

LES PÂTES DU VEXIN

SCEA d'Hazeville — Château d'Hazeville, 95420 Wy-dit-Joli-Village
SIRET : 352 809 248 00011 — TVA : FR34 352 809 248 — NAF/APE : 01.11Z
Tél. 06 14 19 79 30 — contact@patesduvexin.fr — www.patesduvexin.fr

FICHE LOGISTIQUE — MARCHÉ n°2600150

Région Île-de-France — Centrale d'achat — Lot 3 « Pâtes fermières et légumineuses »

Version marché, établie à partir du CCTP et du CCAP n°2600150 et des fiches techniques produit. Les points non documentés sont signalés « à confirmer », sans hypothèse.

1. Références concernées

Référence	EAN 13	Conditionnement
Fusilli (blanche)	3770036302108	Sac de 5 kg
Risoni (blanche)	3770036302115	Sac de 5 kg
Penne complètes	3770036302122	Sac de 5 kg
Crêtes de coq (blanche)	3770036302139	Sac de 5 kg

2. Schéma logistique

Ferme (SCEA d'Hazeville, Wy-dit-Joli-Village) → Cercle Vert (titulaire du marché / logisticien) → Lycées d'Île-de-France

La SCEA d'Hazeville approvisionne la plateforme Cercle Vert ; Cercle Vert, titulaire du marché, assure la livraison depuis la ferme jusqu'aux établissements. Circuit court, un seul intermédiaire logistique.

3. Conditionnement & palettisation

Élément	Valeur
Unité de facturation / de vente	Sac de 5 kg net
Sac	Papier kraft havane, écorné, double feuille (2 × 70 g), apte au contact alimentaire — fournisseur Fayard Emballages (certificat conforme CE 1935/2004 et 2023/2006). Format 375 × 550 mm (sac « 10 kg »), garni à 5 kg net.
Sacs par palette	56 sacs de 5 kg
Palette	Europe 800 × 1200 mm, consignée / échangeable, sans carton intermédiaire
Poids par palette	280 kg net (≈ 283 kg brut, hors palette)
Hauteur palette	≈ 150 cm
Stockage	Température ambiante 15–25 °C, au sec et à l'abri de la lumière

Source : conditionnement réel en production — 280 kg net/palette (56 sacs de 5 kg). Fiches techniques produit alignées sur cette valeur.

4. Enlèvement / accès (site de production)

- **Adresse** : Château d'Hazeville, 95420 Wy-dit-Joli-Village.
- **Accès** : au sol, hayon obligatoire (camion 26 t max) ; transpalette manuel disponible sur place.

- **Horaires** : lundi–vendredi 9h–16h, sur rendez-vous (souple).
- **Palettes** : Europalette consignée (échangeable) ; filmage étirable manuel, sans intercalaire.
- **GPS** : 49.081902, 1.812960 — <https://maps.app.goo.gl/aLSi5MfFp2PzmSXU6>

5. Exigences du marché n°2600150 (sourcées)

- **DDM** : à la livraison, le délai restant jusqu'à la DDM doit être $\geq 2/3$ de la durée totale fabrication→DDM — soit ≥ 16 mois sur nos 24 mois. DDM identique sur une même livraison. (CCTP art. 4.2)
- **Emballage** : temps de cuisson et recommandations d'emploi doivent figurer sur l'emballage ; emballage sain, étanche, protégeant de l'humidité, sans transfert de goût. (CCTP art. 4.3 et §emballages)
- **Conformité « pâtes fermières »** : ≥ 98 % de blé dur, séchage lent (≥ 10 h, ≤ 60 °C), < 10 km entre champ et atelier. Nos produits : ≥ 98 % blé dur, séchage 12–16 h, < 1 km — conformes. (CCTP art. 4.3)
- **Palettes / emballages** : repris par le fournisseur à la livraison suivante, sans consigne à la charge du bénéficiaire. (CCAP art. II.5.5 ; CCTP art. 2.2) — cohérent avec l'europalette échangeable.
- **Délai de livraison marché** : J+7 après réception du bon de commande ; réception majoritairement 6h–10h30 (à défaut 13h30–15h) ; livraison « à la demande » pour le lot 3. (CCAP art. II.5.4 et II.5.5) — obligations du titulaire Cercle Vert vers les lycées ; la SCEA approvisionne en amont dans un délai compatible, sous 7 jours ouvrés maximum.
- **Temps de cuisson sur le sac 5 kg** : 5 à 8 min
- **Dimension du sac 5 kg** : sac Fayard, format 375 × 550 mm (dit « 10 kg »), garni à 5 kg net.

Document établi le 17/07/2026 — Les Pâtes du Vexin. Spécifications données à titre indicatif, modifiables selon contraintes techniques et réglementaires.