



FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

(COMMUN A TOUS LES LOTS)

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Etabli en application de l'Ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

APPEL D'OFFRES OUVERT EUROPEEN EN APPLICATION DES ARTICLES 25, 65 A 68 ET 78 DU DECRET N° 2016-360 DU 25 MARS 2016 RELATIF AUX MARCHES PUBLICS

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - QUALITE des DENREES ALIMENTAIRES

- 1.1 Qualité attendue par la ville de Mordelles
- 1.2 Fiches techniques des produits
- 1.3 Qualité sanitaire des denrées - alertes sanitaires

ARTICLE 2 – MODALITES de COMMANDE des PRODUITS

- 2.1 Délais de commande
- 2.2 Gestion des ruptures de produits
- 2.3 Continuité de service
- 2.4 Nouveautés et animations

ARTICLE 3 – MODALITES de LIVRAISON

- 3.1 Lieu et jours de livraisons
- 3.2 Palettisation
- 3.3 Hygiène et sécurité
- 3.4 Comportement des personnels préposés aux livraisons
- 3.5 Identification des marchandises - Bon de livraison

ARTICLE 4 – CONTROLE A RECEPTION

- 4.1 Conditionnement – Emballage - Etiquetage
- 4.2 Température de conservation
- 4.3 Conformité du bon de livraison

ARTICLE 5 - SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE

ARTICLE 6 – PARTICULARITES TECHNIQUES PAR LOT

- LOT 1 Viande bovine fraiche
- LOT 2 Viande d'agneau fraiche
- LOT 3 Volaille fraiche
- LOT 4 Charcuterie et rôti de bœuf 5^{ème} gamme
- LOT 5 Poisson frais
- LOT 6 Produits laitiers et ovoproduits
- LOT 7 Fruits et légumes frais
- LOT 8 Produits fermiers de circuits courts
- LOT 9 Produits fermiers biologiques de circuits-courts

LOT 10 Produits surgelés

LOT 11 Epicerie

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires à la cuisine centrale de Mordelles (Ille et Vilaine) pour la période du 15 août 2016 au 14 août 2017 renouvelable 3 fois 1 année.

ARTICLE 1 - QUALITE des DENREES ALIMENTAIRES

1.1 Qualité attendue par la ville de Mordelles

1.1. La ville de Mordelles s'inscrit pleinement dans le cadre des dispositions de la proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation, adoptée par l'assemblée nationale en première lecture le 14 janvier 2016.

Le texte prévoit qu'à compter du 1er janvier 2020, la composition des repas servis dans les restaurants collectifs publics devra inclure **40% de produits relevant de l'alimentation durable (produits mentionnant la qualité et l'origine, issus de circuits courts, ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité)** dont 20% seront issus de l'agriculture biologique.

En cuisine, la ville privilégie l'utilisation de produits frais et de saison afin de développer les qualités gustatives des repas et leurs qualités nutritionnelles, ainsi que la connaissance des produits agricoles et alimentaires par les enfants.

1.1.b Les denrées sont de qualité saine, loyale et marchande. Elles correspondent au minimum, sur les plans bactériologique, chimique et organoleptique, aux spécifications définies par les réglementations en vigueur le jour de la livraison. Les denrées doivent notamment être conformes aux recommandations et spécifications techniques du **GEMRCN**. Toute nouvelle réglementation est applicable immédiatement.

Les titulaires doivent **assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché** et respecter la marque ou l'origine qu'ils s'engagent à livrer, conformément aux précisions apportées dans les bordereaux de prix.

1.1.c Les titulaires doivent être en capacité de fournir la **traçabilité** la plus complète possible sur chaque produit. Pour les produits frais non transformés (viandes fraîches, fruits et légumes) et les produits fermiers, la traçabilité doit être totale.

1.2 Fiches techniques des produits

Les titulaires s'engagent à fournir la totalité des fiches techniques correspondant aux produits figurant dans les bordereaux des prix unitaires (BPU). Elles seront classées par le candidat dans l'ordre du bordereau de prix.

Ces fiches devront notamment indiquer :

- La dénomination de vente du produit et sa référence
- la description du produit (adapté au type de produit : par exemple le calibre et le degré de maturité des fruits ; la catégorie de la carcasse, les morceaux, le grammage et le parage en viande bovine ; le type de lait entrant dans la fabrication des produits laitiers)
- un éventuel argumentaire qualité basé sur des faits (type de viande, fruit mur à point, alimentation des vaches laitières, ...).
- le label pour les produits concernés (avec numéro de certification)
- la composition précise (notamment les arômes et additifs) et la valeur nutritionnelle pour les produits transformés (teneur en protéines, lipides et glucides au minimum, calcium et fer pour les produits concernés),
- la température de conservation pour les produits concernés,
- la durée minimale de la DLC ou de la DLUO à réception des produits
- l'origine du produit

- La fréquence dans les menus au regard du GEMRCN
- la présence d'allergènes ou de traces d'allergènes,
- le mode d'emploi culinaire si nécessaire
- le conditionnement des articles proposés.

Les titulaires s'engagent également à fournir tout rectificatif intervenant en cours de marché ainsi que toute fiche correspondant à des produits consommés occasionnellement.

Les fiches techniques seront accompagnées des certificats et attestations correspondants (démarche HACCP, résultats de laboratoires, Label Rouge, Agriculture Biologique, Agriculture raisonnée, ...) et d'une présentation du producteur pour les produits de circuits-courts.

Les fiches techniques engagent les candidats. Les produits seront livrés **en stricte conformité** à ces fiches. Celles-ci correspondent au minimum aux exigences du présent CCTP, que le candidat déclare bien connaître, pouvoir appliquer et auquel il s'engage à se conformer.

Echantillon : il est demandé aux candidats de fournir des échantillons pour certains produits mentionnés pour dans les bordereaux de prix unitaire des lots.

1.3 Qualité sanitaire des denrées - alertes sanitaires

Les candidats mettent en œuvre des processus réglementaires et performants de management de la qualité basés sur la méthode HACCP.

Les titulaires remettront sur demande du responsable de la restauration les résultats des analyses microbiologiques effectuées sur les produits.

Tous les produits d'origine animale sont issus d'un atelier disposant d'un agrément sanitaire européen (estampille sanitaire délivrée par les services vétérinaires) sauf le lait cru (non transformé) pour lequel une autorisation de mise en marché délivré par la DDSCPP est suffisante.

Les températures de conservation (stockage et transport) des denrées sont définies par la réglementation. La chaîne du froid ne doit en aucun cas être rompue lors des opérations telles que les manipulations ou les livraisons.

Les dates limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO) des denrées sont fixées sous la responsabilité du fabricant.

Les titulaires s'engagent à informer le responsable de la restauration des éventuels retraits de leurs produits du marché suite à une alerte sanitaire et des procédures à suivre si le produit n'est pas entré en production. Cette information est transmise sans délai et par un moyen permettant d'accuser réception de sa transmission.

A défaut d'information sur la marche à suivre, les produits retirés du marché non entrés en production seront détruits au bout de 5 jours calendaires.

Les produits retirés du marché ne pourront pas être facturés et donc ne seront pas payés.

ARTICLE 2 – MODALITES de COMMANDE des PRODUITS

2.1 Produits et Prix

Les produits les plus couramment commandés sont repris dans les bordereaux des prix.

Les poids des pièces et des unités indiquées dans le bordereau des prix sont donnés à titre indicatif. Les candidats et les titulaires s'en approchent le plus possible.

D'autres produits non listés, mais figurant dans le catalogue général du fournisseur, pourront être néanmoins commandés dans le cadre des marchés sans pour autant devoir faire l'objet d'un avenant.

2.2 Mode et Délais de commande

2.2.1 Mode de passation des commandes

Chaque commande fera l'objet de bons de commande.

Chaque bon de commande précisera :

- La nature et la description des prestations à exécuter
- La référence du marché
- Les quantités commandées
- Les délais d'exécution
- Le lieu de livraison
- Le montant de la commande

Après enregistrement de la commande, un accusé de réception de commande sera adressé au responsable de la cuisine centrale par courrier électronique, fax.

L'accord établi par un devis établi par le prestataire pourra être accepté comme bon de commande.

Les procédures de commande électronique pourront être utilisées.

Les commandes qui pour des raisons d'urgence sont passées par téléphone seront confirmées ultérieurement par bons de commande.

2.2.2 Délais

Le délai de commande est de 1 jour au minimum avant la livraison sauf cas exceptionnel de dépannage.

Pour les lots n° 8 et 9 le candidat indiquera les délais raisonnables pour lui permettre d'approvisionner la cuisine.

2.3 Gestion des ruptures de produits

Le titulaire doit être en mesure de fournir tous les articles figurant sur les tarifs en vigueur.

En cas de rupture de stock temporaire de l'un des produits commandés, le titulaire doit, dès réception de la commande, en informer le responsable de la restauration afin de prendre toutes dispositions avant la livraison des autres fournitures pour annuler, différer ou remplacer le produit manquant.

Aucune substitution et aucune livraison différée d'un produit manquant ne peuvent être opérées sans l'accord du responsable de la restauration.

En cas de rupture définitive, si le titulaire ne peut plus garantir la livraison de l'un des produits référencés dans le bordereau, il doit en informer le service Restauration et solliciter son remplacement par un article de même qualité, à prix constant. La fiche technique du produit de remplacement sera obligatoirement fournie.

2.4 Continuité de service

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service. En cas de grèves, de congés ou de maladies de son personnel, il pourvoira par ses propres moyens au remplacement immédiat de ce personnel.

Dans le cas où le prestataire ne pourrait assurer la livraison des prestations prévues au présent marché, il doit en informer le responsable de la restauration et s'engager à prévoir une solution de substitution qui soit du même niveau ou supérieur que celui demandé dans le cahier des charges. Le titulaire supportera les surcoûts éventuels liés à la demande de substitution.

Si un titulaire ferme son établissement pour congés annuels, il désigne un remplaçant et communique ses coordonnées au responsable de la restauration au minimum 30 jours avant la date de fermeture. Le titulaire conserve la responsabilité entière des livraisons de fournitures effectuées par le remplaçant qu'il a désigné à cet effet. Les prestations devront être effectuées dans les conditions identiques à celles prévues avec le titulaire.

2.5 Nouveautés et animations

Les titulaires s'engagent à informer régulièrement la ville de Mordelles des nouveaux produits, nouveaux procédés de fabrication ou de conditionnement en matière de restauration collective.

Les titulaires proposent des denrées alimentaires et des supports pédagogiques pour les animations organisées par le responsable de la restauration (semaine du goût, Noël, repas à thèmes...).

ARTICLE 3 – MODALITES de LIVRAISON

3.1 Lieu et jours de livraisons

**Cuisine centrale de la chesnaye
3, place de coubertin
35310 Mordelles**

Les jours et heures de livraisons sont déterminés comme suit :

- **Jours** : deux jours par semaine : à définir avec le fournisseur
- **Horaires** : le matin de 7h15 à 10h00

Ces horaires pourront être modifiés à la demande du responsable de la cuisine centrale.

Le titulaire est réputé avoir repéré le site de la cuisine centrale de Mordelles et connaître les contraintes de livraison liées au plan et règles de circulation routière, à la présence potentielle d'enfants, ainsi qu'au gabarit des camions pouvant être utilisés.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera à la charge du titulaire du marché et ne pourra pas être facturée.

3.2 Palettisation

Le titulaire s'engage à ce que le livreur dépalettise et mette sur chariot les produits alimentaires commandés

Au moment de la livraison sur site, le livreur ne doit, en aucun cas, laisser stockés sur palette les produits alimentaires sauf pour les lots n°7 et n°11, où la dépalettisation ne sera pas demandée.

Par dérogation à l'article 19.2.2 du CCAG FCS, les moyens de conditionnement et les emballages deviennent la propriété de la Ville au moment des livraisons. En revanche, les palettes devront être récupérées par le titulaire lors des livraisons suivantes.

3.3 Hygiène des livraisons

1) Les engins utilisés pour le transport de denrées alimentaires périssables sous température dirigée sont assujettis à une attestation de conformité technique (ATP). Ils doivent avoir obtenu une classification réglementaire. Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Le titulaire s'engage à fournir, sur demande, une copie des relevés attestant des contrôles de température.

2) Le titulaire de chaque lot est tenu d'exécuter les livraisons dans les conditions d'hygiène et de sécurité conformes à la réglementation en vigueur. Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements en vigueur, résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles, afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

3) Les véhicules de livraison sont parfaitement propres.

4) Le personnel préposé au transport et à la livraison des denrées doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, vêtements propres notamment. Sous la responsabilité du fournisseur, interdiction de fumer lors du déchargement et de la manipulation des denrées.

3.4 Comportement des personnels préposés aux livraisons

Le personnel du titulaire préposé aux livraisons est poli, courtois et respectueux avec le personnel de la restaurant scolaire municipal. Il n'a aucun contact avec les enfants qu'il peut être amené à croiser sur le site.

Le personnel préposé au transport et à la livraison se conforme aux dispositions du code de la route et respecte des mesures de prudence aux abords et à l'intérieur des enceintes périscolaires.

Les livreurs ne pourront déposer leurs marchandises qu'après avoir contacté le responsable de la restauration ou son représentant et devront se soumettre aux divers contrôles de marchandises et du camion. Toute marchandise déposée à l'extérieur ou à l'intérieur de l'établissement sans contrôle sera refusée.

3.5 Identification des marchandises - Bon de livraison

Chaque emballage de marchandise physiquement indépendant devra porter de façon très lisible l'adresse de livraison et la référence du bon de commande.

Chaque conditionnement ou emballage est pourvu d'une étiquette imprimée sur un matériau conforme aux réglementations et aux recommandations relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, notamment pour les viandes. Les mentions d'étiquetages sont rédigées en langue française. Elles sont facilement et clairement lisibles et indélébiles.

Les mentions d'étiquetage apposées à titre facultatif et à l'initiative du responsable de l'étiquetage ne doivent pas être de nature à induire en erreur le personnel de la cuisine centrale.

Chaque livraison sera impérativement accompagnée d'un **bon de livraison daté, numéroté et chiffré** qui devra être signé par le réceptionnaire au moment de la livraison. Il comprend :

- La référence de la commande ;
- Le lot concerné (Les titulaires s'engagent à livrer des lots homogènes, notamment en ce qui concerne la DLC et la DLUO)
- La date de livraison ;
- Le nom du produit et son descriptif obligatoire (calibre, ...)
- Les quantités livrées ;
- L'origine du produit ;
- Pour les produits périssables, le numéro du lot de produits commandés, sa date limite de consommation et la température de conservation.

ARTICLE 4 – CONTROLE A RECEPTION

Le responsable de la restauration ou son représentant contrôle chaque livraison à réception, d'un point de vue quantitatif et qualitatif. La conformité est contrôlée par rapport à la commande dans le cadre du présent CCTP.

En cas de non-conformité de la livraison, l'agent pourra la refuser et en demander le remplacement ou le complément aux frais du titulaire. Si un approvisionnement chez un autre fournisseur est nécessaire, la différence de prix sera à la charge du titulaire.

4.1 Conditionnement – emballage - étiquetage

Les emballages cartonnés déformés, humides ou portant des traces de souillures animales ou végétales ; les sacs percés, tachés, humides ; les colis dont le poids unitaire dépasse 25 kg seront refusés.

Tout emballage non étiqueté sera refusé.

Les mentions figurant sur le conditionnement ou l'étiquette doivent apporter toutes les informations requises sur le produit, y compris la marque sanitaire.

4.2 Température des produits

La température des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. En cas de non-conformité, le responsable de la cuisine centrale se réserve le droit de contrôler la température du véhicule avant restitution du produit.

4.3 Conformité de la livraison

Des contrôles (sondages) pourront être effectués à réception afin de vérifier le calibrage des viandes découpées et des fruits et légumes.

Après vérification des marchandises (y compris les quantités), l'original du bon sera remis au réceptionnaire, le double étant rendu au livreur après émargement et ajout de réserves éventuelles.

ARTICLE 5 – SUIVI DE L'EXECUTION DES MARCHES

Un représentant est identifié chez chaque titulaire afin de veiller à la bonne exécution du marché. Il entre en contact avec le responsable la cuisine centrale au minimum une fois tous les 3 mois.

A la demande de la ville de Mordelles, les titulaires remettent tous les 2 mois un récapitulatif comprenant la quantité de chaque référence commandée et le montant en euros HT facturé correspondant.

La ville de Mordelles se réserve le droit d'effectuer des visites sur les sites de production et d'en rendre compte à la commission de restauration.

La ville de Mordelles se réserve également le droit de réaliser ponctuellement des audits de traçabilité.

ARTICLE 6 – PARTICULARITES TECHNIQUES PAR LOT

LOT 1 - Viande bovine fraîche

Prioritairement, le candidat proposera une viande de race laitière (holstein,prim'holstein) ou race mixte.

Toutefois, le candidat pourra proposer de la race à viande (normande, limousine ou blonde d'aquitaine)

Carcasse classifiée a minima en R3 (classement EUROP et état d'engraissement).

Les bêtes proviennent d'élevage respectant la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage (ou «équivalent »).

La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur, ainsi que la viande congelée ou surgelée, est formellement exclue.

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à l'arrêté du 18 juillet 2006, et à l'arrêté du 30 janvier 2008 modifiant l'arrêté du 18 juillet 2006, portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux d'élevage et fixant des conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage.

Le volant autorisé pour les viandes piécées ne devra pas dépasser 10% en plus ou en moins du grammage demandé.

Les mentions suivantes doivent figurer a minima sur le conditionnement ou sur l'étiquette fixée à celui-ci :

- Désignation du produit
- Pays de naissance
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Numéro d'agrément (marque sanitaire) de l'abattoir
- Date d'abattage (maturation de la viande)
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale
- Température de conservation
- Date de conditionnement
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

Lorsque les 3 pays sont identiques : « Origine : nom du pays »

Le bœuf

La viande livrée provient de bêtes âgées de moins de 6 ans à l'abattage. La viande de taureau est exclue.

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-13-03 du 9 décembre 2003 du GEM RCN.

Morceaux pour les braisés : macreuse à braiser, gîte à la noix, paleron, jumeau

Morceaux pour les sautés (60/80g) : gîte, plat de côte, collier, macreuse

Le bœuf est conditionné sous-vide.

Le veau

Couleur de la viande classée rosé ou rosé clair.

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-14-05 du 31 mars 2005 du GEM RCN.

Morceaux pour les rôtis : noix, sous noix pâtissière, sous noix sans nerveux, quasi

Morceaux pour les sautés (60/80g): collier, bas carré

Le veau est conditionné sous-vide.

LOT 2 - Viande d'agneau fraîche

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-15-05 du 31 mars 2005 du GEM RCN.

Morceaux de 60/80 g : épaule

La fourniture de viande congelée ou surgelée est formellement exclue.

L'agneau est conditionné sous-vide.

LOT 3 - Volaille fraîche

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-18-07 du 4 mai 2007 du GEM RCN.

La fourniture de viande de volaille congelée ou surgelée est formellement exclue.

Alimentation 100% végétale de toutes les volailles.

Poulet fermier entier découpé :

élevage 81 jours minimum, accès extérieur en liberté.

Poids : 1kg 300 / 1kg 600

Escalope de poulet :

morceaux de 70 gr en poche sous-vide, sans peau sans cartilage

Flan de dinde : 100% filet sans barde, pièce de 1 kg à 1.5kg non ficelé, sous-vide

Sauté de dinde : morceaux de 60 à 80 gr en poche sous-vide, sans os sans peau sans cartilage

Brochettes de dinde de 70 à 80 gr

Emincé de dinde : morceau de 15 g, sans peau, sans os, sans cartilage conditionné sous vide

LOT 4 Charcuterie de porc (et rôti de bœuf 5^{ème} gamme)

Toutes les charcuteries sont conformes au code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, notamment en termes d'étiquetage et de définition des produits.

Toutes les charcuteries sont fabriquées à partir de viande de porc charcutier. L'alimentation des porcs ne contient ni farines, ni graisses animales.

Jambon cuit supérieur découenné, dégraissé

Pâté de campagne supérieur démoulé

Saucisson à l'ail fumé 1kg

Lardons de porc crus, natures, découenné, sans cartilage découpés en petits dés prêts à cuire.

LOT 5 Poisson frais

La ville de Mordelles privilégie les poissons issus de pêche durable en termes de stocks (espèce et zone de pêche), d'engins de pêche et de saisonnalité.

Les filets seront « sans arrête ».

LOT 6 Produits laitiers et ovoproduits

Les produits laitiers sont conformes à la spécification technique n°B3-07-09 de juillet 2009 du GEM RCN.

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique résistant et d'une propreté rigoureuse.

En vue du versement d'une subvention par ONILAIT pour l'achat de produits laitiers, les factures devront comporter :

- ✓ Un relevé trimestriel des produits subventionnés
- ✓ La teneur en matière grasse de chaque fromage
- ✓ Le poids unitaire des fromages qui ne sont pas facturés au kilo
- ✓ La teneur en matière grasse du lait servant à la fabrication des yaourts
- ✓ La teneur en matière grasse du lait.

Le titulaire est tenu de facturer séparément tous les produits qui ne sont pas subventionnés par ONILAIT.

Etiquetage - Les conditionnements et ou emballages doivent indiquer de manière lisible :

- ✓ Raison sociale et adresse de la laiterie ou de production
- ✓ Numéro d'agrément sanitaire
- ✓ Dénomination du produit et code produit
- ✓ Teneur en matière grasse
- ✓ Poids unitaire
- ✓ Nature du lait employé lorsqu'il ne s'agit pas de lait de vache et pourcentage

- ✓ Date de fabrication
- ✓ Date limite de consommation
- ✓ Température de conservation
- ✓ Poids net à l'emballage.

Et toutes les autres indications ayant un caractère obligatoire.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra, dans tous les cas, être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

LOT 7 Fruits et légumes frais

Tous les fruits et légumes livrés doivent être:

- ✓ sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- ✓ propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- ✓ pratiquement exempts de parasites et d'altérations dus aux parasites,
- ✓ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ✓ exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,

Les fruits sont suffisamment murs pour une consommation le jour même ou le lendemain de la réception.

Le respect de la saisonnalité (pour les produits issus de nos régions) et la fraîcheur des produits sont les deux critères essentiels des approvisionnements de légumes frais.

Pour les légumes de 4^{ème} et 5^{ème} gamme, le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

LOT 8 Produits fermiers de circuits courts – lot réservé

Porc et charcuterie

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-15-05 du 31 mars 2005 du GEM RCN applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

L'alimentation des porcs ne contient ni farines, ni graisses animales. Elle est complétée en lin de façon à améliorer la qualité nutritionnelle de la viande (richesse en oméga 3).

Toutes les charcuteries sont conformes au code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, notamment en termes d'étiquetage et de définition des produits. Toutes les charcuteries sont fabriquées à partir de viande de porc charcutier.

Produits laitiers

Le lait entier frais est nutritionnellement amélioré.

Fruits et légumes

Tous les fruits et légumes livrés doivent être:

- ✓ cultivés sans pesticide de synthèse,
- ✓ sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- ✓ propres,
- ✓ pratiquement exempts de parasites et d'altérations dus aux parasites,
- ✓ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ✓ exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,

Les conditionnements de transport seront propres.

Le respect de la saisonnalité (pour les produits issus de nos régions) et la fraîcheur des produits sont les deux critères essentiels des approvisionnements de légumes frais.

IMPORTANT :

- Le candidat précisera le temps écoulé entre la cueillette ou l'arrachage des fruits et légumes et la réception à la cuisine centrale de Mordelles
- Le candidat veillera au respect du calibrage des produits.

LOT 9 Produits fermiers biologiques de circuits-courts

Tous les légumes livrés doivent être:

- ✓ sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- ✓ propres,
- ✓ pratiquement exempts de parasites et d'altérations dus aux parasites,
- ✓ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ✓ exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,

Les conditionnements de transport seront propres.

Le respect de la saisonnalité et la fraîcheur des produits sont les deux critères essentiels des approvisionnements de légumes frais.

IMPORTANT :

- Le candidat précisera le temps écoulé entre la cueillette ou l'arrachage des fruits et légumes et la réception à la cuisine centrale de Mordelles
- Le candidat veillera au respect du calibrage des produits.

LOT 10 Produits surgelés

Spécificité de certains produits surgelés

1- Entrées chaudes et desserts

Crêpes au fromage : 50 g

Pâte à crêpe entre 45 et 50 %

Garniture entre 45 et 50 % comprenant au minimum 8% d'emmental

Pizza royale : 500/700 g

Pâte à pizza entre 45 et 50 %

Garniture entre 45 et 50% comprenant sauce tomate, lardon ou jambon, poivron, emmental, champignons

Feuilleté au fromage : 65 g

Feuilletage entre 60 et 72 %

Garniture entre 28 et 40 % (béchamel comprenant au minimum 6% de fromage fondu)

Quiche lorraine : 1 kg sans entame

Pâte brisée entre 25 et 32 %

Garniture entre 65 et 75% comprenant œuf, lardons, crème, emmental

Paris-brest individuel : 35 à 40 g et 70 à 80 mm de diamètre

Crème composée d'un appareil comprenant des noisettes, matière grasse, sucre et d'arôme praliné

Les éclairs individuels : 40 à 50 g et 100 à 120 mm de longueur

Pâte à chou 25 à 35 %

Crème pâtissière : 50 à 65 %

Glaçage 10 à 20 %

Pour les éclairs au chocolat : la teneur en poudre de cacao doit être au minimum de 5 %

Tarte Normande entière – diamètre 24/28 cm

Garnissage composé de 30% minimum de pommes

2- Les viandes

Cordon bleu portion de 100 g

Viande de dinde et de poulet entre 55 et 70 % traitée en salaison

Fromage fondu de 8 à 15 %

Panure de 20 à 28%

Nuggets

Portion de 20 à 22 g

Viande de poulet minimum 60 à 70 % traitée en salaison

Panure de 30 à 38%

Palette de porc à la provençale

Forme rôti 2.5 à 3.8 kg pris dans l'épaule – dégraissée, désossée, saumurée

Sauce provençale maximum 30 %

LOT 11 Epicerie et consommables

Les produits proposés par le candidat devront être conformes au BPU.