



FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES BESOINS DES BENEFICIAIRES DU CENTRE INTERCOMMUNAL D'ACTION SOCIALE DU GRAND ARMAGNAC

(Marché passé en application des articles L. 2123-1, R2123-1 à R2124-6 du Code de la Commande Publique
(applicable à compter du 01/04/19)

Selon le Décret n° 2019-259 du 29 mars 2019 portant modification de diverses dispositions codifiées dans la
partie réglementaire du code de la commande publique

Marché accord cadre passé en procédure adaptée

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Marché de service n° M 24-09-P

CIAS du Grand Armagnac

25 boulevard Saint Blancat

32800 ÉAUZE

Tél. 05 32 66 00 66

Mail : direction.cias@ciasga32.fr

Table des matières

Table des matières	2
PREAMBULE	3
CHAPITRE I : OBJET DU MARCHÉ	3
1.1.L’objet du marché	3
1.2.Données chiffrées	4
1.3.Procédé de restauration	4
CHAPITRE II : DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRESTATIONS ALIMENTAIRES	4
2.1.Élaboration des menus	5
2.2.Communication	7
2.3.Publicité des marques commerciales	8
2.4.Structuration des repas	8
2.5.Spécifications qualitatives	10
2.6.Spécifications quantitatives	11
CHAPITRE III : MODALITES DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE.....	12
3.1.Production des repas (cuisine centrale)	12
3.2.Politique d’approvisionnement	12
3.3.Modalités de commandes et de réajustement	12
3.4.Livraison des repas	12
3.5.Conditionnement des repas, étiquetage, DLC	15
CHAPITRE IV : MODALITES TECHNIQUES	16
4.1.Modalités techniques à la charge du CIAS du Grand Armagnac	16
4.2.Modalités techniques à la charge du prestataire	16
CHAPITRE V : PERSONNEL	17
5.1.Désignation d’un interlocuteur unique	17
5.2.Habilitation et formation du personnel	17
CHAPITRE VI : VERIFICATION PAR LE CIAS DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS	17
6.1.Contrôle permanent exercé par le CIAS	17
6.2.Information annuelle	18
ANNEXES	19
ANNEXE 1– DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES	19
ANNEXE 2 : FREQUENCE D’APPARITION DES PLATS (SUR 20 REPAS)	22
ANNEXE 3– GRAMMAGES MINIMAUX DES PORTIONS SERVIES (poids net dans l’assiette prêt à consommer en grammes)	25

PREAMBULE

Le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) du Grand Armagnac propose aux personnes vivant sur le territoire de la Communauté de Communes du Grand Armagnac une prestation de portage de repas à domicile en liaison froide. La fourniture des repas est assurée par un prestataire extérieur ; la livraison au domicile des bénéficiaires est assurée par des agents du CIAS.

Dans ce contexte, le CIAS a décidé de lancer une consultation pour sélectionner un prestataire de restauration qui réponde aux attentes spécifiques de ses bénéficiaires.

Il s'agit tout particulièrement de prévoir une réponse :

- adaptée aux besoins recensés par le CIAS auprès de la population,;
- permettant de proposer aux bénéficiaires une offre alimentaire adaptée à leurs besoins spécifiques, en fonction notamment de leur âge et de leur régime éventuel.

Les enjeux que représente la fourniture de repas aux personnes fragilisées, âgées ou en situation de handicap induisent un certain nombre d'obligations de la part du futur prestataire quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique¹ des mets servis.

La prévention de la dénutrition est une priorité. Elle implique une prise en compte professionnelle de la densité nutritionnelle de l'offre alimentaire.

Il est aujourd'hui établi que les personnes fragilisées, âgées ou en situation de handicap ont besoin d'une alimentation suffisante, variée et de qualité.

Le CIAS décrit, dans la suite de ce présent document, ses attentes en matière de qualité de service rendu. Il attache une grande importance au respect strict de ces exigences et prévoit les outils de contrôle qui seront mis en œuvre lors de l'exécution du marché.

CHAPITRE I : OBJET DU MARCHÉ

1. L'objet du marché

Le présent cahier des clauses particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service en vue de réaliser la fabrication, la fourniture et la livraison de prestations de restauration pour les besoins des bénéficiaires du CIAS.

1.1. Les missions dévolues au prestataire

Le prestataire assurera :

- ✓ l'élaboration des menus pour l'ensemble des bénéficiaires dans les conditions prévues au présent CCTP et en concertation avec les membres du groupe de travail « Menu ». Le menu de base sera proposé à tous les bénéficiaires et adapté aux contraintes particulières de chaque catégorie ;
- ✓ la sélection des fournitures et l'achat des denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document ;

¹ On qualifie d'organoleptique tout ce qui est susceptible d'exciter un récepteur sensoriel. Ainsi, l'apparence, l'odeur, le goût, la texture ou encore la consistance constituent les qualités organoleptiques d'un aliment ou d'une boisson (Définition Futura Santé)

- ✓ la confection (fabrication) de repas cuisinés à l'avance suivant le principe de la liaison froide, à partir de l'outil de production du prestataire et le conditionnement en barquettes individuelles à usage unique et, éventuellement, en bacs gastro normes ;
- ✓ le contrôle de l'hygiène sur son site de production, notamment la réalisation à ses frais des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation ;
- ✓ le transport et la livraison des repas dans le point de livraison indiqué dans le présent document ;
- ✓ la fourniture de denrées alimentaires et de prestations exceptionnelles, le cas échéant, en complément des prestations principales faisant l'objet du présent CCTP ;
- ✓ l'information du CIAS sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition ;
- ✓ l'obligation pour le prestataire d'informer le CIAS sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les bénéficiaires.

1.2. Les prestations relevant du CIAS

Le CIAS assure :

- ✓ l'allotissement en considérant qu'il dispose des moyens humains et matériels lui permettant d'effectuer la livraison des repas au domicile des bénéficiaires ;
- ✓ la facturation des repas aux bénéficiaires.

2. 1.2. Données chiffrées

A titre indicatif, le nombre de repas servis par le Service de Portage de repas du CIAS du Grand Armagnac est de près de 23 000 en moyenne par an (moyenne sur les 2 dernières années).

Le prestataire s'engage :

- à prendre en compte, le cas échéant, la variation à la hausse ou à la baisse desdites prestations suivant l'évolution du nombre de bénéficiaires du CIAS , au cours de la durée du marché ;
- le cas échéant, à prendre en compte l'ouverture de nouveaux points de livraison.

3. 1.3. Procédé de restauration

La fabrication (confection) et la livraison des repas sont réalisées selon le principe de la liaison froide. Les repas sont livrés « prêts à servir ou à consommer » ou à « remettre en température » sans que l'utilisateur ne soit tenu de réaliser, exécuter ou mettre en action une quelconque phase de préparation.

CHAPITRE II : DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRESTATIONS ALIMENTAIRES

4. 2.1 Élaboration des menus

2.1.1. Action concertée sur l'élaboration des menus avec le groupe de travail « Menus »

Le prestataire propose des menus pour une période de quatre mois tenant compte des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective (GEMRCN), et y intègrent les repas thématiques.

Les candidats respectent les fréquences de présentation des plats, en référence aux prescriptions du GEMRCN figurant en Annexe 3² au présent CCTP. Ils doivent impérativement éviter la monotonie alimentaire et exclure les menus à jour fixe.

Une fois proposés, la procédure suivante est mise en place :

- ✓ le groupe de travail « Menus » se réunit une fois tous les quatre mois pour envoi au CIAS ;
- ✓ la proposition de menus établie par le prestataire et adaptée aux bénéficiaires pour une période de quatre mois est étudiée par le CIAS pour validation ;
- ✓ Les représentants du prestataire, prennent acte, modifient et adaptent les menus en fonction des demandes du CIAS et en tenant compte des arguments techniques et négociations exprimés par les deux parties ;
- ✓ Le CIAS réalise le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition en considération des points suivants :
 - respect du plan alimentaire et des menus adaptés à la saison ;
 - équilibre nutritionnel, respect des recommandations du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) ;
 - fréquence de présentation des plats et diversité ;
 - fiches techniques des produits ;
 - fiches de production ;
 - bilan des cahiers de réclamation (remarques des bénéficiaires) et remontées par le référent du CIAS au prestataire notamment ;
 - bilans des précédents groupes de travail « Menus ».
- ✓ Après accord, le prestataire et le groupe de travail « Menus » valident les menus de la période proposée.

2.1.2. Le groupe de travail « Menus »

Composition

Le groupe de travail « Menus » est composé :

⇒ Pour le CIAS :

- du Président, du Vice-Président, de la direction du CIAS et / ou du référent désigné ;

² Cf. Annexe 2 : Fréquence d'apparition des plats (sur 20 repas)

- de toute personne extérieure que le CIAS choisira de convier à participer en fonction de ses compétences techniques en matière de restauration collective ou de son intérêt à la qualité de la prestation.
- ⇒ Pour le prestataire, avec une participation obligatoire :
- du responsable de la cuisine centrale et / ou du référent désigné par le prestataire ;
 - d'un diététicien ;
 - du responsable des achats à la cuisine centrale, si nécessaire ;
 - éventuellement, selon les sujets à traiter, de tout responsable au sein de la cuisine centrale (chef de cuisine, logistique, qualité...).

Rôle assigné du groupe de travail « Menus »

Le groupe de travail recueille les observations des membres à propos des repas servis, puis donne son avis et formule des propositions quant à la qualité, la quantité et la diversité des prestations de la dernière période écoulée.

Il remplira notamment les missions suivantes :

- ⇒ vérifier puis valider les menus proposés (appellations, composition des plats) : il peut donc, au cours de la réunion, apporter les modifications nécessaires à leur composition ;
- ⇒ valider les projets de menus pour la période à venir tels que les animations, les repas à thème ou les repas de fête ;
- ⇒ proposer des solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation ;
- ⇒ examiner, et notamment goûter, de nouveaux produits ou nouvelles préparations, à l'initiative de l'une ou l'autre des parties ;
- ⇒ après les éventuelles modifications, le groupe de travail valide le cycle de menus proposé.

Lorsqu'ils sont validés, les menus de la période :

- ⇒ ne peuvent faire l'objet d'aucun changement de la part du prestataire sans accord préalable et écrit du CIAS ;
- ⇒ sont transmis sous format électronique par le prestataire au CIAS qui en assure l'affichage et la distribution. Ils sont affichés dans les différents lieux d'accueil du CIAS et distribués à chaque personne inscrite.

Compte-rendu de séance

Chaque réunion du groupe de travail « Menus » donne lieu à la rédaction, par le prestataire, d'un compte rendu de séance faisant apparaître, notamment :

- ⇒ les échanges de chaque intervenant ;
- ⇒ les décisions prises ;
- ⇒ les réponses que le prestataire s'engage à apporter aux problèmes rencontrés ainsi que les délais de réalisation ou de mise en place ;

- ⇒ les suggestions d'amélioration de la prestation, formulées par l'une ou l'autre des parties. Les modifications apportées et validées durant le groupe de travail devront être clairement identifiables. Le projet de menus pour les 4 mois à venir tenant compte des modifications devra être transmis avec le compte-rendu.

Le compte rendu de séance est adressé au Référent du Service portage de repas du CIAS.

Modification exceptionnelle des menus validés

Les menus validés par le groupe de travail « Menus » sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement.

Tout menu livré non conforme entraîne les pénalités décrites au CCAP³.

Le prestataire peut procéder exceptionnellement à des modifications, mais seulement après accord préalable des représentants du CIAS. Ces modifications doivent :

- ⇒ être motivées (rupture d'approvisionnement, lot défectueux...);
- ⇒ respecter les équivalences alimentaires ;
- ⇒ respecter la valeur nutritionnelle définie ;
- ⇒ garantir la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

5. Communication

2.1.3. Affichage des menus

Le prestataire devra transmettre au CIAS les menus sous format numérique. Le CIAS assurera l'affichage des menus sur ses différents sites d'accueil. Il remettra les menus à chaque usager inscrit.

Le libellé de chaque met sera simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes. Il doit permettre une information claire.

2.1.4. Réunion avec la Direction du CIAS, 6 mois avant la fin du contrat

Une réunion sera programmée à l'initiative du prestataire avec la Direction du CIAS, six mois avant la fin du contrat.

Le prestataire du contrat est tenu de répondre à toute convocation ou réclamation émise par le CIAS par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de quinze jours sous peine d'application des pénalités décrites au CCAP.

2.1.5. Gestion des crises alimentaires

En cas d'évènements extérieurs pouvant aboutir à une crise alimentaire (type vache folle, grippe aviaire), sur un produit ou une catégorie de produits, le prestataire s'engage à informer le CIAS par une communication immédiate et circonstanciée des méthodes de gestion de la crise qu'il a mises en œuvre, et des impacts sur la prestation rendue au CIAS. Le prestataire proposera également au CIAS des documents de communication à destination des bénéficiaires.

³ Article 10 du CCAP : Défaillance dans l'exécution des prestations du fait du titulaire, pénalités et contrôle

6. Publicité des marques commerciales

Le prestataire n'est pas autorisé à faire usage de son « logo » dans l'enceinte des différents locaux du CIAS, hormis sur ses véhicules de livraison et sur les tenues de ses chauffeurs-livreurs.

7. Structuration des repas

2.1.6. Les exigences du CIAS

Le CIAS attache une grande importance à la satisfaction de ses bénéficiaires. Les repas proposés par le prestataire doivent bien évidemment prendre en compte les impératifs nutritionnels et les types de régime, mais également les aspects de plaisir et de goût.

Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- ✓ des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition ;
- ✓ des aliments appétissants pour l'ensemble des consommateurs ;
- ✓ des menus garantissant les apports recommandés ;
- ✓ des menus assurant obligatoirement une bonne diversité des mets et des produits alimentaires utilisés pour leur confection.

Plus particulièrement, le prestataire met en œuvre, pour l'élaboration des menus, les enseignements, conseils et techniques (notamment ceux dits "du plan alimentaire"). Le plan alimentaire devra respecter le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et le Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées. Le plan alimentaire doit être conforme aux recommandations du GEMRCN et devra également respecter les instructions techniques DGAL/SDPRAT/2018-913 du 18-12-2018 ayant pour objet de décrire les dispositions générales relatives à la campagne 2019 des plans de surveillance et de contrôle de la contamination des productions primaires animales et végétales, des denrées alimentaires d'origine animale et des aliments pour animaux.

Les candidats devront fournir dans leur offre écrite un exemple de menus sur 4 semaines. Les repas, s'adressant à des personnes âgées et/ou en situation de handicap, seront prévus selon la structure suivante :

- ✓ 5 composantes (cf. paragraphe 7.2. La structure des repas).

Les menus proposés doivent être adaptés :

- ✓ **aux contraintes alimentaires des bénéficiaires** (adaptation de la texture, du râpage, des aliments proposés, etc.). La présentation des plats doit être au plus près de la forme d'origine et le plat protidique doit être séparé de son accompagnement ;
- ✓ **aux saisons** (et aux conditions climatiques exceptionnelles - cf. période de forte chaleur) en particulier :
 - des plats froids pourront être prévus l'été et seront à proscrire l'hiver, sauf accord préalable du groupe de travail « Menus » ;
 - le prestataire devra proposer des fruits et légumes de saison ;
- ✓ **aux régimes des bénéficiaires.**

Les régimes suivants, notamment, seront proposés :

- ✓ diabétique ;
- ✓ sans sel ;

Une adaptation des menus pourra également être proposée sur présentation d'un certificat médical du bénéficiaire.

Les candidats déclineront dans leur offre leur approche en matière de restauration, et notamment :

- ✓ l'adaptation des menus à l'âge des bénéficiaires et à leurs attentes ;
- ✓ la variété des plats proposés ;
- ✓ l'équilibre nutritionnel spécifique à chaque catégorie de bénéficiaires ;
- ✓ la mise en place de menus de substitution où les plats à base de porc seront remplacés par d'autres produits équivalents pour les bénéficiaires qui le souhaitent et exprimeront leur demande par courrier. Les produits utilisés pour la substitution devront être visuellement différents. Le prestataire devra :
 - porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité et quantité comparables aux mets comportant du porc ;
 - avoir une gamme de produits de remplacement du porc suffisamment variée pour éviter la monotonie (en alternance : poisson, agneau, bœuf, etc.).Le prestataire ne pourra pas proposer en double choix pour le même repas deux composantes du menu (par exemple le hors d'œuvre et le plat) à base de porc.

L'adaptation des menus aux besoins des bénéficiaires est un des critères d'appréciation des offres.

2.1.7. La structure des repas

Les repas proposés aux personnes âgées et/ou en situation de handicap sont composés de 5 éléments :

- ✓ une entrée ;
- ✓ un plat protidique ;
- ✓ un plat d'accompagnement ;
- ✓ un produit laitier ;
- ✓ un dessert.

Un menu unique sera servi, avec des grammages adaptés.

Menus à thème

Des menus à thème seront proposés (fêtes calendaires, semaine du goût...).

Pour ces repas à thème :

- ⇒ la priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des bénéficiaires ;
- ⇒ une fiche explicative sera donnée, à chaque fois que nécessaire, aux agents du Service de portage du CIAS afin qu'ils puissent répondre aux questions des bénéficiaires.

Les menus à thème devront être conçus pour convenir à l'ensemble des bénéficiaires. Comme tout autre menu, ils seront validés par le groupe de travail « Menus ».

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix de vente des prestations courantes.

Les boissons

Elles ne seront pas fournies par le prestataire (hors demande exceptionnelle et devis consécutif).

Les condiments

Le prestataire fournit sel, sucre, poivre, moutarde, vinaigrette dite « maison », et sauces variées en conditionnement individuel. Le coût de ces condiments est réputé inclus dans le prix des repas proposés par le candidat.

Le pain

Le prestataire devra assurer la fourniture du pain, sous forme de portion individuelle. La gestion des commandes et leur prise en charge auprès du fournisseur pourra être confiées aux agents du CIAS.

Produits bio

Les candidats détailleront dans leur offre l'intégration de denrées issues de l'agriculture biologique et **proposeront dans leur offre écrite un exemple de menu « bio »**.

Le coût des prestations décrites supra est réputé être intégré dans le prix unitaire du repas (cf. annexes de l'acte d'engagement).

8. Spécifications qualitatives

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN.

2.1.8. Prescriptions des denrées alimentaires

Définition de la qualité des mets servis

La qualité des mets est définie par les critères suivants : la qualité hygiénique doit être conforme à la réglementation et à la qualité nutritionnelle.

Qualité uniforme de la prestation

Le prestataire veillera à offrir quotidiennement et pour chacun des composants du menu une prestation uniforme quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets et une qualité uniforme du produit après transformation.

Spécifications qualitatives générales des produits entrant dans la confection des repas

Les denrées doivent être conformes aux textes législatifs, réglementaires et aux spécifications techniques présents et à venir et plus particulièrement :

- ⇒ au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ;
- ⇒ aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R.45 ;

⁴ Association française de normalisation

⁵ En particulier la norme NF X50-056 « Services aux personnes à domicile – Services aux personnes à domicile »...

- ⇒ aux recommandations nutrition du GEMRCN du 4 mai 2007 complétée et mise à jour au 10 octobre 2011⁶ et à la version 2.0 de cette recommandation de juillet 2015⁷ (**Toute disposition nouvelle arrêtée par le GEMRCN est applicable dès sa publication**) ;
- ⇒ à toute nouvelle réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, publiée au cours du présent marché.

Prescriptions relatives aux préparations culinaires

Les préparations culinaires et assaisonnements sont adaptés aux personnes âgées et/ou en situation de handicap. Les sauces riches en graisses sont à éviter. Les condiments trop épicés sont à proscrire.

2.1.9. Préparation des repas

Les aliments doivent correspondre aux saisons. Cette consigne est un élément important pour la qualité des produits et est particulièrement à prendre en compte pour les légumes et les fruits utilisés en entrée ou en dessert, mais aussi pour les plats principaux.

Les fruits doivent être mûrs, ni verts ni trop avancés.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées et doivent tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. **Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et/ou peu appétissantes.**

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes et les graisses cuites. Les condiments doivent être fournis en quantité suffisante.

2.1.10. Traçabilité des produits

Le prestataire est en mesure de communiquer, sans délai et sur simple demande du CIAS du Grand Armagnac, toute information sur la traçabilité concernant les produits utilisés et les différents composants des menus, ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

9. Spécifications quantitatives

Le grammage est conforme à la « recommandation nutrition » du GEMRCN Version 2.0 de Juillet 2015. Les quantités servies ne peuvent en aucun cas être inférieures au cahier des grammages⁸.

⁶ En particulier celle intitulée « Améliorer les apports en protéines pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile »

⁷ En particulier le chapitre concernant les « Personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile »

⁸ Annexe 2.3 de la « recommandation nutrition » du GEMRCN Version 2.0 de Juillet 2015 : Populations en métropole, grammages des portions d'aliments pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas de portage à domicile

CHAPITRE III : MODALITES DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE

10. Production des repas (cuisine centrale)

Le prestataire doit préciser dans son offre écrite le lieu de production des repas (adresse, capacité totale en nombre de repas/jour, clients actuels, nombre de repas produits pour des personnes âgées et/ou en situation de handicap, capacité utilisable et disponible pour les besoins du CIAS).

Le prestataire s'engage à fournir, au moment de la remise des offres, les documents de conformité délivrés par la Direction des Services Vétérinaires ainsi que le numéro d'agrément de l'unité de production.

Doivent par ailleurs être précisés le ou les lieux de production de substitution.

Le CIAS peut accéder à tout moment et sans préavis aux documents du manuel H.A.C.C.P. spécifique à l'unité de production qui confectionne et livre ses repas.

11. Politique d'approvisionnement

Le prestataire est tenu de respecter la politique d'achats proposée dans son offre et de pouvoir justifier :

- les modes d'approvisionnement qui devront privilégier les circuits courts et les produits frais ;
- la fréquence des approvisionnements, la rotation des stocks ;
- les modalités de référencement ;
- les garanties de suivi (contrôles et démarche qualité).

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes décrits dans son offre. Cette politique ne doit être en contradiction sur aucun point avec la diversité et la qualité des produits demandés dans ce cahier des charges.

12. Modalités de commandes et de réajustement

Le CIAS communiquera au prestataire au plus tard le mardi précédent la semaine concernée les effectifs définitifs.

La commande précise le nombre de repas à fournir, en fonction des régimes spécifiés.

Des réajustements doivent pouvoir être possibles la veille, avant 15h00, par fax ou par mail, dans une proportion de 15% de variation maximum.

Cependant, afin de valoriser la valeur technique de leur offre, les candidats sont invités à détailler les modalités de commandes et de réajustement proposées.

13. Livraison des repas

Les fournitures livrées doivent correspondre :

- aux menus et appellations de chacun des composants validés par le groupe de travail « Menus »,
- aux spécifications qualitatives et quantitatives ;
- à la commande régulièrement passée ;

- aux quantités et désignations portées sur le bulletin de livraison ;
- les denrées doivent être clairement identifiables et l'étiquette apposée sur les barquettes doit en indiquer les caractéristiques, notamment lorsqu'il s'agit de produits décongelés.

3.1.1. Point de livraisons

L'ensemble des repas sera livré au CIAS du Grand Armagnac (Locaux de Portex, 37 Avenue de Gascogne, 32800 ÉAUZE) ou toute autre adresse spécifiée par le CIAS sur le territoire de la Communauté de Communes du Grand Armagnac.

Le prestataire s'engage à mettre à disposition sur site, un Algeco frigorifique permettant la livraison des repas quotidiennement, équipé d'un thermographe, permettant la traçabilité des températures.

Ce dernier devra être maintenu, et ce, durant l'entièreté du contrat.

3.1.2. Organisation des livraisons

Le prestataire adaptera ses horaires de livraison à la date de consommation prévue.

La livraison quotidienne aura lieu obligatoirement entre 6 h et 7 h du lundi au vendredi. La livraison des repas du samedi aura lieu le vendredi ou le samedi avant 7 h.

Un stock tampon, fourni par le prestataire, devra permettre à tout moment de faire face aux dépannages divers nécessités pour les besoins du service.

Ce stock tampon comprendra : des desserts (laitages, compotes...) et des portions de fromage, longue conservation.

Par ailleurs, chaque jour, le prestataire fournira :

- ✓ un repas tampon, dans chaque catégorie spécifiée de régime ;
- ✓ un repas témoin, destiné aux prises de température.

Le candidat indiquera dans son offre écrite les solutions de remplacement prévues en cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais prévus (descriptif détaillé des moyens de livraisons).

Les délais de livraison ou de mise à disposition des repas non respectés entraînent les pénalités de retard décrites au CCAP.

3.1.3. Conditions de livraison

Le prestataire effectue à ses frais et risques le transport et la livraison des repas sur le site d'allo-
tissement. Les moyens de transport et le personnel nécessaire sont à sa charge.

Les repas sont acheminés au moyen de véhicules équipés de hayon et d'une enceinte de transport réfrigérée dont **la température doit être comprise entre 0° et +3°C**, conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997.

Il ne doit exister aucune rupture de la chaîne du froid jusqu'au stockage dans les armoires frigorifiques du CIAS du Grand Armagnac.

Les livraisons garantissent la bonne qualité hygiénique des mets conformément à la réglementation en vigueur. Les véhicules de livraison sont obligatoirement équipés d'un thermographe

extérieur et étalonné permettant l'enregistrement automatique de la température intérieure de l'enceinte réfrigérée.

Le prestataire du marché veille particulièrement :

- ✓ à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes ;
- ✓ au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée de ses véhicules de livraisons.

En cas de retard, le prestataire en informe immédiatement le service et plus particulièrement la direction ou le référent désigné.

3.1.4. Contrôles des fournitures

L'agent du CIAS sera appelé à effectuer :

- ✓ **un contrôle visuel des fournitures** dans la (les) chambre froide(s) de stockage pour s'assurer :
 - de l'état de propreté des cagettes de transport des barquettes, fruits en alvéole, etc. ;
 - de la conformité de tous les composants livrés avec le menu validé par le groupe de travail « Menus » ;
 - de l'étiquetage des barquettes ou produits : dates de fabrication, dates limites de consommation (DLC) ;
- ✓ **un contrôle quantitatif de la conformité** du nombre de barquettes, produits, ou éléments constituant le menu avec le bon de livraison ;
- ✓ **un contrôle visuel qualitatif** :
 - des barquettes (opercule, propreté etc.) ;
 - des divers produits tels que yaourts, fromages, pâtisseries, etc. ;
 - de la qualité, du calibrage et du grammage.

Le CIAS se réserve le droit de rejeter totalement ou partiellement les fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

3.1.5. Fournitures irrecevables – délais de remplacement

Lorsqu'une (ou des) livraison(s) ou une (ou des) fourniture(s) est reconnue irrecevable en totalité ou partiellement, le prestataire doit en effectuer le remplacement équivalent à ses frais, tout en garantissant que, techniquement, le repas du jour pourra être réchauffé et servi dans les mêmes conditions que d'ordinaire.

3.1.6. Etablissement des bons de livraison

Toute livraison de fourniture de quelque type que ce soit est, sous peine de refus, accompagnée d'un bon de livraison remis à la personne du CIAS chargée du contrôle.

Ce document doit préciser :

- ✓ le nom et l'adresse du fournisseur ;
- ✓ le nom et l'adresse du lieu de livraison ;

- ✓ le jour et la date de livraison ;
- ✓ le jour et la date de consommation ;
- ✓ le rappel du nombre total de repas commandés par catégorie de repas ;
- ✓ le nombre, le type et le détail de repas livrés ;
- ✓ la désignation exacte du type de consommateur de chaque barquette individuelle avec précision du nombre de portions par barquette ;
- ✓ le nombre exact de barquettes individuelles par type de repas correspondant au nombre de repas livrés ;
- ✓ toute information et précision favorisant les contrôles à réception ;
- ✓ tous renseignements relatifs à la traçabilité des produits.

L'absence du prestataire ou de son représentant ne fait pas obstacle à la validité des opérations de vérification ou de contrôle.

Le bon de livraison précise, le cas échéant, les observations ou mentions relevées par l'agent du CIAS, par exemple, sans que la liste ne soit exhaustive :

- ✓ non conformité du repas avec le menu validé par le groupe de travail « Menus » ;
- ✓ non conformité quantitative par rapport au bon de livraison ou à la commande régulièrement passée ;
- ✓ observations qualitatives constatées visuellement ;
- ✓ refus partiel ou total des fournitures ;
- ✓ non conformité, des températures relevées à cœur des produits ou de l'enceinte réfrigérée.

14. Conditionnement des repas, étiquetage, DLC

3.1.7. Conditionnement des repas

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les repas devront être conditionnés dans des barquettes individuelles en fonction de la demande. L'allotissement des repas par bénéficiaire est effectué par les agents du CIAS.

3.1.8. Etiquetage des barquettes

Chaque barquette livrée doit impérativement posséder une étiquette qui comporte au minimum les indications suivantes :

- ✓ le numéro d'agrément de la cuisine centrale ;
- ✓ la nature du produit : nom du mets ;
- ✓ le poids net du produit ;
- ✓ la date de fabrication ;

- ✓ la date limite de consommation (en caractère lisible) ;
- ✓ les modalités de remise en température (en fonction du type de portion) ;
- ✓ le nombre de rations ;
- ✓ le jour de repas concerné (cf. livraison de plusieurs repas le même jour) ;
- ✓ le type de régimes.

Seront également identifiés les menus sans porc.

Les candidats détailleront dans leur offre les modalités pratiques mises en œuvre pour répondre à cette exigence (codes couleurs, lettres, symboles, etc.).

3.1.9. DLC des préparations, plats cuisinés ou produits alimentaires livrés

La Date Limite de Consommation (DLC) des préparations et plats cuisinés doit être conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013⁹, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours).

S'agissant de la DLC des produits alimentaires non élaborés par le prestataire, le prestataire s'organise de telle manière que les produits non élaborés par son unité de production soient mis en consommation 5 jours au minimum avant leur date limite de consommation (par exemple les produits laitiers, desserts, etc.).

CHAPITRE IV : MODALITES TECHNIQUES

15. Modalités techniques à la charge du CIAS du Grand Armagnac

Le service de portage de repas à domicile est assuré par le personnel de l'établissement.

16. Modalités techniques à la charge du prestataire

4.1.1. Livraison des repas

Le prestataire devra assurer la livraison des repas conformément aux prescriptions du présent cahier des charges.

4.1.2. Contrôles bactériologiques

Le prestataire doit faire contrôler la qualité bactériologique des aliments servis par un laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé selon, a minima, la fréquence suivante :

- ✓ denrées : 1 fois par semaine ;
- ✓ surface : 1 fois par trimestre ;
- ✓ audit hygiène complet : 2 fois par an.

Les résultats de chaque contrôle pourront être demandés à tout moment par le CIAS.

⁹ Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

En cas de doute sur la qualité d'un plat, le CIAS peut imposer un contrôle bactériologique. Le prestataire transmet au CIAS la copie du contrat signé avec le laboratoire d'analyses dans le mois qui suit la notification du marché.

Tout changement de laboratoire d'analyses doit être communiqué au CIAS par le prestataire sous un délai de 8 jours.

Repas témoin :

En vue de déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre, par la suite, un traitement efficace, le prestataire conserve systématiquement chaque jour un échantillon de l'ensemble des différents plats préparés sur place et servis.

CHAPITRE V : PERSONNEL

17. Désignation d'un interlocuteur unique

Le prestataire désigne un référent unique pour le CIAS. Il sera l'interlocuteur privilégié entre le CIAS et le prestataire.

18. Habilitation et formation du personnel

Le prestataire s'engage à ce que son personnel soit habilité pour la pratique professionnelle d'opérations spécifiques à son activité. Une visite de la cuisine centrale du prestataire sera proposée aux agents, élus et délégués du CIAS. La visite devra avoir lieu dans le mois suivant le démarrage de la prestation. Le prestataire s'engage à soumettre son personnel qualifié en vue de la mission à accomplir à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel.

CHAPITRE VI : VERIFICATION PAR LE CIAS DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

19. Contrôle permanent exercé par le CIAS

Pour exercer les contrôles prévus dans le présent article, le CIAS peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au prestataire, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, relevant des institutions ci-après :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires ;
- Service de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ;
- Agence Régionale de Santé ;
- Inspection du travail.

6.1.1. Contrôles se rapportant aux grammages

Le CIAS effectue inopinément et de façon régulière le contrôle du « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » des mets, ceci pour chaque catégorie de bénéficiaire. Le résultat de ces opérations est comparé aux indications portées sur le cahier de grammages¹⁰ en fonction du produit contrôlé « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes ».

¹⁰ Cf. Annexe 3 : Grammages Minimaux des Portions Servies (poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes)

La non-conformité du grammage entraîne des pénalités conformément au CCAP. L'absence du prestataire lors de ces contrôles ne peut remettre en cause le résultat.

6.1.2. Prélèvement de corps étrangers dans les mets

Si un corps étranger est découvert dans les mets, le CIAS en avise le prestataire. Celui-ci devra communiquer par écrit sous 48h00 au CIAS :

- ✓ les explications précises sur la présence dudit corps étranger ;
- ✓ les mesures prises (action corrective, contrôles, formation du personnel...) afin que l'incident ne se renouvelle pas.

20. Information annuelle

Pour permettre la vérification et la bonne exécution du présent marché, le prestataire fournira, si le CIAS en fait la demande, un état annuel d'informations qui reprendra les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers, sur l'exercice précédent (du 1^{er} janvier au 31 décembre), tels que définis ci-après :

Aspects technique et financier :

- le nombre et prix des repas détaillés ;
- l'état des formations du personnel ;
- et tout autre document utile.

Aspects qualitatifs et sanitaires :

- le bilan des analyses bactériologiques, prélèvements de surface et de toute autre investigation portant notamment sur l'hygiène ;
- tout élément relatif à la qualité de la prestation et aux évènements de l'année considérée (repas à thème, etc.) ;
- tout élément relatif à la fourniture des aliments issus de l'agriculture biologique et des circuits courts.

Le CIAS se réserve le droit de demander au prestataire d'autres informations et indicateurs de la qualité du service rendu.

La présentation du compte-rendu sera identique sur la durée du marché.

ANNEXES

21. ANNEXE 1– DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

1. A1.1. Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre à toutes les dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telles d'entre elles, ce pendant toute la durée du marché.

Elles doivent en outre être conformes :

- ✓ aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R. ;
- ✓ aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN. Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.

Le prestataire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le prestataire s'engage à respecter la procédure HACCP¹¹. Il devra fournir au CIAS son livret de procédures.

Le prestataire devra avoir pérennisé la démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc... Il devra fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur devra être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande du CIAS.

2. A1.2. Spécifications de salubrité

Le prestataire devra respecter l'ensemble des normes en vigueur pendant toute la durée du marché. Le prestataire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

✓ **Concernant les généralités**

- Règlement (CE) N°178/2002 consolidé du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, modifié par le règlement (CE) n° 1642/2003 et par le règlement (CE) n°575/2006 ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

✓ **Concernant l'hygiène alimentaire**

- Règlement (CE) N° 852/2004 modifié du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

¹¹ HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, signifie (en Français) « analyse des dangers -points critiques pour leur maîtrise »

- Règlement (CE) N°853/2004 consolidé du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale dans sa version consolidée incluant le règlement de base (CE) n°853/2004, le règlement (CE) n°2074/2005 et le règlement (CE) n°2076/2005 ;
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (le décret du 8 juillet 1992 est abrogé en tant qu'il concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires compris dans le champ d'application du règlement du 27 octobre 2004 susvisé [Règlement CE/1935/2004 du 27 octobre 2004]) ;
- Règlement (CE) N° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directive n°89/109/CEE et n°80/590/CEE à compter du 3/12/2004 ;
- Règlement (CE) n° 450/2009 du 29 mai 2009 concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;

✓ **Concernant la sécurité alimentaire**

- Directive 2001/95/CEE du parlement européen et du conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits et les textes de transposition qui s'y rattachent, et notamment : Ordonnance n° 2004-670 du 9 juillet 2004 portant transposition de la directive 2001/95/CE sur la sécurité générale des produits et adaptation de la législation au droit communautaire en matière de sécurité et de conformité des produits ; Arrêté du 9 septembre 2004 portant application de l'article L. 221-1-3 du code de la consommation ; Ordonnance n° 2008-810 du 22 août 2008 complétant la transposition de la directive 2001/95/CE du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits ;
- Décret n° 2011-949 du 10 août 2011 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne les additifs, les enzymes et les arômes destinés à l'alimentation humaine ;
- Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ;
- Décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines ;

✓ **Concernant le personnel**

- Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires rectifié ;

✓ **Concernant la qualité alimentaire**

- Décret n°2002-1386 du 26 novembre 2002 modifiant le décret n° 97-1107 du 24 novembre 1997 pris pour l'application du code de la consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes ;

✓ **Concernant la restauration proprement dite**

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ **Concernant le transport des denrées**
 - Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
 - Arrêté du 28 juin 2019 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ **Concernant l'entreposage**
 - Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ **Concernant les toxi-infections alimentaires**
 - Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié par les Règlements (CE) n°1441/2007 de la Commission du 5 décembre, (UE) n°365/2010 de la Commission du 28 avril 2010, n°1086/2011 de la Commission du 27 octobre 2011, n°209/2013 de la Commission du 11 mars 2013 n°1019/2013 de la Commission du 23 octobre 2013 n°217/2014 de la Commission du 7 mars 2014, rectifiés ;
 - Arrêté du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale ;
 - Note de service DGAL/MUS/N2011-8002 du 03 janvier 2011 modifiant la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 relative à la Gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation ;
- ✓ **Concernant l'agrément sanitaire**
 - Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité, et sa dispense : Arrêté du 8 septembre 1994 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 20 septembre 1994) ;
 - Arrêté du 8 février 1996 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire ;
 - Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Et toute instruction nouvelle à paraître.

22. ANNEXE 2 : FREQUENCE D'APPARITION DES PLATS (SUR 20 REPAS)

1. A2.1. Entrées

Famille de produits	Exemples	Fréquence souhaitée sur 20 repas
Crudités simples ou composées	Salade de tomates Carottes râpées Céleri rémoulade Salade verte Macédoine de légumes Melon, pomelos Salade de betteraves	10
Cuidités	Poireaux vinaigrette Salade de betterave	2
Féculents	Pizza / Quiche Friands au fromage	2
Salades charcutières	Salade piémontaise Taboulé Salade de riz	3
Poisson ou œuf	Œuf dur mayonnaise Crevettes en salade	1
Charcuterie	Mortadelle Pâté en croute Salami	2

2. A2.2. Plat protidique

Famille de produits	Exemples	Fréquence souhaitée sur 20 repas
Viandes rouges	Rôti de bœuf Bœuf bourguignon Steak haché Steak à griller Gigot d'agneau	5
Poissons nature ou préparations à base de poisson (70% minimum)	Filet de colin Filet de hoki Saumonette Gratin de poisson	4
Produit pané ou friturier	Poisson pané (70% de poisson minimum) Cordon bleu	3
Autres produits	Poulet rôti Saucisse grillée Hachis parmentier Volaille (escalopes ou en sauté) Porc (en rôti ou en sauté) Lapin en sauce Lasagnes Veau (Paupiettes, sauté)	8

3. A2.3. Plat d'accompagnement

Famille de produits	Exemples	Fréquence souhaitée sur 20 repas
Légumes verts	<p>Epinards Haricots verts Carottes Petits pois Ratatouille Choux-fleurs et brocolis</p>	10
Légumes secs et féculents	<p>Lentilles Polenta Coquillettes/Macaronis/Tortis /Cro-zets Spaghettis Riz Pommes de terre (gratin dauphinois, Frites, vapeur)</p>	10

4. A2.4. Fromage ou autre produit laitier

Famille de produits	Exemples	Fréquence souhaitée sur 20 repas
Laitage (calcium < 100mg/portion)	<p>Chèvre frais, sec, demi-sec Petits suisses Fromage fondu</p>	2
Laitage (calcium > 100mg et < 150mg/portion)	<p>Camembert et pâtes molles à croûte mixte Tomme Spécialités fromagères de pâte molle</p>	8
Laitage (calcium > 150 mg/portion)	<p>Yaourt nature sucré Fromage blanc Comté / gruyère doux Brie Reblochon Saint-Paulin</p>	10

5. A2.5. Dessert

Famille de produits	Exemples	Fréquence souhaitée sur 20 repas
Entremets et desserts glacés	<p>Crème dessert Flan caramel Riz au lait, Gâteau de semoule Glace</p>	4
Pâtisserie	<p>Tartelette aux fruits Eclair au chocolat Beignet fourré, Gâteau roulé</p>	4
Fruit cru	<p>Banane Orange, clémentine Pêche, abricot Raisin, Pomme, poire Fraise, cerise</p>	9

Fruit cuit	Compotes diverses (pomme, abricot, pêche...) Cocktail de fruits au sirop	3
-------------------	---	----------

Précisions :

- Les abats, la charcuterie (excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc) et les viandes en sauce apparaissent au maximum une fois sur quatre repas servis successivement ;
- Dans une série de huit repas servis successivement, les pommes de terre figurent au menu deux fois maximum et les pâtes une fois maximum comme plat d'accompagnement ;
- Dans une série de huit repas servis successivement, quatre repas au maximum comportent du fromage, deux au minimum comportent du fromage à pâte ferme ;
- Les légumes seront servis en gratin au maximum 1 fois sur 2 repas ;
- La confiture n'est pas considérée comme un dessert et les gâteaux secs ne sont servis qu'en accompagnement ;
- Les fruits et légumes seront servis en fonction de la saison ; le même fruit ne doit pas être servi plus de 4 fois sur 20 repas.

23. ANNEXE 3— GRAMMAGES MINIMAUX DES PORTIONS SERVIES (poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes)

1. **A3.1 Pain**

Produit	Ration adulte
➤ Pain	100

2. **A3.2. Entrée**

Crudités sans assaisonnement	
Produit	Ration adulte
➤ Artichaut entier (à l'unité)	1
➤ Fond d'artichaut	100
➤ Avocat (à l'unité)	½ pièce
➤ Asperges	100
➤ Betteraves	120
➤ Carottes, céleri et autres racines râpées	120
➤ Céleri	120
➤ Champignons	120
➤ Champignons crus	100
➤ Choux-fleurs	120
➤ Choux rouge et choux blanc émincé	100
➤ Cœurs de palmier	100
➤ Concombres	100
➤ Endives	100
➤ Fenouil	100
➤ Haricots verts	120
➤ Lentilles	120
➤ Macédoine	120
➤ Maïs	120
➤ Melon, pastèque	200
➤ Pamplemousse (à l'unité)	½ pièce
➤ Pâtes en vinaigrette	120
➤ Poireaux (blancs de poireaux)	120
➤ Pommes de terre en vinaigrette	160
➤ Potage à base de légumes (en litres)	1/4
➤ Radis	100
➤ Riz niçois	120
➤ Salade composée à base de crudités	100
➤ Salade composée à base de féculent	120
➤ Salade composée de légumes cuits	120
➤ Salade verte	60
➤ Soja (germes de haricots mungo)	120
➤ Taboulé	150
➤ Terrines de légumes	50
➤ Tomates	120

Entrées protidiqes diverses	
Produit	Ration adulte
➤ Cervelas	40
➤ Friand	120
➤ Jambon blanc	50
➤ Jambon cru de pays	50
➤ Œuf dur	1,5 pièce
➤ Pâté, terrine, mousse	50
➤ Pâté en croûte	65
➤ Rillettes	50
➤ Pizza	90
➤ Tarte salée	120
➤ Salami, saucisson, mortadelle	50
➤ Sardine	2 pièces
➤ Thon	50
➤ Hareng/garniture	60
➤ Maquereau	50
➤ Nems	100
➤ Crêpes	100

3. A3.3 **Plat protidique principal**

Produit	Ration adulte
Bœuf	
➤ Bolognaise	100
➤ Boulette (30g pièce)	5 pièces
➤ Braisé	120
➤ Hamburger	100
➤ Rôti	100
➤ Sauté	120
➤ Steak haché	100
Veau	
➤ Paupiette	120
➤ Rissollette, Hamburger	100
➤ Rôti, escalope	100
➤ Sauté, blanquette	120
➤ Steak haché de veau	100
Agneau, mouton	
➤ Boulette (30g pièce)	5 pièces
➤ Gigot	100
➤ Côte d'agneau avec os	120
➤ Merguez (50g pièce)	3 pièces
➤ Sauté (sans os)	120

Produit	Ration adulte
Porc	
➤ Rôti	100
➤ Saucisse chipolata, Francfort (50g pièce)	3 pièces
➤ Saucisse de Toulouse, Montbéliard	120
➤ Sauté (sans os)	120
➤ Côte de porc	120
➤ Jambon DD, palette de porc	100
➤ Andouillette	120
Volaille - Lapin	
➤ Beignet, finger, nuggets (20g pièce)	5 pièces
➤ Brochette	120
➤ Cordon bleu	120
➤ Cuisse de poulet, pintade, canard	180
➤ Escalope de dinde, blanc de poulet	100
➤ Escalope panée	120
➤ Paupiette	120
➤ Rôti de dinde	100
➤ Sauté	120
➤ Saucisse de volaille de 50g	3
➤ Cuisse de lapin	180
➤ Lapin sauté	180
➤ Paupiette de lapin	120
Poisson	
➤ Croquette	120
➤ Filet ou stick non pané	120
➤ Poisson non pané	120
➤ Saumonette	110
➤ Brochette de poisson	120
Plats divers	
➤ Brandade de morue, hachis parmentier	120
➤ Quenelles	160
➤ Raviolis, lasagnes	350
➤ Plat composé, choucroute, paëlla etc..	120

4. **A3.4. Plat d'accompagnement**

Produit	Ration adulte
Légumes cuits	
➤ Côtes de blettes	150
➤ Carottes	150
➤ Choux-fleurs	150
➤ Courgettes	150
➤ Endives	150
➤ Epinards	150
Produit	Ration adulte

Légumes cuits	
➤ Haricots verts	150
➤ Petits pois	150
➤ Ratatouille	150
➤ Salsifis	150
Féculents cuits	
➤ Légumes secs	250
➤ Pâtes, riz	220
➤ Pommes de terre	250
➤ Frites	250

5. A3.5. Fromage ou autre produit laitier

Produit	Ration adulte
Fromage	
➤ Fromage blanc	120
➤ Camembert, coulommiers, carré de l'Est	40
➤ Gruyère, emmenthal, tomme, St-Nectaire	40
➤ Petit-suisse (30g)	2 pièces
➤ Yaourt	1 pièce
Autre laitage	
➤ Crème dessert	100
➤ Entremets	125
➤ Gélifié	1 pièce

6. A3.6. Dessert

Produit	Ration adulte
Fruit calibré par catégorie de bénéficiaires	
➤ Abricot	1 pièce
➤ Ananas	1 pièce
➤ Banane	1 pièce
➤ Clémentine	1 pièce
➤ Orange	1 pièce
➤ Pêche	1 pièce
➤ Poire	1 pièce
➤ Pomme	1 pièce
Autre fruit ou autre dessert	
➤ Biscuit d'accompagnement	20
➤ Cerises, fraises	100
➤ Compote	120
➤ Fruits au sirop, salade de fruit	120
➤ Pâtisserie	100