

**GROUPEMENT DE SERVICES DU CANTAL**  
**GROUPEMENT DE COMMANDES ALIMENTATION 2020-2021**

Coordonnateur : Lycée Emile DUCLAUX  
16 Avenue du Professeur Henri Mondor  
15 000 Aurillac  
Tel : 04 71 48 22 22 - Fax : 04 71 48 60 61

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES  
PARTICULIERES**

Relatif à la fourniture de denrées alimentaires, pour la période du 1<sup>er</sup> novembre 2020 au 31 octobre 2021.

**Code de la Commande Publique**  
**Article L2113-2à5 concernant les groupements de commandes**  
**Article L1210-1 concernant les adjudicateurs**  
**Article L2111-2 concernant les spécifications techniques**

**OBJET DU GROUPEMENT**

Le groupement de commandes a pour objet de permettre à chacun des adhérents, pour la période qui s'étend du 1<sup>er</sup> novembre 2020 au 31 octobre 2021, et pour ce qui le concerne, de commander, auprès du ou des titulaire(s) retenu(s) à l'issue d'une procédure groupée, des denrées alimentaires relevant des nomenclatures suivantes :

Produits laitiers et avicoles  
Produits surgelés  
Conserves et Epicerie divers

Nombre de pages : 18  
Nombre d'articles : 12  
Annexe : 1

Le 20 juin 2020

## ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le marché est un marché alloti et à bons de commandes passé pour une période de douze mois. Il porte sur la fourniture de denrées alimentaires aux adhérents du groupement selon le tableau récapitulatif des besoins fixant les quantités minimales par adhérent. Le volume de la fourniture faisant l'objet de ce marché est susceptible de varier pour chaque adhérent dans les limites suivantes :

20 % en plus ou moins.

## ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci après, par ordre de priorité décroissante :

- Les offres des candidats,
- Les bons de commandes émis pendant la durée du marché.
- Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières dont l'original conservé dans les archives du coordonnateur fait seul foi.
- Les décisions et les spécifications techniques du GEMRCN relatives aux produits faisant l'objet du marché
- Le CCAG applicable aux marchés de fournitures courantes et services.
- Les normes C.E.E, A.F.N.O.R, H.A.C.C.P

## ARTICLE 3 : MODALITES D'EXECUTION DU MARCHÉ

Les commandes sont passées au moyen de bons de commandes délivrés par les adhérents et comportant :

- La référence du marché
- La désignation de la fourniture
- La quantité demandée
- Le lieu et la date de livraison
- Le prix correspondant
- La signature du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant

Au cas où le fournisseur titulaire du marché ne pourrait fournir le produit demandé sur le bon de commande, il doit demander l'accord préalable du service gestionnaire pour remplacer le produit concerné par un autre, sauf si ce dernier de meilleure qualité que celui référencé au marché, est malgré tout facturé au prix du marché.

## ARTICLE 4 : CONDITIONS DE LIVRAISON

La livraison sera conforme à la commande **quelque soit la quantité commandée** et effectuée par le titulaire **à la date précisée** sur le bon de commande **aux heures d'ouverture de l'établissement**.

En cas d'impossibilité de livrer à la date prévue, le titulaire en avisera immédiatement et rapidement l'adhérent et fera connaître la nouvelle date de livraison, laquelle en tout état de cause, devra être exécutée dans un délai tel que tout risque de rupture de stock soit évité à l'adhérent.

Les livraisons et le transport des marchandises se feront dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Chaque livraison sera effectuée franco de port et d'emballage dans les magasins de chaque adhérent, par les moyens du fournisseur (ou d'un correspondant local pour les établissements d'accès difficile).

La fourniture livrée sera accompagnée d'un bulletin de livraison, comportant :

- La date de livraison
- La référence de la commande
- L'identification du titulaire
- L'identification de la fourniture livrée
- Les prix unitaires HT et totaux

## ARTICLE 5 : OPERATIONS DE VERIFICATION ET D'ADMISSION

### 5.1-Vérification

La vérification quantitative (poids, volume, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix, vétérinaire notamment ou représentant du service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Toute constatation d'infraction aux lois sur la répression des fraudes aux dépens d'un établissement, entraînera de plein droit la résiliation du marché par sa Personne Responsable du Marché (PRM) sans nécessité de jugement ou d'autres formalités, et sans indemnités après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours, l'établissement se réservant le droit de demander réparation du préjudice pouvant en résulter.

### 5.2-Fourniture non conforme en qualité

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction du prix.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, il y a toujours et systématiquement rejet. Le titulaire est tenu de remplacer immédiatement la marchandise.

### 5.3-Fourniture non conforme en quantité

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'adhérent peut : soit refuser l'excédent si la livraison dépasse la commande, soit mettre le titulaire en demeure de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

### 5.4- Admission

Si le résultat des vérifications est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le gestionnaire de l'établissement et de son représentant, sous réserve des analyses visées supra et des vices cachés. L'admission est matérialisée par le visa ou cachet apposé par l'adhérent sur le bulletin de livraison.

## ARTICLE 6 : GARANTIE

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est à dire non apparent à première vue à l'instant de livraison. En cas de vice caché, la fourniture sera remplacée par le titulaire.

## ARTICLE 7 : LE PRIX

### 7.1 Nature des prestations au regard de la réglementation générale des prix

Les prestations objet du marché sont réputées être des produits courants. Les fournisseurs s'engagent à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché. Les caractéristiques devront en toute hypothèse, correspondre aux normes en vigueur au moment de la livraison, actualisant éventuellement les caractéristiques techniques indiquées pour chaque article à l'état récapitulatif des besoins (décisions du GEMRCN ; normes professionnelles...).

### 7.2 Modalités d'établissement du prix

Les prix seront calculés et présentés par les candidats dans leurs offres conformément aux modalités déterminées ci-après :

- l'offre précise, pour chaque article, le prix net hors TVA, le prix TTC. Les taux légaux de la TVA.
- en aucun cas, le prix du marché ne peut être supérieur, selon le produit concerné, au prix limite résultant de l'application de la réglementation économique.

Les prix s'entendent marchandises rendues franco de port et d'emballage, dans les magasins, cuisines et autres lieux de stockage désignés par le chef de services économiques de l'établissement.

Les candidats établissent leur proposition par lot, les prix sont indiqués pour chaque article, **en conformité avec l'unité de gestion.**

Les prix sont fermes et exprimés en euro. Ils résultent de l'application des prix unitaires portés sur les bordereaux de prix. Toutefois si pour des raisons d'offres promotionnelles, lors d'une commande passée par la collectivité, les prix unitaires proposés par le fournisseur s'avéraient inférieur au prix des bordereaux des prix, le fournisseur ferait bénéficier automatiquement la collectivité des prix de l'offre promotionnelle.

Les entreprises sont engagées par le montant de leurs offres jusqu'au 31 octobre 2021.

## **ARTICLE 8 : CLAUSE DE PAIEMENT**

### **Article 8.1 Cautionnement**

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

### **Article 8.2-Avance sur matériel**

Aucune avance sur matériel n'est versée au titulaire.

### **Article 8.3-Acomptes**

Il n'est pas versé d'acomptes.

### **Article 8.4-Le paiement**

Le paiement sera effectué après admission dans les locaux de la collectivité des fournitures et sous réserve du respect des articles du présent CCATP.

Le paiement se fera dans les conditions fixées par les articles L2192-10 à L2192-15 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique.

Le point de départ du délai de paiement est la date de la réception de la facture ou de l'exécution de la prestation si celle-ci est postérieure. La fin du délai de paiement est celle de la date de mise en paiement par le comptable.

Tout dépassement de ce délai de paiement donnera lieu à versement d'intérêts moratoires. Le taux d'intérêt moratoire est le taux d'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points.

En outre les factures sont libellées en euros et établies pour chaque livraison en un original et deux copies portant outre les mentions légales et réglementaires, les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier
- le numéro de son compte bancaire ou postal
- le numéro et la date du bon de commande
- la fourniture livrée exactement définie
- le montant hors TVA de la fourniture
- le taux et le montant de la TVA
- le montant total des fournitures livrées
- la date de facturation
- la date de livraison

## **ARTICLE 9 : PENALITES**

Compte tenu du caractère impératif des dates de livraison, il n'y aura pas de pénalités de retard mais exécution par défaut aux frais et risques du titulaire. Ainsi l'adhérent se réserve le droit de s'approvisionner là où il le juge convenable du seul fait du retard ou du refus de livraison.

Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment de l'adhérent, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d'office sur le montant effectué à son profit.

## ARTICLE 10 : RETRAIT - RESILIATION

Les établissements adhérents et le titulaire du marché informent le coordonnateur de tous les litiges relatifs à l'exécution du marché. Si les litiges ne concernent qu'un établissement adhérent, le coordonnateur peut autoriser l'établissement concerné à se retirer du groupement et à s'approvisionner auprès d'un autre fournisseur que le titulaire du marché.

En cas d'infractions caractérisées aux clauses contractuelles, la personne responsable peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

## ARTICLE 11 : REGLEMENT DES LITIGES

**Tout différend survenant à l'occasion de la présente consultation collective sera soumis, préalablement à la mise en œuvre des dispositions du C.C.A.G. applicables aux marchés de fournitures courantes et de services et du CCATP, à Monsieur Nicolas RAFFY, Gestionnaire du Groupement.**

## ARTICLE 12 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Les articles du cahier des clauses administratives générales sont annulés pour tout ce qui peut être contraire dans le présent cahier des clauses particulières ou en raison de la procédure de consultation collective.

## ANNEXE 1 : CARACTERISTIQUES MINIMALES DES FOURNITURES

Tous les produits (dans leur nature, dans leur mode de fabrication, de conditionnement et de transport) doivent être conformes à la législation relative à la salubrité, à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Conformément aux exigences des règlements CEE 1139 98 et 5020 00, les produits faisant état de la présence d'O.G.M (organismes génétiquement modifiés) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.

Les produits devront être conformes à la réglementation générale et spécifique sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Au demeurant les produits désignés au marché doivent satisfaire aux caractéristiques minimales ci après.

### I Produits laitiers et avicoles

#### Lait et crème longue conservation

##### **- Le lait demi écrémé :**

*Description* : Lait de vache avec une teneur minimum de 1.5% de matière grasse et maximum de 18.5%

*Conditionnement* :

Brique de 1 litre

Outre de 10 litres

*Mode de conservation* : UHT

##### **- Le lait entier :**

*Description* : Lait de vache avec une teneur minimum de 3.6% de matière grasse

*Conditionnement* : Outre de 10 litres

*Mode de conservation* : UHT

##### **- La crème liquide :**

*Description* : lait de vache avec une teneur minimum de 18% de matière grasse

*Conditionnement* : brique de 1 litre

*Mode de conservation* : UHT

##### **- La crème liquide :**

*Description* : lait de vache avec une teneur minimum de 35% de matière grasse

*Conditionnement* : brique de 1 litre

*Mode de conservation* : UHT

##### **- La crème spécial foisonnement :**

*Description* crème avec une teneur minimum de 31% de matière grasse

*Conditionnement* : brique de 1 litre

*Mode de conservation* : UHT

#### Yaourts et fromages frais

##### **- Yaourt nature au lait entier :**

*Description* : yaourt nature au lait entier. Teneur minimale en matière grasse : 4.4g/125g

*Conditionnement* : pot de 125g

##### **- Yaourt nature sucré :**

*Description* : yaourt nature sucré au lait écrémé

*Conditionnement* : pot de 125g

##### **- Yaourt demi écrémé aux fruits**

*Description* : Yaourt au lait demi écrémé, avec 1.5% de matière grasse et une teneur minimum de 6% en morceaux de fruits.

*Conditionnement* : pot de 125g

**- Yaourt aromatisé demi écrémé**

*Description* : yaourt au lait demi écrémé et aromatisé

*Conditionnement* : pot de 125g

**- Fromage blanc 40%**

*Description* : fromage frais nature avec 40% de matière grasse, obtenu par le caillage et l'égouttage du lait de vache.

*Conditionnement* : pot de 5kg

**- Petit fromage frais 40%**

*Description* : fromage frais nature avec 40% de matière grasse, obtenu par le caillage et l'égouttage du lait de vache.

*Conditionnement* : pot de 30g et pot de 60g

## **Beurre**

**- Beurre doux pasteurisé**

*Description* : matière grasse fabriquée à partir de crème de lait pasteurisée. Teneur en matière grasse : 82%

*Conditionnement* : morceau de 250g, mini beurre de 10g et de 15g

## **Fromages Portions individuelles**

**- Bleu AOC 50%**

*Description* : fromage à pâte molle persillée, au lait de vache

*Conditionnement* : portion de 30g

**- Camembert 45%**

*Description* : fromage à pâte molle et à croûte fleurie, au lait de vache

*Conditionnement* : portion de 30g

**- La vache qui rit (type)**

*Description* : fromage fondu à 50% de matière grasse

*Conditionnement* : portion de 20g

**- Mini Babybel 45% (type)**

*Description* : fromage à pâte pressée non cuite, au lait pasteurisé. Taux de matière grasse : 45%

*Conditionnement* : sous coque de cire sous Cellophane de 22g

**- Kiri (type)**

*Description* : fromage blanc fondu avec 65%de matière grasse minimum

*Conditionnement* : portion aluminium carrée de 20g

**- Samos 99 (type)**

*Description* : fromage blanc fondu avec 68% de matière grasse minimum

*Conditionnement* : portion aluminium carrée de 20g

## **Desserts lactés**

**- Mousse au chocolat 12 cl**

*Description* : mousse au chocolat lactée (50% de lait minimum)

*Conditionnement* : pot de 12cl

**- Crème anglaise**

*Description* : crème anglaise aux œufs

*Conditionnement* : bouteille d'un litre

*Conservation* : stérilisée UHT

**- Crème dessert**

*Description* : crème dessert lactée (50% de lait minimum) tout parfum (chocolat, vanille, caramel etc...)

*Conditionnement* : pot de 125g

**- Liégeois**

*Description* : dessert lacté (50% de lait) au chocolat ou à la vanille

*Conditionnement* : pot de 115g

**Fromage à la coupe**

**- Bleu d'Auvergne**

*Description* : fromage AOC. Le bleu d'Auvergne, au lait de vache est un fromage à pâte persillée, non pressée et non cuite, recouvert d'une croûte naturelle fleurie. Teneur en matière grasse : 50% minimum

**- Carré d'Aurillac**

*Description* : fromage au lait de vache pasteurisée, à pâte persillée. Croûtage : pénicillium blanc

**- Camembert 45%**

*Description* : fromage à pâte molle à croûte fleurie. Taux de matière grasse : 45%

**- Saint Nectaire**

*Description* : fromage AOC, au lait de vache, à pâte pressée non cuite, recouverte d'une croûte fleurie. Taux de matière grasse : 45% minimum

**- Emmental en bloc 45%**

*Description* : fromage au lait de vache, affiné, à pâte pressée cuite. Taux de matière grasse : 45%.

*Conditionnement* : En bloc et Râpé

**- Brie 60%**

*Description* : fromage affiné 60% de matière grasse, à pâte molle crue et à croûte fleurie.

**- Cantal entre deux**

*Description* : fromage AOC, au lait de vache, à pâte ferme, pressée et non cuite. Croûte naturelle épaisse et sèche. Il contient 45% de matière grasse. Le terme « entre deux » signifie une durée d'affinage moyenne.

**II Les produits avicoles**

Les produits avicoles doivent répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité régissant la commercialisation des œufs destinés à la consommation

**- Œuf entier liquide**

*Description* : œuf entier liquide équivalant à environ 40 œufs 43/53 pour 2 litres

*Conditionnement* : 2 lt

**- Œuf dur écalé 43/53**

*Description* : œuf dur écalé de calibre 43/53

*Conditionnement* : Seau de 150, Alvéole de 40

**- Jaune d'œuf liquide**

*Description* : jaune d'œuf liquide pasteurisé

*Conditionnement* : 1 lt

### **III Les produits surgelés**

Les produits doivent, au moment de leur surgélation, être en parfait état de fraîcheur, de qualité saine, loyale et marchande. Les produits doivent répondre au même moment, aux caractéristiques prévues par les textes spéciaux en vigueur, en matière de répression des fraudes et en matière de salubrité.

Ils doivent avoir fait l'objet des opérations nécessaires de triage et de parade.

Les conditions d'emballage, d'entreposage, de transport doivent permettre de maintenir les produits en parfait état de conservation et à une température à cœur au moins égale à  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Cette température aura été atteinte le plus tôt possible après la récolte, la capture ou la préparation de manière à permettre de franchir très rapidement la température de cristallisation maximale.

Les produits surgelés doivent être exempts de germes pathogènes.

#### **Légumes surgelés**

Les produits de cette gamme doivent répondre aux spécifications techniques n°F8-99 et ses annexes relatives aux fruits et légumes surgelés, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999.

#### **Viandes et préparations surgelées**

Les produits de cette gamme doivent répondre aux conditions d'hygiène et de salubrité relatives aux denrées animales ou d'origines animales.

##### **- Les steaks hachés**

Les produits de cette gamme doivent répondre aux spécifications techniques N°B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

Le marché porte sur la fourniture :

de viande hachée (steak ou haché tradition) composée exclusivement de pure viande de gros bovin français, 100% muscle de conformation « O » (désossée, dénervée, parée).

**ET** de viande hachée composée exclusivement de pure viande de 1<sup>ère</sup> Catégorie de gros bovin français, 100% muscle de conformation « O » (désossée, dénervée, parée), et *produite sous signe officiel de qualité*.

Afin de répondre aux obligations réglementaires et d'assurer un maximum de sécurité alimentaire, l'étiquetage de ces produits devra être conforme à la législation en vigueur. Celui-ci devra notamment mentionner au minimum :

L'origine de la viande qui comprend obligatoirement la triple information : pays de naissance, pays d'élevage, et pays d'abattage

La composition du steak haché 100% muscle (sont strictement interdits : les abats, les viandes séparées mécaniquement et les chutes de découpe).

L'indication de matière grasse (15%)

L'indication du rapport collagènes/protéines

*Conditionnement* : biftecks reconstitués d'un poids unitaires ou de 120g ou de 100g (à la demande) de forme rectangulaire ou ovale.

##### **- Les escalopes de dinde :**

*Description* : escalope détaillée dans de la viande blanche de dindonneau, non saumurée. Pièces calibrées, non panées. Congelées à sec individuellement.

*Conditionnement* : escalope de 110/130g

##### **- Les cordons bleus de dindonneau :**

*Description* : tranche de viande blanche de dindonneau pliée en portefeuille, garnie d'une tranche de jambon de dinde légèrement fumé et de fromage fondu, le tout enrobé de panure et de chapelure. Cuit.

*Conditionnement* : forme de demi lune ; calibre de 125g

##### **- Le sauté de dinde :**

*Description* : Morceaux individuels de 50 à 80g. Coupés dans des cuisses entières dénervées, sans os, sans peau, non saumuré.

**- Les friands à la viande :**

*Description* : deux abaisses en pâte feuilletée (70%) fourrée d'une farce (30% minimum) à la viande (porc)

*Conditionnement* : Pièce individuelle de 65g

**- Les friands au fromage :**

*Description* : Deux abaisses en pâte feuilletée (70%) fourrée d'une farce à base de fromage fondu. Produit cru.

*Conditionnement* : pièce de 65g

**- Les quiches lorraines :**

*Description* : quiche lorraine individuelle surgelée de 100g

## **Les poissons surgelés**

Les produits doivent répondre aux spécifications techniques du GPEM/DA N°C9-01 relatives au poisson congelé ou surgelé et N°C10-01 du 21/06/2001 relative aux produits enrobés à base de poissons congelés ou surgelés.

**- Le dos de cabillaud**

*Description* : partie du cabillaud le long de l'arête dorsale sans arête et sans peau. Cru.

*Conditionnement* : individuel, séparable facilement, calibre de 130/140g.

**- Le cœur de filet de merlu**

*Description* : Filet de merlu prélevé au cœur, sans arête et sans peau. Cru.

*Conditionnement* : individuel, séparable facilement, calibre de 110/130g.

**- Le cabillaud pané pré-frit :**

*Description* : filet de cabillaud (70% minimum), congelé, qualité sans arête, enrobé de panure. Pré-frit.

*Conditionnement* : individuel, séparable facilement, calibre de 100/130g.

**- Le hoki pané pré-frit**

*Description* : filet de hoki (70% minimum), surgelé, qualité sans arête, enrobé de panure. Pré-frit.

*Conditionnement* : individuel, séparable facilement, calibre de 110g.

**- Le colin d'Alaska pané cuit**

*Description* : filet de colin d'Alaska (70% minimum) découpé et reformé en forme de filet, pané, frit cuit à cœur et surgelé.

*Conditionnement* : individuel, séparable facilement, calibre de 120g

**- Le filet de colin meunière**

*Description* : filet entier de colin d'Alaska (70% minimum), préparé façon meunière, surgelé.

*Conditionnement* : individuel, séparable facilement, calibre de 120g

## **Pâtisseries et desserts surgelés**

**- Barre glacée type Bounty**

*Description* : barre crème glacée au chocolat au lait et noix de coco de 50ml

*Conditionnement* : individuel, 83,5g,

**- Barre glacée type Mars**

*Description* : barre crème glacée chocolatée de 51ml

*Conditionnement* : individuel, 50,5g,

**- Barre glacée type Snickers**

*Description* : barre crème glacée chocolatée avec des cacahuètes de 53ml

*Conditionnement* : individuel, 51 g,

**- Barre glacée type Twix**

*Description* : barre crème glacée chocolatée de 48ml

*Conditionnement* : individuel, 52,5g,

**- Beignet fourré**

*Description* : beignet fourré (pâte 73 %, fourrage 27 %), parfum chocolat, pomme ou abricot.

*Conditionnement* : individuel, 75g

**- Brownies**

*Description* : pavé de chocolat fondant aux noix de pécan et recouvert d'une fine couche de chocolat.

*Conditionnement* : individuel, 80g

**- Cône glacé**

*Description* : cône glacé, gaufrette garnie crème glacée chocolat et décor noisette.

*Conditionnement* : individuel, 120ml

**- Coupe liégeoise**

*Description* : lait, sauce au café, décor au cacao et graines de cacao et de café.

*Conditionnement* : individuelle, 120ml

**- Coupe Sunday**

*Description* : dessert glacé vanille avec sauce au caramel et morceaux de noisettes.

*Conditionnement* : pot individuel, 100ml

**- Doughnut**

*Description* : beignet en forme de couronne décoré de sucre en poudre.

*Conditionnement* : individuel, 60g

**- Eclair garni**

*Description* : pâte à choux garnie à la crème pâtissière, décor de fondant

*Conditionnement* : individuel, 50g

**- Flan pâtissier**

*Description* : une fine pâte croustillante garnie de flan aux œufs

*Conditionnement* : 1kg

**- Gâteau basque prédécoupé**

*Description* : Gâteau constitué d'une pâte sucrée et garnie de crème amande amère, prédécoupé, diamètre de 27cm

*Conditionnement* : de 10 ou 12 parts, 1kg

**- Gaufre de Bruxelles 40g**

*Description* : véritable gaufre de Bruxelles cuite, dorée

*Conditionnement* : individuel, 40g

**- Gaufre de Bruxelles 80g**

*Description* : véritable gaufre de Bruxelles cuite, dorée

*Conditionnement* : individuel, 80g

**- Glace crème enrobée chocolat bâtonnet**

*Description* : glace bâtonnet de type esquimau, crème glacée vanille d'une couverture au chocolat au lait

*Conditionnement* : individuelle, 60ml

**- Paris Brest**

*Description* : gâteau à base de pâte à chou garnie de crème aromatisée au pralinée et décoré d'amandes hachées.

*Conditionnement* : individuel, 40g

**- Tarte au chocolat prédécoupée**

*Description* : tarte au chocolat prédécoupée diamètre de 27cm.

*Conditionnement* : 8 ou 10 parts, 1kg

**- Tarte normande prédécoupée**

*Description* : pâte sablée fondante garnie d'une crème à flan normand et de quartier de pommes.

*Conditionnement* : découpée en 10 parts, 1kg

**- Timbale glacée**

*Description* : timbale de crème glacée.

*Conditionnement* : individuelle, 70ml

**Viennoiseries surgelées**

**- Chausson aux pommes**

*Description* : pâte levée feuilletée fourrée de pommes.

*Conditionnement* : individuel, 100g

**- Croissant beurre droit PAP**

*Description* : croissant au beurre, droit, pré-poussé et congelé.

*Conditionnement* : individuel, 60g

**- Pain au chocolat beurre 2 barres PAC**

*Description* : pain au chocolat prêt à cuire

*Conditionnement* : individuel, 60g

**- Pain aux raisins pur beurre PAP**

*Description* : pâte levée feuilletée pure beurre de forme ronde enroulée remplie de crème pâtissière et de raisin sec prêt à cuire

*Conditionnement* : individuel, 110g

**- Mini croissant beurre PAP**

*Description* : mini croissant au beurre prêt à cuire

*Conditionnement* : individuel, 25g

**- Mini pain au chocolat PAP**

*Description* : mini pain au chocolat prêt à cuire

*Conditionnement* : individuel, 25g

**- Mini pain aux raisins PAP**

*Description* : mini pâte levée enroulée au raisin prêt à cuire

*Conditionnement* : individuel, 25g

**- Pâte feuilletée pure beurre 2,8mm**

*Description* : pâte feuilletée, crue, méthode française, au beurre de 2,8mm d'épaisseur, prête à pousser.

*Conditionnement* : plaque de 700g

**- Fond de tartelette sablée**

*Description* : pâte sablée, méthode française, au beurre.

*Conditionnement* : diamètre 85mm de 24 gr, ou 100mm de 41 gr.

## IV Les conserves

Les conserves appertisées doivent satisfaire aux dispositions légales et réglementaires concernant :

Les matières premières mises en œuvre pour la fabrication

Le produit fini

Les récipients et les conditions de marquage et d'étiquetage de ces derniers

Elles doivent satisfaire notamment aux normes AFNOR relatives aux caractéristiques des conserves appertisées et aux recommandations du guide n°D7-94 relatif aux caractéristiques générales des conserves appertisées et produits assimilés, proposé par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires et adopté le 26 mai 1994 par la section technique de la commission centrale des marchés.

### Les conserves de légumes

#### **- Pois extra fins à l'étuvée**

*Description* : petits pois extra fins étuvés

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Pois extra fins au naturel**

*Description* : pois extra fins au naturel

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Pois très fins au naturel**

*Description* : pois très fins au naturel

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Haricots verts extra fin**

*Description* : haricots verts en conserves, préparés à partir de gousses fraîches, incomplètement mûres, éboutées

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Haricots beurre extra fin**

*Description* : haricots beurre en conserves, préparés à partir de gousses fraîches, incomplètement mûres, éboutées

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Haricots verts très fins**

*Description* : haricots verts très fins en conserves

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Duo de Haricots verts et haricots beurre très fins**

*Description* : haricots verts et haricots beurre très fins en conserves

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Petits pois carotte extra fins**

*Description* : Petits pois carotte extra fins en conserves

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Garniture pour taboulé**

*Description* : garniture à ajouter à de la semoule de blé dur pour obtenir un taboulé

*Conditionnement* : boîte 5/1

#### **- Macédoine de légumes**

*Description* : mélange de légumes verts (50%), petits pois, haricots verts, de flageolets blancs, de carottes et de navets.

*Conditionnement* : boîte 5/1 et poche

#### **- Flageolets verts fins**

*Description* : Flageolets verts fins

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Haricots blancs préparés**

*Description* : haricots blancs préparés

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Haricots rouges**

*Description* : conserve de haricots rouges

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Pois chiches**

*Description* : pois chiches, préparés à partir de graines sèches ré- hydratées

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Champignons émincés**

*Description* : champignons de paris coupés fin

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Champignons entiers**

*Description* : champignons de paris entiers

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Champignons entiers**

*Description* : champignons de paris entiers

*Conditionnement* : boîte 4/4

**- Betteraves rouges en dés**

*Description* : betteraves rouges en dés

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Côtes de blettes**

*Description* : côtes de blettes

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Jeunes Carottes très fines**

*Description* : jeunes carottes très fines calibrées

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Légumes pour couscous**

*Description* : Mélange de légumes pour couscous

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Maïs doux en grain**

*Description* : maïs doux en grain

*Conditionnement* : boîte 3/1

**- Tomates entières pelées :**

*Description* : tomates entières pelées

*Conditionnement* : boîte 5/1

**- Concentré de tomate**

*Description* : concentré de tomate à 28% de matières sèches, préparé à partir de tomates fraîches, saines, exemptes de moisissure et pourriture, en bonne état de maturation suffisant.

*Conditionnement* : boîte 4/4 et boîte 5/1

**- Tomates pelées concassées**

*Description* : tomates pelées concassées (rouges)

*Conditionnement* : boîte 5/1 et boîte 4/4

**- Céleri râpé :**

*Description* : céleri râpé

Conditionnement : boîte 5/1

**- Olives vertes ou noires :**

Description : olives vertes ou noires dénoyautées

Conditionnement : boîte 5/1

**- Asperges blanches :**

Description : asperges blanches gros 25/34

Conditionnement : boîte 4/4

**- Cornichons :**

Description : cornichons fins

Conditionnement : boîte 5/1

**- Sauce pizza :**

Description : sauce tomate cuisinée à l'huile d'olive avec oignon, ail, origan, basilic et thym.

Conditionnement : boîte 5/1

## **Les Conserves de fruits**

**- Abricots au sirop**

Description : boîte de 80 à 90 oreillons d'abricots au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Ananas tranche brisée**

Description : ananas en morceaux au sirop

Conditionnement : boîte 3/1

**- Bigarreaux au sirop**

Description : bigarreaux fabriqués à partir de fruits frais, colorés et recouverts d'un sirop léger

Conditionnement : boîte 5/1

**- Pommes au sirop**

Description : demi-pommes au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Poires au sirop**

Description : demi-poires au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Reines-claude au sirop**

Description : reines-claude au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Pêche au sirop**

Description : demi-pêches au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Pêche au sirop en cubes**

Description : pêches coupées en cubes, au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Poires au sirop en cubes**

Description : poires coupées en cubes, au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Coupe d'agrumes**

Description : mélanges de segments d'oranges et de pamplemousses, jus d'agrumes

Conditionnement : boîte 3/1

**- Cocktail de fruits au sirop**

Description : cocktail de fruits au sirop

Conditionnement : boîte 5/1

**- Cocktail de fruits exotiques**

Description : mélange de morceaux d'ananas, de papaye, de fruit de la passion, de mangue, de goyave, recouverts d'un sirop

Conditionnement : boîte 3/1

**- Compote de pêche**

Description : purée de pêche au sucre

Conditionnement : boîte 5/1

**- Compote de poire**

Description : purée de poire au sucre

Conditionnement : boîte 5/1

**- Compote de pomme**

Description : purée de pommes au sucre

Conditionnement : boîte 5/1

**- Compote d'abricot**

Description : purée d'abricots au sucre

Conditionnement : boîte 5/1

**- Confiture**

Description : confiture d'abricot, de fraise, notamment

Conditionnement : barquette plastique et coupelle aluminium de 30g

## **Matières grasses**

**- Huile d'arachide**

Description : huile d'arachide

Conditionnement : 1lt, 5lt, et 25 lt

**- Huile de tournesol**

Description : garantie 100% tournesol et sans agents conservateurs

Conditionnement : 1lt, 5lt, et 25lt

**- Huile d'olive**

Description : huile d'olive 100% naturelle, provenant de la pression à froid

Conditionnement : 1lt

**- Agent de graissage et démoulage**

Description : huile végétale en bombe

Conditionnement : 500 ml

## **Epiceries divers**

**- Pâte alimentaire**

Description : pâte alimentaire au blé dur et de qualité supérieure, toutes variétés (y compris penne, coude, farfalle et papillon)

Conditionnement : paquet de 5 kg

**- Riz étuvé indica**

*Description* : grain long, mince et ferme, étuvé

*Conditionnement* : sac de 25 kg

**- Semoule couscous**

*Description* : semoule couscous de qualité supérieure

*Conditionnement* : sac 5 kg

**- Blé grains précuits**

*Description* : grain de blé dur entier décortiqué et précuit (sans additif)

*Conditionnement* : sac 5 kg

**- Sucre cristallisé**

*Description* : sucre cristallisé à grain de 0.55 à 0.85 mm

*Conditionnement* : sachet de 5 kg

**- Sucre cristallisé**

*Description* : sucre cristallisé moyennement fin

*Conditionnement* : sachet de 6g

**- Sucre semoule**

*Description* : le sucre semoule est un sucre blanc de granulométrie fine, correspondant au haut de gamme de la qualité n°2 définie par la réglementation de l'Union Européenne. Il répond aux exigences de la pharmacopée européenne « saccharose ».

*Conditionnement* : sac de 1kg et petit sachet de 10g

**- Sucre morceaux**

*Description* : sucre en morceaux de calibre 4, soit 5.9g environ

*Conditionnement* : boîte de 1kg

**- Farine pâtissière**

*Description* : farine pâtissière T45 réalisée à partir de blés panifiables soigneusement sélectionnés en fonction de leur variété et de leur origine.

*Conditionnement* : paquet de 1kg

**- Pâte à tartiner**

*Description* : Pâte à tartiner

*Conditionnement* : pot de 20g

**- Céréales blé soufflé au miel**

*Description* : grains de blé soufflés au miel

*Conditionnement* : boîte de 1kg

**- Céréales maïs soufflé au miel**

*Description* : grains de maïs soufflés au miel

*Conditionnement* : boîte de 1kg

**- Céréales corn flakes**

*Description* : céréales composées de pétales de maïs dorés au four

*Conditionnement* : boîte de 1kg

**- Céréales corn flakes chocolat**

*Description* : pétales de maïs glacés au chocolat au lait

*Conditionnement* : boîte de 1 kg

**- Lentilles vertes**

*Description* : lentilles vertes

*Conditionnement* : sac de 25 kg

**- Lingots blancs**

*Description* : haricots blancs secs gros, brillants et de forme rectangulaire

*Conditionnement* : sac de 25 kg

**- Pâte alimentaire BIO**

*Description* : pâte alimentaire au blé dur et de qualité supérieure et de culture biologique

*Conditionnement* : paquet de 5 kg

**- Riz étuvé indica BIO**

*Description* : grain long, mince et ferme, étuvé et de culture biologique

*Conditionnement* : sac de 5 kg

**- Quinoa BIO**

*Description* : quinoa de culture biologique

*Conditionnement* : sac de 5 kg

**- Lentilles BIO**

*Description* : lentilles de culture biologique

*Conditionnement* : sac de 5 kg

**- Fumet de poisson**

*Description* : fumet de poisson déshydraté

*Conditionnement* : boîte de 1 kg

**- Bouillon de volaille**

*Description* : bouillon de volaille déshydraté

*Conditionnement* : boîte de 1 kg

**- Jus de veau**

*Description* : jus de veau déshydraté

*Conditionnement* : boîte de 1 kg

**- Chocolat au lait**

*Description* : chocolat au lait teneur en cacao 38 % minimum, en palets

*Conditionnement* : boîte de 5 kg

**- Chocolat noir**

*Description* : chocolat noir teneur en cacao 50 % minimum, en palets

*Conditionnement* : boîte de 5 kg

**- Chocolat blanc**

*Description* : chocolat blanc teneur en cacao 30 % minimum, en palets

*Conditionnement* : boîte de 5 kg

**- Génoise**

*Description* : Génoise nature prête à garnir

*Conditionnement* : plaque de 58x38x8mm 400gr

**Frites fraîches sous vide**

**- Frites fraîches 7/7**

*Description* : frites fraîches précuites sous vide

**- Frites fraîches 10/10**

*Description* : frites fraîches précuites sous vide