGIANO AOP COPEAU 30% 1KG	KG	1
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	TOMME CATALANE 50% 1KG	KG	90
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	TOMME PÈRE EUGENE 250G	PIÈCE	88
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	TOMME DE SAVOIE 1KG	KG	20
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	TOMME DE NORMANDIE 1KG	KG	16
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	TOMME BLANCHE 1KG	KG	16
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BLEU D'Auvergne 26% 1/2 PAIN 1K25 ENV	KG	8
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BRIE DE MEAUX AOP 20% 1KG	KG	72
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BRIE DE NANGIS	KG	13
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BRIE MELUN AOP 24% 1,6KG	PIECE	1
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	BRIE MONTSALVY 60% 1KG	KG	5
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	SAINT NECTAIRE 1KG	KG	30
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	COMTE RAPE 32% AOP 1KG	KG	1

FAMILLE ACHATS	ARTICLES ET CONDITIONNEMENTS	UNITE DE FACTURATION	CONSOMMATIONS 2023
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	COMTE 4MOIS 1/12 32% AOP 3,5KG	PIECE	3
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	COMTE AOP 32% 1KG	KG	16
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	COMTE 12MOIS AOP 500G	KG	10
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	COMTE 18M AOP 500G	KG	10
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	ST NECTAIRE 28% AFF/PAILLE AOP 1,6KG	KG	3
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	FETA AOP 23% MG BLOC 1KG	KG	3
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	FETA GRECQUE CUBE AOP 1KG	KG	10
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	SAINT PAULIN 1KG	KG	9
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	TOURTAINE 200G	PIÈCE	141
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	OVALE 180G	PIÈCE	134
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	CARRE LIGUEIL 200G	PIÈCE	81
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	COULOMMIERS 320G	PIÈCE	39
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	LE CARRE 20,6% 200G	PIECE	36
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	STE MAURE AOP 250G	PIECE	10
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	PONT EVEQUE 3/4 AOP 220G	KG	1
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	POULIGNY ST PIERRE AOP 250G	PIECE	4
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	MOZZARELLA DI BUFALA 22% AOP 125G*12	PIECE	21
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	MONTAGNARD 450G	PIÈCE	3

FAMILLE ACHATS	ARTICLES ET CONDITIONNEMENTS	UNITE DE FACTURATION	CONSOMMATIONS 2023
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	LIVAROT NU 22% AOP 250G*6	PIECE	6
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	CAMENBERT DE NORMANDIE AOP 21 % 250G	PIECE	31
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	FOURME AMBER AOP 26% 2,3KG*2	PIECE	1
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	CROTTIN CHAVIGNOL 26% AOP 60G*12	PIECE	5
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	ROQUEFORT AOP 500G	PIECE	30
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	LE CARRE 20,6% 200G*12	PIECE	3
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	MIMOLETTE DES 500G	PIÈCE	10
FROMAGES AFFINES QUALITE EXTRA	MIMOLETTE JEUNE NLOC 24% 3KG	KG	3
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	CANTAL ENTRE 2 AOP LAIT CRU 26% 400G AC	KG	3
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	MUNSTER FERMIER AOP LAIT CRU 28% 220G	KG	1
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	MORBIER AOP LAIT CRU 29% 3,25KG	KG	3
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	AOP VALENCAY LAIT CRU 220G AC	KG	2
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	REBLOCHON LAIT CRU AOP 450G	KG	54
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	ST NECTAIRE FERMIER AOP 28% 400G	KG	0
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	NEUCHATEL LAIT CRU AOP 200G	PIECE	10
FROMAGES FERMIS QUALITE SUPERIEURE	TETE MOINE LAIT CRU GOLD 400G	PIECE	1
LAIT	LAIT UHT 1/2 ECREME 1L	PIECE	732
LAIT	LAIT UHT 1/2 ECREME 0,5L	PIECE	1 134
LAIT	LAIT UHT ENTIER 1L	PIECE	468
ŒUFS ET OVOPRODUITS	BLANC ŒUF LIQUIDE 1KG	KG	392

FAMILLE ACHATS	ARTICLES ET CONDITIONNEMENTS	UNITE DE FACTURATION	CONSOMMATIONS 2023
ŒUFS ET OVOPRODUITS	BLANC ŒUF PATISSIER LIQUIDE 1KG	KG	397
ŒUFS ET OVOPRODUITS	JAUNE ŒUF LIQUIDE 1KG	KG	730
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF LIQUIDE ENTIER PAST 1KG	KG	1 166
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS BIO VRAC 53/63 *60	PIECE	1 464
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS PPA VRAC 63/73*360	PIECE	32 760
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS PPA VRAC 53/63 *90	PIECE	4 410
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS PPA VRAC 53/63*180	PIECE	3 060
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS PPA VRAC 53/63*360	PIECE	41 760
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS VRAC 63/73*360	PIECE	28 559
ŒUFS ET OVOPRODUITS	ŒUF FRAIS PPA VRAC 63/73*90	PIECE	2 160
ULTRAFRAIS	FROMAGE BLANC 7,8% 5KG	PIECE	53
ULTRAFRAIS	FROMAGE BLANC 3% 5KG	PIECE	55
YAOURTS	YAOURT FRUITS MIXES 125G*48	PIÈCE	23 700
YAOURTS	YAOURT NATURE 125G*48	PIÈCE	5 244
YAOURTS	CREME DESSERT CAFE 125G*48	PIECE	96
YAOURTS	CREME DESSERT CARAMEL 125G*48	PIECE	336
YAOURTS	CREME DESSERT CHOCOLAT 125G*48	PIECE	432
YAOURTS	CREME DESSERT VANILLE*48	PIÈCE	288
YAOURTS	YAOURT GOURMAND ANANAS PASSION 150G*12	PIECE	288
YAOURTS	YAOURT GOURMAND CERISE GRIOTTE 150G*12	PIECE	192
YAOURTS	YAOURT GOURMAND FRAISE 150G*12	PIECE	240
YAOURTS	YAOURT GOURMAND NOIS COCO 150G*12	PIECE	240