

---

**MAIRIE DE**  **TOULOUSE**

**C U I S I N E   C E N T R A L E**

---

# **CAHIER DE CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES  
2011-12-13-14**

Le présent document a pour but de définir les différentes caractéristiques techniques des denrées alimentaires.

Les fiches techniques à jour de tous les produits présents dans les BPU devront être obligatoirement fournies.

**Seuls les produits signalés d'une astérisque au BPU seront fournis en échantillon.**

En tout état de cause, les produits doivent répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et avoir l'agrément des Services Vétérinaires.

## DISPOSITIONS GENERALES

### DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Respect des arrêtés et règlements suivants :

**Règlement (CE) n° 178/2002** concernant le paquet hygiène

Et notamment les règlements suivants :

**Règlement (CE) n° 852/2004** concernant les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.

**Règlement (CE) n° 853/2004** concernant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.

**Règlement (CE) n° 2073/2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

**A.M. du 17/03/1992** modifié concernant la mise en place de tests de dépistage de l'E.S.B.

**A.M. du 18/07/1006** concernant la suppression d'utilisation des farines et graisses d'origine animale.

**A.M. du 02/01/2003** modifié concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

### DISPOSITIONS RELATIVES AUX O.G.M.

**LES PRODUITS REVELANT LA PRESENCE D'ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES SERONT REFUSES.**

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter.

Application de la législation et de la réglementation (C.E. : N° : 1139/98 du 26.05.1998).

De même, cette interdiction s'applique au regard du règlement n°50/2000 du 10/01/2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés en produits à partir d'OGM.

### DISPOSITIONS RELATIVES A LA GELATINE :

**LES PRODUITS REVELANT LA PRESENCE DE GELATINE DE PORC SERONT REFUSES.**

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter.

## DISPOSITIONS RELATIVES AUX LIVRAISONS :

### **Conditions de livraison**

La livraison des fournitures sera faite à l'adresse suivante :

Service de la Cuisine Centrale  
1, Rue Paulin Talabot  
31100 Toulouse  
dans les conditions de l'article 15 du C.C.A.G.-F.C.S.

Concernant les frais de transport des fournitures, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port).

### **Bons de livraison**

Le bon de livraison indiquera :

- un numéro d'identification,
- la date d'expédition,
- le nom et l'adresse du titulaire du marché,
- la nature de la livraison,
- les quantités livrées,
- les prix unitaires et totaux, hors T.V.A. et T.T.C. pour chaque produit livré,
- la date de livraison.

### **Horaires de livraison**

Les livraisons seront effectuées à la date et à l'heure précisées sur le bon de commande, à la Direction de la Cuisine Centrale, 1, Rue Paulin Talabot - 31100 Toulouse.

En cours d'exécution du marché et à l'initiative de la Direction de la Cuisine Centrale, des modifications peuvent être apportées aux horaires de livraison en fonction de l'intérêt du service.

En cas de refus répétés des nouvelles prescriptions, le marché pourra être résilié de plein droit sans que le fournisseur puisse prétendre à une indemnité quelconque.

Le non respect des horaires entraînera tout d'abord le rejet des marchandises. Un premier avertissement écrit sera adressé au fournisseur. Suite au deuxième avertissement, le marché sera résilié de plein droit.

### **Livraison non conforme :**

En cas de non correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata seront rectifiés sous la signature des deux parties. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'administration peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- ☞ de reprendre immédiatement l'excédent de la livraison.
- ☞ de compléter la livraison dans les délais les plus brefs.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l'original étant destiné à l'Administration de la Cuisine Centrale, sa copie au fournisseur.

En cas de non-conformité, le fournisseur recevra **un premier avertissement écrit**.

Suite au deuxième avertissement, le marché **sera résilié de plein droit**.

### ***Température des camions et autres caractéristiques:***

#### **☞ Nécessité de hayon pour toute livraison.**

Les véhicules des titulaires des marchés doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables et notamment aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Dans certains cas, des véhicules isothermes pourront être tolérés.

Il appartient au technicien chargé de la qualité de procéder à l'inspection des véhicules.

Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule. Il sera effectué à chaque livraison par le magasinier de la Cuisine Centrale mandaté à cet effet.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer et à désinfecter, et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles. Elle ne comportera aucune aspérité sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveur anormales et à fortiori toxiques.

Si par nécessité il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

La température à cœur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l'arrêté Ministériel du 20 juillet 1998. Pour les denrées réfrigérées et surgelées, un contrôle de la température du produit sera pratiqué par sondage.

Une tolérance de 2° sera appliquée en accord avec la DSV, celle-ci étant informée de tout refus lors des réceptions.

En cas de contestation, la sonde de température de la Cuisine Centrale fera foi si le fournisseur ne peut présenter un certificat d'étalonnage pour la sienne.

Les produits destinés à la fourniture devront être conformes à tous les règlements en vigueur, aux décisions du G.E.M.R.C.N. (**Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition**) et aux dispositions prévues au Cahier des Clauses Particulières

En aucun cas, les sacs percés, tâchés, humides, les boîtes cabossées, bombées ne seront acceptés.

Toute denrée présentant un vice caché, une odeur ou une saveur anormales découvertes au cours de la préparation, ainsi que pendant ou après la cuisson, est immédiatement signalée au titulaire du marché, qui est tenu de la remplacer, dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est survenue postérieurement à la livraison.

En cas de refus de marchandises du à un problème de température, la livraison devra être effectuée le lendemain pour le même produit mais un autre lot.

**Palettes :**

L'Administration exige que les palettes servant aux livraisons de denrées soient :

-fabriquées de dimension 90 X 120 type EUROPE, isolantes, résistantes aux chocs et aux températures comprises entre 40° C et 80°C facilement identifiables (nom ou raison sociale).

*Particularité* : pour les lots 25 et 26 : entrées chaudes et pâtisseries fraîches, la livraison devra se faire sur **palettes plastiques** (fournies par le titulaire du lot) maintenues en état de propreté irréprochable.

**Livreurs :**

Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d'hygiène.

**Dispositions particulières aux produits préemballés :**

1 - Les produits préemballés destinés à la fourniture, devront répondre aux prescriptions du décret n° 84-1 147 du 7 décembre 1984, arrêtés subséquents et du décret n° 91-1147 du 19 février 1991, ainsi qu'au guide n° D8-93 du GPEMDA adopté par la section technique de la Commission Centrale des Marchés le 08/02/1999.

2- Les denrées altérables comportant une date limite de consommation devront être livrées dans un délai suffisant permettant une utilisation normale du produit au minimum sous **HUIT JOURS**.

**Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques ayant des D.L.C. différentes. Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le fournisseur devra préciser les différentes dates sur le bon de livraison.**

**Protocole de sécurité**

**Opérations de chargement et de déchargement**

Ce document obligatoire est destiné au personnel du service de la Cuisine Centrale et aux fournisseurs titulaires d'un marché qui livrent ou font livrer sur le site. À charge pour eux de faire prendre connaissance de ce document aux prestataires chargés des livraisons.

Il recense les consignes à mettre en œuvre pour assurer la prévention des accidents du travail dans le cadre de chargement/déchargement.

Outre son obligation légale (décret du 20 février 1992 et arrêté du 26 avril 1996), ce protocole de sécurité vise avant tout à améliorer la sécurité de chacun.

**Consignes de sécurité**

Ces mesures s'appliquent aux livraisons de denrées alimentaires.

**1. Consignes générales de sécurité applicables dans l'établissement**

Il est interdit de fumer lors des opérations de chargement et de déchargement.

L'accès à l'intérieur des différents locaux du site est interdit à toute personne étrangère au site.

Lors de la détection d'un incendie, respecter la consigne affichée.

Circulation des livraisons sur le site : respecter le marquage au sol, le code de la route et adopter une vitesse réduite.

Le stationnement est interdit en dehors des emplacements réservés aux livraisons.

## 2. Lieu de livraison

### Modalités d'accès et de stationnement

Lors de l'arrivée sur le site, le conducteur se présentera au bureau du magasin sur le quai n° 2 où un magasinier lui indiquera son quai de déchargement.

Dans le cas de livraisons régulières, le formulaire de protocole est rempli après la passation des marchés.

Le protocole reste inchangé tant que les conditions des diverses opérations restent les mêmes.

### ***Opérations de chargement et de déchargement***

Il faut entendre par opération de chargement ou de déchargement, toute activité concourant à la mise en place ou à l'enlèvement dans un engin de transport routier de matériel de quelque nature que ce soit.

## **DISPOSITIONS RELATIVES AUX VOLUMES DE PRODUCTION :**

La Cuisine Centrale confectionne 27 500 repas par jour environ soit 30 000 portions de plats.

En conséquence, les fournisseurs qui répondent aux marchés lancés par la Cuisine Centrale ont conscience que les volumes indiqués dans les estimatifs peuvent parfois représenter une seule livraison.

Pour un service la quantité de viande ou de légume nécessaire est d'environ 3 800 kg, que le fournisseur doit livrer en une seule fois à la date indiquée sur le bon de commande.

Les fournisseurs doivent donc être en capacité de fournir les produits commandés dans des volumes couvrant la totalité de la production des 27 500 repas jour.

## DISPOSITIONS PARTICULIERES

### - LOT N° 1 - CHARCUTERIE

Tous les produits présentés seront pur porc.

➤ **PATE CAMPAGNE 2 KG, PATE DE CAMPAGNE 190 GR TIR OP, PATE DE CAMPAGNE 380 GR TIR OP :**

pur porc devra comprendre exclusivement :

- des abats de porc : foie, cœur, rognons.
- de la viande de porc
- du gras de porc

Le pourcentage foie et viande sera au minimum de **30 %**.

Il sera livré en conditionnement proche de **200g, 400g** en conserve avec ouverture facile tir'op et en **1.5-2 kg** en terrine.

➤ **SAUCISSON SEC EN 50TR et SAUCISSON SEC EN 8TR DE 10G :**

la proportion de gras ne sera pas supérieure à **30 %**. Il sera de consistance ferme, sans toutefois être trop dur. Coupé en tranches de 10 grammes. Il dégagera une odeur franche et le lard sera blanc.

CONDITIONNEMENT : emballage sous vide rétractable de 50 tranches et 10 tranches de 10 grammes avec étiquetage informatif (D.L.C. en particulier). Calibre : 40 à 60 mm.

➤ **JAMBON CUIT 10 T et 20 T SUPERIEUR**

CONDITIONNEMENT : **coupé en tranches de 50 g** en 2 conditionnements (supérieur à 10 tranches et inférieur ou égal à 10 tranches), tranché à partir de jambon cuit Label Rouge.

➤ **JAMBON SEC TRANCHE :**

CONDITIONNEMENT : **coupé en tranches de 30 g** en 2 conditionnements (supérieur à 10 tranches et inférieur ou égal à 10 tranches), tranché à partir de jambon sec de Bayonne IGP.

### - LOT N° 2 - JAMBON CUIT ISSU DE PORC BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION

**Jambon cuit respectant le cahier des charges du jambon cuit Biologique**

➤ **JAMBON CUIT 10 T et 20 T**

CONDITIONNEMENT : **coupé en tranches de 50 g** en 2 conditionnements (supérieur à 10 tranches et inférieur ou égal à 10 tranches), tranché à partir de jambon cuit Biologique.

### - LOT N° 3 - VIANDE FRAICHE DE VEAU ET DE BŒUF

**LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Fourniture sur demande de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovin).

Référence G.P.E.M.D.A B1-13/03 du 09/12/2003

➤ **BOURGUIGNON DE BŒUF**

CONDITIONNEMENT : morceaux de 30 g issus du collier, du gîte et du paleron conditionnés en sachets de 5kg sous vide.

**- LOT N° 4 - VIANDE FRAICHE DE BŒUF BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION**

**LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Fourniture sur demande de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovin).

Référence G.P.E.M.D.A B1-13/03 du 09/12/2003

➤ **BOURGUIGNON DE BŒUF**

CONDITIONNEMENT : morceaux de 30 g issus du collier, du gîte et du paleron conditionnés en sachets de 5kg sous vide

**- LOT N° 5 - VIANDE FRAICHE DE VEAU ET DE JEUNE BOVIN (MOINS DE 10 MOIS) BIOLOGIQUE**

**LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison sur demande de la Cuisine Centrale.

Référence GEMRCN B1-13/03 du 09/12/2003

➤ **SAUTE DE VEAU OU JEUNE BOVIN DE MOINS DE 10 MOIS :**

mixte désossé, dégraissé, paré, calibré, de couleur rose

Préparé à partir des morceaux du bas carré, de l'épaule, du jarret, poitrine exclue sauf gros bout

Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15 %

Poids unitaire : 30 ou 40 g.

**- LOT N° 6 - VIANDE FRAICHE DE VEAU DE L'AVEYRON ET DU SEGALA**

**LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison sur demande de la Cuisine Centrale.

Référence GEMRCN B1-13/03 du 09/12/2003

➤ **SAUTE DE VEAU :**

mixte désossé, dégraissé, paré, calibré, de couleur rose

Préparé à partir des morceaux du bas carré, de l'épaule, du jarret, poitrine exclue sauf gros bout

Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15 %

Poids unitaire : 30 ou 40 g.

**- LOT N° 7 - VIANDE FRAICHE DE PORC**

**LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Produits conformes au cahier des charges du porc Label rouge élevé élevé en plein air. Fourniture obligatoire de certificat de provenance à chaque livraison.



Conforme à la décision B1-77 du GEMRCN 102

➤ **ROTI PORC/ECHINE FRAIS VPF**

Composé d'échine désossée, présenté sans filet.

Parage : épaisseur de graisse de couverture inférieure à 5 mm

Poids unitaire : 2 à 2,5 kg

Calibre : 14

CONDITIONNEMENT : par 2 pièces sous vide

D.L.C. : 15 jours avec mise sous vide 2 jours maximum avant livraison.

➤ **SAUTE PORC 30/40G VPF**

Issu de l'épaule ou du jambon

Poids : 30 à 40 g

**- LOT N° 8 - VIANDE FRAICHE DE PORC BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION**

Produits conformes au cahier des charges du porc biologique.

Fourniture obligatoire de certificat de provenance à chaque livraison.

Conforme à la décision B1-77 du GEMRCN 102

➤ **ROTI PORC/ECHINE FRAIS VPF**

Composé d'échine désossée, présenté sans filet.

Parage : épaisseur de graisse de couverture inférieure à 5 mm

Poids unitaire : 2 à 2,5 kg

Calibre : 14

CONDITIONNEMENT : par 2 pièces sous vide

D.L.C. : 15 jours avec mise sous vide 2 jours maximum avant livraison.

➤ **SAUTE PORC 30/40G VPF**

Issu de l'épaule ou du jambon

Poids : 30 à 40 g

Taux de matière grasse <10%

**LOT N° 9 – SAUCISSE FRAICHE DE PORC LABEL ROUGE ELEVE EN PLEIN AIR**

➤ **SAUCISSE FRAICHE 120G-130G**

La saucisse sera pur porc, individuelle non présentée en chapelet, conforme au cahier des charges de la saucisse Label Rouge.

Grammage : **100** ou **120 g** (selon bon de commande)

Conditionnement de 5kg

**LOT N° 10 – VIANDE FRAICHE D'AGNEAU**

**LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Fourniture de certificat de provenance à la demande la Cuisine Centrale.

➤ **SAUTE D'AGNEAU :**

Morceaux issus de l'épaule ou du collier

Pourcentage de matières grasses : 10 % maximum

Poids unitaire : Morceau de 30 à 40 g +/-10%

Conditionnement en poche de 5kg

DLC 21 jours maximum.

## **LOT N° 11 - VIANDE FRAICHE D'AGNEAU BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION**

### **LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Conforme au cahier des charges de l'élevage biologique.  
Fourniture de certificat de provenance à la demande la Cuisine Centrale.

#### ➤ **SAUTE D'AGNEAU :**

Morceaux issus de l'épaule ou du collier

Pourcentage de matières grasses : 10 % maximum

Poids unitaire : Morceau de 30 à 40 g +-10%

CONDITIONNEMENT : Poche de 5 kg

DLC 21jours maximum

## **. LOT N° 12 - VIANDE SURGELEE D'AGNEAU BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION**

### **LA VIANDE LIVREE SERA NEE ELEVEE ABATTUE TRANSFORMEE DANS UN MEME PAYS.**

Conforme au cahier des charges de l'agneau biologique.  
Fourniture de certificat de provenance à la demande la Cuisine Centrale.

#### ➤ **SAUTE D'AGNEAU :**

Morceaux issus de l'épaule ou du collier

Pourcentage de matières grasses : 10 % maximum

Poids unitaire : Morceau de 30 à 40 g +-10%

CONDITIONNEMENT : Poche de 5 kg

#### **SURGELE IQF**

## **- LOT N° 13 – ROTIS DE VIANDE CUIITS**

### **PRODUITS CONFORMES A LA NORME AFNOR NF V 46-003 ou équivalent**

#### **ROTI DE BŒUF CUIT VBF**

Boule de macreuse dégraissée, dénervée, section environ 10cm

CONDITIONNEMENT 2.50 kg à 2.75 kg

#### **GIGOT D'AGNEAU CUIT SANS OS**

Gigot d'agneau sans os, sans jarret, section 10 à 12 cm

CONDITIONNEMENT 1.9 kg à 2 kg

#### **ROTIS DE VEAU CUIT VBF**

Epaule de veau, dégraissée, parée, section 10 cm environ

CONDITIONNEMENT 2.25 kg à 2.50 kg

## - LOT N° 14 - VOLAILLE FRAICHE ET PRODUITS ELABORES A BASE DE VOLAILLE

LA PROVENANCE (élevages, abattage et découpe) sera impérativement précisée à la livraison sur bon de livraison, facture ou autre document.

### ➤ **COQ (découpe) FRAIS 150G**

Découpe de coq pour coq en sauce  
Grammage : morceaux de 120 à 150 g  
CONDITIONNEMENT: par poche de 5 kg

### ➤ **DECOUPE POULET CERTIFIE/130g**

Grammage : 140-160 g  
CONDITIONNEMENT: par poche de 5kg sous vide tous morceaux mélangés

### ➤ **EMINCE VOLAILLE 30G**

Cuisse de dinde désossée sans peau coupée en lanière  
Grammage : en lanière 20-30 g  
CONDITIONNEMENT : poche de **5 kg** (sous vide)

### ➤ **HAUT CUISSE POULET 160G FR**

Grammage : de **140 g.** minimum et **170 g.** maximum  
CONDITIONNEMENT : en 5 kg sous vide.

### ➤ **OSSO-BUCO DINDE**

Découpe de dinde pour osso bucco  
Grammage : morceaux de 100 à 120 g  
CONDITIONNEMENT : par poche de 5 kg

### ➤ **PILON POULET 120G EN 2K**

Grammage : 80-120g-  
CONDITIONNEMENT: poche de **2 kg** (sous vide)

### ➤ **SAUTE DINDE frais SANS PEAU ET OS 30G**

Grammage : morceaux de 30 -40 g

CONDITIONNEMENT: par poche de 5 kg.

### ➤ **PATE DE VOLAILLE INDIVIDUEL :**

**Sans porc**, 30g, ouverture facile.

### ➤ **BROCHETTE DINDE (frais)**

Longueur impérative à respecter : 18 cm max. – sans barde – 110g minimum de viande rouge de dinde – possibilité poivrons.  
Poids net viande à cru : **110 g**

CONDITIONNEMENT: vrac ou en poche sous vide de 5 k

### ➤ **MANCHONS CANARD CONFITS 100G**

Manchon de canard maigre confit dans de la graisse de canard

100 g par pièce sous vide de 5 kg

➤ **ROTI DE POULET S/V CUIT ENTIER RF**

Pièce de 1,5 à 2,5 kg, sous vide, **sans poly phosphates**

➤ **SAUCISSE CANARD**

Sans porc ni boyau de porc – 25% de gras maximum – sans colorant ni conservateur  
**100 g**, individuelle par poche de 5 kg

➤ **SAUCISSE VOLAILLE**

Sans porc ni boyau de porc – 25% de gras maximum – sans colorant ni conservateur  
**100 g**, individuelle par poche de 5 kg

- **LOT N° 15 – DECOUPE DE POULET FRAIS BIOLOGIQUE**

Conforme au cahier des charges du poulet Biologique.  
Fourniture de certificat sur demande de la Cuisine Centrale.

➤ **DECOUPE POULET (poulet coupé en 8) /130g**

Poulet coupé en 8 : 2 pilons, 2 hauts de cuisse, suprême sur os ou sans os avec aileron sans fouet coupé en deux soit 4 morceaux  
Grammage : 140 g environ (+/- 30g)

CONDITIONNEMENT: vrac ou en poche sous vide de 5 kg (tous morceaux mélangés)

- **LOT N° 16 – VIANDE SURGEEE (DONT BIOLOGIQUE)**

**FOURNITURE OBLIGATOIRE VIANDE BOVINE FRANCAISE VBF**

**Fourniture de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation sur demande de la Cuisine Centrale.**

➤ **HACHE BOEUF SURGELE**

Cuit égrené, surgelé IQF, 15% MG, 100% muscle, VBF, poche de 2.5 kg

➤ **STEAK HACHE CUIT 90gr**

Cuit surgelé IQF, 90g, 15% MG, 100% muscle, VBF, conditionnement en 5kg

➤ **STEAK HACHE CRU BIOLOGIQUE 100g**

Conforme au cahier des charges du steak haché issu de l'agriculture biologique

Cru surgelé IQF, 100g environ, 15% MG, 100% muscle, VBF, conditionnement en 5kg

- **LOT N° 17 - VOLAILLE SURGEEE (DONT BIOLOGIQUE)**

IQF (Surgelé individuellement)

LA PROVENANCE (élevages, abattage et découpe) sera **impérativement** précisée à la livraison sur bon de livraison, facture ou autre document.

➤ **AILERONS MARINES BARBECUE**

Manchons et phalanges médianes de poulet sans fouet enrobés d'une sauce barbecue (maxi 10%)

40-60g +/-10%.IQF en 5kg

➤ **ESCALOPE VOLAILLE VIENNOISE 100/110G**

Escalope prise dans le plein filet de dinde, tranchée main. 30% maximum de chapelure  
Grammage 100 gr. Surgelée IQF en 5 kg.

➤ **FILET DE POULET PANE CUIT 70/90G**

Plein filet de poulet pané cuit. 30% maximum de panure  
Grammage 70-90g. Surgelé IQF en 5kg.

➤ **HAUT CUISSE CANARD 180GSURG**

➤ **HAUT CUISSE POULET 160G SURG :**

Sciés à 2 lames- Poids **140-170g** IQF en 5 kg

➤ **NEM :**

Galette de riz (35% maximum) garnie d'une farce asiatique typique (65% minimum) sans porc à base de volaille.

Longueur 90 mm environ, diamètre 30 mm environ

IQF, 50 g +/-10% avec sauce soja sans arachide avec baguette.

➤ **PILON POULET aux herbes :**

110-120g , IQF en 5kg

➤ **LAMELLE KEBAB VOLAILLE 2.5 KG**

Préparation à base de viandes de dinde et de poulet épicées, surgelée IQF

**- LOT N° 18 - POISSON SURGELE**

Indication de provenance (zone de pêche) à chaque livraison- Qualité sans arrêt (PBO).

Poisson pêché mer - IQF – sans adjonction de poly phosphate type E450 E451 E452 – Simple congélation.

Référence GEMRCN C9-01 du 21/06/2001 et norme AFNOR F45-074 de 04/99 ou équivalent

➤ **CALAMARS A LA ROMAINE**

Anneaux de calamar minimum 30 %

**P/L = 0.7**

➤ **COCKTAIL FRUITS MER CUIITS**

Mélange de fruits de mer cuit surgelé composé de calmars, moules et crevettes en morceaux.

Poche de 2.5 kg.

➤ **CREVETTES DECORTIQUEES**

Queue de crevette cuite décortiquée

Poches de **2,5** ou **5 kg**

➤ **CUBES DE COLIN**

Cubes de colin cru sans arête conformes à la norme AFNOR NF V45-074 (100% filet de poisson, sans peau, sans additif ni poly phosphate ni chair hachée).

Environ 30g, IQF, poche de 5kg

➤ **CUBES DE SAUMON atlantique**

Cubes de saumon cru sans arête conformes à la norme AFNOR NF V45-074 (100% filet de poisson, sans peau, sans additif ni poly phosphate ni chair hachée).

Environ 30g, IQF, poche de 5kg

➤ **FILET MERLU BLANC MEUNIÈRE 100G(colin)**

**Plein filet de merlu blanc** sans arête (80% minimum) enrobé d'un léger farinage aromatisé au citron (maximum 20%);

**P/L >2**

Grammage : 100g +/-10%

: IQF en 5kg

➤ **FILET SAUMON 130G** hors DARK CHUM

➤ **FRISTO MISTO**

Mélange de calamars, crevettes et moules enrobés de pâte à beignet (maximum 30%) surgelé.

Sachet de 2 à 2.5kg

➤ **PAUPIETTE PECHEUR 125G**

125 g +/-10% sans ficelle - taux de poisson de 70% minimum - l'enveloppe de poisson représente plus de 35% du poids total. P/L >1

Surgelé IQF et présenté en vrac en 5kg

➤ **PAUPIETTE SAUMON 125G**

125 g +/-10% sans ficelle - taux de poisson de 70% minimum - l'enveloppe de saumon représente plus de 35% du poids total. P/L >1

Surgelé IQF et présenté en vrac en 5kg

➤

➤ **POISSON PANE CUIT 100G**

Portion rectangulaire de filet de colin sans arête cuite panée surgelée IQF.

**P/L = 1.6**

Panure maximum 30%

Grammage : 100g +/-10%

CONDITIONNEMENT : environ 5kg

➤ **PLEIN FILET DE POISSON BLANC CUIT 90 à 120g**

➤ **FILET DE POISSON BIOLOGIQUE**

Portion de 100g environ de plein filet de poisson biologique congelée.

CONDITIONNEMENT en 5kg

➤ **FILET DE TRUITE FRAICHE BIOLOGIQUE**

Pelé désarrêté en portion de 100 à 110g conditionné sous glace ou sous vide.

- **LOT N° 19 - LEGUMES SURGELES**

Les légumes surgelés seront conformes aux prescriptions des arrêtés ministériels du 27 septembre 1983. Et aux décisions GEMRCN F8-99 du 06/05/1999.

Les produits livrés devront provenir d'une des récoltes effectuées au cours des deux années précédant celle de la livraison.

CONDITIONNEMENT: Tous les légumes en **2.5 kg ou 5 kg**. Sauf ail, échalote, persil, ciboulette, oseille en 1 kg ou selon conditionnement indiqué ci-dessous

- AIL HACHE SURGELE 1K
- ANETH SURGELE 250G
- ARTICHAUTS FONDS
- ASPERGE FAGOTS LARDEES
- BASILIC SURGELE 250G
- BROCOLIS FLEURETTE/FRANCE 2.5k
- CAROTTES BATONNETS 5K
- CAROTTES JEUNES TRES FINES 2.5K longueur 6 – 15 mm
- CAROTTES RONDELLES coupe ondulée, épaisseur 2 à 10 mm, diamètre maximum 35 mm
- CEPES MX SURG K
- CEPES BOUCHONS SURG
- CEPES MORCEAUX SURG
- CHAMPIGNON PARIS MINI SURG
- CHOU ROMANESCO 2.5k en fleurettes
- CHOUX-FLEURS/FRANCE 2.5k en fleurettes 25-35 mm - hors brisures
- CIBOULETTE CISELEE 250G
- COEUR D'ARTICHAUT SURGELE
- COURGETTES RONDELLES CUITES FR 2.5K origine France – rondelles 5 – 12 mm épaisseur 20 – 50 mm
- ECHALOTTE CISELEE 1K
- EPINARDS BRANCHE PALETS 2.5K
- FEVES FINES
- GALETTE BROCOLIS et CAROTTES 2.5K 37 g pièce + -10%
- GALETTE POIREAUX 2.5K 37 g pièce + -10%
- HARIC PLATS ESPAG COUPES 2.5K
- HARICOT PLAT D'ESPAGNE SURGELE
- HARICOT VERT FAGOT CUIT
- HARICOTS VERTS TRES FINS 2.5K
- JARDINIERE LEGUMES
- MACEDOINE LEGUME SURGELE 2.5K
- MELANGE POIVRONS LANIERE 2.5K
- OIGNON GRELOT 2.5K
- OIGNONS COUPES EN DES 2.5K cubes dont section maximale à 12 mm
- OSEILLE galets 1K
- PERSIL HACHE SURG 1K (% tige < 5%)
- PETITS POIS TRES FINS/FRANCE 2.5K diamètre inférieur à 8, 2 mm
- POELEE Espagne courgettes jaunes/vertes
- POIREAUX (BLANCS) COUPES RONDELLES
- PRINTANIERE DE LEGUMES 2.5K
- PUREE CELERIS

## - LOT N° 20 – LEGUMES SURGELES BIOLOGIQUES

Légumes conformes au cahier de charges de l'agriculture biologique.

CONDITIONNEMENT : Tous les légumes en **2.5 kg ou 5 kg**.

- **CAROTTES RONDELLES**
- **CHOUX-FLEURS/FRANCE 2.5k**
- **COURGETTES RONDELLES CUITES FR 2.5K**
- **HARICOTS VERTS EXTRA- FINS SURG**

## - LOT N° 21 - POMMES DE TERRE SURGELEES

- **FRITES FOUR 2.KG**  
Précuites – section 8 - 12 mm – spéciale liaison froide  
CONDITIONNEMENT **2,5 KG**.
- **POMMES NOISETTES PRECUITES 2.5K**  
Pommes noisette précuites – conditionnement en 5 kg
- **SPICY POTATOES AROMATISEES**  
Pommes cubes précuites rissolées aromatisées – conditionnement en 5 kg

## - LOT N° 22 – PATES FRAICHES BIOLOGIQUES

Conforme au cahier des charges de l'agriculture biologique.

Tous les ingrédients doivent être d'origine biologique.

Les sachets porteront impérativement la mention AB ou le logo européen équivalent.

La D.L.C devra tenir compte d'une préparation intégrant les week-end soit Liv. + 5J.

CONDITIONNEMENT EN **5 KG**

- **DEMI LUNE CHEVRE MIEL BIO FRAIS** ou équivalent
- **RAVIOLIS LEGUMES BIO FRAIS** ou équivalent
- **TORSADES FRAICHES BIO**
- **RAVIOLIS 3 FROMAGES BIO FRAIS** ou équivalent

## - LOT N° 23 – PATES FARCIES PRE CUITES SURGELEES

Pâtes farcies et non farcies cuites, surgelées IQF – minimum 50% de farce – en sachet de 2.5 à 5 kg.

- **CANNELLONI RICOTTA EPINARDS**
- **CAPELETTI SAUMON**
- **RAVIOLIS 5 FROMAGES**
- **TORTELLINIS TRICOLORES AU FROMAGE**

## - LOT N° 24 - OMELETTES ET OEUFS

- **BLANC NEIGE 2,2 L**



Plaque 2 l +-10%

➤ **OEUFS DURS EN SEAUX et OEUFS DURS SOUS VIDE**

œufs Catégorie A, Calibre 43/53 (S), écalés, prêts à l'emploi conservés sous atmosphère modifiée sans conservateur chimique. Conditionnés en barquettes compartimentées et sécables de 30,10, unités ou en seau

➤ **OEUFS LIQUIDES**

Entiers en litre

➤ **OMELETTE NATURE et au FROMAGE 90 GR**

- elles seront présentées en portions individuelles, cuites et préparées à partir d'œufs frais.

- leur poids sera de 90 g. pour 2 œufs.

- il s'agira "d'un apprêt", salé fait d'œufs entiers, battus et cuits sans adjonction de produits chimiques. Elles présenteront un aspect extérieur marbré et doré, l'intérieur sera moelleux.

- elles seront conditionnées en barquettes polypropylène et pourront être réchauffées en fours à air pulsé.

Et comprendront 10 % minimum de garniture (fromage).

➤ **TORTILLA PDT/OIGNONS/POIVRONS et P DE TERRE/OIGNONS 90g**

Fraîche ou surgelée IQF, conditionnées en vrac en surgelé ou en barquettes en frais.

**- LOT N° 25 - OMELETTE FRAICHE BIOLOGIQUE**

**Conforme au cahier des charges des omelettes issues de l'agriculture biologique. L'emballage devra impérativement porter la mention AB ou le logo européen équivalent.**

➤ **OMELETTE FRAICHE NATURE BIOLOGIQUE 90 GR**

- elles seront présentées en portions individuelles, cuites et préparées à partir d'œufs frais.

- leur poids sera de 90 g. pour 2 œufs.

- il s'agira "d'un apprêt", salé fait d'œufs entiers, battus et cuits sans adjonction de produits chimiques. Elles présenteront un aspect extérieur marbré et doré, l'intérieur sera moelleux.

- elles seront conditionnées en barquettes polypropylène et pourront être réchauffées en fours à air pulsé.

**- LOT N° 26 – FRUITS FRAIS DE SAISON**

Les fruits seront conformes à la réglementation en vigueur et en particulier aux spécifications du guide GEMRCN n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits à l'état frais, ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande :

- **entiers**,

- **propres**, exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d'engrais ou de produits de traitements.

- **sains**, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.

- sans goût ni odeur anormaux.

Concernant la maturité, les fruits livrés le jour j étant consommés le jour j + 1

**la livraison ne doit comporter que des fruits mûrs.**

Le taux de sucre sera apprécié en fonction des normes de la profession (INTERFEL...). En cas de non-respect des préconisations, la livraison sera refusée et non remplacée.

Chaque livraison portera obligatoirement sur des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété horticole. Par contre, le fournisseur pourra panacher lors de la livraison 2 ou 3 variétés régionales pour assurer la provenance régionale.

Le CONDITIONNEMENT assurera une protection convenable des produits et devra porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

La réception quantitative sera effectuée par sondages: en cas de poids net moyen supérieur à celui indiqué sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'échantillon prélevé, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé. En cas de poids net moyen inférieur à celui indiqué, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé par la facture ou par le bon de livraison, mais fait l'objet d'une réfaction de prix proportionnelle à l'insuffisance du poids constaté.

Les fruits livrés seront de préférence d'origine française et régionale lorsque leur production existe sur le territoire au moment de la commande.

Le choix du fruit sera fait par téléphone entre un représentant du fournisseur et le responsable de production de la Cuisine Centrale.

## - LOT N° 27 – FRUITS FRAIS BIOLOGIQUES DE SAISON

Les fruits seront conformes au cahier des charges des fruits biologiques, à la réglementation en vigueur et en particulier aux spécifications du guide GEMRCN n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits à l'état frais, ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande :

- **entiers**,
- **propres**, exempts de toute souillure, notamment terre, ou résidus
- **sains**, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.
- sans goût ni odeur anormaux.

Concernant la maturité, les fruits livrés le jour j étant consommés le jour j + 1

### **la livraison ne doit comporter que des fruits mûrs.**

Le taux de sucre sera apprécié en fonction des normes de la profession (INTERFEL...). En cas de non-respect des préconisations, la livraison sera refusée et non remplacée.

Chaque livraison portera obligatoirement sur des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété horticole. Par contre, le fournisseur pourra panacher lors de la livraison 2 ou 3 variétés régionales pour assurer la provenance régionale.

Le CONDITIONNEMENT assurera une protection convenable des produits et devra porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

La réception quantitative sera effectuée par sondages: en cas de poids net moyen supérieur à celui indiqué sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'échantillon prélevé, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé. En cas de poids net moyen inférieur à celui indiqué, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé par la facture ou par le bon de livraison, mais fait l'objet d'une réfaction de prix proportionnelle à l'insuffisance du poids constaté.

Les fruits livrés seront de préférence d'origine française et régionale lorsque leur production existe sur le territoire au moment de la commande.

Le choix du fruit sera fait par téléphone entre un représentant du fournisseur et le responsable de production de la Cuisine Centrale.

**En période scolaire un service représente environ 26 000 fruits.**

**En période de vacances scolaires un service représente environ 7 000 fruits (3 000 en août).**

**Commande 3 semaines environ avant date de livraison.**

#### - LOT N° 28 – CHASSELAS DE MOISSAC AOC

Conforme au cahier des charges du Chasselas de Moissac AOC.

➤ **CHASSELAS DE MOISSAC AOC**

Portion de 120g litée si possible.

#### - LOT N° 29 – MELON DU QUERCY IGP

Conforme au cahier des charges du melon du Quercy IGP.

➤ **MELON DU QUERCY IGP**

#### - LOT N° 30 – LEGUMES FRAIS (POUR PRESTATIONS HORS SCOLAIRE)

Les légumes seront conformes à la réglementation en vigueur ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande :

- **entiers**,

- **propres**, exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d'engrais ou de produits de traitements.

- **sains**, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.

- sans goût ni odeur anormaux.

Concernant la maturité, les légumes livrés le jour j étant consommés le jour j + 1 **la livraison ne doit comporter que des légumes mûrs**.

Chaque livraison portera obligatoirement sur des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété horticole. Par contre, le fournisseur pourra panacher lors de la livraison 2 ou 3 variétés régionales pour assurer la provenance régionale.

Le CONDITIONNEMENT assurera une protection convenable des produits et devra porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

**La réception quantitative sera effectuée par sondages:** en cas de poids net moyen supérieur à celui indiqué sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'échantillon prélevé, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé. En cas de poids net moyen inférieur à celui indiqué, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé par la facture ou par le bon de livraison, mais fait l'objet d'une réfaction de prix proportionnelle à l'insuffisance du poids constaté. Les légumes seront d'origine française et régionale lorsque leur production existe sur le territoire.

## . LOT N° 31 – TOMATE ET CONCOMBRE

Les légumes seront conformes à la réglementation en vigueur ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande :

- **entiers**,
- **propres**, exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d'engrais ou de produits de traitements.
- **sains**, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.
- sans goût ni odeur anormaux.

Concernant la maturité, les légumes livrés le jour j étant consommés le jour j + 1

### **la livraison ne doit comporter que des légumes mûrs.**

Chaque livraison portera obligatoirement sur des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété horticole. Par contre, le fournisseur pourra panacher lors de la livraison 2 ou 3 variétés régionales pour assurer la provenance régionale.

Le CONDITIONNEMENT assurera une protection convenable des produits et devra porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

La réception quantitative sera effectuée par sondages: en cas de poids net moyen supérieur à celui indiqué sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'échantillon prélevé, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé. En cas de poids net moyen inférieur à celui indiqué, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé par la facture ou par le bon de livraison, mais fait l'objet d'une réfaction de prix proportionnelle à l'insuffisance du poids constaté. Les légumes seront de préférence d'origine française et régionale lorsque leur production existe sur le territoire au moment de la commande.

## . LOT N° 32 – TOMATE ET CONCOMBRE BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION

Conforme au cahier des charges de la production des légumes biologiques.

Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande :

- **entiers**,
- **propres**, exempts de toute souillure, notamment terre, .
- **sains**, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries.
- sans goût ni odeur anormaux.

Concernant la maturité, les légumes livrés le jour j étant consommés le jour j + 1

### **la livraison ne doit comporter que des légumes mûrs.**

Chaque livraison portera obligatoirement sur des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété horticole. Par contre, le fournisseur pourra panacher lors de la livraison 2 ou 3 variétés régionales pour assurer la provenance régionale.

Le CONDITIONNEMENT assurera une protection convenable des produits et devra porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

La réception quantitative sera effectuée par sondages: en cas de poids net moyen supérieur à celui indiqué sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'échantillon prélevé,

l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé. En cas de poids net moyen inférieur à celui indiqué, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé par la facture ou par le bon de livraison, mais fait l'objet d'une réfaction de prix proportionnelle à l'insuffisance du poids constaté. Les légumes seront de préférence d'origine française et régionale lorsque leur production existe sur le territoire au moment de la commande.

### **. LOT N° 33 – FRUITS ET LEGUMES 4EME GAMME (DONT BIOLOGIQUE)**

Conforme au cahier des charges de la production des fruits et légumes de 4<sup>ème</sup> gamme biologiques

Caractéristiques : à défaut de normes spécifiques, la qualité bactériologique des légumes de 4<sup>ème</sup> gamme sera conforme à celle qui est prévue par l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 pour les plats cuisinés à l'avance. Les légumes seront préparés sans sel et **sans aucun additif**.

Dispositions d'ordre sanitaire : tous les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme seront livrés dans des véhicules réfrigérés et maintenus à une température entre 2° C à 4° C. Ils seront exempts d'additif.

**BATAVIA S/V 0.500KG**

**CAROTTE BATONNET**

**CAROTTE RAPEE**

**CAROTTE RAPEE BIO**

**CELERI RAVE RAPE**

**CHOU FLEUR FLEURETTE FRAIS**

**CONCOMBRE BATONNET**

**COURGE TRANCHE**

(Conditionnement de 15kg)

**ENDIVE FEUILLE S/V 0.500KG**

**MACHE / SACHET 0.5KG**

**MELANGE LEGUME COUSCOUS 5KG**

**MELANGE LEGUME RATATOUILLE**

(Courgette, aubergine, poivrons verts, poivrons rouges en cubes, section entre 4 et 5cm, conditionnement 5kg)

**MELANGE SALADE TENDRE**

**POMME DE TERRE NOISETTE BLANCHIE S/V CRUE**

**RADIS EQUEUTE 0.500KG**

(Ils seront livrés entiers, entièrement équeutés, et d'un calibre de 15mm. Ou radis demi longs)

**SALADE INCA (s. frisée, tom. cube, radis, maïs) 0.500kg**

**SALADE SAVEUR (cel, radis, car) 0.500kg**

**SALADE VERTE MELEE S/V 0.500KG**

**SALADE TRICOLERE (bett, car, celeri) 0.500kg**

**TOMATE CUBE S/V**

**TOMATE FRAICHE TRANCHEES S/V 0.500KG**

**LES EMBALLAGES BOIS NE SONT PAS ADMIS**

## - LOT N° 34 – FRUITS ET LEGUMES 5 EME GAMME

Caractéristiques : à défaut de normes spécifiques, la qualité bactériologique des légumes de 5<sup>ème</sup> gamme sera conforme à celle qui est prévue par l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 pour les plats cuisinés à l'avance. Les légumes seront préparés sans sel et **sans aucun additif**.

Dispositions d'ordre sanitaire : tous les légumes de 5<sup>ème</sup> gamme seront livrés dans des véhicules réfrigérés et maintenus à une température entre 2° C à 4° C. Ils seront exempts d'additif.

- **BETTERAVE CUITE AU FOUR**
- **BETTERAVE CUITE NOUVELLE**
- **BETTERAVE CUBE 0.500KG s/v ou 2kg**

Rouges en cubes de 15 x 15 x 15 mm bien colorées et non ligneuses, conditionnées en **poche sous vide de 500g et 2kg**

- **BLANC DE POIREAU EMINCE**
- **CAROTTE JEUNE ENTIERE S/V**
- **DEMI POIRE CUITE S/V**
- **DES DE POMME S/V 3KG**
- **PDT CUBE 2 KG , 500G , PDT GRENAILLE 2K, PDT LAMELLES 2K**

Elles devront être fabriquées à partir de tubercules sains et présenter l'aspect normal de la variété mise en œuvre et exempte de toute altération ou défaut, verdissement notamment, pouvant porter préjudice à leur présentation. Leur cuisson devra permettre une utilisation directe, une attention particulière devra donc être mise en œuvre par le fabricant pour une CUISSON complète avant livraison.

- pommes de terre *entières* : grenaille calibre de 35 mm - CONDITIONNEMENT de **2 à 5 kg**.
- pommes de terre *en lamelles* : de 20 mm à 40 mm - " " de **2 à 5 kg**.
- pommes de terre *en cubes* : cubes de 15 x15 x 15 mm CONDITIONNEMENT DE **500 g et 2 kg**

- **POIRE CUBE 2KG**
- **POMME CUITE ENTIERE CAMEL 2.9KG**
- **PRUNEAU S/V DENOYAUTE 3KG**

**les emballages en bois ne sont pas admis.**

## - LOT N° 35 - BEURRE ET CREME FRAICHE

Les normes sanitaires et qualitatives seront conformes à l'annexe I de l'arrêté du 15 avril 1986 relatif aux normes d'hygiène et salubrité auxquelles doivent répondre le beurre et les corps gras à base de matière butyrique.

Les emballages ne comportant pas la marque de salubrité seront exclus de la fourniture.

- **BEURRE MOTTE 5 KG**
- **CREME FRAICHE 5LITRE** épaisse en seau de 5 litres
- **CREME FRAICHE DOUBLE EPAISSE** en 0.5 KG
- **CREME FRAICHE ENTIERE LIQUIDE** en litre UHT

- **MICROBEURRE 10 GR** conditionné par 100
- **BEURRE TABLETTE 125G**

#### **- LOT N° 36 - BEURRE BIOLOGIQUE**

Conforme au cahier des charges du beurre biologique.

- **BEURRE MOTTE BIO 5 KG**

#### **- LOT N° 37 – LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES**

Conforme au cahier des charges de la lentille biologique.

- **LENTILLES VERTES BIOLOGIQUES 25 KG**

#### **- LOT N° 38 – FECULENTS (DONT FLOCONS DESHYDRATES POUR PUREE BIOLOGIQUE)**

- **BLE 5KG**
- **CHIPS 30GR**
- **COQUILLETTES 5KG**
- **HARICOTS SECS MOGETTE VENDEE 5KG**
- **LENTILLES VERTES 25KG**
- **MACARONIS 5KG**
- **PAPILLONS 5KG**
- **PENNE REGATE 5KG**
- **POMMES CHIPS 500GR**
- **PUREE A CHAUD 20KG**
- **PUREE A FROID 5KG**
- **PUREE BIOLOGIQUE FLOCONS**
- **RIZ BASMATI 5KG**
- **RIZ PRE-TAITE 25KG**
- **SEMOULE COUSCOUS 25KG**
- **SPAGHETTIS 5KG**
- **TORSADES 5KG**

#### **LOT N° 39 – PATES SECHES BIOLOGIQUES**

Conforme au cahier des charges des pâtes biologiques

- **COQUILLETTES BIO 5KG**
- **TORSADES SEMI-COMPLETES BIO 5KG**
- **SPAGHETTIS BIO 5KG**

#### **LOT N° 40 – RIZ BIOLOGIQUE**

Conforme au cahier des charges du riz biologiques

- **RIZ LONG SEMI - COMPLET BIO**
- **RIZ LONG BLANC BIO**

**- LOT N° 41 – EPICERIE**

**Tous les épices seront des produits débactérisés.**

- AIL SEMOULE K
- ASSORT BISCUITS SUCRES BTE 800G
- ASSORT BISCUITS SALE BTE 800G
- ASST CUISS OIG/F HERB 1K
- BOUCHEES CARRE 25 GR
- BOUQUET GARNI THYM/LAURIER
- CAFE DISTRIB SPECIAL FILTRE SELECTION 500G
- CAFE DOSE IND 3 GR
- CAFE FILTRE DOSE DE 15 GR
- CAFE MOULU 250 G 50/50
- CAFE MOULU K
- CANELLE MOULUE 400G
- CAPSULE DE LAIT 10g
- CHAPELURE
- CHOCOLAT CARRE DEGUSTATION NAPOLITAIN
- CHOCOLAT LACTE DISTRIB K
- CHOCOLAT POUDRE (CACAO)
- CHOCOLAT TABLETTE LAIT et CHOCOLAT TABLETTE NOIR 100GR

il devra obligatoirement répondre aux prescriptions de la décision du GEMRCN N° H11-99

Tablette de 100g noir ou lait dont 30 % min de matière sèche de cacao, 12 % de cacao sec dégraissé

- CLOU DE GIROFLE BTE 185 GR
- CONCENTRE DE TOMATES 5/1
- COULIS TOMATE 2.5K
- COUVERTURE CHOCOLAT NOIR 55%
- COUVERTURE IMPERIALE EN PALETS
- CREME PATISSIERE A FROID
- CROUTONS (500G) NATURE
- CUMIN entier 375g
- CUMIN MOULU 400G
- CURCUMA MOULU 250G
- CURRY/kg
- EXTRAIT VANILLE 1L
- FARINE BLE TYPE 55 1 KG
- FEUILLE DE BRICK P10
- FLEUR DE SEL DE GUERANDE
- FONDANT BLANC
- FRUITS CONFITS CUBES



- **GOUSSE DE VANILLE/50 (14/16)**
- **GRAINE DE PAVOT KG**
- **HERBES DE PROVENCE KG**
- **LAIT 1/2ECREME POUDRE 500 GR**
- **LAIT DE COCO EN BTE**
- **LAURIER MOULU 275g**
- **MAIZENA 700G**
- **MAIZENA P 250G**
- **MIEL LIQUIDE 1K**
- **MINI BLINIS**
- **MINI BOUCHEE BEURRE**
- **MUSCADE K**
- **NAPPAGE CHOCOLAT Litre**
- **NOIX COCO POUDRE K**
- **NOIX DE CAJOU 2k**
- **PATE A TARTINER AUX NOISETTES 30G et 750G 10% de noisette minimum**
- **OIGNONS LYONNAISE BTE 600G**
- **OIGNONS RISSOLES**
- **PAIN DE MIE TR 500 G 10/10**
- **PAPRIKA kg**
- **PATRELLE 1L**
- **PERE NOEL 20G CHOCOLAT**
- **PERSIL DESHYDRATE K**
- **PIMENT D'ESPELETTE EN POUDRE 50 GR**
- **POIVRE DOSE**
- **POIVRE GRIS MOULU K**
- **POIVRE VERT 4/4**
- **QUATRE EPICES KG**
- **RIZDOR TUBE100G**
- **SAUCE BARBECUE**
- **SAUCE KEBAB 1L**
- **SAUCE NAPOLITAINE K ou 5/1**
- **SAUCE NUOC MAN POISSON 1L**
- **SAUCE SOJA L**
- **SAUCE TOMATO GRILL**
- **SEL DE CELERI**
- **SEL FIN DOSE 2000 RATIONS**
- **SEL FIN POCHE 1 KG**
- **SEL GROS POCHE 1KG**
- **SESAME BLANC EN POT 270 GR**
- **SOUPE POISSON /bte 400G**
- **SPIGOL 100 G**

- **SPIGOL 500 G**
- **SUCRE GLACE**
- **SUCRE MORCEAUX N° 4 K**
- **SUCRE MORCEAUX ENVELOPPES K**
- **EDULCORANT POUDRE 250 DOSES**
- **SUCRE POUDRE SACHET 10G**
- **SUCRE ROUX CASSONNADE**
- **SUCRE SEMOULE 1KG**
- **SUCRE VANILLE/SACHET**
- **THE CARAMEL 25 SACHETS**
- **THE CEYLAN DOSES( en boite de 100 )**
- **THE CITRON 25 SACHETS**
- **THE CITRON DISTRIBUTEUR 1Kg**
- **THE FRUITS ROUGES 25 SACHETS**
- **THE VERT 25 SACHETS**
- **THE VERT MENTHE 25 SACHETS**
- **THYM EMINCE 200 GR**
- **TOMATE CONCENTREE 4/4**
- **TOMATE POUDRE PROVENCALE BTE900G**
- **SAUCE BECHAMEL 10 KG**

#### **LOT N° 42 – FONDS, FUMETS, JUS, PREPARATIONS DE BASE**

- **BOUILLON DE LEGUMES**  
Non ionisé, sans OGM, minimum 25% de légumes
- **BOUILLON DE VOLAILLE**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, faible teneur en sodium, minimum 3% de viande de volaille
- **FOND BLANC DE VEAU**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, minimum 4% de viande de veau
- **FOND BLANC VOLAILLE**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, faible teneur en sodium, minimum 3% de viande de volaille
- **FOND DE GIBIER BTE**  
Non ionisé, sans OGM, minimum 1% de viande de gibier (type daguet ou autre)
- **FOND DE VEAU BRUN DEMI GLACE**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, faible teneur en sodium, minimum 2% de jus de cuisson de viande ou viande de veau
- **FUMET CRUSTACES**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, minimum 10% de crustacés
- **FUMET DE POISSON**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, faible teneur en sodium, minimum 20% de poisson ou poisson blanc

- **JUS D'AGNEAU S/SEL**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, minimum 15% de viande d'agneau
- **JUS DE CANARD BTE**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, minimum 10% de viande de canard
- **JUS DE POULET S/SEL**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, minimum 26% de viande de volaille
- **JUS ROTI PORC S/SEL**  
Non ionisé, sans OGM, sans glutamate, minimum 15% de viande de porc
- **ROUX BLANC 5K**  
Non ionisé, sans OGM, base farine de froment et matière grasse

## - **LOT N° 43 – HUILE, ASSAISONNEMENT ET CONDIMENTS**

Les huiles pures et les huiles qui entrent dans la composition de la mayonnaise seront conformes à la décision n° 7-79 du GEMRCN approuvée le 17 octobre 1979 fixant les spécifications et les conditions applicables aux huiles alimentaires.

Les critères analytiques et la composition des huiles faisant l'objet du marché seront obligatoirement précisés par les soumissionnaires à l'aide d'une fiche technique jointe à l'échantillon déposé et faisant apparaître notamment les pourcentages approximatifs des acides gras saturés et insaturés.

- **CAPRES 4/4 FINES**
- **CORNICHON 5/1 + DE 150**
- **CORNICHONS RONDELLES 5/1**
- **GRAISSE AEROSOL 500ML**
- **GRAISSE CANARD 5/1**
- **GRAISSE D'OIE 5/1**
- **HUILE FRITURE 25L**
- mélange pour friture **sans arachide**
  - CONDITIONNEMENT EN **25 LITRES**.
  - Acidité inférieure ou égale à 0.30%.
  - Richesse en Oméga 3 appréciée
- **HUILE DE TOURNESOL 1L**
- **HUILE D'OLIVE 1L**
- **HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE 1L**
- **KETCHUP RATION 10GR**
- **KETCHUPIER 285g**
- **MAYONNAISE / 5KG**
- **MAYONNAISE DOSETTE**
- **MAYONNAISE POT SOUPLE 265g**
- **MOUTARDE RATION 4G**
- **MOUTARDE SEAU 5 KG**
- **MOUTARDIER 265 GR**
- **OLIVES NOIRES 5/1**

- OLIVES NOIRES DENOYAUTES 5/1
- OLIVES NOIRES DENOYAUT ROUELLES 5/1
- OLIVES VERTES 5/1
- OLIVES VERTES DENOYAUT 5/1
- OLIVES VERTES DENOYAUT ROUELLE 5/1
- SAUCE BARBECUE COUPELLE
- SAUCE SALADE DOSETTE
- SAUCE TARTARE COUPELLE
- TABASCO ROUGE FL 57ML
- VINAIGRE BALSAMIQUE 1L
- VINAIGRE DE VIN 1,5 L
- VINAIGRE DE XERES 75CL
- VINAIGRETTE 5L et 1L

#### - LOT N° 44 – PRODUITS D'ÉPICERIE ÉQUITABLES

Conforme aux prescriptions relatives au commerce équitable

- CAFE PUR ARABICA (commerce. ÉQUITABLE) MOULU 250G
- CHOCOLAT TABL BIO noir COM ÉQUITABLE 100G
- JUS ANANAS COM ÉQUITABLE 0.75L
- JUS ORANGE 1L commerce ÉQUITABLE
- THE VERT LAOS INFUSETTES/25 (commerce équitable)

#### - LOT N° 45 – POTAGES (DONT BIOLOGIQUE)

Format adapté à un passage en four avec espace entre les grilles de 62 mm maximum. Selon la liste des denrées de base dans le respect des conditionnements prévus.

**Composition : au minimum 45% de légumes - pas d'amidon rajouté**

**Conditionnement : brique de 1 litre**

- POTAGE DE CAROTTES
- POTAGE DE LEGUMES
- POTAGE LEG DU SOLEIL (méridional)
- POTAGE LEG VERTS
- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- POTAGE TOMATES
- VELOUTE POTIRON
- GAZPACHO
- POTOGE POULET VERMICELLES
- POTAGE DE LEGUMES BIOLOGIQUE

Un stock d'alerte sera maintenu chez le fournisseur pour parer à toute crise nécessitant la livraison immédiate de potages (2 palettes de 720 bricks)

## - LOT N° 46 – PLATS CUISINES EN CONSERVE ET SURGELES

**Tous les produits proposés seront exempts de porc et de bœuf** (à l'exception des saucisses forêt noire)

- GARNITURE SOMBRERO 5/1
- GARNITURE TABOULE 5/1
- SAUCISSE FORET NOIRE S/V 990G
- SAUCISSE VOLAILLE 5/1
- RAVIOLIS VOLAILLE SCE TOMATE 5/1
- GARNITURE BOUCHEE 5/1
- GESIERS DE DINDE EMINCES 5/1
- GRATIN DAUPHINOIS 2 ,4KG ouverture facile
- LASAGNE CALABRAISE 2.4 KG ouverture facile
- CUISSE DE CANARD CONFIT 5/1 PAR 12
- BRANDADE SURG Barquette 1 Kg ouverture facile
- GUACAMOLE 550g
- MOUSSAKA 2Kg SURG agneau/volaille ouverture facile

**Un stock d'alerte sera maintenu chez le fournisseur pour parer à toute crise nécessitant la livraison immédiate de plats cuisinés (2 palettes de lasagnes en plateau de 3k environ)**

## - LOT N° 47 – CONSERVES DE POISSON

- ANCHOIS/HUILE 800G
- CHAIR DE CRABE S/V POT 454G
- CREVETTE DECORT 480G NET 4/4
- FILET ANCHOIS HUILE 4/4
- FILET HARENG FUME K
- OEUF DE SAUMON EN POT 50 GR
- OEUF LUMP NOIR et ROUGE : en bocaux de 100g ou approchant
- RILLETTES DE THON :  
Préparées à partir de chair de thon albacore sans peau ni arête et débarrassée du muscle sanguin  
Conditionnement : barquette plastique de 1 kg thermo scellée
- ROULE SURIMI FRAIS :  
En 2kg environ non tranché sous vide – **sans gélatine**
- SARDINES 4/4 HUILE VEGETALE et SARDINES HUILE 1/6

seront préparées fraîches ou congelées et classées en 3ème catégorie courante.

☞ En ce qui concerne les sardines, la section du collet, les écorchures, l'aspect du ventre, la texture et la saveur de la chair, l'huile mise en œuvre pour la fabrication des conserves, sa quantité et sa teneur en acide oléique devront être conformes à la réglementation en vigueur et notamment pour les sardines à l'arrêté du 4.10.63.

Livraison en 1/6, 4/4, ouverture facile.

- SARDINES TOMATE 4/4 ouverture facile

- **SAUMON FUME TRANCHE NORVEGIEN 0.9-1.2K**
- **SURIMI MIETTES/500g sans gélatine**
- **THON A LA TOMATE 1/10**  
en miettes à la tomate en 1/10
- **THON ALBACORE AU NATUREL 3/1 :**

Thon blanc au naturel : sera en tranches, débarrassé des vertèbres, des arêtes et des muscles sanguins de coloration rouge sombre placés sur les flancs de la colonne vertébrale. A l'ouverture de la boîte cette conserve doit se présenter en bloc et ne pas donner l'impression d'être un aggloméré de petits morceaux de poissons.

- l'étiquetage en conformité avec la décision n° 68 du C.I.T.P.P.M.

- **THON MIETTES 3/1 :**

En miettes à l'huile en 3/1

- **TARAMA**

## - **LOT N° 48 - CONSERVES DE LEGUMES**

Toutes les conserves de légumes seront livrées en boîtes de **5/1, de 3/1** ou poches appertisées à ouverture facile.

Selon la liste des denrées de base dans le respect des conditionnements.

- **ARTICHAUT COEURS 3/1 quartiers**
- **ARTICHAUT FONDS MORC 3/1**
- **CAROTTES RAPEES 5/1**
- **CELERI RAVE 5/1**
- **CHAMPIGNONS DE PARIS EMINCES 5/1**
- **CHAMPIGNONS NOIRS TUBO 500G**
- **CHOUROUTE CUIE TRAITEUR SEAU**
- **COEUR CELERIS 5/1**
- **COEURS PALMIER 3/1 mx**
- **COEURS/PALMIER 4/4**
- **FLAGEOLETS 5/1**
- **HARICOTS BLANCS 5/1**
- **HARICOTS VERTS EXTRA FINS 5/1**
- **LEGUMES COUSCOUS 5/1**
- **LENTILLES CUISINEES 5/1**
- **MACEDOINE LEGUMES 5/1**
- **MAIS DOUX 3/1**
- **MORILLES DESHYDRATEES**
- **PETITS POIS TRES FINS 5/1**
- **POIVRONS ROUGES LANIERES 5/1**
- **POIVRONS ROUGES PELES 5/1**
- **POUSSES BAMBOU 3/1**
- **SALSIFIS PETITE COUPE 5/1**
- **TOMATE GARNITURE PIZZA 5/1**

- TOMATES CONCASSEES 5/1
- TOMATES DES 5/1

#### - LOT N° 49 - CONSERVES DE LEGUMES BIOLOGIQUES

Conforme au cahier des charges des légumes biologiques en conserve

- HARICOTS VERTS EXTRA FINS 5/1 BIO
- PETITS POIS 5/1 TR FINS BIO
- CAROTTES RONDELLES BIO

#### -LOT N° 50 – FRUITS AU SIROP. FRIUITS SECS. COMPOTES. CONFITURES.

- ABRICOTS SECS 1KG
- ABRICOTS SECS BIO IND 50GR
- ABRICOTS SECS IND 50GR
- ANANAS EN TRANCHES BRISEES 3/1
- ANANAS EN TRANCHES 5/1
- COCKTAIL DE FRUITS 4/4
- COCKTAIL DE FRUITS 5/1
- COMPOTE POIRES 5/1
- COMPOTE POM/ABRICOT 5/1
- COMPOTE POM/ANANAS 5/1
- COMPOTE POM/BANANES 5/1
- COMPOTE IND POM/CASSIS
- COMPOTE PECHE 5/1
- COMPOTE PECHE 4/4
- COMPOTE POIRE 5/1
- COMPOTE POMME 4/4
- COMPOTE POMME 5/1
- CONFITURE ABRICOT 5/1
- CONFITURE ABRICOT BIO 650GR
- CONFITURE ABRICOT IND 30GR
- CONFITURE FRAISE IND 30GR
- CONFITURE FRAISE 5/1
- CONFITURE FRAISE BIO 650GR
- MIEL POT 1KG
- PECHE OREILLONS 4/4
- PECGE OREILLONS 5/1
- POIRES SIROP 4/4
- POIRES SIROP 5/1
- PRUNEAUX SECS IND
- RAISINS SECS 1KG

➤ **RAISINS SECS BIO IND 50G**

**- LOT N° 51 – MIEL BIOLOGIQUE**

Conforme au cahier des charges du miel biologique.

**MIEL BIO KG**

**- LOT N° 52 – CRÈME DESSERT**

- **CREME CARAMEL 3/1**
- **CREME CHOCOLAT 3/1**
- **CREME VANILLE 3/1**
- **RIZ AU LAIT 3/1**

**- LOT N° 53 - LAIT U.H.T.**

- **LAIT 1/2 ECREME BRIQUE 1 L**
- **LAIT 1/2 ECREME UHT10 L**
- **LAIT CHOCOLATE 20 CL**
- **LAIT ENTIER NATURE 20CL**
- **LAIT ENTIER UHT 10L**
- **LAIT ENTIER UHT 1L**

**- LOT N° 54 - LAIT U.H.T. BIOLOGIQUE**

Conforme au cahier des charges du lait biologique

- **LAIT 1/2 ECREME UHT10 L BIOLOGIQUE**
- **LAIT ENTIER UHT 10L BIOLOGIQUE**

**- LOT N° 55 - LAITS FERMENTES ET LAITS GELIFIES**

**Les produits proposés seront exempts de gélatine.**

Les échantillons déposés seront accompagnés d'une fiche technique établie par le fournisseur indiquant :

- l'appellation : yaourt, petit suisse, lait gélifié, etc.
- la définition légale : ex. "Yaourt au lait"
- le lieu de fabrication
- les caractéristiques : teneur lipides, glucides, protéides, calcium pour 100g et par portion consommateur. Les taux de M.G seront de 20% pour les F blancs et Petits Suisses. Les yaourts aux fruits devront contenir 5% min. de fruits
- le conditionnement



- le poids
- l'étiquetage.

Les yaourts seront conformes à la décision n° 8 - 82 du GEMRCN approuvée le 15 juin 1982.

Selon la liste des denrées de base dans le respect des conditionnements.

- **CREME ANGLAISE 1L**
- **CREME ANGLAISE 2L**
- **CREME BRULEE BRIQ 1L**
- **DOUCEUR ABRICOT 2.5 kg**
- **DOUCEUR FRAISE 2.5KG**
- **DOUCEUR VANILLE 2.5K**
- **FLAN NAPPE 90 GR**
- **FROMAGE BLANC EN POT 5K**
- **FROMAGE FRAIS N/SUCR 60G**
- **GATEAU DE RIZ IND 100G**
- **FROMAGE FRAIS AUX FRUITS 50G**
- **SEMOULE AU LAIT IND 95G sans raisin**
- **SUISSE DUO FRAISE/BANANE 100G**
- **YAOURT 10CL A BOIRE FRAISE**
- **YAOURT AB 125g 1/2éc**
- **YAOURT AROMATISE 125 GR**
- **YAOURT AUX FRUITS 125G**
- **YAOURT GREC NATURE**
- **YAOURT NATURE NON SUCRE 125G**
- **YAOURT NATURE NON SUCRE 125G**

#### **- LOT N°56 YAOURTS BRASSES BIOLOGIQUES**

Conforme au cahier des charges du yaourt brassé biologique

- **YAOURT BULGARE NATURE BIO AU LAIT ENTIER EN POT DE 125G**

#### **- LOT N° 57 – FROMAGES PORTIONS , EN DES ET RAPES .**

Taux de calcium >150mg

- **PATES FONDUES : FROMAGES A PRECISER**
- **SPECIALITE FROMAGERES FINEMENT SALEES : FROMAGES A PRECISER**
- **FROMAGES FRAIS FOISONNES : FROMAGES A PRECISER**
- **FROMAGES DE CHEVRE : FROMAGES A PRECISER**
- **FROMAGES FRAIS AU LAIT DE CHEVRE : FROMAGES A PRECISER**
- **FROMAGES FONDUS AU LAIT DE CHEVRE : FROMAGES A PRECISER**

- DES DE FROMAGES : MOZZARELLA , FROMAGE CAILLE DE BREBIS (TYPE FETA)  
FROMAGE DE LAIT DE VACHE A PATE PERSILLEE
- EMMENTHAL RAPE

#### LOT N° 58 – FROMAGES A LA COUPE

**Tous le fromages seront vendus prédécoupés en pain de 2.5 à 3.5kg(maxi)**  
**(sauf le camembert à l'unité)**

- BLEU DES CAUSSES AOC
- LAGUIOLE AOC
- ROQUEFORT IGP BIO
- ROQUEFORT IGP
- TOME DE BREBIS
- TOME DE VACHE BIOLOGIQUE
- TOME NOIRE DES PYRENEES IGP
- CABECOU D'AUTAN LABEL ROUGE
- CAMEMBERT
- BRIE
- CANTAL AOC JEUNE
- EDAM
- GOUDA
- COMTE
- EMMENTHAL

#### - LOT N° 59 - JUS DE FRUITS / EAU

##### Caractéristiques

Les jus destinés à la fourniture sont des « purs jus de fruits frais » obtenus conformément aux dispositions du décret du 23 novembre 1978 pris pour l'application de la législation sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services concernant les jus de fruits et certains produits similaires.

En conséquence, ils n'ont subi l'addition d'aucun produit même si l'emploi de celui-ci est expressément autorisé par la législation en vigueur, et ce sera "du

jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques des fruits dont il provient".

"Le jus provient de l'endocarpe" sans addition d'aucun produit.

- EAU PETILLANTE 1 L
- COLA LIGHT 1.5
- COLA 1,5L
- COLA 33CL BOITE
- EAU DE SOURCE 50 CL
- EAU DE SOURCE 1.5L
- JUS ANANAS BRIQUE 1L
- JUS CITRON ASSAISONNEMENT
- JUS DE CAROTTE/ORANGE
- JUS DE FRUIT EXOTIQUE L
- JUS D'ORANGE 20CL
- JUS ORANGE 1L
- JUS POMME BRIQUE L
- JUS RAISIN 20cl
- JUS RAISIN BRIQUE 1L
- JUS TOMATE 1L
- BOISSON PETILLANTE PULPE D'ORANGE 1.5L
- PUR JUS ORANGE S/PULPE FRAIS
- SIROP DE CITRON
- SIROP DE FRAISE
- SIROP DE GRENADINE
- SIROP DE MENTHE
- SIROP SUCRE DE CANNE

Un stock d'alerte sera maintenu chez le fournisseur pour parer à toute crise nécessitant la livraison immédiate d'eau en bouteille (5 palettes d'eau soit 2500 bouteilles d'eau 1.5l)

#### - LOT N° 60 - ENTREES CHAUDES

Chaque livraison portera obligatoirement sur des portions homogènes en dimension, grammage, et taux de garniture. (un écart maximum de 10% sera toléré entre les portions). Les fiches techniques nutritionnelles devront comprendre les éléments suivants : Energie, protides, lipides, glucides et taux de Calcium.

Les produits seront obligatoirement livrés en carton alimentaire: Dim : 34 cm x 52 cm, sur palettes plastiques tenues en parfait état de propreté de dimension 90 X 120 afin de permettre leur libre circulation en cuisine où le bois est proscrit.

Poids de la portion individuelle : 60 g à 80 g

- CROQUE DINDE 150 g

2 tranches de pain de mie, 1 tranche de blanc de volaille, béchamel et fromage râpé (30 % minimum de garniture hors jambon).

➤ **CROQUE MONSIEUR 150G**

2 tranches de pain de mie, 1 tranche jambon blanc, béchamel et fromage râpé (30 % minimum de garniture hors jambon).

- **PIZZA AU FROMAGE IND PLAQUE** coupée
- **PIZZA CHAMPIGNON IND PLAQUE** coupée
- **PIZZA EN PLAQUE** non coupée 40x60 cm
- **PIZZA PISSALADIERE** individuelle ou coupée dont 30 % minimum de garniture
- **QUICHE AU FROMAGE - sans porc** – individuelle ou coupée dont 30 % minimum de garniture
- **QUICHE EN PLAQUE** non coupée 40x60 cm
- **ROULE FROMAGE ou équivalent - sans porc** – dont 30 % minimum de garniture
- **TARTE POIREAUX** individuelle ou coupée dont 50 % minimum de garniture
- **ENTREE CHAUDE BIOLOGIQUE** 60 à 80 g, composée uniquement de denrées issues de l'agriculture biologique. La preuve de l'origine des produits sera exigée à chaque livraison.

**- LOT N° 61 - PATISSERIE FRAICHE**

**Chaque livraison portera obligatoirement sur des portions homogènes en dimension, grammage, et taux de garniture. (un écart maximum de 10% sera toléré entre les portions)**

Grammage : 60 g minimum

Toutes les pâtisseries seront individuelles hormis galette des rois, tarte tropézienne, éventuellement bûche de Noël (500-600g).

Mentions obligatoires sur l'emballage : date de fabrication, DLC, dénomination du produit...

**Les produits seront obligatoirement livrés en carton alimentaire: Dim : 34 cm x 52 cm, sur palettes plastiques tenues en parfait état de propreté de dimension 90 X 120 afin de permettre leur libre circulation en cuisine où le bois est proscrit.**

- **BROWNIE TEXAN**
- **DEMI-BROWNIE (coupé en 2 )**
- **BUCHE collective/mousseline vanille**
- **CHOU A LA CREME**
- **CHOUQUETTE**
- **CORNE DE GAZELLE**
- **CREPE NATURE SUCREE 30G**
- **CROUSTADE POMME/ PLAQUE DECOUPEE**
- **CROUSTADE POMMES COLLECTIVE RONDE**
- **FAR BRETON/PRUNEAUX**
- **GALETTE FRANGIPANE**
- **GALETTE LIMOUX**
- **GATEAU BASQUE CREME**
- **GATEAU BASQUE PRUNEAUX**

- **GATEAU DES ROIS**
- **GOSETTE POMMES BIO**
- **MACROUT**
- **MILLE-FEUILLES 2 ABAISSES/FONDANT**
- **MUFFIN aux pépites de chocolat**
- **MUFFIN BIO**
- **OREILLETES**
- **PASTIS GASCON INDIVIDUEL**
- **SABLE CHOCOLAT POISSON D'AVRIL**
- **TARTE SABLEE NOIX DE COCO**
- **TARTE ABRICOT 65G**
- **TARTE FRAISE D/11 CM**
- **TARTE multifruits BANDE 2 variétés de fruits minimum 720G**
- **TARTE POMME GD MODELE ronde**
- **TARTE POMME IND**
- **TARTE TROPEZIENNE COLLECTIVE**
- **PATISSERIE BIOLOGIQUE** 60 à 80 g, composée uniquement de denrées issues de l'agriculture biologique. La preuve de l'origine des produits sera exigée à chaque livraison..

#### **-LOT N° 62- PATISSERIE - PETITS FOURS SURGELES ET CREMES GLACEES**

Proposition sur fiches techniques : **les produits présentés seront exempts de gélatine et adaptés à la liaison froide (décongélation lente hors crèmes glacées)**

- **BEIGNET POMME 75g**
- **CANAPES ASSORTIMENT GAMME CLASSIQUE**  
5 à 6 variétés, dressés sur plateau prêt à l'emploi
- **CANAPES ASSORTIMENT HT GAMME**  
8 à 10 variétés, dressés sur plateau prêt à l'emploi
- **MINI CANELE BORDELAIS**  
Dressés sur plateau prêt à l'emploi
- **GATEAU HALLOWEEN Sorcière abricot**
- **GATEAU OPERA 37/27 850G**
- **MINI CHOCOLATINE SURGELE PAC**
- **MINI CHOUX PROFITEROLLES** Liaison froide
- **MINI CROISSANT SURGELE PAC**
- **MINI GOUGERES**
- **MINI MACARONS ASSORTIS SURG**  
Dressés sur plateau prêt à l'emploi, 6 à 10 variétés
- **MINI PAIN AUX RAISINS SURGELE PAC**
- **MINI TARTELETTE SALEE CUITE APERITIF**  
4 à 5 variétés sans porc à réchauffer au moment
- **NAVETTE COCKTAIL SURG**

Mini navette garnie dressée sur plateau prêt à l'emploi après décongélation

3 à 5 variétés, sans porc

➤ **PAIN SURPRISE 50 toasts**

Sans coque, 4 ou 5 variétés de toast **sans porc**

➤ **PAIN SURPRISE CAMPAGNE SURG**

Sans coque, 4 ou 5 variétés de toast **sans porc**

➤ **PATE A PIZZA EN PLAQUE SURGELEE**

➤ **PATE FEUILLETE PLAQUE SURG**

➤ **PETIT FOUR CHOCOLAT**

Dressés sur plateau prêt à l'emploi, 8 à 10 variétés

➤ **PETIT FOUR MOELLEUX SURG**

Dressés sur plateau prêt à l'emploi, 8 à 10 variétés

➤ **PETIT FOUR SUCRE CLASSIQUE**

Dressés sur plateau prêt à l'emploi, 5 à 6 variétés

➤ **PETIT FOUR SUCRE HT GAMME**

Dressés sur plateau prêt à l'emploi, 8 à 10 variétés

➤ **SALADE ACAPULCO SURGELE**

➤ **TARTE AUX MYRTILLES SURG 1100G**

➤ **TARTE POMMES BIOLOGIQUE collective, prédécoupée 12 parts.**

## - LOT N° 63 - BISCUITS

Précision des mentions obligatoires sur l'emballage individuel.

Chaque produit proposé doit être mentionné avec ses caractéristiques propres et son tarif spécifique à l'unité (au biscuit).

Les biscuits sont destinés à accompagner d'autres desserts (compote, desserts au lait...) minimum 10-15g/unité- préemballé individuel avec étiquetage correspondant, ou à être distribués au goûter minimum 30 g/unité- préemballé individuel et étiquetage correspondant sauf quatre quart et marbré à trancher.

➤ **BARRE CEREALES**

➤ **BI CHOCOS/2 ronds 40G CHOCOLAT**

➤ **GAUFRE MOLLE 50g**

➤ **GENOISE FOURREE CACAO 25G**

➤ **PAIN D' EPICE 30g/2TR**

➤ **ROCHER CONGOLAIS(40g)**

➤ **BOUDOIR 10G/2**

➤ **LANGUES DE CHAT/2 10g**

➤ **PALET BRETON BEURRE 15G**

➤ **PALMIER/2**

➤ **PETIT BEURRE(2) 13G**

➤ **QUATRE QUART A TRANCHER**

➤ **MARBRE CHOCOLAT A TRANCHER**

## - LOT N° 64 - BISCUITS BIOLOGIQUE

Conforme au cahier des charges des biscuits biologiques

**Les biscuits seront présentés individuellement ou sous emballage collectif.**

**Le prix mentionné sera celui du biscuit à l'unité.**

- **COOKIE BIO 17.5g**
- **SABLE NAPPE CHOCOLAT BIO 12.5g**
- **PETIT BEURRE SUR TABLETTE CHOCOLAT BIO 12.5 g**
- **BISCUIT FOURRE CHOCOLAT OU FRUIT 17g**

## - LOT N° 65 – PETIT PAIN 60G BIOLOGIQUE, PAINS SPECIAUX ET VIENNOISERIES

### Caractéristiques des petits pains biologiques 60g :

#### Méthode de fabrication

La farine utilisée sera de type 80, sans améliorant ni additif d'origine Midi-Pyrénées de préférence. La teneur en sel sera de 16g maximum par kilo de farine. La levure utilisée sera composée de 15% de levain et 85% de levure.

Le temps de fermentation (pointage + pousse) sera d'une durée de 3 heures minimum.

Le pétrissage sera non intensif.

#### Contrôle des éléments constitutifs de la fabrication

- Dans un souci d'approvisionnement les restaurants scolaires "en pain frais" la cuisson sera faite dans la nuit précédent la livraison. La durée d'entreposage doit être limitée au strict minimum et le pain doit être placé, pendant cette durée, dans un endroit sec et frais.

- le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses, sur prélèvements contradictoires, dans un laboratoire choisi par le représentant de l'administration.

- contrôles en magasins et ateliers : à la demande du représentant de l'acheteur, le titulaire du marché devra :

- Autoriser l'accès du dit représentant aux magasins où sont stockés les éléments constitutifs du pain et aux locaux de fabrication et d'entreposage du pain.

- Laisser le représentant prélever, aux fins d'analyses, des échantillons de tous les produits entrant dans la composition du pain destiné à l'établissement.

La Cuisine Centrale, pour des prestations particulières se réserve la possibilité de commander des pains spéciaux. De même, elle se réserve la possibilité de commander des baguettes de pain en 200gr. au format des cagettes.

- **BAGUETTE SUR PLAQUE 200g**
- **BAGUETTE BIOLOGIQUE 200g**
- **PAIN AUX NOIX TRANCHE 250g**
- **PAIN rond BAGNAT ELEM 90G**
- **PAIN RUSTIQUE 50G**
- **PETIT PAIN 60GR**
- **PETIT PAIN 60GR BIOLOGIQUE**

- BAGUETTE CAMPAGNE
- BRIOCHE RONDE INDIVIDUELLE
- CHOCOLATINE
- CROISSANT BEURRE PRESTIGE
- MINI CHOCOLATINE
- MINI CROISSANT beurre Charente
- MINI PAIN AUX RAISINS
- PAIN AU LAIT
- PAIN AUX RAISINS
- PAIN AVEYRONAIS TRANCHE

LA LIVRAISON DE PAINS RASSIS REPASSES AU FOUR , DE PAINS CONGELES OU DECONGELES EST **INTERDITE**

#### . LOT N° 66 – ALCOOLS

- ARMAGNAC BIDON
- ARMAGNAC CUISINE
- BANYULS
- BLANQUETTE DE LIMOUX
- CHARTREUSE VERTE
- COGNAC CUISINE BIDON
- COINTREAU
- CREME CASSIS
- CREME DE PECHE
- EXTRAIT DE GRAND MARNIER
- FLOC DE GASCOGNE-BLANC
- FLOC DE GASCOGNE-ROUGE
- GRAND MARNIER
- KIRSCH
- MADERE CUBITAINER
- MARASQUIN LIQUEUR
- MARTINI BLANC
- MARTINI ROUGE
- NOILLY PRAT
- PICARDAN
- PORTO
- RHUM BLANC
- RHUM PATISSERIE
- RHUM VIEUX AMBRE
- RICARD
- VERMOUTH
- WHISKY



## - LOT N° 67 – POISSONS FRAIS (POUR PRESTATIONS HORS SCOLAIRE)

Livré sous glace en caisse polystyrène ou sous atmosphère

- **BULOTS**
- **COQUES**
- **COQUILLES ST JACQUES**
- **HUITRES**
- **MOULES**
- **PALOURDES**
- **NOIX DE ST JACQUES**
- **NOIX DE PETONCLES**
- **CRABES**
- **CREVETTES ROSES**
- **HOMARD**
- **LANGOUSTINES**
- **FILET DE BAR**
- **FILET DE CABILLAUD**
- **FILET DE PERCHE**
- **FILET DE ROUGET**
- **FILET DE SANDRE**
- **FILET DE SAUMON**
- **FILET DE SOLE**
- **SAUMON ENTIER**
- **BAR ENTIER**
- **QUEUE DE LOTTE**
- **PAVE DE MORUE**

## - LOT N° 68 – FROMAGE AFFINE (POUR PRESTATIONS HORS SCOLAIRE)

- **PLATEAU DE 5 FROMAGES SUR SUPPORT CONSIGNE** (types différents vache-brebis-chèvre...).
- **PLATEAU DE 5 FROMAGES SUR FOND JETABLE** (types différents-vache-brebis-chèvre...)
- **ASSORTIMENTS DE FROMAGES COUPES** (3 types de fromages : vache, brebis, chèvre en portions de 15 g non-présentées)
- **ASSORTIMENTS DE FROMAGES COUPES** (3 types de fromages : vache, brebis, chèvre en portions de 15 gr)-présentées sur fond jetable
- **ASSORTIMENTS DE FROMAGES COUPES** (3 types de fromages : vache, brebis, chèvre en portions de 15 gr)-présentées sur fond consigné
- **ASSORTIMENTS DE FROMAGES COUPES DE 2-3 TYPES DE FROMAGES** -vache, brebis, chèvre- portionnés non présentés de 10 à 20 g (prestation au-delà de 1000 personnes)
- **FROMAGES COCKTAILS.** sur fond jetable
- **FROMAGES COCKTAILS** sur fond consigné

➤ **PARMESAN REGGIANO**

- **LOT N° 69 – HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE**

Conforme au cahier des charges de l'huile d'olive biologique

- **HUILE D'OLIVE 1L BIOLOGIQUE**
- **HUILE D'OLIVE 5L BIOLOGIQUE**

- **LOT N° 70 – PETIT PAIN 40G BIOLOGIQUE**

**Caractéristiques des petits pains biologiques 40g :**

**Méthode de fabrication**

La farine utilisée sera de type 80, ou 55 sans améliorant ni additif d'origine Midi-Pyrénées de préférence. La teneur en sel sera de 16g maximum par kilo de farine. La levure utilisée sera composée de 15% de levain et 85% de levure.

Le temps de fermentation (pointage + pousse) sera d'une durée de 3 heures minimum.

Le pétrissage sera non intensif.

**Contrôle des éléments constitutifs de la fabrication**

- Dans un souci d'approvisionnement les restaurants scolaires "en pain frais" la cuisson sera faite dans la nuit précédant la livraison. La durée d'entreposage doit être limitée au strict minimum et le pain doit être placé, pendant cette durée, dans un endroit sec et frais.

- le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses, sur prélèvements contradictoires, dans un laboratoire choisi par le représentant de l'administration.

- contrôles en magasins et ateliers : à la demande du représentant de l'acheteur, le titulaire du marché devra :

- Autoriser l'accès du dit représentant aux magasins où sont stockés les éléments constitutifs du pain et aux locaux de fabrication et d'entreposage du pain.

- Laisser le représentant prélever, aux fins d'analyses, des échantillons de tous les produits entrant dans la composition du pain destiné à l'établissement.

➤ **PETIT PAIN 40G BIOLOGIQUE**

La livraison de pains rassis **repassés** au four, de **pains congelés** ou **décongelés** est interdite.

- **LOT N° 71 – ROCAMADOUR AOC ET/OU CABECOU BIOLOGIQUE OU EN CONVERSION**

Conforme au cahier des charges de la production du Rocamadour AOC biologique ou du cabecou biologique.

- **ROCAMADOUR AOC BIO**
- **CABECOU BIO**

