

ANNEXE 6 - QUANTITATIVE POUR LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES REGIONALES POUR LE SERVICE RESTAURATION
LOT N°1 : LEGUMES ET FRUITS EN PORTIONS ET AU KILO ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

LOT 1	FRUITS et LEGUMES en portion et au kilo	Caractéristiques techniques	Saison de mise à disposition	Unité	Quantité estimative globale (/ an) en portion ou kg selon indication	Quantité estimative CHU de Grenoble (/ an)	Quantité estimative CH La Mure (/ an)	Quantité estimative CH ALPES ISERE (/an)	Quantité estimative CH RIVES (/an)	Quantité estimative CHG SAINT GEOIRE EN VALDAINE(/ an)	Quantité estimative CH MICHEL PERRET TTULLINS (/an)	Quantité estimative CH RHUMATOLO GIE URIAGE (/an)	Quantité estimative GCS VOIRONNAI S CHARTREUS E (/an)
1	ABRICOTS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Poids portion : 140g (3 pièces par personne) Hors variétés précoces (Tyrinthe, Rouge Fournès...) Fruit prêt à consommer 18 à 21 pièces au kg	Juin Juillet Jusqu'à mi- août	Kg	4 262	3 430	20	126	42	0		0	644
2	BANANES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Coloration code 5 ou 6, absence de brûlures, frottements, blessures et de coloration grisâtre ou terne. Attache pédonculaire saine, fruits épistillés Poids portion : 150G Banane détachée Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Kg	29 715	24 000	420	0	1 395	0		0	3900
3	PETITS AGRUMES	CLEMENTINES, ORTANIQUES, MINEOLAS, ... CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Absence de pépins, de taches brunâtres. Facilement pelables Poids ration : 150g Privilégier le calibre 3 pour les petits agrumes : soit 2 fruits à la portion de 150g (calibre 3 correspond à 14 ou 15 fruits au kg) Fruit prêt à consommer	Janvier, Février, Mars, novembre, décembre	Kg	12 639	9 600	180	0	159	0		0	2700
4	KIWIS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Ferme non flétri et sans marque sur la peau Variété gold acceptée Poids portion : 80g (1 pièce/pers) Correspond à 13 pièces au kg Fruit prêt à consommer	Janvier à mai et octobre à décembre	Pièce	92 970	60 000	6 700	0	1 270	0		0	25000
5	MELONS	CAT I Calibre souhaité : 650/800 ou 800/950 Variété Charentais privilégiée Rond à tranche marquée. Ecorce lisse ou brodée de couleur vert clair jaunissant légèrement à maturité Couleur homogène, sans trace avec un pédoncule charnu coupé nettement et frais. Chair orangée, sucrée et juteuse Poids portion: 200g (brut) Fruit prêt à consommer	Juin à Septembre	Kg	6 776	4 200	400	0	176	0		0	2000
6	NECTARINES BLANCHES ET JAUNES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Coloration vive et étendue. Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu Poids portion: 130g Correspond à 7 à 8 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Juin Juillet Août	Kg	4 753	3 380	195	130	73	0		0	975
7	ORANGES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) (NAVEL, Sanguines, LATE...) Peau brillante et colorée Poids portion: 200g Correspond à 4 à 5 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Kg	19 664	15 600	308	0	156	0		0	3600
8	PECHES BLANCHES ET JAUNES	CAT I ou EXTRA Coloration vive et étendue. Forme régulière, ferme mais souple, noyau non fendu Poids portion : 130g Correspond à 7 à 8 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Juin Juillet Août	Kg	4 567	3 510	195	78	69	0		0	715

ANNEXE 6 - QUANTITATIVE POUR LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES REGIONALES POUR LE SERVICE RESTAURATION
LOT N°1 : LEGUMES ET FRUITS EN PORTIONS ET AU KILO ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

9	POIRES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Les variétés proposées seront des variétés tendres et non granuleuses (exemples : williams, conférence, comice...) Poids portion : 120g Correspond à 8 à 9 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année sauf mai, juin, juillet et Août	Kg	9 550	8 400	58	67	65	0		0	960
10	POMELOS	CAT I Peau brillante, colorée avec un pédoncule vert clair. Ferme avec un minimum de souplesse Poids portion : 150g (1/2 pomelos) Correspond à 3 à 4 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Pièce	4 025	1 700	200	0	1 525	0		0	600
11	POMMES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Poids portion : 150g Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) : GOLDEN : Jaune à maturité, chair jaune, ferme, juteuse, disponible toute l'année et une autre variété libre disponible toute l'année sauf juillet et août. ROYAL GALA: Ferme, croquante, juteuse, sucrée, douce BRAEBURN: Strié de rouge sur fond vert. Chair ferme, acidulée, très croquante, juteuse, sucrée GRANNY : Vert très cireux. Chair fine, ferme croquante, très juteuse, acidulée REINE DES REINETTES: Jaune d'or striée de rouge orangé. Croquante, légèrement acidulée, juteuse et sucrée Correspond à 6 à 7 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Golden: Toute l'année Variété 2 : toute l'année sauf juillet et août	Kg	12 562	11 400	1 050	100	12	0		0	0
12	PRUNES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) : PRUNE : Présence de « prune ». Pas de fruits translucides. Ferme mais suffisamment mûre, sucrée. MIRABELLES: Petite et ronde. Peau jaune orangée à jaune vert. Juteuse et sucrée QUETSCHES: Peau bleu violacée, de forme allongée. Chair ferme et peu juteuse REINE CLAUDE: Forme ronde, vert ou doré. Juteuse, sucrée et très parfumée Poids portion : 130g Correspond à 20 à 24 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Juillet Août Septembre	Kg	4 422	3 510	0	0	41	0		0	871
13	RAISINS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Critères de qualité attendue sur les principales variétés (liste non limitative) Grains bien formés et colorés, présence de « prune ». Muscat-hambourg, La Vallée, Cardinal Chasselas Danlas, Italia : rafle verte. Poids portion : 150g Fruit prêt à consommer	Septembre Octobre	Kg	351	165	0	0	21	0		0	165
14	ANANAS	CAT I ou EXTRA (bateau ou avion) Coloration C3 ou C4 Poids 1.1 kg à 1.3 kg environ Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Pièce	710	0	10	0	0	0		0	700
15	CITRONS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre 4 souhaité Correspond à 5 à 7 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année	Kg	3 310	2 200	10	0	100	0		0	1 000
16	PASTEQUES	CAT I Forme ronde. Ecorce lisse de couleur vert foncé. Chair rouge très juteuse Variété sans pépin Poids portion 250g (brut) Calibre 4 : entre 6 et 9,5 kg Fruit prêt à consommer	De mi Avril à mi Septembre	Kg	2 787	400	12	0	375	0		0	2 000

ANNEXE 6 - QUANTITATIVE POUR LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES REGIONALES POUR LE SERVICE RESTAURATION
LOT N°1 : LEGUMES ET FRUITS EN PORTIONS ET AU KILO ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

17	TOMATES	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre souhaité 57/67 devant correspondre à un poids moyen de 100g Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde ou côtélée Correspond à 5 à 8 fruits au kg Fruit prêt à consommer	Toute l'année : Tomate	Kg	14 670	8 900	120	100	1 050	0		0	4 500
18	FRAISES	Circuit court fraises Isère ou Drôme souhaité Barquette de 250 grammes Fruit prêt à consommer	de mai à juin	Kg	1 332	180	12	50	190	0		0	900
19	AVOCATS	CAT I ou EXTRA (produit normalisé) Calibre usuel souhaité « 18 » (nombre de pièces par carton)	Toute l'année	Pièce	4 814	3 600	10	0	604	0		0	600
20	COURGETTES	CAT I origine France souhaité,	Saisonnier	Kg	866	0	0	0	866	0		0	0
21	ENDIVES	CAT I origine France souhaité,	Toute l'année	Kg	2 932	0	160	0	772	0		0	2 000
22	NAVETS	CAT I origine France souhaité,	Saisonnier	Kg	877	0	153	0	724	0		0	0
23	CAROTTES	CAT I origine France souhaité,	Saisonnier	Kg	1 620	0	180	0	1 440	0		0	0
24	POIREAUX	CAT I origine France souhaité,	Saisonnier	Kg	184	0	0	0	184	0		0	0
25	CONCOMBRES	CAT I origine France souhaité,	Saisonnier	Kg	1 920	0	0	0	420	0		0	1 500
26	POMME DE TERRE	CAT I origine France souhaité,	Toute l'année	Kg	23 250	0	1 300	0	21 950	0		0	0
27	SALADE VERTE	CAT I type feuille de chêne	Toute l'année	Pièce	5 439	0	30	0	1 809	0		0	3 600

ANNEXE 6 - QUANTITATIVE POUR LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES REGIONALES POUR LE SERVICE RESTAURATION
Lot 2 : LEGUMES FRAIS DE 4ème GAMME

LOT 2	Légume Frais de 4ème Gamme	Caractéristiques techniques	Saison de mise à disposition	Unité	Quantité estimative globale (/ an) en portion ou kg selon indication	Quantité estimative CHU de Grenoble (/ an)	Quantité estimative CH La Mure (/ an)	Quantité estimative CH ALPES ISERE (/an)	Quantité estimative CH RIVES (/an)	Quantité estimative CHG SAINT GEOIRE EN VALDAINE (/an)	Quantité estimative CH MICHEL PERRET TULLINS (/an)	Quantité estimative CH RHUMATOLOGIE URIAGE (/an)	Quantité estimative GCS VOIRONNAIS CHARTREUSE (/an)
1	CAROTTE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE, PRET A L'EMPLOI - Poids moyen 130 à 150 grammes PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	470	420	50	0	0	0		0	0
2	CAROTTE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE Poids moyen 130 à 150 grammes PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	940	840	50	50	0	0		0	0
3	CAROTTE JAUNE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE PRET A L'EMPLOI Poids moyen 130 à 150 grammes DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	50	0	50	0	0	0		0	0
4	CAROTTE JAUNE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : ENTIERE, EBOUTEE & EPLUCHEE PRET A L'EMPLOI Poids moyen 130 à 150 grammes DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	50	0	50	0	0	0		0	0
5	CHOU BLANC BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	200	200	0	0	0	0		0	0
6	CHOU BLANC HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	450	400	50	0	0	0		0	0
7	CHOU ROUGE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	250	200	50	0	0	0		0	0
8	CHOU ROUGE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	530	400	100	30	0	0		0	0
9	CONCOMBRE BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : Epluché cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	1 100	1 000	100	0	0	0		0	0
10	CONCOMBRE HVE 4ème gamme	CAT I HVE - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : Epluché cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	2 050	1 900	150	0	0	0		0	0
11	CELERI BIO 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	220	170	50	0	0	0		0	0
12	CELERI HVE 4ème gamme	CAT I BIO - origine France souhaitée Critères de qualité attendue : En quartier cru PRET A L'EMPLOI DLC minimale à réception J+5	Toute l'année	Kg	380	330	50	0	0	0		0	0

ANNEXE 6 - QUANTITATIVE POUR LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES REGIONALES POUR LE SERVICE RESTAURATION
Lot 3 : VIANDE FRAICHE SOUS VIDE

[illegible]

[illegible]