



**GHEMM**  
GROUPE HOSPITALIER  
de l'Est de la Meurthe-et-Moselle



## APPEL D'OFFRES

---

# Cahier des clauses techniques particulières

## CCTP AO 2026-2029

---

## DENREES ALIMENTAIRES ET MATIERES PREMIERES

### Liste des annexes au CCTP :

- Annexe 1 : Plan alimentaire et menus types
- Annexe 2A : Grammage des portions pour les personnes âgées
- Annexe 2B : Grammage des portions pour les jeunes enfants (-3 ans = crèche)
- Annexe 2C : Grammage des portions pour les enfants de plus de 3 ans (périscolaire)
- Annexe 3A : Fréquences des plats recommandées pour les personnes âgées
- Annexe 3B : Fréquences des plats recommandées pour les jeunes enfants (-3 ans = crèche)
- Annexe 3C : Fréquences des plats recommandées pour les enfants de plus de 3 ans (périscolaires)

# Table des matières

<b>1 - OBJET DE LA CONSULTATION.....</b>	<b>3</b>
<b>2 – CLAUSE GENERALE .....</b>	<b>3</b>
2.1. LA DEFINITION DES PRODUITS .....	3
2.2. LES REFERENCES REGLEMENTAIRES .....	4
<b>3 - CARACTERISTIQUES DE LA PRESTATION .....</b>	<b>5</b>
3.1. NOMBRE MOYEN DE PRESTATIONS JOURNALIERES .....	5
3.2. DENREES COMPLEMENTAIRES.....	6
3.3. MENUS TYPES ET PLAN ALIMENTAIRE.....	6
3.4. REPAS A THEME ET MENUS AMELIORES .....	6
3.5. ORGANISATION DE LA PRESTATION.....	7
3.6. MODALITES DE LIVRAISON .....	7
<b>4 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS PROPOSES.....</b>	<b>8</b>
4.1. VIANDES FRAICHES.....	8
4.2. CHARCUTERIE.....	9
4.3. VOLAILLES.....	9
4.4. POISSONS .....	9
4.5. SURGELES.....	10
4.6. EPICERIE .....	11
4.7. FRUITS ET LEGUMES FRAIS.....	12
4.8. PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS .....	12
<b>5 - GARANTIE .....</b>	<b>13</b>
<b>6 - INFORMATIONS TECHNIQUES ET FORMATION .....</b>	<b>14</b>

## 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation porte sur la gestion de l'approvisionnement et la fourniture de denrées alimentaires et matières premières (sauf boissons et pain) destinées à la préparation des repas confectionnés par la cuisine de L'EHPAD «Sœur Julie».

Il s'agit d'un lot unique avec une prestation supplémentaire éventuelle obligatoire pour les analyses alimentaires et le contrôle de surface.

## 2 – CLAUSE GENERALE

### 2.1. La définition des produits

Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées dans l'état descriptif, quantitatif et estimatif des besoins. Ils devront être de qualité saine, irréprochable et se conformer au respect de la loi EGALIM sur la qualification de la provenance des produits :

Il s'agit des produits :

- issus de l'[agriculture biologique](#) (à hauteur de 20% minimum) ;
- bénéficiant des autres [signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine \(SIQO\)](#) ou des mentions valorisantes suivants ([Label rouge](#), [appellation d'origine \(AOC/AOP\)](#), [indication géographique \(IGP\)](#), [Spécialité traditionnelle garantie \(STG\)](#), la mention « [issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale](#) » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
- issus de la pêche bénéficiant de l'[écolabel Pêche durable](#) ;
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique ».
- issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%)

Le prestataire fournira un tableau récapitulatif mensuel au responsable Restauration du GHEMM, de ces approvisionnements. Le prestataire s'engage à respecter ces quotas de manière annuelle, selon la disponibilité des produits au quotidien.

Les fiches techniques demandées au candidat retenu comporteront les indications contractuelles confirmant la nature exacte du produit prévu au marché, en précisant tous les composants et en indiquant clairement la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication. Il devra être précisé si des OGM (organismes génétiquement modifiés) entrent dans la composition des produits proposés ainsi que leur teneur exacte, la présence de graisses Trans et de graisse de palme.

**Conformément au Plan National de Nutrition, recommandations du GEM-RCN juillet 2015**, les objectifs nutritionnels généraux visés sont les suivants :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents entre autres de produits crus pour les apports en vitamines ;
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.

Pour les personnes âgées en institution ou structure des soins et en cas de portage à domicile : cette population est concernée par les objectifs visant à garantir un apport énergétique suffisant, améliorer la qualité des apports en

protéines, augmenter les apports en calcium, maintenir des apports en vitamines (fruits, légumes) et en fibres, assurer des apports en eau suffisants et réguliers et rééquilibrer les apports en acides gras.

Dans cet objectif, chaque produit du lot devra être accompagné d'une fiche technique exhaustive indiquant notamment la quantité de protéines, glucides, lipides, calcium, fer et sel, ainsi qu'une liste des allergènes présents dans les aliments ou des réactions d'intolérances susceptibles d'apparaître chez l'être humain.

## 2.2. Les références réglementaires

Les produits proposés doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur. Ils devront donc répondre à toutes les spécifications énoncées dans les directives, les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables à la date de publication du présent marché, notamment :

- Règlement européen ;
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation ;
- Règlement (CE) n°178/2002 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 (article 18 : Traçabilité).
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 de la Commission du 24 octobre 2004 relatif aux matériaux au contact des aliments.
- Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et règlement (CE) de la Commission n° 889/2008 du 5 septembre 2008.
- Règlement (CE) du Conseil n°1234/2007 du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique).
- Règlement de la Commission 543/2011 du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement n° 1234/2007 dans le secteur des fruits et légumes.
- Directive n° 2002/72/CE de la Commission du 6 août 2002 modifiée concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, abrogée par le règlement (UE) n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 à compter du 1er mai 2011.
- Code de la consommation.
- Code des marchés publics.
- Code de commerce.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 relative aux marchés passés par certaines personnes publiques ou privées non soumises au code des marchés publics.
- Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 concernant le commerce des fruits et légumes.
- 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.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 20 novembre 1975 concernant la commercialisation des bananes fraîches.
- Arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (J.O. Du 22.09.92).
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du

16.05.95), hors denrées d'origine animale.

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine (J.O. du 01.06.98), hors denrées d'origine animale.
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (J.O. du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 (JO du 06-08-98) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté du 27 octobre 1997 et le Décret n° 64.949 du 9 septembre 1964 (préparations surgelées)
- Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Arrêté ministériel du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.
- Décision n° C8-89 (produits à base de poissons, congelés ou surgelés) du GPEMDA (Brochure 5541-IV C4 des Journaux Officiels – Edition 1990) et ses deux annexes.
- Poisson transformé : norme AFNOR NF V 45-074
- Chacun des constituants doit satisfaire aux caractéristiques précisées dans les spécifications techniques du GPEMRCN relatives à chacune des denrées, ou répondre aux exigences de qualité commerciale usuelle si ces spécifications n'existent pas.

Il appartient au titulaire de vérifier, pour les denrées fournies (du processus de transformation aux procédés de livraison), cette conformité au regard de la réglementation en vigueur. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable. Le titulaire certifie également avoir pris connaissance des articles L.221-1 à L.225 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits. *Des références réglementaires complémentaires pourront être mentionnées en introduction de certains lots.*

### 3 - CARACTERISTIQUES DE LA PRESTATION

Le fournisseur propose des menus hebdomadaires conformément au plan alimentaire, assure la livraison des denrées alimentaires et matières premières nécessaires à l'élaboration de ces repas par l'EHPAD et assure la gestion des stocks de ces produits sur le site, selon les modalités définies ci-dessous.

#### 3.1. Nombre moyen de prestations journalières

Types de repas	Minimum	Maximum
Petit déjeuner sénior	91	93
Déjeuner Sénior	97	99
Goûter Sénior	97	99
Dîner Sénior	91	93
Déjeuner Adulte	20	25
Déjeuner enfant crèche	5	18
Goûter enfant crèche -18mois	1	5
Goûter enfant crèche +18 mois	5	15
Déjeuner enfant périscolaire	15	60

Estimation du nombre de repas à l'année pour les repas scolaires et crèches :

Scolaires : 9400 repas ; Crèche : 4200 repas + 3500 goûters

Proportion des effectifs par tranche d'âge à la crèche :

5 bébés – 4 bébés + - 5 moyens – 15 grands

Le prix du repas sénior sera unique quel que soit le menu (normal, diabétique, hyperprotéiné, sans résidus, à mixer, hypocalorique, sans sel ...)

### 3.2. Denrées complémentaires

L'EHPAD souhaite ajouter aux livraisons bi-hebdomadaires, les produits ci-dessous qui seront livrés et facturés mensuellement selon les quantités indiquées ci-dessous.

Produits	Quantités mensuelles
Lait en brique de 1 L	240 L
Café moulu paquet 1 kg	40 KG
Cacao PDJ paquet de 1 kg	20 kg

### 3.3. Menus types et plan alimentaire

Le plan alimentaire ainsi que les menus types sont détaillés aux annexes du CCTP.  
L'ensemble des menus comportera les proportions suivantes :

Produits frais et 4 <sup>ème</sup> gamme (légumes et fruits cru sous atmosphère modifiée)	40 %
Produits surgelés	26 %
Produits en conserves et 5 <sup>ème</sup> gamme (plats préparés sous vide)	26 %
Epicerie sèche	8 %

Même s'il est entendu que cette répartition est globalisée et ne s'opère pas par menu, il ne sera pas possible de trouver deux repas successifs de même type.

Les menus seront préparés pour au moins 6 semaines. Ils devront respecter les saisons (notamment été et hiver).

Dans le plan alimentaire, un féculent est à prévoir tous les soirs.

Le titulaire présentera six semaines de menus à mettre en œuvre dès le début du marché.

Il est entendu que l'EHPAD pourra changer les menus proposés en choisissant parmi les autres propositions de remplacement du titulaire, ou déterminés d'un commun accord.

### 3.4. Repas à thème et menus améliorés

Le fournisseur proposera des repas améliorés à l'occasion de certaines fêtes ou à l'occasion de certains événements :

- Nouvel an
- Epiphanie
- Fêtes de Pâques (dimanche midi et lundi midi)
- Lundi de Pentecôte
- Fête de la musique (barbecue géant)
- Noël (24/12 soir + 25/12 midi)
- St Sylvestre 31/12 soir
- Semaine du goût

Les dimanches et jours fériés comprendront également des repas améliorés (amélioration d'une composante du menu).

Une fois par trimestre, l'EHPAD choisira un menu régional ou un repas à thème parmi les propositions faites par le fournisseur. Pour ces occasions, le prestataire fournira du matériel de décoration pour les 5 salles à manger et le hall d'accueil de l'établissement.

Un repas à thème est prévu le dernier week-end d'avril pour la fête de l'escargot.

Le prestataire fournira également à l'occasion de certaines fêtes « de petites attentions » pour les résidents, à savoir :

- 1 part de gâteau à l'anniversaire
- 1 chocolat 70 gr à Pâques
- 1 pain d'épices 60 gr à St Nicolas
- 1 père Noël en chocolat 70 gr
- 1 composition chocolat 70 gr à la St sylvestre

Le prestataire pourra être sollicité lors de rencontres spécifiques : commission médicale de coordination gériatrique, atelier d'animation...

Les denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration de ces repas feront l'objet d'une commande indépendante et d'un devis préalable. Ils pourront être proposés au fournisseur à l'initiative de l'EHPAD

### 3.5. Organisation de la prestation

Chaque semaine, le prestataire soumettra un projet de menu à S+2 (2 semaines à l'avance) conformément aux dispositions du CCTP et de ses annexes, en respectant les fréquences recommandées de service des plats adaptés pour les personnes âgées en métropole, les enfants et les nourrissons (Annexes 3A, 3B, 3C du CCTP)

Le prestataire pourra être amené à modifier ses menus en cas de pandémie ou de plan canicule.

Une fois validée, le prestataire transmettra les menus définitifs dactylographiés afin de permettre un affichage.

L'EHPAD s'engage à communiquer le nombre de repas prévus pour chaque prestation journalière au moins 8 jours avant la première date de consommation de la semaine considérée. Une possibilité d'affinage des prévisions est toutefois autorisée jusqu'à 72 heures avant la livraison des denrées.

Le prestataire désignera un interlocuteur unique dans le cadre des relations administratives (commandes, gestion du stock...) entre les 2 parties. Un technicien qualifié, cuisinier de métier et mis à disposition par le prestataire, assistera le responsable des cuisines de l'établissement une fois par semaine à S-1 minimum, pour l'élaboration des commandes. Il assurera la gestion des stocks de denrées alimentaires et garantira, le cas échéant, les dépannages inhérents essentiellement à des erreurs du fait du prestataire.

### 3.6. Modalités de livraison

L'établissement souhaite avoir à disposition un stock de sécurité nécessaire et suffisant à la préparation d'une journée de repas, pour pallier en cas de défaillance du prestataire, ainsi qu'un stock d'épicerie.

Le stock de sécurité est fourni par le prestataire dès le début du marché et renouvelé suivant les besoins.

Les livraisons auront lieu deux fois par semaine, les mardis et jeudis entre 7h00 et 11h00.

Chaque livraison devra comprendre l'ensemble des denrées et ingrédients nécessaires aux repas du et des jours à venir. Le nombre de parts en produits surgelés devra pouvoir être vérifié à chaque livraison, de fait les produits doivent être dissociables.

L'établissement assurera la livraison quotidienne sur le site de production.

Dans le cadre du suivi des livraisons, le prestataire s'engage à fournir :

- un tableau mensuel des marchandises livrées précisant les quantités, le prix unitaire, l'origine (provenance du produit et nom du fournisseur)
- une fiche spécifique des produits livrés pour les besoins d'une manifestation ou de repas supplémentaires

## 4 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS PROPOSES

L'établissement souhaite privilégier l'approvisionnement en produits frais de saison et régionaux. Une attention particulière sera observée sur les propositions des candidats à privilégier les circuits courts de livraison, notamment au niveau des viandes.

### 4.1. VIANDES FRAICHES

Les denrées doivent être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit proposé en livraison doit satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage doit faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

La non-conformité au règlement en vigueur concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison est une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

- Viande de bœuf : La viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie VBF, sur des bêtes âgées de moins de 8 ans et de race de viande. Les viandes sont découpées parées, et dégraissées et proviennent systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

Le traitement des pièces de viande est, selon l'utilisation culinaire, le suivant :

Pour l'émincé de bœuf, les morceaux parés, la viande hachée, le gras visible n'excédant pas 10%.

- Viande de veau : elle est livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviennent de bêtes de moins de 6 mois, d'origine française.
- Viande d'agneau : La viande d'agneau ne peut provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.
- Viande de porc : Les pièces appartiennent à la catégorie VPF. La viande de porc doit avoir été obtenue avec une alimentation sans farine ni graisse animale. Le porc est sans activateur d'antibiotique et absent de résidus et d'intrants vétérinaires. Les fournitures en muscles ou parties de carcasses proviennent de porcs charcutiers de moins de 7 mois. Tous les muscles ou viandes ficelées sans os sont conditionnés sous vide. Sont exclues les viandes provenant de verrats ou de truies.

Le titulaire du marché doit avoir mis en place un système de traçabilité, lisible au domicile du titulaire, sur simple demande permettant d'obtenir le pays de naissance.

Le numéro de lot permettra de connaître :

- L'origine de l'animal,
- Le n° de l'abattoir,
- Le jour d'abattage.



L'ensemble des produits devront reprendre leur couleur d'origine après ouverture des sachets et mise à l'air libre.

**Dans le cadre de ce marché, le fournisseur proposera à minima 1 viande de bœuf et 1 viande de veau de 1ère catégorie sur une période considérée de 6 semaines**

## 4.2. CHARCUTERIE

Les produits de charcuterie proviennent d'établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits de charcuterie sont transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception en cuisine.

Les produits de charcuterie tranchée doivent être sous vide avec une DLC de 30 jours minimum. L'ensemble des viandes et des produits de charcuterie est conditionné d'une manière générale sous vide. Les jambons labellisés seront pasteurisés.

Le jambon premier choix, fabriqué avec du jambon frais provient exclusivement du membre postérieur du porc. Il est obligatoirement découenné et dégraissé.

Le délai entre le jour de fabrication et celui de la consommation est fixé à 21 jours, sous la garantie du maintien durant le transport, l'entreposage et la conservation d'une température égale ou inférieure à 3°C.

Les jambons doivent correspondre à la spécification n°B2 3-79 du GEMRCN. Les chipolatas sont sans colorant et sans exhausteur de goût.

Sont refusées à la livraison les viandes et charcuteries :

- Emballées dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés,
- Livrées dans des récipients plastiques ou métalliques ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

## 4.3. VOLAILLES

Tous Les produits doivent correspondre aux nouvelles spécificités du GEMRCN et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.

La traçabilité des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fait apparaître les indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.

Toutes les volailles sont garanties alimentation 100% végétales, d'origine Française.

Un marquage de salubrité doit apparaître. L'étiquetage doit comprendre :

- La catégorie,
- Le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe,
- Le pays d'origine en cas de volaille importée
- Les dénominations doivent être écrites en français.

Le titulaire s'il a proposé le label « atout certifié qualité » devra fournir obligatoirement les fiches techniques faisant figurer le mode d'élevage, la fabrication des aliments, les conditions d'abattage, de découpe et de distribution.

Le sauté de dinde uniquement sans os et sans peau issu de morceaux de cuisse de dinde est conditionné sous vide.

## 4.4. POISSONS

Les espèces de poissons proposées dans le cadre du marché sont celles les plus couramment achetées dans la restauration collective. Le bordereau de prix unitaire sera complété par le candidat en ce qui concerne les espèces de poissons qu'il propose.

L'origine du produit d'élevage ou sauvage sera clairement indiquée pour chaque produit.

Les poissons issus d'élevage doivent être conformes à la réglementation européenne. Leur alimentation doit exclure les hormones de croissance et les farines animales terrestres.

Les poissons seront de qualité extra A et ceux d'élevage de qualité supérieure.

Les modes de présentation du poisson frais correspondent aux usages commerciaux et aux meilleures conditions de transport et d'utilisation :

- Poisson entiers éviscérés,
- Poisson vidés et poissons étêtés vidés,
- Poisson pelés,
- Poisson en ailes.

Les filets seront certifiés sans arête sur tous les produits et sans aucun additif phosphaté.

Les fournitures de chaque espèce sont effectuées dans plusieurs catégories de calibrage et dans le respect de la réglementation communautaire.

Le poisson est emballé dans des caisses en polystyrène de petit format, la réfrigération étant assurée par une couche de glace disposée sur la couche supérieure de poissons.

La quantité de glace doit être suffisante pour assurer que le produit est livré à une température comprise entre 0°C et + 2°C au moment de sa livraison.

Les caisses doivent être cerclées.

Pour leur livraison, les caisses doivent comporter un étiquetage indiquant notamment :

- Le nom et l'adresse du fournisseur,
- Le nom et l'adresse du destinataire,
- La dénomination de l'espèce du poisson,
- Sa présentation,
- Le poids net de poisson,
- La zone de pêche,
- La conservation sous glace entre 0°C et +2°C

L'état de fraîcheur des poissons sera apprécié par un examen organoleptique. Les caractéristiques exigées sont les suivantes :

Examen à l'état cru :

**Peau** : Mucus transparent / Pigmentation irisée ou couleurs chatoyantes

**Œil** : Pupille noire et brillante / Œil bombée

**Branchies** : Teintes colorées

**Dans le cadre de ce marché, le fournisseur pourra proposer en alternance du poisson frais et du poisson surgelé.**

#### 4.5. SURGELES

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise à l'EHPAD «Sœur Julie», être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection.

Les matières premières d'origine seront conformes à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN. Les produits ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlure du froid)

Les viandes et volailles surgelées doivent présenter les mêmes degrés de fraîcheur que les produits frais, normalement exigés pour l'expédition en frais et de façon générale, elles doivent répondre aux mêmes caractéristiques que les produits frais.

Les dates limites des produits livrés ne devront pas être inférieures à six mois maximum.

Les palettes et langues seront livrées cuites et surgelées.

Les poissons devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074. Fourniture du certificat de provenance à chaque livraison. Poissons surgelés IQF individuellement, de qualité garantie sans arêtes (PBO), présentés sans peau et calibrés et sans présence de polyphosphate. La traçabilité doit être garantie depuis la pêche jusqu'à la livraison. Les purées de légumes seront en galets et les frites de pomme de terre pré-frits. Ils ne devront pas présenter de signe de décongélation et recongélation sous forme de bloc. Les frites surgelées doivent présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit. Les légumes surgelés devront être exempts de corps étrangers (brindilles, sable...). Les épices surgelées types persil, échalote, etc.. seront prêtes à l'emploi. La traçabilité des produits doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale. Le fournisseur devra fournir la fiche technique de chaque produit commandé. A l'ouverture de l'emballage, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, et être propres.

#### 4.6. EPICERIE

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

L'ensemble des produits déshydratés sera garanti sans OGM. Une attestation ainsi que les fiches techniques seront jointes à l'offre.

Certains produits, en fonction des besoins, pourront être issus de l'agriculture biologique.

Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Ils devront être sains et de type alimentaire et comporter toutes les mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles.

Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation. Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Sont refusées à la livraison :

- Les boîtes cabossées ou bombées,
- Les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures,
- Les boîtes présentant une anomalie de serti,
- Les boîtes rouillées,
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément et de lot.
- Les bouteilles plastiques bombées ou cabossées,
- Les bouteilles, briques présentant des fuites relevées par l'apparition de suintement ou de coulures.

Conformément à la réglementation en vigueur et aux décisions du GEMRCN, les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage. Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés. Les compotes sont en doses individuelles.

**Des assaisonnements en dose individuelle sont prévus pour chaque plateau : sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup.**

Huiles retenues :

- pour la friture : huile de tournesol
- pour l'assaisonnement : colza ou prête à l'emploi (dosette ou bidon)

#### 4.7. FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Seront privilégiés dans le cadre de l'offre de marché les produits issus de l'agriculture local ou agriculture raisonnée.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux normes en vigueur à la date de leur livraison (réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - Code de la Consommation ; réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN ; réglementation communautaire pour les fruits et légumes - Règlement CE 2200/96 modifié du 28 octobre 1996 concernant les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes (seuil minimal de qualité, classement en quatre catégorie, calibrage).

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit
- Catégorie de classement
- Calibre
- Identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- Identification du lot

Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000).

Ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- Entiers,
- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Exempts d'humidité extérieure anormale,
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (la date de consommation sera indiquée sur le bon de commande, en général dans les trois à quatre jours).

**Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité), en fonction de la saisonnalité ou bien issues du commerce équitable (bananes).** Les produits sont des produits de saison, disponibles donc uniquement à certaines périodes de l'année. Un calendrier des saisonnalités peut être demandé au titulaire.

Les fruits doivent respecter les calibrages correspondant au grammage par types de repas et seront mûrs à point.

La lutte phytosanitaire doit se fonder sur l'application correcte des techniques agronomiques de manière **à réduire au strict nécessaire les interventions chimiques** sur les sols et les cultures. La lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques est limitée au strict nécessaire.

Une attention particulière est portée aux produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

#### 4.8. PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS

Le transport des produits laitiers est strictement soumis à l'arrêté du 1er février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

Les yaourts, desserts lactés, beurres, fromages frais et flans sont conformes aux spécifications de la décision du GEMRCN.

Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%.  
Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Comté...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, vers, croûte crevée....

Sauf en ce qui concerne les fromages non définis de fabrication et de consommation locale ou régionale, aucun fromage ne peut être vendu sans être accompagné des indications suivantes : dénomination du fromage, nom et adresse du fabricant, numéro d'immatriculation, lieu de fabrication.

La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs écalés, omelette, mayonnaise... Tous les produits afficheront une étiquette de garantie. Respect des températures entre 0 et 3°C.

Les denrées comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôles officiels.

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

## 5 - GARANTIE

La fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière à compter du jour de l'admission pendant le délai d'utilisation indiqué dans les emballages d'origine.

Les emballages devront respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur, et de préservation desdits produits contre l'action de la lumière, de l'air et autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

La durée de vie des produits doit, à la livraison, être au moins égale au 2/3 de la validité maximale autorisée pour la consommation.

La DLC et le numéro de lot de chaque produit livré doivent apparaître sur le bon de livraison.

L'étiquetage des produits alimentaires doit respecter la législation en cours, et notamment du règlement INCO :

### DENREES PREEMBALLEES

- Dénomination de la denrée alimentaire et état physique : Elle doit être claire et précise et renseigner sur la nature exacte du produit. L'origine de la dénomination est définie par la réglementation, ou correspond à des usages, ou consiste en une description du produit. Elle est accompagnée de la mention « décongelé » quand les denrées n'ont pas subi de modifications notables (cuisson...) après la décongélation.

- Liste des ingrédients : Ingrédients simples, additifs, arômes et ingrédients composés (exemple : le chocolat composé de sucre, de pâte de cacao, de beurre de cacao...)

- Allergènes à déclaration obligatoire y compris pour les aliments non préemballés : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), Fruits à coque, Crustacés, Céleri, Œufs, Moutarde, Poissons, Soja, Lait et lactose, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, Graines de sésame, Lupin, Arachides et Mollusques.

- Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients

- Quantité nette de denrée alimentaire : Exprimée en unités de volume ou de masse.

- Date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC)

DLC : « à consommer jusqu'au + date »

DDM : « à consommer de préférence avant + date »

- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation

Exemple : pour une confiture riche en fruits peut être indiqué « à conserver au frais après ouverture et consommer rapidement »

- Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant

- Numéro de lot

Les DDM et DLC peuvent faire office de numéro de lot si la date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre au moins du jour et du mois.

- Pays d'origine ou lieu de provenance : Cette indication est obligatoire dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent.

Nouveautés : Depuis le 1er avril 2015, le pays d'élevage et le pays d'abattage de l'animal devront figurés sur les viandes fraîches, réfrigérées et congelées d'ovins, caprins, porcs et volailles.

Depuis le 1er janvier 2017, l'étiquetage de l'origine du lait ainsi que du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients est obligatoire si le produit contient plus de 50% de lait et plus de 8% de viande (cliquez ici pour plus de précisions)

- Mode d'emploi : Il est indiqué de façon à permettre un usage approprié d'une denrée alimentaire, si cela est nécessaire.

- Mentions spécifiques : Par exemple, la présence d'OGM ou d'édulcorants.

- Déclaration nutritionnelle

## 6 - INFORMATIONS TECHNIQUES ET FORMATION

Le titulaire participe régulièrement à une sensibilisation des utilisateurs sur les repas confectionnés et distribués. Lors des commissions de menus, le titulaire sera régulièrement représenté (au moins trois fois par an) par une diététicienne et/ou un conseiller technique. La diététicienne assurera également la déclinaison des régimes alimentaires pour le compte de l'établissement.

Le prestataire aura à charge la mise au point de réunions d'informations au début du marché et en cours de marché, notamment celles concernant l'élaboration des menus, ainsi que la réalisation de brochures ou supports destinés au personnel de cuisine chargé de la fabrication. A cet effet, des fiches techniques seront réalisées en commun afin d'aboutir progressivement à l'élaboration d'un mémento, guide de référence pour la fourniture des marchandises et la confection des repas.