MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Coordonnateur :

Centre **H**ospitalier **U**niversitaire
Direction des **S**ervices **E**conomiques et des **A**chats
4 Rue Larrey
49933 ANGERS CEDEX 9

FOURNITURE DE PRODUITS 4ÈME & 5ÈME GAMME ET PRODUITS TRAITEUR
POUR LE GROUPEMENT DE COMMANDES ET POUR LA CENTRALE D'ACHATS UNIHA
M2833

La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert en application de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 Novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique et du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie règlementaire du code de la commande publique
(Articles L2124-2 et R2124-2, R2161-2 à R2161-5)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES 1

ARTICLE 1- TYPE DE POUVOIR ADJUDICATEUR 3

- **1.1 - INTITULE DE LA CONSULTATION 3**
- **1.2 - DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION 3**

ARTICLE 2- REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES 4

ARTICLE 3. SPECIFICATIONS COMMUNES 5

- **3.1 - TRAÇABILITE 5**
- **3.2 - ETIQUETAGE 5**
- **3.3 - DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) 5**
- **3.4 – FICHES TECHNIQUES ET NUTRITIONNELLES 5**
- **3.5 – MODIFICATION DU PRODUIT 6**
- **3.6 – PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 6**
- **3.7 – PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITE OU ISSUS D'EXPLOITATIONS CERTIFIEES HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2 (CE2) OU DE NIVEAU 3 (HVE3) 7**
- **3.8 – ORIGINE DES MATIERES PREMIERES 7**
- **3.9 – ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (OGM) 7**
- **3.10 – PROTECTION DU CONSOMMATEUR 7**

ARTICLE 4. SPECIFICATIONS TECHNIQUES 8

- **LOTS N° 1 A 6 : FRUITS ET LEGUMES 4EME ET 5EME GAMME 8**
- **LOT N° 7 : SALADES COMPOSEES 18**
- **LOT N° 8 : TERRINES, SAURISSERIE & AUTRES PRODUITS DE LA MER 20**
- **LOT N° 9 : PRODUITS SNACKING COMPATIBLES AMBULATOIRE / DISTRIBUTION AUTOMATIQUE 22**
- **LOT N° 10 : PATISSERIES CHARCUTIERES : PIZZAS, QUICHES, TARTES 24**
- **LOT N° 11 : PATISSERIES CHARCUTIERES : FEUILLETES ET SPECIALITES 27**
- **LOT N° 12 : PRODUITS TRAITEUR POUR LES ETABLISSEMENTS AVEC DES VALEURS MOYENNES LIVREES PLUS FAIBLES 28**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 1- Type de pouvoir adjudicateur

Centre Hospitalier Universitaire d'ANGERS (CHU ANGERS) – Etablissement Public de Santé est Coordonnateur du groupement de commandes constitué par les membres adhérents référencés dans l'annexe 1 du CCAP.

Est également adhérent à ce groupement de commandes, le GCS UNIHA au titre de ses activités de Centrale Achat.

○ *1.1 - Intitulé de la consultation*

La présente consultation a pour objet :

La fourniture de Produits 4ème & 5ème Gamme et Produits Traiteur

○ *1.2 - Décomposition de la consultation*

Les prestations sont réparties en 12 lots désignés ci-dessous :

LOTS TERRITORIAUX :

- Lot 1 : TERRITOIRE OUEST - Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme
- Lot 2 : TERRITOIRE NORD - Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme
- Lot 3 : TERRITOIRE EST - Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme
- Lot 4 : TERRITOIRE LYONNAIS - Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme
- Lot 5 : TERRITOIRE SUD / SUD-EST - Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme
- Lot 6 : TERRITOIRE SUD-OUEST - Fruits et légumes 4ème et 5ème gamme

LOTS NATIONAUX :

- **Lots pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées plus importantes type CHU et grands CH**
  - Lot 7 : Salades Composées
  - Lot 8 : Terrines, Saurisserie & Autres produits de la mer,
  - Lot 9 : Produits snacking compatibles Ambulatoire / Distribution Automatique
  - Lot 10 : Pâtisseries charcutières : Pizzas, Quiches, Tartes,
  - Lot 11 : Pâtisseries charcutières : Feuilletés et Spécialités
- **Lots pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées plus faibles**
  - Lot 12 : Produits traiteur pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées plus faibles

La répartition des Etablissements adhérents par territoire ci-après :

Territoire Ouest (1)
- Région Bretagne
- Région Pays de la Loire
- Région Centre-Val de Loire
- Départements des Deux Sèvres
- Département de la Vienne

Territoire Nord (2)
- Région Normandie
- Région Hauts de France
- Région Ile de France

Territoire Est (3)
- Région Grand Est
- Région Bourgogne-Franche Comté

Territoire Lyonnais (4)
- Région Auvergne-Rhône Alpes

Territoire Sud / Sud-Est (5)

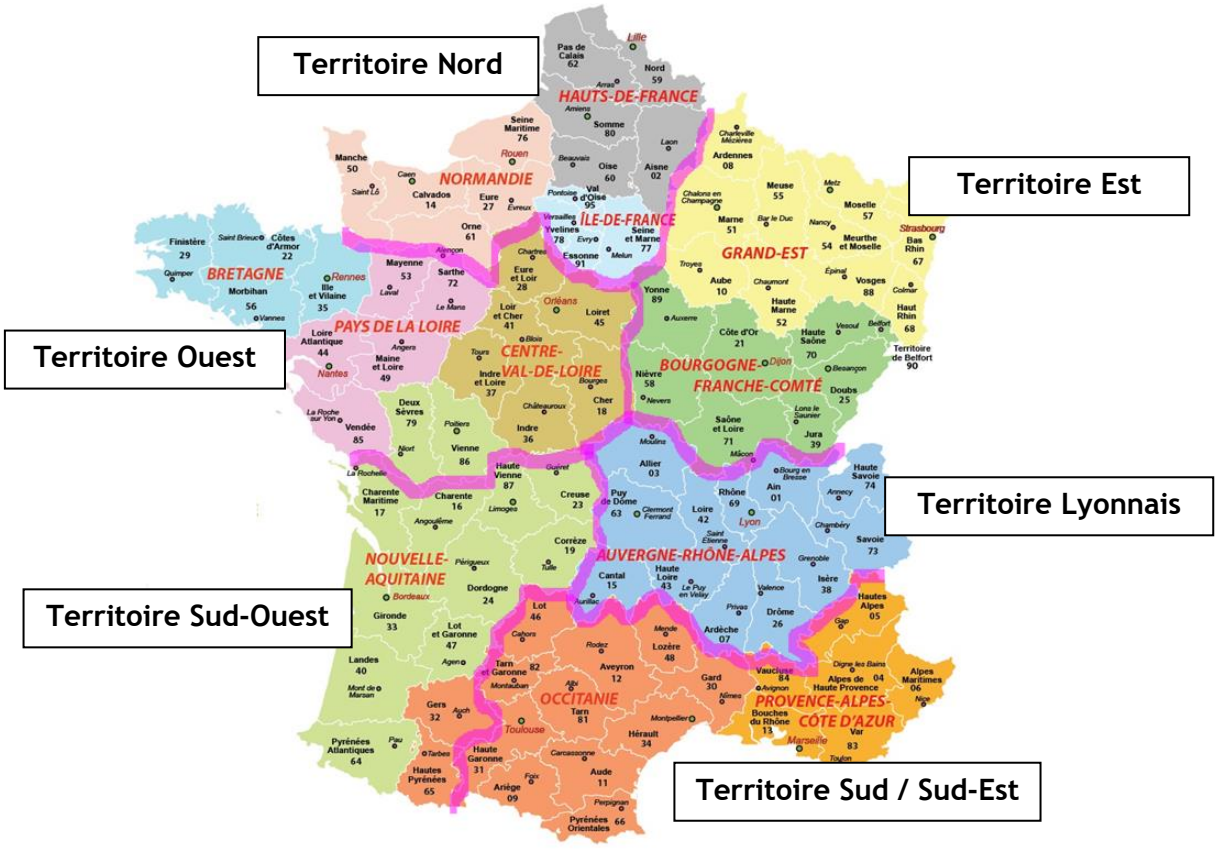
- Région Occitanie (Sauf Départements du Gers et des Hautes Pyrénées)
- Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Territoire Sud-Ouest (6)

- Région Nouvelle Aquitaine (Sauf Départements des Deux Sèvres et de la Vienne)
- Département du Gers
- Département Hautes Pyrénées

Territoire National

L'ensemble des Etablissements adhérents de tous les territoires énoncés ci-dessus.



Pour les Établissements qui seront adhérents par la Centrale d'Achat les informations seront données lors de cette adhésion.

Pour les établissements des DROM COM possiblement adhérents à la procédure, le rattachement se fera automatiquement à la région NORD.

L'attribution sera faite lot par lot. Chacun des lots donnera lieu à la passation d'un marché. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne signer qu'un seul marché regroupant l'ensemble des lots attribués à un même candidat.

De manière exceptionnelle, les fournitures objet du présent marché pourront être choisies sur le catalogue du fournisseur. Il est précisé que ces produits seront strictement conformes à l'objet du marché et que les commandes correspondantes ne pourront dépasser par lot, dans tous les cas, 10 % du maximum du marché estimé en valeur.

Article 2- Réglementation et spécifications générales

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- Les normes de la communauté économique européenne
- Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR
- Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- Règlement UE 1169/2011 (Réglementation INCO)

La qualité et la présentation sont celles précisées sur le bon de commande, par référence aux documents précités. Dans le silence dudit bon, sont retenues la qualité ou la catégorie ainsi que la présentation, contenues dans les Articles 3 et 4 du présent CCTP.

Sauf produit expressément nommé, aucun autre produit à caractère religieux ou sous-produit les composant ne sera accepté.

Article 3. Spécifications communes

○ *3.1 - Traçabilité*

La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables (type vignette) résistantes à l'eau et indéchirables.

En complément, les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons, (si deux n° de lot pour un même produit, ceux-ci devront être séparés par un intercalaire ou facilement identifiables).

Le fournisseur devra par exemple être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise. Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le coordonnateur sur l'ensemble des produits du dit marché et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent. Elles se déroulent de la façon suivante :

✔ Ces analyses seront effectuées par un laboratoire agréé.

- *Analyses bactériologiques* : Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.). Les échantillons seront prélevés en chambre froide et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.
- *Analyses physicochimiques :* Ces analyses porteront sur la recherche quantitative et/ou qualitative des nutriments du produit (protides, lipides, glucides, sodium, potassium…) de la présence d'allergènes, tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre et/ou exigés dans le CCTP. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme le coordonnateur en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse.

○ *3.2 - Etiquetage*

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit (en langue Française)
- La température de conservation du produit
- N° de lot de fabrication
- DLC/DDM ou la mention : "à consommer de préférence avant "
- Le nom de l'espèce animale concernée le cas échéant
- L'estampille sanitaire le cas échéant

Il est souhaité un code barre (Gencod) permettant la saisie des données dématérialisées pour les établissements dotés de moyens techniques adaptés.

○ *3.3 - Date limite de consommation (DLC)*

A réception, les produits objets de cette consultation devront avoir une DLC résiduelle minimale à réception conforme à celle indiquée pour chaque produit dans les tableaux de spécifications techniques de l'article 4 du présent CCTP.

En complément, les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons, (si deux n° de lot pour un même produit, ceux-ci devront être séparés par un intercalaire ou facilement identifiables)

○ *3.4 – Fiches techniques et nutritionnelles*

Chaque fournisseur devra joindre à sa proposition **pour chaque produit** une seule fiche technique (sous peine de NON EXAMEN des propositions), **rédigée en langue française**.

Chaque référence devra avoir une **fiche technique unique,** les articles associés à plusieurs fiches techniques seront assimilés à des variantes et rendront l'offre irrégulière même si les critères techniques sont identiques.

ATTENTION : Il ne sera pas accepté de fiches commerciales, mais uniquement des fiches (de préférence celle du fabricant) répondant aux critères ci-après :

- Le numéro de lot et de l'article concerné (référence produit du CCTP)
- Le nom et les coordonnées du fabricant *(si Marque Distributeur (MDD) : cf. Note ci-dessous)*
- La liste des ingrédients par ordre décroissant.
- La liste des allergènes majeurs présents dans le produit conformément à la réglementation
- L'apport énergétique,
- La teneur en protides, lipides et glucides,
- La teneur en sodium pour tout produit demandé sans sel ajouté ou hyposodé
- Les additifs et **auxiliaires technologiques de fabrication** (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants …)
- Conditionnement unitaire, colisage et palettisation.
- Durée de vie totale du produit.

L'ensemble des fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit, transmises sous forme informatique, devront être identifiées (**cf. Article 14.2 du RC de la consultation)** et classées dans un dossier informatique par lot, à l'aide de leurs N° de lot et de produits respectifs **sous peine de rejet de l'offre**. **:**

« N° de lot_n° de sous lot_LIBELLE PRODUIT_REFERENCE PRODUIT »
(ex : « 01-01_TOMATE_REF 22222 ».

Le nom de la fiche technique ne devra pas dépasser 35 caractères (éventuels espaces, ponctuations… compris).

Pour les aliments contenants de la gélatine, il est demandé de préciser son origine.

NOTE Concernant la Fourniture de Produit à Marque distributeur (MDD)

Le candidat indiquera la provenance des produits MDD objet de son offre.
Le candidat respectera pendant toute la durée du marché les conditions initiales de son offre, à défaut il obtiendra l'accord du coordonnateur

○ *3.5 – Modification du produit*

Toute modification (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition nutritionnelle, liste des ingrédients…) impliquant de ce fait une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, **devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès du Coordonnateur pour validation et accord avant mise sur le marché**, sous peine d'être refusées. Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché **avec le produit retenu initialement.**

○ *3.6 – Produits issus de l'agriculture biologique*

Les produits doivent être conformes aux dispositions du règlement 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : LOGO Européen :



Il est officiellement adopté par la publication au Journal officiel de l'Union européenne, le 31 mars 2010, du règlement (UE) n°271/2010 de la Commission du 24 mars 2010, modifiant le règlement (CE) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union européenne.

La présentation du logo européen est facultative pour les produits importés. Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE », avec la possibilité de mentionner le pays, ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.

L'article 4 du présent CCTP indique les produits devant obligatoirement bénéficier du label BIO.
Pour les produits ne bénéficiant pas du label BIO, le candidat doit démontrer que les produits concernés respectent un niveau équivalent ou supérieur de qualité ou d'exigences à celui du label demandé.

○ *3.7 – Produits sous Signes officiels de qualité ou issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3)*

Afin de pouvoir proposer aux établissements adhérents, des produits en rapport avec les objectifs de la loi EGALIM pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1er novembre 2018, l'article 4 du présent CCTP indique les produits devant obligatoirement bénéficier d'un Signe officiel de qualité ou issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (CE2) ou de niveau 3 (HVE3), Agri-éthique.

La mention devra être précisée de façon explicite sur la fiche technique des produits qui bénéficient déjà du signe officiel de qualité ou de la certification CE2 ou HVE3 au moment du dépôt de l'offre. Cette information devra être mise à jour et portée à la connaissance du Coordonnateur en cas de changement durant l'exécution du marché.

Pour les produits ne bénéficiant pas de label EGALIM (HVE, MSC…), le candidat doit démontrer que les produits concernés respectent un niveau équivalent ou supérieur de qualité ou d'exigences à celui du label demandé.
Si la certification est en cours, mais n'est pas valide au moment du dépôt de l'offre, le candidat devra produire une attestation précisant pour chaque produit, l'engagement de la société à fournir les produits certifiés à une date ultérieure (date d'effet à préciser).

○ *3.8 – Origine des matières premières*

Une attention particulière sera portée à l'origine des matières premières des produits, objets de cette consultation.

Les produits pour lesquels une exigence est demandée seront précisés dans l'article 4 du présent CCTP :

- **Légumes cultivés, récoltés, transformés** et produits conditionnés dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché,
- **Œuf** pondu, transformé et produits conditionnés dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché,
- **Viande** élevée, abattue, transformée et produits conditionnés dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché,
- etc…

Seront valorisés dans l'analyse des spécifications techniques les produits dont la liste des ingrédients atteste de la qualité intrinsèque du produit, comparativement en termes d'origine et de nombre d'ingrédients.
Seront également valorisés les poissons certifiés pêche ou aquaculture durable.

○ *3.9 – Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)*

Le fournisseur est responsable de la transmission d'information sur la présence et la nature des OGM. Le transfert d'information doit se faire en amont et en aval de la fabrication du produit concerné.

Tous les produits concernés par ce marché seront obligatoirement au minimum : « non OGM » et au mieux « sans OGM ». Cette information devra être clairement signalée sur les fiches techniques.

○ *3.10 – Protection du consommateur*

Si les produits contiennent des dérivés bovins ou porcins (suifs ou gélatines…), le titulaire en fournit la liste exhaustive ainsi que les éléments de traçabilité de ces dérivés et/ou éléments techniques relatifs à l'obtention de ces dérivés.

Cette liste fera l'objet d'une mise à jour autant que de besoin selon les lots concernés.

Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti oxydants …) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

Les produits présentant une absence ou une limitation de leur usage feront l'objectif d'une appréciative qualitative de l'offre sur la base des indications précisées dans les fiches techniques et/ou annexe (additifs et auxiliaires technologiques de fabrication).

Par ailleurs, l'usage du Dioxyde de Titane (E171), de l'oxyde de Fer/Hydroxyde de Fer (E172), de dioxyde de Silicium (E551), de Silicate de Calcium (E552), de l'acide glutamique et ses sels (E620), et de carmin de cochenille (E120) est interdit sur l'ensemble des produits.

Produits ionisés: Le fournisseur est responsable de la transmission d'information sur la présence et la nature des produits ionisés ou fabriqués à partir d'ingrédients ionisés. Le transfert d'information doit se faire en amont et en aval de la fabrication du produit concerné.

Tous les produits concernés par ce marché seront obligatoirement exempts de produits ionisés ou fabriqués à partir d'ingrédients ionisés. Cette information devra être clairement signalée sur les fiches techniques.

Cracking chimique : Le fournisseur est responsable de la transmission d'information sur la présence et la nature de de produits ou de composés de produits issus du cracking chimique. Le transfert d'information doit se faire en amont et en aval de la fabrication du produit concerné.

Corps gras : Le fournisseur s'engage à ne proposer que des huiles et matières grasses dont la teneur en acide gras trans est inférieure à 1%, excepté pour l'huile de noix, de sésame et de colza dont la teneur en acide gras doit être inférieure à 2%.

Graines germées/Micropousses : Le fournisseur est responsable de la transmission d'information sur la présence de graines germées ou micropousses. Tous les produits concernés par ce marché seront obligatoirement exempts de graines germées ou micropousses.

Informations aux adhérents **:**

Nous conseillons aux adhérents dans le cadre du développement durable de respecter la saisonnalité des produits (même si certains sont disponibles toute l'année par importation ou culture sous serre chauffée) exemple : les courges et les endives sont des produits d'hiver, les radis et les concombres non.

De même il est fortement souhaité de la part des fournisseurs d'indiquer les périodes de culture traditionnelles des produits sous la forme d'un tableau récapitulatif. La période traditionnelle s'entend sous nos climats pour les variétés indigènes. Pour le lot 7 « Salades composées », certaines références sont disponibles saisonnièrement.

Article 4. Spécifications techniques

Attention : Les données spécifiques précisées ci-après, sont la base de référence pour la notation des fiches techniques.

○ *Lots N° 1 à 6 : Fruits et Légumes 4ème et 5ème gamme*

Les fruits et légumes seront présentés épluchés, lavés, triés, décontaminés, prêts à l'emploi avant leur conditionnement.

De plus, les calibres de ces produits devront être réguliers de façon à permettre une cuisson régulière et homogène.

Il ne sera toléré aucune trace de pourriture, terre, épluchures, bois, sable, aucune tâche, piqûre, feuille jaune ou fanée et aucune présence d'insecte.

Ils seront fournis de préférence en sachet ou barquette dont au moins 30 % de la surface sera transparente afin de faciliter les contrôles.

Le fournisseur sera en outre pleinement responsable des conditions de transport et notamment du respect de la température à l'intérieur de l'enceinte frigorifique qui devra respecter la règlementation.

Outre le guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, les produits devront répondre aux critères suivants :

- L'acide ascorbique ou ses sels (E300 / E301 et E302) ne doivent pas être utilisés à une dose supérieure à 300 mg/kg.
- Le chlore résultant de la désinfection des légumes ne doit pas être présent à des teneurs supérieures à 50 ppm dans le produit fini.
- La teneur en nitrate (E251 et E252) sur les produits finis ne devra pas excéder 4000 ppm.

Pommes de terre 4ème gamme

La liste des auxiliaires de technologies (raffermissant, anti mousse ….) utilisés lors des étapes d'industrialisation des produits devra impérativement être mentionnée sur les fiches techniques.

Les calibres demandés ne devront excéder un écart de +/- 1mm pour leur section. Leurs longueurs ne doivent également pas dépasser les indications (impossibilité de reconditionnement).
Moins de 5 % hors calibres mentionnés sont autorisés.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à réception	UNITES
1	Pommes de terre cubes 4ème gamme HVE	Blanchies section de 15 x 15 mm à 20 x 20 mm - sans sel Ajouté et sans additif Certifiées HVE (cf. article 3.7)	5/10kg	6 jours	Kilogramme
2	Pommes de terre lamelles 4ème gamme	Blanchies diamètre 35 à 40 mm épaisseur 5 à 7mm- sans sel ajouté et sans additif	5/10kg	6 jours	Kilogramme
3	Pommes de terre rondes "parisiennes" 4ème gamme	Blanchies Calibre 25/35 mm – le calibre devra être homogène pour une bonne maîtrise des cuissons - sans sel ajouté et sans additif	5/10kg	6 jours	Kilogramme
4	Pommes de terre rondes "vapeur" 4ème gamme	Blanchies Calibre 35/45 mm – le calibre devra être homogène pour une bonne maîtrise des cuissons - sans sel ajouté et sans additif	5/10kg	6 jours	Kilogramme
5	Pommes de terre quartiers 4ème gamme	Blanchies longueur 40/50mm, sans peau- sans sel ajouté et sans additif	5/10kg	6 jours	Kilogramme

Légumes 4ème gamme

Produits 6 à 53 (sauf 15, 17, 18, 31, 32, 49 et 50) : La date limite de consommation des produits sera au minimum de 5 jours sans compter le jour de livraison, à l'exception des lendemains de week-ends ou jours fériés où celle-ci pourra être de 4 jours sans compter le jour de livraison.

Produits 15, 17, 18, 31, 32, 49 et 50 : La date limite de consommation des produits sera au minimum de **4** jours sans compter le jour de livraison, à l'exception des lendemains de week-ends ou jours fériés où celle-ci pourra être de 3 jours sans compter le jour de livraison.

Produits 30 à 32 Concombres : La proportion de pulpe (chair) sur chaque segment doit être plus importante que celle des pépins (centre). La quantité d'exsudat par conditionnement devra être réduite à son minimum, elle sera appréciée lors des commissions techniques de choix par le groupe experts.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à réception	UNITES
6	Aubergine cubes	10/10 mm +/- 2mm avec peau	1kg	5 jours	Kilogramme
7	Carotte entière HVE	Epluchée, éboutée, diam. 40 mm environ (sans conservateur, ni additif). Le type d'épluchage devra être précisé sur la FT (abrasif ou couteau) Certifiées HVE (cf. article 3.7)	5kg	5 jours	Kilogramme
8	Carotte entière AB	Epluchée, éboutée, diam. 40 mm environ. Le type d'épluchage devra être précisé sur la FT (abrasif ou couteau) (sans conservateur, ni additif)	1 kg	5 jours	Kilogramme
9	Carotte cubes HVE	10 x 10 mm (sans conservateur, ni additif) Certifiées HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
10	NEW Carotte cubes AB	10 x 10 mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
11	Carotte râpée HVE	Section de 1 à 2 mm sur 60mm de longueur - Coupe Fine (julienne) (sans conservateur, ni additif) Certifiées HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
12	Carotte râpée AB	Section de 1 à 2 mm sur 60mm de longueur - Coupe Fine (julienne) AB (sans conservateur, ni additif)	1kg ou 5kg	5 jours	Kilogramme
13	Carotte râpées jaunes et oranges	(Sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
14	Tomates en dés	10 x 10 mm environ	1 kg	5 jours	Kilogramme
15	Céleri branche émincé	Emincé sans feuille 10 mm +/- 2mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	4 jours	Kilogramme
16	Céleri rave quartier HVE	Épluché et ébouté (coupé en 4 ou 8 suivant grosseur) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg OU 5 kg	5 jours	Kilogramme
17	Céleri rave râpé HVE	Section de 1 à 2mm sur 60mm de longueur - Coupe Fine (julienne) (sans additif) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg	4 jours	Kilogramme
18	Champignon émincé	Emincé 4 à 6 mm	1kg	4 jours	Kilogramme
19	Chou blanc râpé	Râpé 2.5mm env. sans trognon (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
20	Chou blanc émincé HVE	Emincé 5mm environ sans trognon (sans conservateur, ni additif) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
21	Chou blanc émincé AB	Emincé 2 à 5 mm sans trognon AB (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
22	Chou blanc quartiers	Sans partie ligneuse (sans conservateur, ni additif)	5kg	5 jours	Kilogramme

23	Chou chinois émincé	Emincé 5mm (Sans conservateur, ni additif)	500g à 1kg	5 jours	Kilogramme
24	Chou rouge émincé	Emincé 5mm environ sans trognon (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
25	Chou rouge râpé	Râpé 2.5 mm environ sans trognon (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
26	Chou rouge émincé AB	Emincé 5mm environ (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
27	Chou rouge quartiers	Sans partie ligneuse (sans conservateur, ni additif)	5kg	5 jours	Kilogramme
28	Chou vert émincé	Emincé 3 à 6 mm (sans conservateur, ni additif)	500g à 1kg	5 jours	Kilogramme
29	Chou vert quartiers	Sans partie ligneuse (sans conservateur, ni additif)	5kg	5 jours	Kilogramme
30	Concombre entier	400/800 ébouté sans peau (sans conservateur, ni additif)	5kg	5 jours	Kilogramme
31	Concombre rondelles	Épaisseur 3 à 5 mm sans peau (sans conservateur, ni additif)	1kg	4 jours	Kilogramme
32	Concombre cubes	10 x 10 mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	4 jours	Kilogramme
33	Courgette râpée	2 à 3 mm Coupe julienne (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
34	Courgettes cubes	8 x 8 ou 10 x 10 mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
35	Garniture de légumes (pot au feu)	Mélange de carotte, poireau, et navet – la coupe doit permettre une cuisson homogène de l'ensemble (3 à 5cm)	5kg à 10kg	5 jours	Kilogramme
36	Mélange 4 légumes pour potage	Mélange de carotte, poireau, navet et céleri rave – la coupe doit permettre une cuisson homogène de l'ensemble (cube de 8 à 10mm)	5kg à 10kg	5 jours	Kilogramme
37	Mélange 3 légumes pour potage AB	Mélange de carotte, poireau et céleri rave ou navet – la coupe doit permettre une cuisson homogène de l'ensemble (cubes 8 à 10mm)	5kg à 10 kg	5 jours	Kilogramme
38	Potiron cubes	10 x 10 mm ou 20 x 20 mm environ	1kg	5 jours	Kilogramme
39	Navet cubes	10 x 10 mm ou 20 x 20 mm environ	1kg	5 jours	Kilogramme
40	Oignon rouge émincé	Emincé de 3 à 6mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
41	Oignon jaune émincé	Emincé de 3 à 6mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
42	NEW Oignon jaune cubes	10 x 10 ou 15 x 15mm environ	1kg	5 jours	Kilogramme
43	Oignon jaune entier	Gros calibre 70 mm (sans conservateur, ni additif)	1 à 5kg	5 jours	Kilogramme
44	NEW Oignon rouge entier	Oignon entier épluché et paré. Calibre homogène	1 à 5kg	5 jours	Kilogramme
45	NEW Echalote entière épluchée	Echalote entière épluchée et parée. Calibre homogène	1 à 5kg	5 jours	Kilogramme
46	Persil haché frais	Sans morceau de tige (sans exsudat, sans conservateur, ni additif). Dispersion facile dès déconditionnement	125 à 150g	5 jours	Kilogramme
47	Poireau émincé HVE	5 à 10 mm 70% blanc 30% Vert (sans conservateur ni additif) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
48	NEW Poireau émincé AB	5 mm 70% blanc 30% Vert (sans conservateur ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme

49	Poivron rouge cubes	8 x 8 ou 10 x 10 mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	4 jours	Kilogramme
50	Poivron vert cubes	8 x 8 ou 10 x 10 mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	4 jours	Kilogramme
51	Radis long équeuté HVE	Longueur 20 à 45 mm - Diamètre 10 à 18 mm (Mars à Juillet) (Pédoncule 10mm maximum, sans conservateur, ni additif) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
52	Radis rond équeuté HVE	Diamètre 20 à 28mm (annuel) (Pédoncule 10mm maximum, sans conservateur, ni additif) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
53	Radis râpé HVE	Râpé 2 à 3 mm (sans conservateur, ni additif) Certifié HVE (cf. article 3.7)	1kg	5 jours	Kilogramme
54	Radis rondelles HVE	Rondelles 4 à 8mm (sans conservateur, ni additif)	1kg	5 jours	Kilogramme
55	NEW Fenouil émincé	Produit cru émincé 3 à 6 mm d'épaisseur environ	1 à 5kg	5 jours	Kilogramme
56	NEW Butternut cubes	Produit épluché, cubes d'environ 10 x 10mm, disponibilité saisonnière indicative d'octobre à février	1kg	5 jours	Kilogramme
57	NEW Potiron cubes	Produit épluché, cubes d'environ 10 x 10mm, disponibilité saisonnière indicative d'octobre à février	1kg	5 jours	Kilogramme
58	NEW Pulpe d'ail	Pulpe d'ail HVE prête à l'emploi	500g à 1kg	5 jours	Kilogramme

Salades 4ème gamme

Produits Salades conditionnement individuel « prêtes à poser sur le plateau », chaque conditionnement devra être étiqueté et avoir une DLC. La hauteur des conditionnements sera compatible avec les chariots de remise en température hospitaliers.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à réception	UNITES
59	Salade Batavia	100 % batavia, coupe 30-40 mm	Sachet 400 / 500g	5 jours	Kilogramme
60	Salade Cœur de laitue	100 % cœur de laitue	Sachet 400 / 500g	5 jours	Kilogramme
61	Salade Endive émincée	Coupe de 10 mm	Sachet 500g à 1kg	5 jours	Kilogramme
62	Salade Frisée	100 % cœurs de frisée – taux de jaune minimum 70 %	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme
63	Salade Laitue Iceberg	100 % feuilles de laitue iceberg de coupe lanière de 10 mm	Sachet 500g à 1kg	5 jours	Kilogramme
64	Salade Jeunes Pousses	Mélange de 2 variétés minimum **F**euilles et/ou **B**ouquets et/ou **P**ousses *sans racine* suivant les variétés (à préciser dans l'offre)	Sachet 200/500g	5 jours	Kilogramme
65	Salade Mâche HVE	100 % feuilles de mâche dite "coquille" en bouquets. Certifié HVE (cf. article 3.7) Produit emblavé, cultivé et transformé dans un seul et même pays d'origine.	Sachet 200/500g	5 jours	Kilogramme
66	Salade Scarole	100 % feuilles de scarole Coupe de 30 à 40mm, dans l'objectif de limiter les côtes dures du produit et de favoriser le conditionnement et l'ensaucement	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme
67	Salade composée (mélange) Chiffonnade	Coupe chiffonnade 10 à 15mm Scarole, frisée, chicorée rouge ou autre mélange de 3 variétés minimum	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme
68	Salade composée (mélange)	Coupe de 30 à 40mm Scarole, frisée, chicorée rouge ou autre mélange de 3 variétés minimum	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme

69	Salade composée 100% laitues (mélange)	Coupe de 30 à 40mm, mélange100% laitues	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme
70	Salade composée (mélange) AB	Coupe de 30 à 40 mm Scarole, frisée, chicorée rouge ou autre mélange de 3 variétés AB minimum Mélange de salade ayant un bon foisonnement et de qualité supérieure	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme
71	Salade mélange "gourmand / douceur"	Mélange 3 Variétés minimum : Feuille de chênes, Frisée demi-fine, mâche, batavia, … Feuilles et/ou Bouquets et/ou Pousses sans racine suivant les variétés (à préciser dans l'offre. Coupe de 30 à 40 mm	Sachet 500g	5 jours	Kilogramme
72	Salade multi feuilles	Salade ayant un bon foisonnement, de qualité supérieure qui intègre plusieurs variétés de couleurs et de forme de feuilles différentes... (conditionnement sachet)	Sachet 250 à 500g	5 jours	Kilogramme
73	Salade mâche Cdt individuel HVE	100 % feuilles de mâche dite "coquille" en bouquets ; Certifié HVE (cf. article 3.7) Conditionnement individuel 25/30g "prêtes à poser sur le plateau" (étiquetage + DLC)	Cdt individuel 25/30g	5 jours	Unité
74	Salade mélange Cdt individuel HVE	Coupe de 30 à 40mm Scarole, frisée, chicorée rouge ou autre mélange de 3 variétés minimum Conditionnement individuel 30/35g "prêtes à poser sur le plateau" (étiquetage + DLC) Certifié HVE (cf. article 3.7)	Cdt individuel 30/35g	5 jours	Unité
75	Salade jeunes pousses Cdt individuel	Mélange de 2 variétés minimum **F**euilles et/ou **B**ouquets et/ou **P**ousses *sans racine* suivant les variétés (à préciser dans l'offre) Conditionnement individuel 25/30g "prêtes à poser sur le plateau" (étiquetage + DLC))	Cdt individuel 25/30g	5 jours	Unité

Fruits 4ème gamme

Le poids net égoutté ainsi que la quantité de sucre employée (pour les produits sucrés) devront être indiqués dans l'offre.

Salades de fruits sous-lots 80 à 85 : la répartition équitable des fruits selon leurs couleurs et leurs formes sera appréciée lors des commissions techniques de choix par le groupe expert. Ce critère impactant l'appétence du produit. Les salades et mélanges de fruits devront être composés de fruits frais de préférence et/ou surgelés.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à réception	UNITES
76	Quartiers de pomme pelés HVE	4ème gamme Sans sucre ni édulcorant Pomme crue, étrognonnée, pelée, coupée 1/8 à 1/12. Certifié HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5/6kg	8 jours	Kilogramme
77	Ananas segments en portion individuelle	Portion individuelle emballée de 50g à 80g 4ème gamme – La DLC devra figurer sur chaque Conditionnement	50 à 80g	5 jours	Unité
78	Coupelle fruits sucrée	Mélange 4eme Gamme composé de fruits frais ou frais et surgelés avec sirop de couverture - en coupelle individuelle fermée de façon hermétique avec le nom du produit et sa DLC. Mini 70% de fruits	110g	10 jours	Unité
79	Coupelle fruits s/sucre	Mélange 4eme Gamme composé de fruits frais ou frais et surgelés - sans sucre ajouté en coupelle individuelle fermée de façon hermétique avec le nom du produit et sa DLC. Mini 70% de fruits	110g	10 jours	Unité
80	Salade de fruits exotiques sucrée	Mélange composé de fruits frais ou frais et surgelés avec sirop de couverture 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme

81	Salade de fruits sucrée	Mélange composé de fruits frais ou frais et surgelés avec sirop de couverture 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
82	Salade de fruits sans conservateurs	Mélange composé de fruits frais ou frais et surgelés. Petits cubes. Sans conservateur.	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
83	Salade de fruits s/sucre	Mélange composé de fruits frais ou frais et surgelés - sans sucre ajouté 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
84	Salade de fruits AB	Mélange composé de fruits frais, ou frais et surgelés BIO avec sirop de couverture 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
85	NEW Salade de fruits de saison	Mélange composé de fruits frais de saison.	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
86	Segments pamplemousse sucrés	A base de fruits frais 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
87	Segments d'orange sucrés	A base de fruits frais 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
88	Segments pamplemousse s/sucre	A base de fruits frais sans sucre ajouté 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
89	Segments d'orange s/sucre	A base de fruits frais sans sucre ajouté 4ème gamme Mini 70% de fruits	2 à 3kg	10 jours	Kilogramme
90	Melon cubes HVE	**Nature (sans sirop), sans conservateur ni additif)** Sans pépin. Melon de type charentais Produit disponible en saison	1 à 2 kg	4 jours	Kilogramme
91	Melon frais en barre	Pelé, découpe barre de 80 à 110g Muri à point, sans sucre, sans jus, sans conservateur Produit disponible en saison	1 à 2 kg	4 jours	Kilogramme
92	NEW Coulis et/ou purée de fruits en poche	Coulis et/ou purée de fruits sucrée réfrigérée 3 variétés minimum	1kg à 2kg	4 jours	Kilogramme

- **Pommes de terre 5ème gamme**

L'ensemble des produits est exigé sans sel ajouté, sauf sous lot N° 102.

Les calibres demandés ne devront excéder un écart de +/- 1mm pour leur section. Leurs longueurs ne doivent également pas dépasser les indications (impossibilité de reconditionnement).
Moins de 5 % hors calibres mentionnés sont autorisés.
La liste des auxiliaires de technologies (raffermissant, anti mousse ….) utilisés lors des étapes d'industrialisation des produits devra impérativement être mentionnée sur les fiches techniques.

Pommes de terre à chair ferme uniquement, la/les variétés devront être précisées dans l'offre.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à réception	UNITES
93	Pommes de terre cubes 5ème gamme CE2	Cuites section de 15 x 15mm +/- 5mm - sans sel ajouté	2 à 5kg	21 jours	Kilogramme
94	Pommes de terre lamelles 5ème gamme CE2	Cuites diamètre 35 à 40 mm épaisseur 5/6mm- sans sel ajouté	2 à 5kg	21 jours	Kilogramme
95	Pommes de terre rondes "parisiennes" 5ème gamme CE2	Cuites 25/35mm - sans sel ajouté	2 à 5kg	21 jours	Kilogramme

96	Pommes de terre rondes "vapeur" 5ème gamme GAP	Cuites 35/45mm - sans sel ajouté. Certifié GLOBALG.A.P	2 à 5kg	21 jours	Kilogramme
97	Pommes de terre quartiers 5ème gamme GAP	Cuites longueur 30/40mm – sans peau/ sans sel ajouté. Certifié GLOBALG.A.P	2 à 5kg	21 jours	Kilogramme
98	Pommes de terre quartiers 5ème gamme CE2	Cuites longueur 30/40mm – sans peau/ sans sel ajouté. Certifiée HVE (cf. article 3.7)	2 à 5kg	21 jours	Kilogramme
99	Pommes de terre en robe des champs 5ème gamme	Cuites présentées avec Peau - poids moyen par pièce 200g - présence de sodium tolérée	1 à 2kg	21 jours	Kilogramme
100	Pommes de terre pour purée 5ème gamme CE2	Pommes de terre épluchées pour purée, sans sel ajouté. La cuisson du produit devra permettre un écrasé de pomme de terre homogène exempt de morceaux plus durs.	5 à 10kg	21 jours	Kilogramme
101	Pommes de terre 1/2 Grenaille avec peau 5ème gamme	Cuites - présence de sodium tolérée. Produit qualitatif permettant un usage à froid comme à chaud.	2 à 2,5kg	21 jours	Kilogramme
102	NEW Gratin de pommes de terre	En poche, produit précuit. Type gratin dauphinois. Différentes variétés possible	1 à 2kg	21 jours	Kilogramme

- **Pommes de terre pré-frites**

L'ensemble des produits est exigé sans sel ajouté.

Les calibres demandés ne devront excéder un écart de +/- 1mm pour leur section. Leurs longueurs ne doivent également pas dépasser les indications (impossibilité de reconditionnement).
Moins de 5 % hors calibres mentionnés sont autorisés.

Les pommes de terre blanchies « pré-frites » sans sel ajouté seront issues de pommes de terre fraîches, épluchées, découpées en bâtonnets de section régulière et auront subi une étape de blanchiment puis une étape de pré-cuisson dans un bain de friture composé à 100% d'huile végétale avant d'être réfrigérées. Ce produit ne doit nécessiter qu'un seul passage en bain de friture avant consommation.

A l'ouverture des emballages, les pommes de terre blanchies « pré-frites » sans sel ajouté doivent être raisonnablement exemptes d'unités brisées ou écrasées, sans fragments carbonisés.

Après cuisson normale, les pommes de terre blanchies « pré-frites » sans sel ajouté devront présenter une coloration dorée uniforme et avoir une bonne consistance ainsi qu'une bonne croustillance du produit (ni trop molles, ni trop dures, ni trop pâteuses).

La fiche technique devra préciser le type d'huile utilisée ainsi que son origine (conventionnel ou durable).

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à réception	UNITES
103	Pommes de terre coupe "frites" 7x7mm	Pré-frites Section de 7x7 mm +/-1mm – les bâtonnets seront en majorité d'une longueur comprise entre 50 et 75 mm - sans sel ajouté	5kg	10 jours	Kilogramme
104	Pommes de terre coupe "frites" 10x10mm	Pré-frites Section de 10x10 mm +/-1mm – les bâtonnets seront en majorité d'une longueur comprise entre 50 et 75 mm - sans sel ajouté	5kg	10 jours	Kilogramme
105	Pommes de terre coupe "frites" 10x10mm HVE	Pré-frites Section de 10x10 mm +/-1mm – les bâtonnets seront en majorité d'une longueur comprise entre 50 et 75 mm - sans sel ajouté	2,5 à 5kg	10 jours	Kilogramme

- **Légumes 5ème gamme**

L'ensemble des produits est exigé sans sel ajouté.

Pour les produits présentés dans un liquide de couverture : Les candidats devront indiquer sur la fiche technique du produit le poids net égoutté, ainsi que la méthode d'égouttage préconisée et la mise en œuvre.

Les calibres de ces produits devront être réguliers dans chaque conditionnement, le process doit garantir une cuisson suffisante et un taux d'exsuda de cuisson (constant sur la durée du marché) pour chaque produit sans surcuisson et une intégrité physique des produits (pas de produits écrasés ou détériorés).
La liste des auxiliaires de technologies (raffermissant, anti mousse ….) utilisés lors des étapes d'industrialisation des produits devra impérativement être mentionnée sur les fiches techniques.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à livraison	UNITES
106	Betterave cubes cuites HVE	10 x10 mm ou 12 x 12 mm sachet 5ème gamme. Sans peau et sans sel ajouté. Certifié HVE	2 à 3kg	40 jours	Kilogramme
107	NEW Betterave cubes cuites AB	10 x10 mm ou 12 x 12 mm sachet 5ème gamme. Sans peau et sans sel ajouté	2 à 3kg	40 jours	Kilogramme
108	Betterave entière cuites sans peau	En sachet 5ème gamme - Sans peau et sans sel ajouté ; Calibre 50 à 75mm	1 à 2kg	40 jours	Kilogramme
109	NEW Betterave en lamelles	Produit en lamelles. Diamètre 20 mm environ, épaisseur 5 à 6 mm environ	2 kg à 5kg	40 jours	Kilogramme
110	Blanc Poireaux 30 mm cuits HVE	Fûts tranchés de 30 mm 5ème gamme. Certifié HVE	2,5kg	40 jours	Kilogramme
111	Blanc Poireaux 90 mm cuits HVE	Fûts tranchés de 90 mm 5ème gamme. Certifié HVE	2,5kg	40 jours	Kilogramme
112	NEW Poireau AB	Coupe 30mm	2 à 5kg	40 jours	Kilogramme
113	Côte de blette cuites tronçons	Tronçons de 20 à 40 mm sans fil et sans vert 5ème gamme	2,5kg	40 jours	Kilogramme
114	Carotte cuites tronçons HVE	Coupe tronçons de 30 à 40 mm 5ème gamme. Certifié HVE	2,5kg	40 jours	Kilogramme
115	NEW Carotte rondelle AB	Coupe lisse et 5mm d'épaisseur	2,5kg	40 jours	Kilogramme
116	Endive cuite	Qualité Extra 10 à 12 pièces au kg - longueur 100/120 mm calibre et forme homogène – sans trognon 5ème gamme	2,5 à 5kg	35 jours	Kilogramme
117	Fenouil émincé cuit	Bulbe de fenouil émincé coupe de 5 à 10 mm – sans trognon 5ème gamme	2,5kg	40 jours	Kilogramme
118	Garniture céleri (branche) cuite	Coupe 30 à 50 mm absence de fil et de feuille verte 5ème gamme	2,5kg	40 jours	Kilogramme
119	Garniture de légumes (pot au feu) cuite	Mélange (composition proposée : carotte, poireau, navet et céleri rave) - coupe homogène 2 à 5 cm (selon légumes) 5ème gamme. Le produit devra être composé d'un mélange de légumes dont la taille doit garantir un portionnement facile et régulier. La cuisson de ses différents composants doit être homogène et suffisante.	2,5kg	40 jours	Kilogramme
120	Légumes ratatouille cubes cuites	Mélange Tomate, courgette, aubergine, poivron et oignon 5ème gamme. Le produit devra être composé d'un mélange de légumes dont la taille doit garantir un portionnement facile et régulier. La cuisson de ses différents composants doit être homogène et suffisante. Cubes 20 mm environ	2,5kg	40 jours	Kilogramme

121	Patate douce en cubes	Cubes 20 mm environ ; le conditionnement doit permettre au produit de ne pas être écraser.	2,5kg	40 jours	Kilogramme
122	Lentilles cuites CE2 (blondes ou vertes)	Lentilles blondes ou vertes 5ème gamme. Préciser la variété utilisée dans l'offre	2à 5kg	60 jours	Kilogramme
123	Lentilles cuites AB (blondes ou vertes) 	Lentilles blondes ou vertes 5ème gamme issues de l'agriculture biologique. Préciser la variété utilisée dans l'offre	1,8 à 5kg	60 jours	Kilogramme
124	Pois chiche	Pois chiche 5e gamme	2à 5kg	60 jours	Kilogramme
125	Pois chiche AB 	Pois chiche 5e gamme issus de l'agriculture biologique.	1,8 à 5kg	60 jours	Kilogramme
126	Haricots blancs / mogettes	Haricots blancs / mogettes. De préférence IGP pour les mogettes de Vendée	2à 5kg	60 jours	Kilogramme

Fruits 5ème gamme

« D.L.C. » La date limite de consommation ou suivant le process de conditionnement La mention : "à consommer de préférence avant " des produits doit être apposée sur chaque conditionnement finaux.
La liste des auxiliaires de technologies (raffermissant, anti mousse ….) utilisés lors des étapes d'industrialisation des produits devra impérativement être mentionnée sur les fiches techniques.

Le fournisseur s'engage à fournir une texture de fruits 5ème gamme fondante et constante tout au long du marché notamment pour les pommes et les poires.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à livraison	UNITES
127	Ananas au naturel Tranches Fines	Tranches fines de 2,5 à 5mm maximum, sans adjonction de sucre 5ème gamme ; Sur diamètre de 50 à 75mm	1 à 3kg	60 jours	Kilogramme
128	Pêches 1/2 fruits	Sans sucre ajouté, ni édulcorant 5ème gamme. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
129	Pêche cubes cuite	Coupe homogène de 10x10 mm à 15x15mm - sans sucre ajouté, ni édulcorant 5ème gamme. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
130	Poire entière cuite	Sans sucre ajouté, ni édulcorant - 20/25 fruit d'un poids moyen de 115/140g par poche 5ème gamme. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
131	Poire quartiers cuite	Sans sucre ajouté, ni édulcorant 5ème gamme. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
132	Poires cubes cuites	Coupe homogène de 10x10 mm - sans sucre ajouté, ni édulcorant 5ème gamme. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
133	Pomme entière cuite HVE	Sans sucre ajouté, ni édulcorant - Poids moyen d'un fruit 100/120 g 5ème gamme. Texture fondante. Certifiée HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme

134	Pomme entière cuite cassis HVE	Poids moyen d'un fruit 100/120 g - Baies de cassis entières 5ème gamme . Texture fondante. Certifiée HVE (cf. article 3.7) Cassis 100% Val de Loire	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
135	Pomme cubes cuites HVE	Coupe homogène de 10x10 mm–- sans sucre ajouté, ni édulcorant 5ème gamme. Certifiée HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
136	Pomme quartiers cuite HVE	Quartiers de calibre homogène dans chaque conditionnement - Sans sucre ajouté, ni édulcorant 5ème gamme. Certifiée HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
137	Pomme quartiers caramel cuite HVE	Quartiers de calibre homogène dans chaque conditionnement avec 20% maximum de caramel (sirop de sucre cuit) 5ème gamme. Certifiée HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2,5 à 3kg	60 jours	Kilogramme
138	Spécialité de pommes avec morceaux et caramel	Spécialité à base de pommes avec morceau et caramel (adaptée, base crumble et verrine pour mélange avec Fromage Blanc), 5ème gamme. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	1,5 à 2.5kg	60 jours	Kilogramme
139	Purée de pomme sans sucre ajouté, longue conservation	Sans sucre ajouté, ni édulcorant. Texture avec morceaux. De préférence HVE (cf. article 3.7) ou issues de verger éco responsable	2 à 4kg	60 jours	Kilogramme

○ ***Lot N° 7 : Salades composées***

Disponibilité : Les candidats indiqueront les périodes de production des références saisonnières, ces indications étant indispensables pour planifier les menus et éviter des litiges pour cause de rupture.

Conditionnement : de 1.5kg à 3kg dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant son stockage.

Composition : la sauce ne devra pas être l'ingrédient majoritaire du produit, ni masquer exagérément les ingrédients. Ce critère sera apprécié lors des commissions techniques de choix par le groupe expert. L'aspect naturel des produits étant un critère recherché pour l'appétence.

Les huiles seront de colza, tournesol, ou d'olive principalement. Noix, sésame pour des recettes spécifiques.
Les fiches techniques devront préciser le type d'huile utilisée ainsi que son origine (conventionnel ou durable).

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques, les gammes des produits utilisés devront être précisées (frais, surgelé …) ainsi que leurs % de mise en œuvre.

La variété des légumes principaux devra être inscrite sur la fiche technique (ex : pomme de terre charlotte, …).

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

La somme des ingrédients cités dans la fiche technique et exprimée en pourcentage devra être égale à 100%

Par ailleurs, l'usage du Dioxyde de Titane (E171), de l'oxyde de Fer/Hydroxyde de Fer (E172), de dioxyde de Silicium (E551), de Silicate de Calcium (E552), de l'acide glutamique et ses sels (E620), et de carmin de cochenille (E120) est interdit sur l'ensemble des produits.

N.B*: ce descriptif n'est pas un cahier de recettes exclusif mais un guide pour les candidats afin de connaître les attentes des adhérents. La liste des ingrédients cités n'est pas exhaustive mais servira de base à la notation des fiches techniques par les experts.*
L'ingrédient "assaisonnement" est cité en fin de liste de certains descriptifs mais cela ne correspond en rien à un ratio par rapport aux autres ingrédients (le plus faible) comme il est d'usage dans l'étiquetage des produits. Cette présentation est réalisée pour une lecture aisée du CCTP.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à livraison	UNITES
1	Carottes râpées	Carottes fraîches râpées La coupe sera fine 1.5 à 2.5 mm de préférence section cylindrique. Il est fortement souhaité l'utilisation de carottes maraîchères.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
2	Carottes râpées BIO	Carottes fraîches râpées La coupe sera fine 1.5 à 2.5 mm de préférence section cylindrique. Il est fortement souhaité l'utilisation de carottes maraîchères. Produit issu de l'agriculture biologique.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
3	Carottes râpées HVE	Carottes fraîches râpées La coupe sera fine 1.5 à 2.5 mm de préférence section cylindrique. Il est fortement souhaité l'utilisation de carottes maraîchères. Certifié HVE (cf. article 3.7)	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
4	Céleri rémoulade	Céleri frais râpé La coupe sera comprise entre 2 et 3 mm de section carrée de préférence, tolérée cylindrique, sauce mayonnaise moutardée.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
5	Céleri rémoulade HVE	Céleri frais râpé La coupe sera comprise entre 2 et 3 mm de section carrée de préférence, tolérée cylindrique, sauce mayonnaise moutardée. Certifié HVE (cf. article 3.7)	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
6	Concombre à la crème	Concombres taillés rondelle ou brunoise assaisonnés de sauce émulsionnée à base de crème et herbes aromatiques. La proportion de pulpe (chair) sur chaque segment doit être plus importante que celle des pépins (centre).	1,5 à 3kg	8 jours	Kilogramme
7	Salade 4 saisons ou 4 légumes	Salade 4 saisons ou 4 légumes : de préférence sans féculent ou minoritaire (1/4), les 4 couleurs devront être contrastées. Sauce émulsionnée. Produit sans soja	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
8	Salade coleslaw (chou Blanc et carotte)	Chou blanc et carotte selon critères précisés ci avant, sauce émulsionnée ; De préférence HVE (cf. article 3.7)	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
9	Champignons à la grecque	Champignons supérieurs à 50%, sauce selon recette traditionnelle avec oignons et tomates.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
10	Mélange légumineuse et céréales	Mélanges légumineuses et céréales comprenant au moins 2 ingrédients dans la liste suivante : quinoa, boulgour, lentille, pois chiche, pois, haricots, blé, épeautre…	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
11	Taboulé	Semoule et légumes selon recette traditionnelle, assaisonnement avec citron.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
12	Taboulé BIO	Semoule et légumes selon recette traditionnelle, assaisonnement avec citron. Issu de l'agriculture biologique	800g à 2kg	12 jours	Kilogramme
13	Salade de pâtes avec viande	Pâtes environ 40% (les tagliatelles ne sont pas acceptées), viande si possible sans porc, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
14	Salade maritime à base de petites pâtes	Petites pâtes type perles environ 40% (les tagliatelles ne sont pas acceptées), produit de la mer (poisson ou/et fruits de mer ou/et produit élaboré à base de poisson …) légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
15	Salade de blé	Blé 30% environ, légumes, condiments, assaisonnement. Possibilité d'ingrédient d'origine maritime ou de quinoa mais non majoritaire.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
16	Salade de harengs/pommes de terre	Pommes de terre à chair ferme environ 50%, harengs environ 20% condiments,	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme

		assaisonnement.			
17	Salade piémontaise sans viande	Pommes de terre à chair ferme environ 50%, tomates, œufs, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
18	Salade piémontaise au jambon	Pommes de terre à chair ferme environ 40%, jambon cuit environ (pas d'épaule) 12 % tomates, œufs, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
19	Salade strasbourgeoise/alsacienne	Pommes de terre à chair ferme environ 50%, farces fines environ 20% (cervelas, saucisse de Francfort, … selon recette), condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
20	Museau de porc recette lyonnaise	Museau de porc émincé environ 50%, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
21	Salade de museau de bœuf	Salade de museau de bœuf émincé 50% environ, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
22	Cervelas vinaigrette et/ou rémoulade	Cervelas émincé environ 60%, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
23	Salade de lentilles avec lardons	Lentilles environ 60%, lardons environ 10%, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
24	Salade maritime à base de poissons	Ingrédients majoritaires : poissons frais et fumés. Fruits de mer, légumes (pas de féculent), condiments, assaisonnement. Glutamate de sodium (E621) interdits	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
25	Salade maritime à base de riz	Riz 50% maximum, poissons, fruits de mer, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
26	Salade de thon riz niçois	Riz 50% maximum, thon environ 15%, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme

○ ***Lot N° 8 : Terrines, Saurisserie & Autres produits de la mer***

- **Terrines :**

Conditionnement des terrines :
De 900g à 2kg maximum (sauf exceptions à 400g voir tableau ci-dessous), dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage, cet emballage devra permettre un démoulage facile du produit sans l'aide d'une lame ou d'un ustensile facilitant l'extraction du produit.

Composition : L'aspect naturel des produits est un critère recherché pour l'appétence.

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

Seront valorisés les produits dont la liste des ingrédients atteste de la qualité intrinsèque du produit, comparativement en termes d'origine et de nombre d'ingrédients.
Seront également valorisés les poissons certifiés pêche ou aquaculture durable.

N.B: ce descriptif n'est pas un cahier de recette exclusif mais un guide pour les candidats afin de connaître les attentes des adhérents. La liste des ingrédients cités n'est pas exhaustive.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
1	Terrine aux poissons	Composée de deux à trois poissons différents 40% Mini, agrémentés de marquants végétaux ou maritime.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme

2	Terrine au poisson sans marquant	Composée de 1 à plusieurs poissons, texture lisse sans marquant.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
3	Terrine au poisson sans marquant et s/sel ajouté	Composée de 1 à plusieurs poissons, texture lisse sans marquant. Sans sel ajouté.	400g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
4	Terrine au saumon	À base de saumon, (et saumon fumé, facultatif), avec ou sans marquant.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
5	Terrine de poisson noble et/ou crustacés / mollusques	Produit qualitatif . À base de poisson noble (loup, lotte, Saint Pierre, sole…) ou de crustacés/mollusques (St Jacques, écrevisse…) avec ou sans marquant.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
6	Terrine aux 3 légumes sans marquant	Texture lisse et aérée recherchée, 3 légumes de couleurs contrastées. 100% végétale.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
7	NEW Terrine provençale ou légumes du sud	Texture lisse et aérée recherchée. 100% végétale.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
8	Terrine de légumes s/sel ajouté	Soit aux 3 légumes soit légumes mixés sans différence, sans marquant de préférence. 100% végétale.	400g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
9	Terrine de légumes avec marquant	Avec marquant visuel de texture tendre. 100% végétale.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme

- **Saurisserie & Autres produits de la mer :**

Conditionnement : adapté aux besoins d'une cuisine centrale dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
10	Filet de hareng doux fumé à l'huile MSC	Pièces de harengs de 25g environ, supérieur à 60%, huile de colza, condiments. Le poids net égoutté devra figurer dans la fiche technique.	0,5 à 3kg	14 jours	Kilogramme
11	Emincé de hareng MSC	Filet de harengs coupé 1 à 2,5 cm	0,5 à 2,8kg	14 jours	Kilogramme
12	Roll mops	Harengs environ 45%, cornichon et/ou oignon, marinade selon recette. Le poids net égoutté devra figurer dans la fiche technique.	0,5 à 3kg	14 jours	Kilogramme
13	Surimi en pain MSC (rouleau)	Poisson 30% minimum, rouleau sous vide, 1 à 2 kg environ. Valeurs cibles prises en compte dans l'évaluation du produit pour 100g. : P: 8, L: 3, G: 12 / Dioxyde de titane (E171) interdit	1 à 2kg	14 jours	Kilogramme
14	Rillettes de thon	Thon environ 35%, huile, condiments, épices / Produit tartinable	0,5 à 2kg	14 jours	Kilogramme

15	Filet d'anchois à l'huile	Conditionnement de 0.5 à 2kg, anchois en filet, huile (arachide tolérée), marinade ou non selon recette.	0,5 à 2kg	14 jours	Kilogramme
16	Tranchettes de truite fumée	Tranchettes de truite fumée 0.3 à 1 Kg environ. Produit ASC ou équivalent	0,3 à 1kg	14 jours	Kilogramme
17	Saumon cuit en rouleau	Saumon, dégraissé et sans arête 1 à 2 kg	1 à 2kg	14 jours	Kilogramme

○ ***Lot N° 9 : Produits snacking compatibles Ambulatoire / Distribution Automatique***

Conditionnement : Conditionnement individuel, dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant son stockage ainsi que son identification et indication de mise en œuvre, pour le consommateur final. La présence de couverts permettant la consommation du produit dans son emballage sera un élément qualitatif de l'offre.

L'emballage secondaire devra être adapté aux conditions logistiques d'une cuisine centrale et aux objectifs de réduction des emballages. Il n'est pas souhaité de suremballage type GMS regroupant des unités de consommation inférieure à 6pcs.

Les D.L.C. devront être indiquées sur chaque conditionnement final.

Composition :
Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette sous-entendus.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
1	Club pain de mie 130g env. jambon de porc cuit	Base pain de mie, jambon beurre	Individuel	6 jours	Unité
2	Club pain de mie 160g env. jambon de porc cuit	Base pain de mie, jambon emmental	Individuel	6 jours	Unité
3	Club pain de mie 180g env. jambon de porc cuit	Base pain de mie de type maxi, plusieurs recettes possibles dans le même conditionnement.	Individuel	6 jours	Unité
4	Club pain de mie 130g env. saucisson/rosette	Base pain de mie, charcuterie de porc rosette ou saucisson	Individuel	6 jours	Unité
5	Club pain de mie 130g env. thon crudités	Base pain de mie, thon crudités	Individuel	6 jours	Unité

6	Club pain de mie 160g env. thon crudités	Base pain de mie, thon crudités	Individuel	6 jours	Unité
7	Club pain de mie 130g env. volaille	Base pain de mie	Individuel	6 jours	Unité
8	Club pain de mie 160g env. volaille	Base pain de mie	Individuel	6 jours	Unité
9	Club pain de mie 130g env. crudités	Base pain de mie	Individuel	6 jours	Unité
10	Club pain de mie 160g env. crudités	Base pain de mie	Individuel	6 jours	Unité
11	Baguette pain traditionnel 180g env. jambon cuit de porc	Porc jambon cuit - Pain traditionnel ou fariné, recette jambon ou jambon emmental	Individuel	6 jours	Unité
12	Baguette pain traditionnel 150g env. poulet	Pain traditionnel ou fariné	Individuel	6 jours	Unité
13	Baguette pain traditionnel 150g env. thon	Pain traditionnel ou fariné	Individuel	6 jours	Unité
14	Baguette pain viennois 150g env. poulet	Pain viennois selon recette traditionnelle	Individuel	6 jours	Unité
15	Baguette pain viennois 150g env. thon	Pain viennois selon recette traditionnelle	Individuel	6 jours	Unité
16	Wrap 150/190g	Galette de blé roulée en cornet et garnis ; 2 recettes minimum	Individuel	6 jours	Unité
17	Bagel 120g	Petit pain souple garni ; 2 recettes minimum	Individuel	6 jours	Unité
18	Pain polaire mer 30/140g	À la farine de blé et de seigle garnie ; THON OU SAUMON	Individuel	6 jours	Unité
19	Burger 150/180g : Poulet ou bœuf	Emballage micro-ondable	Individuel	6 jours	Unité
20	Box 300g env. à base de pâtes ou de riz	Proposer les recettes les plus populaires du marché. 2 recettes minimum	Individuel	6 jours	Unité
21	Pizza Reine emballée individuellement 175g	Emballage individuel	175g	8 jours	Unité

22	NEW Pizza fromage emballée individuellement 200g	Sans Porc IMPÉRATIF Emballage individuel	200g	8 jours	Unité
23	NEW Salade en bol individuel à base de féculents 200g / 250g	Proposer les recettes les plus populaires du marché. 4 recettes minimum dont 1 sans viande (type salade césar)	Individuel : 200/250g	6 jours	Unité
24	NEW Salade en bol individuel à base de crudités assaisonnées 100g env.	Proposer les recettes les plus populaires du marché. 5 recettes minimum dont 1 sans viande (type taboulé, carottes râpées, céleri rémoulade, etc)	Individuel : 100g	6 jours	Unité
25	NEW Jus 25cl	3 VARIETES MINIMUMS (type pur jus orange, pur jus pomme, nectar fraise)	Individuel	6 jours	Unité
26	NEW Boisson 33CL	2 VARIETES MINIMUMS (type citronnade, pomme concombre)	Individuel	6 jours	Unité
27	NEW Smoothie	Prêt à consommer - Produit frais 2 variétés minimum	Individuel	6 jours	Unité
28	NEW Dessert fruitier en pot	Prêt à consommer avec cuillère - Produit frais 2 variétés minimum	Individuel	6 jours	Unité
29	NEW Dessert en pot	Prêt à consommer avec cuillère - Produit frais 2 variétés minimum	Individuel	6 jours	Unité

○ ***Lot N° 10 : Pâtisseries charcutières : Pizzas, Quiches, Tartes***

Avertissement : les candidats doivent présenter des produits de qualité et de présentation proche de l'artisanat et du « fait maison ». Ce critère sera déterminant dans la notation des articles lors des commissions techniques de choix.

Conditionnement : adapté aux besoins d'une cuisine centrale dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage.

Pour les produits ayant dans leur intitulé la dénomination « Jambon » il est demandé au fournisseur de respecter cette appellation et de ne pas la substituer par un autre produit de type épaule de porc. En cas de non-respect de cette dénomination, un malus sera appliqué lors de la notation du produit.

Présentation : piécée ou bande prédécoupée, ces produits sont souhaités sans entame pour les présentations en bande.

Les rations ayant un poids inférieur à 150g **ne devront pas excéder 10 cm de diamètre et 4cm de hauteur ou 10cm de côté** selon la présentation du produit (compatible avec un conditionnement en assiette 160x160mm).

Portionnement : l'ensemble des produits est demandé en 90g, 110g et 150g avec une tolérance de +/-10%, à l'exception de la quiche Lorraine qui est demandée en 110g, 150g et 1kg +/-10%.

Produits : L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

Le conditionnement devra permettre une manipulation facile des produits.

Le rapport pâte/garniture ne devra en aucun cas excéder 2/3 pâtes sur poids de garniture. Une attention particulière sera portée pendant l'étude des fiches techniques sur la quantité des ingrédients majeurs des recettes

et un rapport sera établi entre les différentes propositions (par exemple sur la quantité de poisson mise en œuvre dans la tarte au poisson).

L'ensemble des produits de ce lot devra être SANS moules aluminium, exigence impérative.

Produits 1 à 11 : Pizza : Base Tomate obligatoire.

Produits 4 à 11 : Pizza : Sans porc strict.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
1	Pizza Reine 90g	Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
2	Pizza Reine 110g	Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
3	Pizza Reine 150g	Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
4	Pizza Légumes 90g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
5	Pizza Légumes 110g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
6	Pizza Légumes 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
7	Pizza Légumes 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée, produits issus de l'agriculture biologique (+/- 20g)	150g	10 jours	Unité
8	Pizza mozzarella 90g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
9	Pizza mozzarella 110g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
10	Pizza mozzarella 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
11	Pizza Fromage 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée, produits issus de l'agriculture biologique (+/- 20g)	150g	10 jours	Unité
12	Quiche Lorraine 110g	Selon recette traditionnelle, Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
13	Quiche Lorraine 150g	Selon recette traditionnelle, Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
14	Quiche Lorraine 1kg	Selon recette traditionnelle, Unitaire ou bande découpée	1kg	10 jours	Unité
15	Quiche ou tarte Spécialité 90g	Autres Recettes (à Préciser) que celles déjà proposées Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
16	Quiche ou tarte Spécialité 110g	Autres Recettes (à Préciser) que celles déjà proposées Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
17	Quiche ou tarte Spécialité 150g	Autres Recettes (à Préciser) que celles déjà proposées Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité

18	Tarte aux 3 fromages 90g	Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
19	Tarte aux 3 fromages 110g	Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
20	Tarte aux 3 fromages 150g	Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
21	NEW Tarte au fromage BIO 150g	Unitaire ou bande découpée, produits issus de l'agriculture biologique (+/- 20g)	150g	10 jours	Unité
22	Tarte au poisson 90g	Thon ou saumon / Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
23	Tarte au poisson 110g	Thon ou saumon / Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
24	Tarte au poisson 150g	Thon ou saumon / Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
25	Tarte Légumes du Soleil 90g	Unitaire ou bande découpée	90g	10 jours	Unité
26	Tarte Légumes du Soleil 110g	Unitaire ou bande découpée	110g	10 jours	Unité
27	Tarte Légumes du Soleil 150g	Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité

○ *Lot N° 11 : Pâtisseries charcutières : Feuilletés et Spécialités*

Avertissement : les candidats doivent présenter des produits de qualité et de présentation proche de l'artisanat et du « fait maison ». Ce critère sera déterminant dans la notation des articles lors des commissions techniques de choix.

Conditionnement : adapté aux besoins d'une cuisine centrale dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage.

Pour les produits ayant dans leur intitulé la dénomination « Jambon » il est demandé au fournisseur de respecter cette appellation et de ne pas la substituer par un autre produit de type épaule de porc. En cas de non-respect de cette dénomination, un malus sera appliqué lors de la notation du produit.

Présentation : piécée ou bande prédécoupée, ces produits sont souhaités sans entame pour les présentations en bande.

Les rations ayant un poids inférieur à 150g **ne devront pas excéder 10 cm de diamètre et 4cm de hauteur ou 10cm de côté** selon la présentation du produit (compatible avec un conditionnement en assiette 160x160mm).

Produits : L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

Le conditionnement devra permettre une manipulation facile des produits.

Le rapport pâte/garniture ne devra en aucun cas excéder 2/3 pâtes sur poids de garniture. Une attention particulière sera portée pendant l'étude des fiches techniques sur la quantité des ingrédients majeurs des recettes et un rapport sera établi entre les différentes propositions
Les produits individuels devront permettre un conditionnement en assiette 160x160mm.

Présentation : L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
1	Croque-Monsieur Jambon doré 110g	Teneur en protéine Sup ou = à 10g/ration / Jambon standard	110g	10 jours	Unité
2	Croque-Monsieur Jambon doré 150g	Teneur en protéine Sup ou = à 10g/ration /Jambon standard	150g	10 jours	Unité
3	Croque-Monsieur Jambon doré 170 g environ	Teneur en protéine Sup ou = à 10g/ration /Jambon standard	170g	10 jours	Unité
4	NEW Friand au Comté AOP	Pâte feuilletée pur beurre / Comté AOP	100 à 120g	10 jours	Unité
5	NEW Croque fromage sans jambon	En plaque /Produit sans jambon	800 à 850g	10 jours	Unité
6	Roulé au fromage 120g environ	Base pâte poussée feuilletée	120g	10 jours	Unité
7	NEW Pâté lorrain	Pâte pur beurre / 30% Garniture Minimum sur poids total	120g à 150g	10 jours	Unité
8	Bouchée à la reine 150g	Un rapport sera établi entre le poids de garniture et celui de la croute. Il est impératif que cette information soit stipulée sur la fiche technique. 30% Garniture Minimum sur poids total	150g	10 jours	Unité
9	Feuilleté ou roulé Jambon Fromage 120g environ	30% Garniture Minimum sur poids total +/- 20g	120g	10 jours	Unité
10	Feuilleté ou roulé légumes sans viande 140g	30% Garniture Minimum sur poids total +/- 20g Champignons ou autre(s) légume(s)	140g	10 jours	Unité

11	Croissant Jambon 150g	Base pâte poussée feuilletée +/- 10gr	150g	10 jours	Unité

○ ***Lot N° 12 : Produits traiteur pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées plus faibles***

Salades composées

Disponibilité : Les candidats indiqueront les périodes de production des références saisonnières, ces indications étant indispensables pour planifier les menus et éviter des litiges pour cause de rupture.

Conditionnement : de 1.5kg à 3kg dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant son stockage.

Composition : la sauce ne devra pas être l'ingrédient majoritaire du produit, ni masquer exagérément les ingrédients. Ce critère sera apprécié lors des commissions techniques de choix par le groupe expert. L'aspect naturel des produits étant un critère recherché pour l'appétence.

Les huiles seront de colza, tournesol, ou d'olive principalement. Noix, sésame pour des recettes spécifiques.
Les fiches techniques devront préciser le type d'huile utilisée ainsi que son origine (conventionnel ou durable).

Par ailleurs, l'usage du Dioxyde de Titane (E171), de l'oxyde de Fer/Hydroxyde de Fer (E172), de dioxyde de Silicium (E551), de Silicate de Calcium (E552), de l'acide glutamique et ses sels (E620), et de carmin de cochenille (E120) est interdit sur l'ensemble des produits.

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques, les gammes des produits utilisés devront être précisées (frais, surgelé …) ainsi que leurs % de mise en œuvre.

La variété des légumes principaux devra être inscrite sur la fiche technique (ex : pomme de terre charlotte, …).

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

La somme des ingrédients cités dans la fiche technique et exprimée en pourcentage devra être égale à 100%

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC/DDM à livraison	UNITES
1	Carottes râpées	Carottes fraîches râpées La coupe sera fine 1.5 à 2.5 mm de préférence section cylindrique. Il est fortement souhaité l'utilisation de carottes maraîchères.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
2	Carottes râpées BIO	Carottes fraîches râpées La coupe sera fine 1.5 à 2.5 mm de préférence section cylindrique. Il est fortement souhaité l'utilisation de carottes maraîchères. Produit issu de l'agriculture biologique.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
3	Carottes râpées HVE	Carottes fraîches râpées La coupe sera fine 1.5 à 2.5 mm de préférence section cylindrique. Il est fortement souhaité l'utilisation de carottes maraîchères. Certifié HVE (cf. article 3.7)	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
4	Céleri rémoulade	Céleri frais râpé La coupe sera comprise entre 2 et 3 mm de section carrée de préférence, tolérée cylindrique, sauce mayonnaise moutardée.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme

5	Céleri rémoulade HVE	Céleri frais râpé La coupe sera comprise entre 2 et 3 mm de section carrée de préférence, tolérée cylindrique, sauce mayonnaise moutardée. Certifié HVE (cf. article 3.7)	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
6	Concombre à la crème	Concombres taillés rondelle ou brunoise assaisonnés de sauce émulsionnée à base de crème et herbes aromatiques. La proportion de pulpe (chair) sur chaque segment doit être plus importante que celle des pépins (centre).	1,5 à 3kg	8 jours	Kilogramme
7	Salade 4 saisons ou 4 légumes	Salade 4 saisons ou 4 légumes : de préférence sans féculent ou minoritaire (1/4), les 4 couleurs devront être contrastées. Sauce émulsionnée. Produit sans soja	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
8	Salade coleslaw (chou Blanc et carotte)	Chou blanc et carotte selon critères précisés ci avant, sauce émulsionnée; De préférence HVE (cf. article 3.7)	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
9	Champignons à la grecque	Champignons supérieurs à 50%, sauce selon recette traditionnelle avec oignons et tomates.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
10	Mélange légumineuse et céréales	Mélanges légumineuses et céréales comprenant au moins 2 ingrédients dans la liste suivante : quinoa, boulgour, lentille, pois chiche, pois, haricots, blé, épeautre…	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
11	Taboulé	Semoule et légumes selon recette traditionnelle, assaisonnement avec citron.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
12	Taboulé BIO	Semoule et légumes selon recette traditionnelle, assaisonnement avec citron. Issu de l'agriculture biologique	800g à 2kg	12 jours	Kilogramme
13	Salade de pâtes avec viande	Pâtes environ 40% (les tagliatelles ne sont pas acceptées), viande si possible sans porc, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
14	Salade maritime à base de petites pâtes	Petites pâtes type perles environ 40% (les tagliatelles ne sont pas acceptées), produit de la mer (poisson ou/et fruits de mer ou/et produit élaboré à base de poisson …) légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
15	Salade de blé	Blé 30% environ, légumes, condiments, assaisonnement. Possibilité d'ingrédient d'origine maritime ou de quinoa mais non majoritaire.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
16	Salade de harengs/pommes de terre	Pommes de terre à chair ferme environ 50%, harengs environ 20% condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
17	Salade piémontaise sans viande	Pommes de terre à chair ferme environ 50%, tomates, œufs, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
18	Salade piémontaise au jambon	Pommes de terre à chair ferme environ 40%, jambon cuit environ (pas d'épaule) 12 % tomates, œufs, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
19	Salade strasbourgeoise/alsacienne	Pommes de terre à chair ferme environ 50%, farces fines environ 20% (cervelas, saucisse de Francfort, … selon recette), condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
20	Museau de porc recette lyonnaise	Museau de porc émincé environ 50%, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
21	Salade de museau de bœuf	Salade de museau de bœuf émincé 50% environ, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
22	Cervelas vinaigrette et/ou rémoulade	Cervelas émincé environ 60%, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme

23	Salade de lentilles avec lardons	Lentilles environ 60%, lardons environ 10%, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
24	Salade maritime à base de poissons	Ingrédients majoritaires : poissons frais et fumés. Fruits de mer, légumes (pas de féculent), condiments, assaisonnement. glutamate de sodium (E621) interdits	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
25	Salade maritime à base de riz	Riz 50% maximum, poissons, fruits de mer, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme
26	Salade de thon riz niçois	Riz 50% maximum, thon environ 15%, légumes, condiments, assaisonnement.	1,5 à 3kg	12 jours	Kilogramme

Terrines

Conditionnement des terrines :
De 900g à 2kg maximum (sauf exceptions à 400g voir tableau ci-dessous), dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage, cet emballage devra permettre un démoulage facile du produit sans l'aide d'une lame ou d'un ustensile facilitant l'extraction du produit.

Composition : L'aspect naturel des produits est un critère recherché pour l'appétence.

Les proportions et la noblesse des ingrédients seront appréciées par le groupe expert lors de l'analyse des fiches techniques

Les appellations commerciales des recettes devront être en corrélation avec les ingrédients et la recette traditionnelle sous-entendus.

N.B: ce descriptif n'est pas un cahier de recette exclusif mais un guide pour les candidats afin de connaître les attentes des adhérents. La liste des ingrédients cités n'est pas exhaustive.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
27	Terrine aux poissons	Composée de deux à trois poissons différents 40% Mini, agrémentés de marquants végétaux ou maritime.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
28	Terrine au poisson sans marquant	Composée de 1 à plusieurs poissons, texture lisse sans marquant.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
29	Terrine au poisson sans marquant et s/sel ajouté	Composée de 1 à plusieurs poissons, texture lisse sans marquant. Sans sel ajouté.	400g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
30	Terrine au saumon	À base de saumon, (et saumon fumé, facultatif), avec ou sans marquant.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
31	Terrine de poisson noble et/ou crustacés / mollusques	Produit qualitatif. À base de poisson noble (loup, lotte, Saint Pierre, sole…) ou de crustacés/mollusques (St Jacques, écrevisse…) avec ou sans marquant.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
32	Terrine aux 3 légumes sans marquant	Texture lisse et aérée recherchée, 3 légumes de couleurs contrastées. 100% végétale.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
33	NEW Terrine provençale ou légumes du sud	Texture lisse et aérée recherchée. 100% végétale.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
34	Terrine de légumes s/sel ajouté	Soit aux 3 légumes soit légumes mixés sans différence, sans marquant de préférence. 100% végétale.	400g à 2 kg	14 jours	Kilogramme
35	Terrine de légumes avec marquant	Avec marquant visuel de texture tendre. 100% végétale.	900g à 2 kg	14 jours	Kilogramme

Saurisserie & Autres produits de la mer

Conditionnement : adapté aux besoins d'une cuisine centrale dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
36	Filet de hareng doux fumé à l'huile MSC	Pièces de harengs de 25g environ, supérieur à 60%, huile de colza, condiments. Le poids net égoutté devra figurer dans la fiche technique.	0,5 à 3kg	14 jours	Kilogramme
37	Emincé de hareng MSC	Filet de harengs coupé 1 à 2,5 cm	0,5 à 2,8kg	14 jours	Kilogramme
38	Roll mops	Harengs environ 45%, cornichon et/ou oignon, marinade selon recette. Le poids net égoutté devra figurer dans la fiche technique.	0,5 à 3kg	14 jours	Kilogramme
39	Surimi en pain MSC (rouleau)	Poisson 30% minimum, rouleau sous vide, 1 à 2 kg environ. Valeurs cibles prises en compte dans l'évaluation du produit pour 100g. : P: 8, L: 3, G: 12 Dioxyde de titane (E171) interdit	1 à 2kg	14 jours	Kilogramme
40	Rillettes de thon	Thon environ 35%, huile, condiments, épices. Produit tartinable	0,5 à 2kg	14 jours	Kilogramme
41	Filet d'anchois à l'huile	Conditionnement de 0.5 à 2kg, anchois en filet, huile (arachide tolérée), marinade ou non selon recette.	0,5 à 2kg	14 jours	Kilogramme
42	Tranchettes de truite fumée	Tranchettes de truite fumée 0.3 à 1 Kg environ. Produit ASC ou équivalent	0,3 à 1kg	14 jours	Kilogramme
43	Saumon cuit en rouleau	Saumon, dégraissé et sans arête 1 à 2 kg	1 à 2kg	14 jours	Kilogramme

Pâtisseries charcutières : Pizzas, Quiches, Tartes

Avertissement : les candidats doivent présenter des produits de qualité et de présentation proche de l'artisanat et du « fait maison ». Ce critère sera déterminant dans la notation des articles lors des commissions techniques de choix.

Conditionnement : adapté aux besoins d'une cuisine centrale dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage.

Pour les produits ayant dans leur intitulé la dénomination « Jambon » il est demandé au fournisseur de respecter cette appellation et de ne pas la substituer par un autre produit de type épaule de porc. En cas de non-respect de cette dénomination, un malus sera appliqué lors de la notation du produit.

Présentation : piécée ou bande prédécoupée, ces produits sont souhaités sans entame pour les présentations en bande.

Les rations ayant un poids inférieur à 150g **ne devront pas excéder 10 cm de diamètre et 4cm de hauteur ou 10cm de côté** selon la présentation du produit (compatible avec un conditionnement en assiette 160x160mm).

Produits : L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

Le conditionnement devra permettre une manipulation facile des produits.

Le rapport pâte/garniture ne devra en aucun cas excéder 2/3 pâtes sur poids de garniture. Une attention particulière sera portée pendant l'étude des fiches techniques sur la quantité des ingrédients majeurs des recettes et un rapport sera établi entre les différentes propositions (par exemple sur la quantité de poisson mise en œuvre dans la tarte au poisson).

L'ensemble des produits de ce lot devra être SANS moules aluminium, critère impératif.

Produits 28 à 30 : Pizza : Base Tomate obligatoire.

Produits 29 et 30 : Pizza : Sans porc strict.

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
44	Pizza Reine 150g	Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
45	Pizza Légumes 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
46	Pizza Légumes 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée, produits issus de l'agriculture biologique (+/- 20g)	150g	10 jours	Unité
47	Pizza mozzarella 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
48	Pizza Fromage 150g	Sans Porc IMPÉRATIF Unitaire ou bande découpée, produits issus de l'agriculture biologique (+/- 20g)	140g	10 jours	Unité
49	Quiche Lorraine 150g	Selon recette traditionnelle, Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
50	Quiche Lorraine 1kg	Selon recette traditionnelle, Unitaire ou bande découpée	800g / 1kg	10 jours	Unité
51	Quiche ou tarte Spécialité 150g	Autres Recettes (à Préciser) que celles déjà proposées Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité

52	Tarte aux 3 fromages 150g	Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
53	Tarte au poisson 150g	Thon ou saumon. Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité
54	Tarte Légumes du Soleil 150g	Unitaire ou bande découpée	150g	10 jours	Unité

Pâtisseries charcutières : Feuilletés et Spécialités

Avertissement : les candidats doivent présenter des produits de qualité et de présentation proche de l'artisanat et du « fait maison ». Ce critère sera déterminant dans la notation des articles lors des commissions techniques de choix.

Conditionnement : adapté aux besoins d'une cuisine centrale dans un emballage préservant l'intégrité du produit et facilitant sont stockage.

Pour les produits ayant dans leur intitulé la dénomination « Jambon » il est demandé au fournisseur de respecter cette appellation et de ne pas la substituer par un autre produit de type épaule de porc. En cas de non-respect de cette dénomination, un malus sera appliqué lors de la notation du produit.

Présentation : piécée ou bande prédécoupée, ces produits sont souhaités sans entame pour les présentations en bande.

Les rations ayant un poids inférieur à 150g **ne devront pas excéder 10 cm de diamètre et 4cm de hauteur ou 10cm de côté** selon la présentation du produit (compatible avec un conditionnement en assiette 160x160mm).

Produits : L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

Le conditionnement devra permettre une manipulation facile des produits.

Le rapport pâte/garniture ne devra en aucun cas excéder 2/3 pâtes sur poids de garniture. Une attention particulière sera portée pendant l'étude des fiches techniques sur la quantité des ingrédients majeurs des recettes et un rapport sera établi entre les différentes propositions
Les produits individuels devront permettre un conditionnement en assiette 160x160mm.

Présentation : L'ensemble des produits est exigé cuit et doré (ne nécessitant qu'une phase de remise en température avant consommation.)

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
55	Croque-Monsieur Jambon doré 150g	Teneur en protéine Sup ou = à 10g/ration Jambon standard	150g	10 jours	Unité
56	Croque-Monsieur Jambon doré 170 g environ	Teneur en protéine Sup ou = à 10g/ration Jambon standard	170g	10 jours	Unité
57	Roulé au fromage 130g environ	Base pâte poussée feuilletée	130g	10 jours	Unité
58	NEW Pâté lorrain	30% Garniture Minimum sur poids total	120g	10 jours	Unité
59	Bouchée à la reine 150g	Un rapport sera établi entre le poids de garniture et celui de la croute. Il est impératif que cette information soit stipulée sur la fiche technique. 30% Garniture Minimum sur poids total	150g	10 jours	Unité
60	Feuilleté ou roulé Jambon Fromage 120g environ	30% Garniture Minimum sur poids total +/- 20g	120g	10 jours	Unité

61	Croissant Jambon 150g	Base pâte poussée feuilletée +/- 10gr	150g	10 jours	Unité

- **Offre Vente à emporter compatible distribution automatique**

Intégralité de l'offre du lot 9

N° Sous Lot	DESIGNATION DU PRODUIT	SPECIFICITES TECHNIQUES	Conditionnement primaire	DLC	UNITES
62	Club pain de mie 130g env. jambon de porc cuit	Base pain de mie, jambon beurre	Individuel	6 jours	Unité
63	Club pain de mie 130g env. saucisson/rosette	Base pain de mie, charcuterie de porc rosette ou saucisson	Individuel	6 jours	Unité
64	Club pain de mie 130g env. thon crudités	Base pain de mie, thon crudités	Individuel	6 jours	Unité
65	Club pain de mie 130g env. volaille	Base pain de mie	Individuel	6 jours	Unité
66	Baguette pain traditionnel 180g env. jambon cuit de porc	Porc jambon cuit - Pain traditionnel ou fariné, recette jambon ou jambon emmental	Individuel	6 jours	Unité
67	Baguette pain traditionnel 150g env. thon	Pain traditionnel ou fariné	Individuel	6 jours	Unité
68	Baguette pain viennois 150g env. poulet	Pain viennois selon recette traditionnelle	Individuel	6 jours	Unité
69	Baguette pain viennois 150g env. thon	Pain viennois selon recette traditionnelle	Individuel	6 jours	Unité
70	Wrap 150/190g	Galette de blé roulée en cornet et garnis. 2 recettes minimum	Individuel	5 jours	Unité
71	Pain polaire mer 130/140g	À la farine de blé et de seigle garnie. THON OU SAUMON	Individuel	6 jours	Unité
72	Burger 150/180g Poulet ou bœuf	Emballage micro-ondable	Individuel	5 jours	Unité
73	Box 300g env. à base de pâtes ou de riz	Proposer les recettes les plus populaires du marché. 2 recettes minimum	Individuel	5 jours	Unité
74	Pizza Reine emballée individuellement 175g	Emballage individuel	175g	8 jours	Unité

75	NEW Salade en bol individuel à base de féculents 200g / 250g	Proposer les recettes les plus populaires du marché. 4 recettes minimum dont 1 sans viande (type salade césar)	Individuel : 200/250g	5 jours	Unité
76	NEW Salade en bol individuel à base de crudités assaisonnées 100g env.	Proposer les recettes les plus populaires du marché. 5 recettes minimum dont 1 sans viande (type taboulé, carottes râpées, céleri rémoulade, etc)	Individuel : 100g	5 jours	Unité