



GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



Marché co-financé par
le FSE +

MARCHE PUBLIC

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

FranceAgriMer

Adresse du siège : 12 rue Henri Rol-Tanguy – Montreuil (93)

Adresse postale : TSA 20002 - 93555 Montreuil Cedex

Objet du marché

Marché public de fourniture :

Achat et livraison de produits alimentaires divers dans le cadre des crédits FSE+ accordés par la Commission européenne – Règlement (UE) n°2021/1057 du Parlement européen et du Conseil du 24 juin 2021 – Marché FSE + 2025 « Produits frais et surgelés »

Établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 relatifs au code de la commande publique

Consultation selon la procédure d'appel d'offres ouvert en application de l'article L. 2124 -2 du code de la commande publique

Date d'envoi de l'avis d'appel à la concurrence au JOUE et au BOAMP pour publication : **7 février 2025**

Lien direct de téléchargement du dossier de consultation : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2692888&orgAcronyme=b4n>

Date et heure limites de remise des candidatures/offres : **10 mars 2025 avant 12h**

Ce document est commun aux 14 lots du marché



FranceAgriMer

FSE + 2025
Produits frais et surgelés

Code Doc
CCTP

Page
1 / 30

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PREAMBULE	3
ARTICLE 1 – REFERENTIELS PRODUITS	4
ARTICLE 2 – REFERENTIELS LOGISTIQUES	13
ARTICLE 3 – CALENDRIER CONTRACTUEL DE LIVRAISON	17

PREAMBULE

Le présent cahier des clauses technique particulières (CCTP) décrit les modalités techniques d'exécution du marché ayant pour objet la fourniture et la livraison de **produits frais, surgelés ou congelés, dont la liste est détaillée à l'article 2.1** du cahier des clauses administratives particulières (CCAP), destinés aux Associations Bénéficiaires (associations caritatives) en vue de leur distribution aux plus démunis dans le cadre des crédits **FSE+** accordés par la Commission européenne, Règlement (UE) 2021/1057 du Parlement européen et du Conseil du 24 juin 2021.

Les modalités administratives d'exécution figurent dans le CCAP.

ARTICLE 1 – REFERENTIELS PRODUITS

Référentiel produit : Beurre doux congelé

Lots concernés par ce référentiel : 526, 530, 535

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Beurre doux congelé - règlement CE n° 1308/2013 et spécification technique n°E6-07 du 4 mai 2007	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Matières grasses	Teneur supérieure ou égale à 82 % et inférieure à 90 %
	Matières sèches non grasses laitières	Inférieure ou égale à 2%
	Teneur en eau	Inférieure ou égale à 16%
	Taux d'arsenic	Inférieur ou égal à 0,3 mg/kg
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10mg/kg (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ	Teneur maximale : 2,0 pg/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)	Teneur maximale : 4,0 pg/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6)	Teneur maximale : 40 ng/g de graisses (Annexe 1 du règlement UE 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

Dénomination de vente			Critères produit à respecter
			Beurre doux congelé
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines		
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		< 0,50
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
	Matière grasse		100% matière grasse d'origine laitière
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité totale**	
		Durabilité résiduelle**	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM ET ≥ 12 mois
	Conservation		Congelé (-18°C max)

Conditionnement	Format	UVC : plaquette de 250g
	Emballage	Emballage papier
	Colisage	Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale)

/ DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)**Lots concernés par ce référentiel : 527, 531, 536**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Cuisses et filets de poulet sous certification de conformité en vigueur fixées conformément à l'article R. 641-59 du code rural et de la pêche maritime et à l'arrêté du 21 décembre 2007 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de viande de volailles.

Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Rapport humidité/protéines (W/RP)	Inférieur ou égal à 4,05 ou 4,15 ou 4,30 pour les cuisses et 3,40 ou 3,50 ou 3,60 pour les filets (selon le mode de refroidissement) (annexe VIII du règlement (CE) n°543/2008)
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,050 mg/kg (annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10 mg/kg (annexe 1 du règlement UE 2023/915)
	Taux de dioxines	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : inférieur ou égal à 1,75 pg/g de graisses Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) : inférieur ou égal à 3,0 pg/g de graisses Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ET PCB180 (ICES — 6) : inférieur ou égal à 40 ng/g de graisses (annexe 1 du règlement UE 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

		Critères produit à respecter	
Dénomination de vente		Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)	
Caractéristiques		Cuisses déjointées et filets de poulet – sous certification de conformité produit (CCP) : <ul style="list-style-type: none">- Durée d'élevage 56 jours minimum ;- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines ;- Animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays ;- Démarche de certification sous accréditation. L'organisme certificateur respecte la norme ISO 17065 « Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services ».	
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		Kcal	
	Protéines	20 g/100g	
	Glucides		
	dont sucres*		
Lipides			

	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant	Valeurs seuils ou critères à respecter: - Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant avec les pourcentages de chacun des ingrédients $\geq 5\%$ du poids total.	
	Viandes mises en œuvre (nature et pourcentage de chaque type à indiquer)	100% viande de poulet (absence d'allergènes) Découpe de classe A Viande non saumurée	
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité totale**	
		Durabilité résiduelle**	$\geq 2/3$ de la durée entre la date de fabrication et DDM
	Conservation	Congelé (- 18°C max)	
Conditionnement	Format	Poids net UVC moyen variable : Entre 800 et 900 g (2 cuisses et 2 filets) Entre 240g et 300g par cuisse. Entre 120-180g par filet.	
	Emballage	Emballage plastique Sans préjudice à la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : - le numéro d'enregistrement de la démarche de certification conformément à l'article R641-65-1 du code rural et de la pêche maritime ; - les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur, si la certification est identifiée par un logo approuvé par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation (article R641-66 du code rural et de la pêche maritime).	
	Colisage	Colis de 15 kg maximum (poids fixe en fonction du poids et nombre de poches)	

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Emmental**Lots concernés par ce référentiel : 532, 537**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Emmental - Décret n°2007-628 modifié et Spécification technique n°B3-07-09 destinée à l'achat public relative aux laits et produits laitiers élaborée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition.	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Taux Matière grasse / Extrait sec	Supérieur ou égal à 45%
	Matière sèche	Supérieure ou égale à 60%

Caractéristiques supplémentaires :

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Emmental
Caractéristiques			
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kj	
		kcal	
	Protéines		Taux \geq 27 g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		
	dont saturés*		
	Sel		Taux \leq 0,61g
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité totale**	
		Durabilité résiduelle**	\geq 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM ET \geq 4 mois
	Conservation		Frais (+ 8°C maximum)
Conditionnement	Format		250g
	Emballage		Emballage plastique sous vide ou sous atmosphère modifiée.
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Filets de lieu noir surgelés**Lots concernés par ce référentiel : 528, 533, 538**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Filets de lieu noir surgelés – Spécification technique n°C09-01 du 21/06/2001 relative au poisson congelé ou surgelé rédigée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires et Norme CODEX STAN n°190-1995 pour les filets de poisson surgelés (révisée en 2017)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Poisson mis en œuvre	- Filets de poisson sans peau, sans arête, séparable facilement (les filets sont présentés en couches séparées par un film plastique). - Espèce identique tout au long du marché
	Teneur en azote basique volatil total (ABVT)	Inférieure ou égale à 35mg d'azote/100g de chair (règlement 2074/2005 modifié)
	Parasites visibles	Absence (Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-307 du 15 avril 2022 relative à la maîtrise du risque parasitaire dans les produits de la mer et d'eau douce)

Caractéristiques supplémentaires :

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Filets de lieu noir surgelés
Caractéristiques			Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), filets sans peau, sans arêtes, séparables facilement
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		19g
	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		0,7g
	dont saturés*		
Composition	Sel		
	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		Valeurs seuils ou critères à respecter : - 100% filet de poisson (espèce de poisson : lieu noir) - Sans additif - Absence de polyphosphate et de sciure de poisson
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation		Durabilité totale**	

	Durée de conservation	Durabilité <u>résiduelle</u> **	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et la DDM ET ≥ 12 mois
	Conservation		Congelé (-18°C max)
Conditionnement	Format		Poids net UVC : entre 400g et 600g ; <u>glazurage et glazurage compensé interdits</u>
	Emballage		Entre 3 et 6 filets par emballage (= unité de vente consommateur)
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** **La durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** **La durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

Référentiel produit : Steak haché surgelé de bœuf 15% MG**Lots concernés par ce référentiel : 529, 534, 539**

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc pour les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Steak haché surgelé pur bœuf 15% MG - règlement (UE) n° 1169/2011, règlement (UE) n° 853/2004 et la spécification technique élaborée par le groupe de travail « Viandes hachées » du comité « Produits animaux » du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et/ou les codes et usages	Lipides	Taux ≤ 15%
	Rapport collagène sur protéine de viande	Taux ≤ 15%
	Taux de cadmium	Inférieur ou égal à 0,050 mg/kg (Annexe I règlement (UE) 2023/915)
	Taux de plomb	Inférieur ou égal à 0,10mg/kg (Annexe règlement I (UE) 2023/915)
	Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ)	Teneur maximale : 2,5 pg/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	Teneur maximale : 4,0 pg/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)
	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6)	Teneur maximale : 40 ng/g de graisses (Annexe I du règlement (UE) 2023/915)

Caractéristiques supplémentaires :

			Critères produit à respecter
Dénomination de vente			Steak haché surgelé pur bœuf 15% MG
Caractéristiques			<p>- matières grasses ≤ 15 % (La matière grasse est exclusivement obtenue à partir des tissus graisseux attenants à ces muscles)</p> <p>- rapport collagène/protéines ≤ 15 %.</p> <p>Certification des ateliers de découpe et du fabricant pour s'assurer du :</p> <p>- 100% muscle, uniquement composé de viande de bœuf à l'exclusion d'autres morceaux ou ingrédients.</p> <p>Sont interdits les abats, y compris le cœur, la hampe et l'onglet, les viandes de tête, les viandes séparées mécaniquement, les viandes contenant des fragments d'os ou de cartilage, les chutes de parage autres que celles du muscle entier, les ligaments, les poils et peaux sur les viandes, les parages muscles machines, les viandes avec sciures d'os, glandes, caillots de sang, hématomes, ecchymoses, nœuds lymphatiques, gros vaisseaux sanguins.</p>
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Valeur énergétique	kJ	
		kcal	
	Protéines		Taux > 18%

	Glucides		
	dont sucres*		
	Lipides		Taux ≤ 15%
	dont saturés*		
	Sel		
Composition	Liste de tous les ingrédients et additifs par ordre de poids décroissant		Valeurs ou critères à renseigner : 100% viande hachée de bœuf
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	Durabilité totale**	
		Durabilité résiduelle**	≥ 2/3 de la durée entre la date de fabrication et DDM ET DDM résiduelle ≥ 10 mois
	Conservation		Congelé (- 18°C min)
Conditionnement	Format		100 g par pièce. Marquage individuel (sur chaque steak) conformément au code de la consommation avec les mentions « cuire à cœur », numéro de lot et DDM
	Emballage		Emballage plastique individuel
	Colisage		Colis de 15 kg maximum

* « **dont sucres** » : pourcentage de sucres présents dans le produit

* « **dont saturés** » : pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit

** La **durabilité résiduelle** correspond à la durée de conservation du produit au moment de sa livraison.

** La **durabilité totale** correspond à la durée entre la date de fabrication et la DDM (=date de durabilité minimale) / DLC (Date limite de consommation).

ARTICLE 2 – REFERENTIELS LOGISTIQUES

Lots FSE+ - Restaurants du Cœur			
PALETTES	PALETTES EUROPE ECHANGEABLES et/ou PALETTES CONSIGNEES (type CHEP)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2025 » + n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, N° de lot de fabrication, DDM / DLC, nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	527	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)	16277
	526	Beurre doux congelé	16273
	528	Filets de lieu noir surgelés	16281
	529	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	16279
LOGISTIQUE LIVRAISON	Entrepôt national et départemental : camion complet mono-produit de 33 palettes et/ou 24 tonnes		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

(1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

Lots FSE+ - Croix Rouge Française			
PALETTES	PALETTES EUROPE ECHANGEABLES et/ou PALETTES CONSIGNEES (type CHEP)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2025 » + n° de lot de l'appel d'offres + Code article association (réf article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, n° de lot de fabrication, DDM / DLC, nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	535	Beurre doux congelé	2000000020167
	536	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifiées (CCP)	2000000020143
	538	Filets de lieu noir surgelés	2000000020136
	539	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	2000000020129
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison à la période prévue doit être annoncée auprès de l'entrepôt et suivi d'une prise de RDV au moins 10 jours ouvrés avant la livraison		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

(1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

Lots FSE+ Fédération Française des Banques Alimentaires			
PALETTES	PALETTES EUROPE ECHANGEABLES et/ou PALETTES CONSIGNEES (type CHEP)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	n° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2025 » + n° de lot de l'appel d'offres + Code article association (réf article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, n° de lot de fabrication, DDM / DLC, , nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	535	Beurre doux congelé	1730159
	536	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)	4630359
	537	Emmental	4320159
	538	Filets de lieu noir surgelés	4930159
	539	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	4630459
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison à la période prévue doit être annoncée auprès de l'entrepôt et suivi d'une prise de RDV au moins 3 jours ouvrés avant la livraison		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

(1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

Lots FSE+ - Secours Populaire Français			
PALETTES	Uniquement sur PALETTES PERDUES – non échangeables (toute livraison sur autre support sera considérée comme palette perdue)		
FORMAT PALETTE	80 x 120		
FILMAGE et COIFFE	Oui		
PLAN DE PALETTISATION	Oui		
HAUTEUR PALETTE et poids maximal	1,80 mètre max		
ETIQUETAGE UC (UC = unité de consommation)	N° de lot de l'appel d'offres + code EAN 13 distinct et spécifique par produit + DDM / DLC Article 4.2.2 du CCAP		
ETIQUETAGE COLIS	n° lot de l'appel d'offres + Code article association (réf. article association si indiquée) Nom du produit, PCB, DDM/DLC, n° de lot de fabrication		
ETIQUETAGE PALETTE	Fiche sur deux côtés de la palette avec mention « FSE + 2025 » + n° de lot de l'appel d'offres + Code article association (réf article association si indiquée) Ces fiches doivent aussi comporter : le nom du produit, n° de lot de fabrication, DDM / DLC, , nombre d'UC par PCB, nombre de cartons et d'UC par palette ainsi qu'un à deux codes EAN avec 3 segments permettant d'identifier la DDM/ DLC, le numéro de lot de fabrication et le SSCC		
CODE ARTICLE ASSOCIATION BENEFICIAIRE POUR ETIQUETAGE PALETTE ET COLIS	N° lot FSE+	Produit	Code produit
	530	Beurre doux congelé	530
	531	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)	531
	532	Emmental	532
	533	Filets de lieu noir surgelés	533
	534	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG	534
LOGISTIQUE LIVRAISON	Livraison à la période prévue suite à une prise de RDV au moins 8 jours avant et confirmation de la date fixée par messagerie ou fax à la structure concernée . Les fédérations adhérant aux plateformes pouvant réceptionner par camion complet peuvent être livrées directement à l'adresse de la Fédération		
LOGISTIQUE LIVRAISON (administratif)	Un seul bon de livraison (en 4 exemplaires) remis par le chauffeur de la livraison		
AUCUNE MENTION A CARACTERE RELIGIEUX NE DOIT APPARAÎTRE SUR L'EMBALLAGE INDIVIDUEL, L'UVC, LE COLIS OU LA PALETTE			

(1) Cas particuliers : des spécificités éventuelles peuvent exister selon les obligations logistiques et commerciales de chaque lot.

ARTICLE 3 – CALENDRIER CONTRACTUEL DE LIVRAISON

Les livraisons sont réparties de la manière suivante :

- Période n°1 (P1) : livraisons situées entre le 01/09/2025 et le 31/01/2026 ;
- Période n°2 (P2) : livraisons situées entre le 01/03/2026 et le 31/07/2026.
- Pour les lots n° 527, 531, 536 Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP), le début des livraisons s'effectuera 4 mois après la date de notification.

Lots FSE+ 2025 : Restaurants du Cœur

Numéro de lot FSE + :	527
Intitulé produit :	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)
Montant du lot FSE+ HT :	720 000,00 €
Code produit :	16277

Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur
-----------------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	50,00%	35,00%	6	15,00%	3
HAUTS DE FRANCE	3	50,00%	35,00%	6	15,00%	3
Total :	6	100,00%	70,00%	12	30,00%	6

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	526
Intitulé produit :	Beurre doux congelé
Montant du lot FSE+ HT :	591 000, 00 €
Code produit :	16273

Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur
-----------------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	35,00%	35,00%	4	15,00%	2
HAUTS DE FRANCE	3	35,00%	35,00%	4	15,00%	2
Total :	6	70,00%	70,00%	8	30,00%	4

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	528
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés
Montant du lot FSE+ HT :	2 942 000,00 €
Code produit :	16281

Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur
-----------------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	50,00%	35,00%	11	15,00%	5
HAUTS DE France	3	50,00%	35,00%	11	15,00%	5
Total :	6	100,00%	70,00%	22	30,00%	10

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	529
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG
Montant du lot FSE+ HT :	1 950 000,00 €
Code produit :	16279

Association bénéficiaire :	Restaurants du Cœur
----------------------------	---------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	50,00%	35,00%	7	15,00%	5
HAUTS DE France	3	50,00%	35,00%	7	15,00%	5
Total :	6	100,00%	70,00%	14	30,00%	10

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Lots FSE+ 2025 : Fédération Française des Banques Alimentaire et Croix Rouge française

Número de lot FSE + :	535
Intitulé produit :	Beurre doux congelé
Montant du lot FSE+ HT :	1 665 530,63 €
Code produit :	1730159
Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	19,00%	17,00%	17	2,00%	7
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	3,00%	2,00%	10	1,00%	6
BRETAGNE	17	2,00%	2,00%	9	0,00%	0
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	15	6,00%	5,00%	12	1,00%	7
GRAND-EST	23	16,00%	13,00%	18	3,00%	10
HAUTS DE France	16	11,00%	10,00%	9	1,00%	6
ILE DE FRANCE	6	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
NORMANDIE	18	2,00%	2,00%	8	0,00%	0
NOUVELLE AQUITAINE	32	9,00%	8,00%	18	1,00%	6
OCCITANIE	26	12,00%	9,00%	18	3,00%	11
OUTRE MER - MARTINIQUE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER - REUNION	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER -GUADELOUPE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	12,00%	9,00%	15	3,00%	13
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	8,00%	7,00%	11	1,00%	6
Total :	225	100,00%	84,00%	145	16,00%	72

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Montant du lot FSE+ HT :	143 469,37 €
Code produit :	2000000020167

Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française
----------------------------	-----------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6
Total :	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	536
Intitulé produit :	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)

Montant du lot FSE+ HT :	1 621 409,16 €
Code produit :	4630359

Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires
----------------------------	---

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	13,00%	7,00%	16	6,00%	15
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	5,00%	3,00%	13	2,00%	12
BRETAGNE	17	4,00%	3,00%	11	1,00%	6
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	15	5,00%	3,00%	13	2,00%	9
GRAND-EST	23	14,00%	7,00%	18	7,00%	15
HAUTS DE France	16	5,00%	3,00%	8	2,00%	7
ILE DE FRANCE	6	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
NORMANDIE	18	6,00%	4,00%	13	2,00%	11
NOUVELLE AQUITAINE	32	11,00%	7,00%	20	4,00%	14
OCCITANIE	26	12,00%	7,00%	19	5,00%	16
OUTRE MER - MARTINIQUE	4	2,00%	1,00%	4	1,00%	5
OUTRE MER - REUNION	5	2,00%	0,00%	0	2,00%	6
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%	1,00%	5	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	4,00%	3,00%	9	1,00%	8
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	16,00%	11,00%	12	5,00%	8
Total :	238	100,00%	60,00%	161	40,00%	132

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Montant du lot FSE+ HT :	150 590,84 €
Code produit :	2000000020143

Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française
-----------------------------------	------------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6
Total :	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	537
Intitulé produit :	Emmental

Montant du lot FSE+ HT :	962 000,00 €
Code produit :	4320159

Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires
----------------------------	---

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	27,00%	17,00%	18	10,00%	15
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	1,00%	1,00%	7	0,00%	0
BRETAGNE	17	5,00%	4,00%	11	1,00%	6
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	15	10,00%	7,00%	14	3,00%	10
GRAND-EST	23	15,00%	12,00%	16	3,00%	7
HAUTS DE France	16	2,00%	2,00%	7	0,00%	0
ILE DE FRANCE	6	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
NORMANDIE	18	2,00%	2,00%	8	0,00%	0
NOUVELLE AQUITAINE	32	17,00%	12,00%	16	5,00%	11
OCCITANIE	26	8,00%	5,00%	12	3,00%	9
OUTRE MER - MARTINIQUE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER - REUNION	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER -GUADELOUPE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	1,00%	1,00%	6	0,00%	0
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	12,00%	8,00%	11	4,00%	10
Total :	225	100,00%	71,00%	126	29,00%	68

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	538
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés

Montant du lot FSE+ HT :	1 622 460,00 €
Code produit :	4930159

Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires
-----------------------------------	--

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	17,00%	9,05%	19	5,00%	12
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	5,00%	1,96%	14	2,00%	10
BRETAGNE	17	5,00%	3,21%	10	1,00%	6
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	15	7,00%	3,74%	13	2,00%	8
GRAND-EST	23	15,00%	9,64%	21	3,00%	12
HAUTS DE France	16	3,00%	1,89%	10	0,00%	6
ILE DE FRANCE	6	9,00%	11,79%	6	0,00%	0
NORMANDIE	18	8,00%	6,25%	14	3,00%	11
NOUVELLE AQUITAINE	32	8,00%	5,00%	18	2,00%	10
OCCITANIE	26	11,00%	5,54%	15	4,00%	12
OUTRE MER - MARTINIQUE	4	2,00%	0,00%	2	1,00%	3
OUTRE MER - REUNION	0	0,00%	1,79%	0	0,00%	0
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%	0,00%	3	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	1,00%	0,72%	6	0,00%	0
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	8,00%	10,64%	9	3,00%	7
Total :	233	100,00%	74,00%	160	26,00%	97

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Montant du lot FSE+ HT :	174 540,00 €
Code produit :	2000000020136

Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française
-----------------------------------	------------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6
Total :	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	539
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG

Montant du lot FSE+ HT :	2 118 781,92 €
Code produit :	4630459

Association bénéficiaire :	Fédération Française des Banques Alimentaires
----------------------------	---

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons *	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons *
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	21	13,00%	5,13%	17	4,00%	13
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	15	3,00%	2,99%	12	1,00%	10
BRETAGNE	17	6,00%	5,13%	13	1,00%	6
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	15	6,00%	5,41%	12	3,00%	10
GRAND-EST	23	14,00%	11,91%	20	4,00%	14
HAUTS DE France	16	7,00%	4,46%	11	3,00%	8
ILE DE FRANCE	6	6,00%	0,00%	6	0,00%	0
NORMANDIE	18	5,00%	6,73%	14	1,00%	8
NOUVELLE AQUITAINE	32	11,00%	8,55%	23	3,00%	13
OCCITANIE	26	8,00%	7,21%	19	3,00%	14
OUTRE MER - MARTINIQUE	4	2,00%	1,14%	2	1,00%	3
OUTRE MER - REUNION	5	2,00%	0,58%	0	2,00%	2
OUTRE MER -GUADELOUPE	4	1,00%	2,85%	3	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	18	5,00%	4,27%	12	1,00%	8
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	18	11,00%	8,83%	15	1,00%	6
Total :	238	100,00%	72,00%	179	28,00%	115

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Montant du lot FSE+ HT :	178 218,08 €
Code produit :	2000000020129

Association bénéficiaire :	Croix Rouge Française
----------------------------	-----------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6
Total :	3	100,00%	60,00%	6	40,00%	6

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Lots FSE+ 2025: Secours Populaire Français

Numéro de lot FSE + :	530
Intitulé produit :	Beurre doux congelé
Montant du lot FSE+ HT :	1 859 000,00 €
Code produit :	530

Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français
----------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	17	10,98%	6,06%	16	4,92%	13
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	6	2,65%	1,14%	3	1,52%	4
BRETAGNE	5	4,17%	2,65%	7	1,52%	4
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	8	3,79%	2,27%	6	1,52%	4
CORSE	5	0,38%	0,38%	1	0,00%	0
GRAND-EST	11	7,20%	3,03%	8	4,17%	10
HAUTS DE France	8	19,70%	13,26%	13	6,44%	6
ILE DE FRANCE	8	10,23%	7,95%	16	2,27%	6
NORMANDIE	5	1,14%	0,76%	2	0,38%	1
NOUVELLE AQUITAINE	18	15,15%	7,95%	20	7,20%	19
OCCITANIE	15	14,77%	9,09%	24	5,68%	15
OUTRE MER - MARTINIQUE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER - REUNION	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER -GUADELOUPE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	5,68%	3,41%	9	2,27%	6
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	6	4,17%	2,65%	7	1,52%	4
Total :	121	100,00%	67,61%	132	39,39%	92

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	531
Intitulé produit :	Cuisses déjointées et filets surgelés de poulet certifié (CCP)
Montant du lot FSE+ HT :	785 000,00 €
Code produit :	531

Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français
----------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	9	8,00%	5,60%	11	2,40%	6
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	5	3,20%	2,00%	5	1,20%	3
BRETAGNE	5	3,20%	2,40%	6	0,80%	2
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	6	8,00%	3,60%	9	4,40%	11
CORSE	5	0,40%	0,40%	1	0,00%	0
GRAND-EST	8	4,40%	2,00%	5	2,40%	6
HAUTS DE France	5	1,60%	0,80%	2	0,80%	2
ILE DE FRANCE	6	10,00%	6,80%	14	3,20%	8
NORMANDIE	5	0,80%	0,80%	2	0,00%	0
NOUVELLE AQUITAINE	17	17,60%	10,00%	22	7,60%	19
OCCITANIE	17	24,00%	13,60%	27	10,40%	22
OUTRE MER - MARTINIQUE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER - REUNION	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER -GUADELOUPE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	8,80%	4,80%	11	4,00%	9
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	8	10,00%	5,20%	12	4,80%	11
Total :	105	100,00%	58,00%	127	42,00%	99

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	532
Intitulé produit :	Emmental
Montant du lot FSE+ HT :	1 192 000,00 €
Code produit :	532

Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français
-----------------------------------	-----------------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	14	11,40%	7,46%	17	3,95%	9
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	5	2,19%	0,88%	2	1,32%	3
BRETAGNE	5	1,75%	0,88%	2	0,88%	2
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	6	3,95%	2,63%	6	1,32%	3
CORSE	5	0,44%	0,44%	1	0,00%	0
GRAND-EST	11	10,53%	7,02%	11	3,51%	8
HAUTS DE France	8	22,81%	13,60%	20	9,21%	15
ILE DE FRANCE	6	9,65%	7,02%	15	2,63%	6
NORMANDIE	5	0,44%	0,44%	1	0,00%	0
NOUVELLE AQUITAINE	17	10,53%	8,33%	19	2,19%	5
OCCITANIE	15	17,54%	10,96%	24	6,58%	15
PAYS-DE-LA-LOIRE	6	3,95%	3,07%	7	0,88%	2
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	6	4,82%	2,63%	6	2,19%	5
Total :	109	100,00%	65,35%	131	34,65%	73

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	533
Intitulé produit :	Filets de lieu noir surgelés
Montant du lot FSE+ HT :	1 319 000,00 €
Code produit :	533

Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français
----------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	17	12,71%	9,03%	19	3,68%	8
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	9	6,02%	4,01%	2	2,01%	4
BRETAGNE	5	3,34%	3,34%	0	0,00%	3
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	9	9,70%	5,35%	6	4,35%	2
CORSE	5	1,34%	0,67%	0	0,67%	0
GRAND-EST	12	7,69%	5,35%	4	2,34%	9
HAUTS DE France	5	1,34%	0,67%	4	0,67%	0
ILE DE FRANCE	8	16,72%	9,03%	9	7,69%	2
NORMANDIE	5	1,34%	1,34%	1	0,00%	3
NOUVELLE AQUITAINE	12	10,03%	5,69%	9	4,35%	4
OCCITANIE	15	16,72%	8,70%	15	8,03%	7
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	6,35%	4,01%	7	2,34%	2
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	6	6,69%	4,01%	8	2,68%	8
Total :	126	100,00%	71,65%	128	28,35%	59

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.

Numéro de lot FSE + :	534
Intitulé produit :	Steak haché surgelé de bœuf 15% MG
Montant du lot FSE+ HT :	1 727 000,00 €
Code produit :	534

Association bénéficiaire :	Secours Populaire Français
----------------------------	----------------------------

Région	Nb de lieux de livraisons	% de Montant du lot HT*	Répartition P1 en %*	Nombre maximum de livraisons **	Répartition P2 en %*	Nombre maximum de livraisons **
Calcul / valeur saisie	valeur	a = b + c	b	valeur	c	valeur
AUVERGNE-RHONE ALPES	18	10,64%	5,20%	21	5,44%	20
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE	8	3,31%	2,13%	9	1,18%	5
BRETAGNE	6	4,26%	3,78%	9	0,47%	2
CENTRE-VAL-DE-LOIRE	9	3,55%	2,36%	10	1,18%	5
CORSE	5	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
GRAND-EST	12	6,62%	2,36%	10	4,26%	13
HAUTS DE France	6	25,53%	13,95%	11	11,58%	8
ILE DE FRANCE	6	3,07%	1,89%	7	1,18%	5
NORMANDIE	5	5,67%	3,31%	10	2,36%	6
NOUVELLE AQUITAINE	20	13,95%	8,75%	31	5,20%	22
OCCITANIE	15	13,00%	7,09%	27	5,91%	23
OUTRE MER - MARTINIQUE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER - REUNION	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
OUTRE MER -GUADELOUPE	0	0,00%	0,00%	0	0,00%	0
PAYS-DE-LA-LOIRE	9	5,20%	3,07%	13	2,13%	9
PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	8	5,20%	3,07%	13	2,13%	9
Total :	124	100,00%	67,30%	135	32,70%	72

* Les pourcentages de répartition sont exprimés avec deux décimales

** Le nombre maximum de livraisons est exprimé sans décimale et prend en considération l'obligation de livraison par palette complète.