

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**



**FOURNITURE EN DENREES ALIMENTAIRES DES
RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE LOCTUDY**

1^{ERE} PARTIE : DEFINITION DES PRODUITS

Article 1^{er} : Objet du marché

Les produits faisant l'objet du présent marché sont destinés à la préparation des repas des écoles publiques maternelles et élémentaires de la commune de Loctudy.

Les fournisseurs retenus devront donc livrer des produits de qualité répondant aux normes sanitaires en vigueur.

Les candidats pourront justifier la qualité de leurs produits sous toutes formes qu'ils jugeront utiles (références, échantillons, certifications, ...).

Ce marché répondra aux recommandations nutrition du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) rendues en août 2013, ainsi qu'au plan national de nutrition et de santé 2011-2015 (PNNS).

Les objectifs nutritionnels généraux visés par ces recommandations sont les suivants :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.

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

Le restaurant scolaire de la commune prépare quotidiennement 140 à 150 repas traditionnels, simples et équilibrés pour de jeunes enfants.

Les critères de sélection des offres étant basés sur la qualité des produits et le respect des conditions de livraison, il est conseillé aux fournisseurs de fournir les pièces et les renseignements correspondants aux cahiers des charges suivant : agrément, certification, label, lieux d'approvisionnement, temps de transport afin de permettre à la personne publique d'effectuer sa sélection.

Les fournisseurs communiqueront aussi toutes les coordonnées utiles de leurs services afin de recevoir les commandes du restaurant scolaire ainsi que les jours de livraison.

A ce propos, les fournisseurs préciseront s'ils appliquent un montant minimum de commande par livraison.

Article 2 : Exigences essentielles

Les produits commandés et livrés doivent répondre aux normes en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions réglementaires, aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente.

Les fournisseurs doivent, en outre, être en mesure de certifier la conformité de leur entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire.

2-1. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

- décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
- décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration scolaire.

2-2. TRANSPORT

Les produits réfrigérés et surgelés sont livrés dans les véhicules adaptés, disposant d'un agrément sanitaire en cours de validité.

Le transport doit pouvoir être tracé sans ambiguïté et les documents de suivi présentés au service de la restauration municipale à sa demande.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propretés et d'hygiène, mains propres, tenue adéquate..., afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

La méthode HACCP doit être appliquée.

Température des camions

Le transport des fournitures doit respecter les textes réglementaires, en particulier l'arrêté du 20 juillet 1998, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments, notamment pour le respect des températures.

Les véhicules de livraison doivent être maintenus dans un parfait état de propreté.

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

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 les agents du service de restauration.

2-3. LIVRAISON

Livraison souhaitée

Les livraisons seront faites par les fournisseurs aux heures indiquées par la collectivité territoriale, à l'adresse de la cantine.

Les livreurs porteront une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur. Les véhicules utilisés pour la livraison des denrées répondront également aux normes d'hygiène en vigueur.

Les livraisons seront effectuées par le fournisseur dans le délai fixé lors de la prise de commande.

Les produits devront être livrés au restaurant scolaire rue Jules Ferry.

Les livraisons s'effectuent du lundi au vendredi pendant les périodes scolaires selon les besoins du restaurant.

Elles s'effectueront de 8h30 à 11h30.

Le strict respect de ces horaires sera exigé pour des questions de fonctionnement, le service se réservant le droit de refuser la marchandise en dehors de ceux-ci.

Le fournisseur s'engage à respecter le poids et les unités commandés, sous peine de refus de la commande globale. En cas de rupture de stock, le fournisseur s'engage à prévenir la cantine au moins 48 heures à l'avance.

Livraison non conforme

En cas de non-correspondance entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit-bon et son duplicata seront rectifiés pour la signature des deux parties.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur 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 deux exemplaires, l'original étant destiné au service de restauration, sa copie au fournisseur.

En cas de non-respect de la livraison par rapport au bon de commande, le titulaire du marché recevra un premier avertissement écrit. Suite au deuxième avertissement, le marché peut être résilié de plein droit.

Contrôle de qualité

Les opérations de vérification porteront sur :

- le poids des marchandises livrées,
- la qualité des marchandises,
- la conformité de la livraison par rapport à la commande,
- la température des denrées périssables,
- les conditions de livraison,
- l'étiquetage et l'intégrité des emballages,
- la date de validité de l'agrément du véhicule de livraison.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou de la commande (en particulier sur le respect des températures), elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du responsable de la cantine.

Le service de restauration municipale se réserve le droit de faire procéder à toute analyse de fourniture livrée, à titre d'information ou de contrôle, par un laboratoire habilité à de telles analyses

2-5. BON DE LIVRAISON

Chaque fourniture sera accompagnée d'un bon de livraison chiffré, mentionnant :

- la date d'expédition
- la référence de la commande au marché
- l'identification du titulaire
- l'identification du destinataire
- l'identification des produits livrés
- les quantités nettes livrées
- les prix unitaires HT et TTC

2-6. DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits devront répondre aux prescriptions de la circulaire du 2 mai 2008, relative à l'exemplarité de l'état en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Article 3 : Tableau des lots

Numéro de lot	Désignation du lot
Lot n°1	pain
Lot n°2	fruits
Lot n°3	Légumes bio
Lot n°4	Produits laitiers et avicoles
Lot n°5	Poisson frais
Lot n°6	Viandes et charcuteries
Lot n°7	Viandes et charcuteries porcines issues de l'agriculture biologique
Lot n°8	Viandes bovines issues de l'agriculture biologique
Lot n°9	Volailles issues de l'agriculture biologique
Lot n°10	Produits surgelés
Lot n°11	Épicerie en gros

Pour l'ensemble des lots, les candidats indiqueront l'origine des produits.

2^{EME} PARTIE : DESCRIPTIONS TECHNIQUES DES PRODUITS **ET DISPOSITIONS PARTICULIERES**

L'ensemble des produits proposés par le fournisseur doit être conforme à la réglementation en vigueur.

LOT N°1 : PAIN

Il s'agit de pain de boulangerie acheté sous la forme de flûte tranchée ou pain de 400 grammes tranché pour une consommation moyenne de 9 à 10 pains par jour.

Le pain doit être livré chaque jour d'ouverture du restaurant scolaire, le matin de 9 à 10 heures.

Le candidat devra certifier par écrit que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelques formes que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (OGM).

Les candidats préciseront l'origine de la farine utilisée pour la confection des pains.

Produits demandés :

PAIN de 500 gr tranché ou FLUTE TRANCHEE,

LOT N°2 : fruits frais

Pour ce lot, en raison de la fluctuation particulière des prix, les candidats qui acceptent d'être référencés seront consultés chaque fin de semaine afin de communiquer les cours de chaque produit demandé. Le fournisseur présentant la meilleure offre sur la commande totale de la semaine considérée sera retenu. Les fruits sont commandés tous les jeudis pour livraison la semaine suivante les lundis de 7h à 10h. Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.

Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur le jour de la livraison.

Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise est celui qui est indiqué lors de la commande.

Les fournitures seront de première fraîcheur.

Produits essentiellement demandés :

Pommes, poires, bananes, kiwis, oranges, clémentines, prunes, abricots, nectarines, pêches, fraises, pamplemousses, raisin, melon.

LOT N°3 : légumes frais issus de l'agriculture biologique

Pour ce lot, en raison de la fluctuation particulière des prix, les candidats qui acceptent d'être référencés seront consultés chaque fin de semaine afin de communiquer les cours de chaque produit demandé. Le fournisseur présentant la meilleure offre sur la commande totale de la semaine considérée sera retenu. Les fruits sont commandés tous les jeudis pour livraison la semaine suivante les lundis de 7h à 10h. Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.

Légumes devant être considérés comme prioritaires dans l'offre du candidat :

Pommes de terre, betteraves, tomates, carottes, courgettes, concombres, poireaux, poivrons, oignons, radis, salades, laitues, endives, melon, persil, menthe.

Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.

LOT N°4 : Produits laitiers et avicoles

Les desserts lactés, le lait, les fromages et les œufs devront être stockés en froid positif compris entre 0°C et +5°C jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température à cœur de + 5°C. Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra pas subir de variation de température au cours de ses manipulations et de son stockage.

Les produits devront répondre aux spécifications préconisées.

Produits demandés

Beurres : Les beurres, margarines devront être stockés en froid positif, au maximum à + 8°C, jusqu'au moment de la livraison. Ils seront livrés à une température maximum de + 8°C.

Les beurres sont livrés avec une DLC d'au moins 60 jours, à la date de livraison. La fréquence des livraisons sera hebdomadaire.

Œufs :

Produits attendus : *œufs en carton de soixante (pour œuf dur), œufs liquides en bidon de 2 litres pour les omelettes,*

Les produits devront être conformes à la réglementation en vigueur, il pourra être demandé au fournisseur de produire des documents de contrôle et de traçabilité.

Le fournisseur doit préciser sur le carton : la dénomination de vente, la date de ponte, la DLC, les conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, l'indication du lot de fabrication.

La date limite de consommation est de 28 jours par rapport à la date de fabrication.

Fromages :

Produits attendus : *camembert, fromages conçus à partir de lait de vache pasteurisé (vache qui rit, kiri, et p'tits louis, babybel ou équivalents, Saint Paulin, emmental, edam, Saint nectaire, gouda, reblochon, emmental râpé et en dés en sachet, mozzarella, tomme noire, brie, mimolette, leerdamer, reblochon, tartiflette.*

Les fromages frais seront conformes aux spécifications de la décision n°B33-76 du GPEM/DA.

Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Saint nectaire...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers....

Pour les fromages à pâte molle (camemberts...), leur teneur en matière grasse devra être de 45% et les fromages livrés devront être de qualité.

Produits laitiers :

Produits attendus : *lait demi écrémé UHT pack de 6 X 1l, crème fraîche UHT bidon 1 litre.*

Le lait doit être refroidi immédiatement après la traite. La DLC des laits stérilisés UHT est au plus de 90 jours. Le lait livré devra avoir une DLC d'au moins 60 jours à la date de livraison.

Provenance d'un atelier communautaire agréé d'après le GEMRCN. Le fournisseur s'engage à respecter toutes les dispositions réglementaires en vigueur. La fabrication et la distribution doivent être soumises aux règles d'hygiène en vigueur.

Yaourts :

Produits attendus : les yaourts, desserts lactés

Fromage blanc en pots individuels (aromatisé, nature, nature sucré avec 20% de matière grasse) et en seau de 5 kg, petit suisse (nature, nature sucré et aromatisé en 60g), yaourt aromatisé tous fruits en pot de 125 grammes, yaourts aux fruits en pot de 125 grammes, yaourt nature et sucré en pot de 125 grammes, mousse au chocolat (noir, au lait), liégeois chocolat et vanille en pot de 100 grammes, crème renversée en pot de 100 grammes, gâteau de riz au lait en pot de 100 grammes, œufs au lait pot de 100 grammes.

Pour les desserts lactés, ces produits devront être préparés avec du lait entier, du lait partiellement écrémé ou écrémé, pasteurisé ou stérilisé, sucré ou non. Ils peuvent contenir des matières aromatiques naturelles.

Les yaourts sont préparés à partir de lait de vache fermenté.

Le lait mis en œuvre pour la fabrication ne peut faire l'objet d'une reconstitution. Toutefois, il peut être additionné de lait en poudre écrémé ou non (maximum : 5 grammes de poudre pour 100g de lait). Les yaourts pourront être sucrés ou non sucrés selon la commande. Les yaourts peuvent contenir uniquement les colorants autorisés et dans des quantités justes nécessaires à l'obtention de la colorisation recherchée. L'emploi de matières aromatiques naturelles, éventuellement additionnés d'arômes renforcés pour certains fruits est admis.

L'emploi de conservateur est mentionné sur l'étiquetage.

La date limite de consommation ne pourra être en aucun cas inférieure à une durée minimale de 15 jours.

LOT N°5 : Produits de la mer

Il s'agit de poisson frais acheté sous la forme de filets. Le restaurant scolaire commande une fois par semaine 10 à 12 kg de filets de poisson, le lundi pour livraison le mardi matin.

Pour ce lot, en raison de la fluctuation des prix, le principe du référencement des fournisseurs sera retenu dans les mêmes conditions que pour les lots fruits et légumes bio.

Produits demandés : filets de poisson (de merlan 60/100 ou 100/150, de julienne 500/1, lieu 400/800 jaune, d'églefin 100/150, etc ...), filet de cabillaud, filet de Tacaud, ...

Liste non exhaustive

LOT N°6 : Viandes et charcuteries fraîches

Produits demandés :

Escalopes de dindes, émincés de poulet, petits salés, bœuf pour bourguignon, saucisses, rôtis de porc, rôtis de dindonneau, cervelas, allumettes, lardons

Charcuterie : jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisson à l'ail, rosette, pâté de foie, pâté de campagne

La charcuterie devra avoir été préalablement tranchée. Les candidats préciseront l'origine des produits.

Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être décollable, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit, proposé en livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abatage et agrément de l'abattoir).

Viande de bœuf : pour la viande de bœuf, la viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF ou son équivalent, sur des bêtes de race à viande.

- les viandes livrées seront découpées, parées et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

- les viandes hachées, respectant les recommandations du GEM-RCN, ne seront pas assaisonnées.

Viande de veau : elle devra être livrée, présentée et étiquetée, conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'origine CEE ou son équivalent.

Viande de porc : elle sera issue de cheptels sains, avec une alimentation 100 % végétale, sans farine, ni graisses animales.

Les viandes ficelées ou en morceaux devront être conditionnées sous vide.

LOT N°7 : Viandes et charcuteries porcines fraîches issues de l'agriculture biologique

Produits demandés :

saucisses, rôtis de porc,

Charcuterie : jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisson à l'ail, mousse de foie, dés de jambon,

La charcuterie devra avoir été préalablement tranchée.

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.

A titre indicatif, la municipalité envisage d'intégrer ponctuellement des produits bio dans la confection des repas au cours de l'année scolaire.

Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être décollable, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit, proposé en livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abatage et agrément de l'abattoir).

Viande de porc : elle sera issue de cheptels sains, avec une alimentation 100 % végétale, sans farine, ni graisses animales, enrichie en acides gras de type oméga 3 (graine de lin,..) et de préférence d'animaux élevés sur litière ou sur paille.

Les viandes ficelées ou en morceaux et les charcuteries devront être conditionnées sous vide.

LOT N°8 : Viandes bovines issues de l'agriculture biologique

Produits demandés :

Steaks hachés, viande hachée, bœuf pour bourguignon, rôtis de veau,

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.

A titre indicatif, la municipalité envisage d'intégrer ponctuellement des produits bio dans la confection des repas au cours de l'année scolaire.

Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être décollable, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit, proposé en livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abatage et agrément de l'abattoir).

Viande de bœuf : pour la viande de bœuf, la viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF ou son équivalent, sur des bêtes de race à viande. Elle proviendra d'élevage avec une alimentation naturelle (herbe, foin,...) sans OGM.

- les viandes livrées seront découpées, parées et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

- les viandes hachées, respectant les recommandations du GEM-RCN, ne seront pas assaisonnées.

- pour le bœuf bourguignon, les morceaux seront prélevés dans la basse côte. Ils sont parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 8% sur l'ensemble d'une livraison.

Viande de veau : elle devra être livrée, présentée et étiquetée, conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'origine CEE ou son équivalent.

LOT N°9 : Volailles fraîches issues de l'agriculture biologique

Produits demandés :

Escalopes de dindes, escalopes de poulet, cuisses de poulet, aiguillettes de poulet

Les denrées auront le « label AB » ou équivalent (ou correspondance communauté européenne). En cas d'absence de certification, l'offre ne sera pas par principe rejetée, mais le candidat devra prouver par tout moyen que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, le présent lot sera conforme aux dispositions du règlement 834/2007/CE concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Les produits provenant d'exploitation en cours de conversion sont acceptés.

A titre indicatif, la municipalité envisage d'intégrer ponctuellement des produits bio dans la confection des repas au cours de l'année scolaire.

Pour tous les produits, l'étiquette de traçabilité devra être décollable, inscrite de manière lisible et avec une encre indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA, ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit, proposé en livraison, devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire, notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abatage et agrément de l'abattoir).

Volaille : tous les produits devront correspondre aux spécifications de la brochure n°5541 du GPEM/DA et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.

L'identification des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.

Toutes les volailles seront de qualité fermière, nourries avec une alimentation de céréales sans OGM et élevées en plein air. Pour une qualité optimale de la viande, les volailles seront abattues à maturité soit à 110 jours.

LOT N°10 : Produits surgelés

La réglementation (arrêté ministériel du 26 juin 1974 sur la congélation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés et le décret du 7 décembre 1984 sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires) concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A.

Produits demandés plats cuisinés

Cheeseburger, cordon bleu précuit, croissant prêt à cuire, friand de 80 grammes (fromage et viande), lasagnes bolognaises, pizzas, quiches traditionnelles, crêpes aux fromages, nuggets de poulets, hachis tomates farcies, croque-monsieur, tarte 3 fromages, croustillant jambon fromage, nems, chili con carne, paella, gratin duaphinois

Pour les plats préparés : la fiche technique avec analyse nutritionnelle obligatoire devra accompagner l'offre.

Ces derniers devront être conformes aux normes en vigueur.

Précisions sur certains produits :

Lasagnes à la bolognaise (minimum 27 % de la garniture « sauce bolognaise »)

Hachis Parmentier (minimum 18 % de viande)

Produits demandés glaces et pâtisseries

bâtonnets (chocolat, vanille fraise), pots tous parfums,, glaces à l'eau, beignet tous parfums (chocolat, framboise, pomme...), doonuts tous parfums (chocolat, framboise, pomme...), éclair tous parfums (chocolat, café, vanille, flans épais prédécoupés (18 parts), tartes aux pommes prédécoupées (8-10 parts), grillés aux pommes, gaufres, choux à la crème,

Ces produits devront correspondre aux normes en vigueur en matière de restauration collective.

Une fiche technique du produit devra être jointe.

Les fiches techniques des crèmes glacées, glaces et sorbets comprendront la liste des ingrédients,

Produits demandés légumes

Palets épinards en branche, brocolis, choux fleur, choux de bruxelles, poêlée méridionale, poêlée campagnarde, poêlée brocolis champignons, poêlée méditerranéenne aux légumes, poêlée de légumes verts, poivrons rouges et verts en dés, légumes couscous, carottes en dés,

LOT N°11 : Epicerie

Tous les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur. La liste des produits les plus utilisés est la suivante :

Conserves de légumes :

- ratatouille
- petits pois ou petits pois carottes
- haricots verts, haricots beurre,
- céleri rave, salsifis coupés, macédoine de légumes,
- champignons de Paris
- cornichons
- betteraves rouges
- tomates pelées et coulis de tomates
- couronnement fines herbes
- maïs
- pousses de bambou

Conserves de poissons ou viandes :

Les conserves de poisson devront correspondre aux prescriptions légales en vigueur, notamment au décret du 10 février 1955 concernant la commercialisation des conserves, et aux spécificités des arrêtés déterminant les espèces de poissons et animaux marins dont la mise en conserve est autorisée. Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA le marquage clair de la date de fabrication.

- filets de maquereau
- thon
- fumet de poisson
- saucisses de strasbourg
- raviolis

Confitures et compotes :

Elles devront porter conformément aux décisions du GPEM/DA le marquage clair de la date de fabrication.

- confitures (fraise, abricot, ...)
- compotes (pomme, pomme/fraise, pomme/cassis, pomme/abricot) en boîte ou gourdes

Fruits au sirop :

- cocktail de fruits
- ananas
- pâte à tartiner

Graines, céréales et farineux :

- pâtes : des coquillettes,
- le riz : ce dernier sera long, basmati mais aussi rond afin de faire des préparations telles que le riz au lait. Ces derniers devront être en sachet de 5 kg.
- lentilles
- semoule : la semoule devra être une semoule de blé dur de qualité supérieure. Cette semoule sera une semoule utilisée pour les couscous, les grains seront de taille moyenne. Le conditionnement se fera en sachet de 1 kg.
- le blé : son conditionnement se fera en sac de 5 kg
- sucre en poudre en conditionnement de 1kg et du sucre en poudre en sachet individuel de 5 ou 10g. Le sucre à livrer doit appartenir à la catégorie suivante : « sucre raffiné » ou « sucre blanc raffiné »
- sucre en pierre (1kg)

- farine en sachet de 1kg

Assaisonnements et condiments :

- sel alimentaire (fin en conditionnement de 1kg), gros sel (idem)
- poivre
- huiles d'olive (1l), huiles de tournesol en conditionnement de 5l, huile spéciale friture en conditionnement de 5l
- vinaigres en bouteille de 1l
- sauces (hollandaise, curry, échalote, ...)
- moutarde en pot
- mayonnaise en pot

Biscuits et préparation :

- biscuits fourrés, galettes, tartelettes, mini roulés, mini 4 quatre quarts, madeleines
- chips
- barres de chocolat
- extrait de vanille
- poudre entremets (flans pâtisseries, mousse au chocolat...)
- tablette de chocolat
- pâte à tartiner
- crème anglaise
- thé earl grey
- café moulu 50/50 en sachet de 1kg.
- filtres

Ce sont sur ces produits que la collectivité jugera de façon prioritaire la qualité de l'offre des candidats. D'autres produits sont joints au bordereau des prix unitaires et devront faire également l'objet d'un chiffrage.

