

**SUJET**

**MARCHÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

**PT**

**PRODUITS**

**Catégorie I étiquette verte voir étiquette rouge (extra) selon produits**

Page N°

**CONCERNÉS**

MAGASIN RÉCEPTIONNAIRE

**Partenariat recherché : satisfaction des consommateurs à un coût maîtrisé**

**Nous attendons du/des fournisseur(s) retenu(s) :**

pour la semaine suivante :

des informations sur les tendances du marché - disponibilité des produits abondance / pénurie....  
des prévisions à semaine plus 2/3  
période optimum d'achat calibres et variétés des produits à venir

**Qualité gustative recherchée :**

Qualité gustative : propre à satisfaire les clients de la CCR. - la qualité gustative des fruits est mesurée périodiquement au niveau de commissions repas et d'enquêtes de satisfaction clientèle (hospitalisés, résidents, restaurants) où elle constitue une question spécifique.

Cet indice pourra être utilisé par la CCR. pour initier des actions correctives au niveau du prestataire.

**Maturation des fruits :**

**La Cuisine Centrale de Rochefort ne gère pas la maturation des fruits :** les produits livrés ne seront acceptés que s'ils ont atteint des degrés de développement et de maturité qui permettent une consommation pour le jour du menu indiqué et dans la limite de 72h00 pour les produits les plus fragiles.

**Le fournisseur s'engage sur la qualité des produits qu'il propose et sur la maturation des fruits.**

Le fournisseur dispose d'une mûrisserie : point à confirmer obligatoirement au niveau de l'offre.

**Calibres :**

Les calibres commandés correspondent aux exigences de la restauration collective avec la recherche permanente de l'adéquation optimum entre le prix portion et le besoin du consommateur qui est variable :

hospitalisés, résidents personnes âgées et restaurants scolaires .

D'où des commandes lors d'une même livraison d'un même produit décliné éventuellement en 2 voir 3 calibres différents extrêmement précis.

**Tolérance 5 à 10% sur la qualité ou le calibrage**

Au niveau des contrôles de réception: des produits évalués non acceptables en qualité - maturation ou calibres pourront être refusés. **Voir fiche de non-conformité**

Le marché des légumes et fruits frais sera remis en compétition de façon hebdomadaire entre les différents fournisseurs retenus. Un document (modèle) sera faxé à chaque fournisseur retenu pour proposition de prix tenant compte de la remise éventuelle

**Documents connexes :** **PT** (procédure technique) document à faxer : bordereau de prix des fruits et légumes frais – **NC** non-conformité fruits et légumes frais et préparés réfrigérés.

Diffusé à le:

Validé par :

Titulaire du poste :

Suppléant :