



• **Bio Ariège-Garonne** •
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31

BESOIN D'APPROVISIONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Marché de la cuisine Centrale de Montastruc. Commune que nous accompagnons dans le cadre du PAT du Pays Tolosan.

Collectivités à 500 repas / jours -activité (plus faible) hors période scolaire

Plusieurs lots bio avec des critères circuits courts sur ce marché

- **DATE LIMITE de réponse** : 5/11/2021

Lot 2 : Produits laitiers et ovoproduits bio

Lot qui comprend divers produits dont yaourt et fromage blanc nature et aromatisés :

Besoins estimatif annuels :

fromage frais sucré aux fruits 50g bio	BIO	2052	pièce
yaourt fruits mixés, brassés ou aromatisé BIO 100/125g	BIO	2052	pièce
yaourt nature sucré BIO 125g	BIO	2052	pièce
yaourt vanille bio 100g	BIO	2052	pièce
fromage blanc 3,6%MG BIO en seau 5 kg	BIO	50	kg
lait bio 1/2 écrémé 1L	BIO	200	litre
Fromage blanc nature BIO 3,6% MG 100 g	BIO	1350	pièce
YAOURT NATURE BIO 125G 24PC	BIO	1350	pièce
CREME LIQUIDE UHT 30%MG 1 L	BIO	150	litre

Pour ce lot, qui comprend aussi des produits divers (mousse au chocolat, œuf liquide, gouda, emmental...) il faut vous rapprocher d'une plateforme (Resto Bio, Terroir Ariège Pyrénées ou Produits sur son 31) contactez-nous pour avoir les coordonnées.

Délai entre commande et livraison : 1 semaine / 1 à 2 livraison /semaine prévues.

Lot 4 : viande bio

- Minimum d'achats engagés sur ce lot de viande bio de 14 000 euros HT annuel
- Estimatif du besoin : 1 service de viande bio/semaine environ
- Commande un mois avant la livraison - livraison 2*/semaine

Désignation	dont Egalim	Quantité annuelle indicative	unité
BŒUF : BOURGUIGNON BIO rav	BIO	600	KG
viande bœuf hachée 15% mg BIO	BIO	420	KG
sauté veau BIO	BIO	300	KG
sauté mouton BIO	BIO	300	KG

Critères de notation pas uniquement basés sur le prix (30% sur le prix – 30% développement durable (le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final) – 40% valeur technique (Fraîcheur sur 10 points ; Aspect sur 10 points ; Tenue à la cuisson sur 10 points ; Goût sur 10 points)

Plus spécifiquement (dans le CCTP): Demande de race à viande + « issue d'un animal né, élevé, abattu et transformé en France et, dans la mesure où elle est disponible, dans un rayon de 500 km autour de la cuisine centrale. Dans la mesure où elles sont disponibles, les denrées proposées seront issues des circuits d'approvisionnement les plus courts possibles »

Lot 10 : fruits et légumes bio (brut et 4ème gamme)

Ce lot est un « mini lot » et n'est pas soumis aux mêmes règles de procédures, l'envoi d'une offre simple est suffisante (devis, explication du fonctionnement). Le besoin estimatif est de 9000€ HT / an

Commande une semaine avant livraison / 2 à 3 livraisons /semaine. Demandes spécifiques : critères circuits courts, traçabilité suivie, délais 2 à 3 jours entre récolte et livraison.

Pour plus d'informations, contactez Marie Sibertin-Blanc :
marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org 06 45 35 11 23.