



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)

N° DE MARCHE : **MA25SU0026**

SERVICES DE PREPARATION ET DE LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR DES ETABLISSEMENTS MEDICAUX ET MEDICO-SOCIAUX DE FILIERIS SUD

Filiéris est une marque déposée pour son offre de santé par la CANSSM

CAISSE AUTONOME NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE DANS LES MINES

77, avenue de Ségur - 75714 PARIS CEDEX 15

Sommaire

ARTICLE 1 – OBJET DU CONTRAT	4
1.1 Objet de la consultation.....	4
1.2 Allotissement	5
1.3 Engagements du titulaire.....	5
1.4 Lieux d'exécution	6
1.5 Quantitatif et périmètre.....	7
1.6 Règlementations	10
2.1 Présentation de la cuisine centrale.....	12
2.2 Modification de la cuisine centrale.....	12
ARTICLE 3 – ÉLABORATION, COMPOSITION ET CALIBRAGE DES MENUS	13
3.1 Élaboration des menus.....	13
3.2 Composition des menus.....	16
3.3 Carte de remplacement.....	17
3.4 Les grammages, les associations, les régimes	18
3.5 Spécifications gastronomiques.....	18
3.6 Types de prestations et animations spécifiques	19
3.7 Particularités des repas destinés aux personnels.....	21
3.8 Association de régimes et textures.....	21
ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES.....	21
4.1 Qualité des ingrédients.....	21
4.2 Prescriptions relatives aux denrées alimentaires.....	22
4.3 Produits labellisés, biologiques et « Commerce équitable »	25
ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	26
5.1 Fourniture de "substitution" aux repas	26
5.2 Rupture de la prestation.....	26
5.3 Prise de commande des repas.....	27
5.4 Conditionnement.....	28
5.5 Livraison des repas	30
5.6 Continuité du service.....	30
5.7 Gestion de la cuisine de l'EHPAD de Pampelonne (lot n° 2)	31

5.8 Cas de force majeure.....	34
ARTICLE 6 – VERIFICATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS.....	34
6.1 Modalités des contrôles d’exécution du marché	35
6.2 Spécificité du contrôle qualitatif	36
6.3 Spécificité du contrôle quantitatif.....	38
6.4 Plats témoins et plateaux tests.....	38
6.5 Concertation et évaluation de la prestation	38
Article 7 – CLAUSE RESPONSABILITE SOCIETALE ENTREPRISE (RSE)	39
ANNEXE N° 1 AU CCTP – REGLEMENTATIONS.....	40
ANNEXE N°2 GRAMMAGES DES PORTIONS D’ALIMENTS.....	48

ARTICLE 1 – OBJET DU CONTRAT

1.1 Objet de la consultation

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le Titulaire assurera l'élaboration, la préparation, la fabrication et la livraison des repas pour les patients, résidents et personnels des établissements de santé et médico-sociaux de Filiéris Sud.

Les menus sont donc conçus avec le souci d'une bonne présentation de manière à ce qu'un même plat ne se présente pas avant 5 semaines à minima pour les établissements de la PSB, l'EHPAD de Pampelonne et de la RHT et de 6 semaines pour le CRR de Folcheran sauf demande expresse d'un des établissements. Il ne s'agit pas d'une prestation de cantine mais d'une prestation de restauration.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse les résidents et les patients.

Les établissements compris dans la consultation présentent des contraintes et particularités propre à chacun d'eux :

- La Polyclinique Sainte-Barbe (Tarn Nord) assure de activités de Soins Médicaux de réadaptation (SMR), de courts séjours gériatriques et d'hospitalisation de jour SMR. Ainsi, l'établissement dispose de 30 lits d'hospitalisation SMR, 21 de courts séjours gériatriques, 6 d'hospitalisation de jour SMR.
- L'EHPAD de Pampelonne (Tarn Nord) a pour mission d'accompagner ses résidents dans leur quotidien en répondant le mieux possible à leurs besoins. La restauration dans ce lieu de vie a une place prépondérante dans l'accueil des résidents. En cela, l'établissement dispose de 64 lits d'hébergement permanent, 2 lits d'hébergement temporaire et de places d'accueil de jour et de lits pour personnes désorientées. Par ailleurs, l'établissement est engagé dans une démarche de certification et labellisation « Humanitude ». Ainsi, il est important de noter que l'accent devra être mis sur la présentation, remise en température afin de tendre autant que possible sur du « zéro mixé ».
- Le CRR de Folcheran (50kms d'Alès) accueille essentiellement des patients en insuffisance respiratoire et occasionnellement assure une hospitalisation de proximité, l'établissement assurant des activités de réhabilitation respiratoire et de Soins Médicaux de réadaptation (SMR). En raison de cette activité, l'établissement est amené à accueillir des patients de tout âge et notamment jeunes. Les patients réalisant quotidiennement des activités physiques (rééducation, gymnase, box,...), il est important que les plats servis permettent d'assurer une alimentation équilibrée tout en renforçant les besoins nutritionnels journaliers dus à ces activités physiques. L'établissement disposant de 40 places pour la rééducation respiratoire, 20 places pour l'hospitalisation et 5 d'hospitalisation en temps partiel.
- La RHT (Isère) propose d'accueillir une patientèle âgée qui vit habituellement à domicile. L'idée étant d'offrir une solution sécurisée d'accueil de ces résidents tout en permettant une solution de repos aux aidants. Il est donc important (tout comme

l'EHPAD de Pampelonne) que cet établissement est un lieu de vie prenant le relais sur le domicile. A ce titre, l'établissement dispose de 18 places d'accueil.

1.2 Allotissement

Le marché est constitué de quatre lots :

- Lot n° 1 : SERVICES DE PREPARATION ET DE LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR L'ETABLISSEMENT DE LA CLINIQUE SAINTE-BARBE (PSB)
- Lot n° 2 : SERVICES DE PREPARATION, LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE, POUR L'ETABLISSEMENT DE L'EHPAD DE PAMPELONNE (EHPAD)
- Lot n° 3 : SERVICES DE PREPARATION ET DE LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON POUR L'ETABLISSEMENT DU CENTRE DE REHABILITATION RESPIRATOIRE DE FOLCHERAN, LES VANS (CRR)
- Lot n° 4 : SERVICES DE PREPARATION ET DE LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON POUR L'ETABLISSEMENT DE LA RESIDENCE D'HEBERGEMENT TEMPORAIRE (RHT)

1.3 Engagements du titulaire

Le titulaire s'engage à être opérationnel dès le premier jour de validité du marché à savoir :

- Lot n° 1 : 19 janvier 2026
- Lot n° 2 : 19 janvier 2026
- Lot n° 3 : 1^{er} avril 2026
- Lot n° 4 : 1^{er} février 2026

Les prestations assurées par le titulaire au titre du marché consistent en :

- La préparation, la fabrication externe dans la cuisine centrale et la livraison de :
 - Repas aux patients en respectant les alimentations thérapeutiques (Haché, mouliné, mixé) commandés,
 - Repas des personnels,
 - Spécifique au lot n° 2, la gestion de la cuisine de l'EHPAD de Pampelonne par le biais du personnel du Titulaire.

Le Titulaire détaillera dans sa proposition, les moyens logistiques matériels, organisationnels, et humains dont il dispose pour assurer les livraisons dans les conditions fixées au marché. Le Titulaire déclare maîtriser tous les paramètres logistiques qui lui permettent de garantir la traçabilité et la continuité de la livraison.

Le Titulaire déclare parfaitement connaître l'itinéraire routier qui relie le site concerné par le marché et les difficultés qu'ils comportent pour évaluer très précisément les temps de trajet nécessaires. Le Titulaire s'engage à prendre toute disposition utile pour respecter les délais et horaires qui lui sont impartis.

Les retards répétés de livraison sont considérés comme une rupture de la prestation.

- La livraison des plats cuisinés, au jours indiqués, selon les conditionnements spécifiques au lot concerné indiqués à l'article 5.4 du présent CCTP,
- Un conditionnement respectant les grammages demandés et les dimensions des chariots,
- L'étiquetage réglementaire de toutes les barquettes et/ou assiettes individuelles operculées comportant la dénomination du plat, la nature du régime et le délai de consommation,
- Le respect des différents régimes ainsi que les différentes textures, assaisonnements etc., qui en découlent,

1.4 Lieux d'exécution

La livraison des repas devra se faire sur les sites suivants :

- Polyclinique Sainte-Barbe – 2, Avenue de Neckarsulm 81400 CARMAUX
- L'EHPAD de Pampelonne – 21, Avenue Jean-Jaurès 81190 PAMPELONNE
- Centre de Réhabilitation Respiratoire de Folcheran – Gravières BP 50038 07140 LES VANS
- Résidence d'Hébergement Temporaire – 3, Route du Villard Merlat 38770 LA MOTTE D'AVEILLANS

1.5 Quantitatif et périmètre

Le candidat devra assurer pour le site, la livraison en liaison froide des déjeuners et des dîners. Les déjeuners et dîners seront servis du lundi au dimanche, sur la base de 365 jours par an.

Le tableau ci-dessous indique par structure à titre indicatif le nombre de repas par an :

Établissements	Nombre de déjeuners	Nombre de dîners
PSB	22 000	15 600
EHPAD	29 000	29 000
CRR de Folcheran	23 000	18 000
RHT	7 600	8 000

Ces quantités sont données à titre indicatif et ne préjugent en rien des quantités qui seront réellement commandées. De même, au cours de l'année, le nombre de repas commandés par régime ou texture sera évolutif.

Ces quantités correspondent à un taux d'occupation de 90% des établissements. Par ailleurs, il est précisé ci-dessous (à titre indicatif également) la répartition de ces repas par régimes et textures :

Textures	PSB (nombre de repas /ans)
Standard	3 1324
Mixés	1915
Hachés	3431
Coupés	0
TOTAL	36670

Régimes	EHPAD (nombre de repas /ans)
Standard	47798
Mixés	5466
Hachés	0
Coupés	5466
TOTAL	58730

Régimes	CRR (nombre de repas /ans)
Standard	35375
Mixés	2175
Hachés	0
Coupés	3550
TOTAL	41100

Régimes	RHT (nombre de repas /ans)
Standard	14100
Mixés	1500
Hachés	0
Coupés	0
TOTAL	15600

Régimes	PSB (nombre de repas / ans)
Diabétique	5200
Sans sel	5200
Végétarien / sans poisson / sans choux / sans porc	5200
Riche en fibre	383
Hypercalorique	383
Sans graisse	383
Sans résidu	766
Sans potassium	383
Standard	18772
TOTAL	36670

Régimes	EHPAD (nombre de repas / ans)
Diabétique	5500
Sans sel	5500
Végétarien / sans poisson / sans choux / sans porc	0
Riche en fibre	0
Hypercalorique	0
Sans graisse	0
Sans résidu	0
Sans potassium	0
Standard	47730
TOTAL	58730

Régimes	CRR (nombre de repas / ans)
Diabétique	5725
Sans sel	5725
Végétarien / sans poisson / sans choux / sans porc	5725
Riche en fibre	455
Hypercalorique	455
Sans graisse	455
Sans résidu	910
Sans potassium	455
Standard	21195
TOTAL	41100

Régimes	RHT (nombre de repas / ans)
Diabétique	0
Sans sel	0
Végétarien / sans poisson / sans choux / sans porc	0
Riche en fibre	0
Hypocalorique	780
Sans graisse	0
Sans résidu	0
Sans potassium	0
Standard	14820
TOTAL	15600

1.6 Règlementations

Le titulaire s'engage à s'acquitter des obligations légales et réglementaires telles qu'indiquées en annexe n° 1 du présent CCTP et notamment **l'arrêté du 8 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social**, avec application de la méthode HACCP

Les produits destinés aux régimes hyposodés doivent répondre aux conditions suivantes:

- 1- avoir été préparés sans aucune addition de sels de sodium et, en outre, si le respect de la deuxième condition énoncée ci-dessous l'exige, avoir subir un traitement entraînant une diminution de la quantité de sodium que renferment naturellement leurs composants.
- 2- présenter une teneur en sodium inférieure au moins de moitié de celle des aliments courants de même nature et n'excédant en aucun cas 120 mg/100g de produit prêt à être consommé, cette limite étant abaissée à 20 mg/100g de produit en ce qui concerne les produits de la panification et les produits assimilés. Les produits sans adjonction de sel, faible ou pauvre en sodium auront une teneur en sodium maximale de 120 mg/100g de produit fini. Les produits à teneur en sodium très faible ou à teneur très réduite auront un taux maximum de 40 mg/100g de produit fini.
- 3- Pour les édulcorants, directive CE 94/35 du 30/06/1994, modifiée par la directive 96/83
- 4- Pour les colorants, Directive CE 94/36 du 30/06/1994 modifiée par les directives 96/85, 98/72, 2001/5, 2003/52, 2003/114, et 2003/115
- 5- Pour les autres additifs, Directive 95/2 du 20/02/1995, Décret n°89-674 du 18 septembre 1989, Décret 98/390 du 19/05/1998, Arrêté du 02/10/1197.

Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d'OGM soumis à étiquetage au sens des règlements suivants sont EXCLUS :

- 1- CE n°258/97 du 27 Janvier 1997
- 2- CE n°49/2000 du 10 Janvier 2000 modifiant le Règlement CE n°1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'OGM.
- 3- CE n°50/2000 du 10 Janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- 4- CE n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- 5- CE N° 183/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.
- 6- Décret n°2000-838 du 28 Août 2000 portant application du code de la

consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés.

- 7- Règlement 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- 8- Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Il est important de noter que dans l'établissement du Titulaire en charge de la production des repas, ce dernier devra également se conformer aux bonnes pratiques professionnelles liées aux règles d'hygiène alimentaire par la mise en place notamment de protocoles veillant principalement à :

- Entretenir les locaux selon les principes de nettoyage et de désinfection répondant aux normes HACCP
- Assurer l'hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires
- Mettre en place des contrôles (prélèvements) suffisants par un organisme agréé
- Gérer les déchets

La copie des procès-verbaux des services vétérinaires devra être transmise, sur demande, aux établissements de Filiéris Sud après chaque passage de ces services.

ARTICLE 2 – PRESENTATION ET FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE CENTRALE DU TITULAIRE

2.1 Présentation de la cuisine centrale

Le Titulaire s'engage à fournir avec son offre, les coordonnées précises de la cuisine centrale retenue pour la fabrication des repas livrés.

Le Titulaire détaille la présentation du site de fabrication proposé :

- sa structure, son âge,
- ses capacités de production totale et production résiduelle,
- les méthodes, l'ordonnancement de la fabrication,
- les moyens techniques et technologiques mis en œuvre,
- les moyens humains et les niveaux de qualification professionnelle utilisés,
- les développements poursuivis,
- les procédures d'assurance qualité et de traçabilité,
- les volumes d'analyses bactériologiques et les résultats.

Le Titulaire garantit que les techniques culinaires et les qualités des denrées utilisées dans le processus de fabrication sont adaptées au type de liaison froide et que les conditionnements utilisés sont parfaitement adaptés au contact, à la conservation et à la remise en température des mets préparés.

Tous les repas livrés sont des repas fabriqués, conditionnés, conservés, allotis, transportés et distribués, selon le principe de la liaison froide.

2.2 Modification de la cuisine centrale

Dans le cas où le Titulaire se trouve placé dans l'obligation de modifier le site de fabrication des repas livrés pour pouvoir assurer l'exécution du marché, il s'engage à transmettre à FILIERIS SUD et avant la livraison ainsi modifiée, un dossier complet de programmation détaillée des opérations de transfert de la livraison mentionnant notamment :

- Les coordonnées précises de la nouvelle cuisine centrale retenue pour la fabrication des repas livrés ainsi que son n° d'agrément délivré par la DDESTPP,
- La copie du dossier d'attribution de la (des) marque(s) circulaire(s) de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de la cuisine centrale concernée tel que défini les textes suivants :
 - *Le Règlement CE 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*

(concernent les établissements agréés, telles cuisines centrales).

- *L'arrêté du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 08 octobre 2013 relatifs 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.*

Si le site de fabrication proposé ne dispose pas d'un agrément pour la livraison des repas tel que défini dans les textes ci-dessus, le Titulaire s'engage à :

- Fournir le courrier d'autorisation de livraison d'un quota de repas équivalent aux besoins à FILIERIS SUD, dûment rédigé par la Direction des Services Vétérinaires considérée,
- L'estimation de la durée probable ou certaine de ce changement,
- L'incidence détaillée de ce changement sur le type de liaison, s'il y a lieu.

Cette modification ne peut donner lieu à une facturation séparée sur un tarif différent de celui fixé au marché. Cette modification ne peut entraîner de changement du contenu de la prestation telle que définie dans le présent contrat.

Cette modification ne peut faire varier les horaires fixés aux articles 5.5 et 6.4 du présent CCTP.

ARTICLE 3 – ÉLABORATION, COMPOSITION ET CALIBRAGE DES MENUS

3.1 Élaboration des menus

Le titulaire établit des menus qui respectent :

- Les régimes et textures demandés par l'établissement
- Les grammages demandés par l'établissement

Il doit également être noté que les valeurs nutritionnelles (Kcal ; protéines ; lipides et glucides) doivent être accessibles pour le prescripteur et le diététicien.

De même, les valeurs glucidiques doivent être connues et accessibles pour chaque plat servi.

Enfin, il est recommandé que les quantités de glucides soient connues et accessibles pour chaque plat servi.

Dans tous les cas et a minima, les établissements devront disposer des fiches recettes mentionnant les matières premières utilisées et leurs origines

Les repas proposés dans les menus devront être équilibrés, variés, digestes, servis en quantité suffisante selon l'âge des convives, garant d'une bonne santé (respect des grammages du GEMRCN par types de convives et profils nutritionnels) et respecter des fréquences de présentation des différents plats (rompre la monotonie alimentaire)

De manière générale, le repas devra être simple, de bon goût, bien présenté, identifiable par les convives et tenant compte des attentes des consommateurs.

Pour chaque repas, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composition suivante :

- une entrée et/ou potage
- un plat de viande, poisson ou équivalent
- un plat au moins de légumes et/ou féculents,
- un produit laitier (fromage ou laitage)
- un dessert ou un fruit

Spécificités pour le CRR Folcheran :

Pour chaque repas, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composition suivante :

- une entrée et/ou potage
- un plat de viande, poisson ou équivalent
- un plat au moins de légumes **et** un féculents permettant un apport régulier et suffisant de glucides sur le repas
- un produit laitier (fromage ou laitage)
- un dessert ou un fruit

Le Titulaire devra présenter un projet de menus et de plan alimentaire pour **6 semaines**.

En aucun cas, sauf exceptions en accord avec la direction du CRR de Folcheran, il ne pourra être prétexté par le prestataire un souci d'harmonisation des menus ou de contrainte de production pour passer outre à ces besoins.

Spécificités pour la PSB :

Pour chaque déjeuner, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composition suivante, soit 6 composantes :

- une entrée **et** potage
- un plat de viande, poisson ou équivalent
- un plat au moins de légumes et/ou féculent
- un produit laitier (fromage ou laitage)
- un dessert ou un fruit

Pour chaque dîner, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composition suivante, soit 5 composantes :

- une entrée
- un plat de viande, poisson ou équivalent
- un plat au moins de légumes et/ou féculent
- un produit laitier (fromage ou laitage)
- un dessert ou un fruit

Commission de restauration :

Une commission de restauration en présence du prestataire et des membres du Comité de Liaison pour l'Alimentation et la Nutrition (CLAN) aura lieu avant chaque début de cycle de menus.

En ce qui concerne l'EHPAD de Pampelonne, il est demandé, en complément des CLAN, une réunion mensuelle afin de faire un état des remontées des résidents et des salariés de l'établissement et d'adapter les prestations pour le mois suivant en fonction des éléments échangés.

Les cycles de menus sont établis en étroite collaboration avec les membres du CLAN, les menus lui sont soumis pour correction et approbation lors des commissions restauration prévues à cet effet.

Les commissions auront pour missions :

- d'examiner, discuter, modifier si besoin et valider les projets de menus pour le cycle à venir,
- d'examiner les appréciations portées sur les menus servis au cours du cycle précédent,
- d'examiner les éventuelles difficultés rencontrées,
- de rechercher des solutions, suggestions en vue d'améliorer la qualité de la prestation fournie,
- de présenter des mets nouveaux ou des préparations nouvelles.

Un compte rendu sera établi par l'établissement et comportera obligatoirement un plan d'action validé par l'ensemble des membres de la commission.

La durée des cycles pourra être revue en accord avec les deux parties. Au renouvellement de chaque cycle, la présentation des nouveaux menus devra être soumise à chaque CLAN, trois semaines avant application.

Sur demande de Filiéris Sud, il est envisageable de prévoir des commissions exceptionnelles de mise en place de ces cycles de menus.

Il est également demandé au prestataire de fournir dans son dossier de réponse à la présente consultation, les plans alimentaires utilisés sur six semaines comprenant les exemples de menus pour l'ensemble des régimes. Il y joindra également les fiches techniques de toutes les préparations à base de viande ou de poisson et des plats composés qui entrent dans la composition de ces menus, ou qui sont susceptibles d'être proposés dans les menus ultérieurs.

3.2 Composition des menus

Le titulaire accepte la fabrication des types de menus ainsi que la déclinaison des différents régimes détaillés ci-dessous :

- Menu
- Menu amélioré
- Menu spécial pour les jours fériés
- Menu à thème (dont les conditions seront fixées lors des Commissions de restauration)

De même, le Titulaire pourra être amené à réaliser des menus avec des régimes et textures indiquées ci-dessous :

Régimes (Alimentation à visée thérapeutique)	Textures
Standard Diabétique Sans sel Sans résidu Sans potassium Sans graisse Hypercalorique Végétarien Sans poisson Sans choux Sans porc	Mixé Haché (finement) Coupé (petits morceaux tendres)

Tous les menus seront identifiables facilement à la livraison (étiquetage des barquettes y compris pour les régimes normaux, fiches d'accompagnement pour les régimes spécifiques, etc.). Également, il est demandé que sur les alimentations standards et thérapeutiques les quantités de glucides soient connues et accessibles pour chaque plat.

Les candidats doivent noter que les repas devront être livrés suivants les régimes et textures commandés tels qu'ils figurent ci-dessus. L'établissement refusera toute commande pour lesquelles ces derniers ne seront pas respectés.

Précision est ici faite que le pain, les boissons, les bouillies et les produits d'épicerie sèche n'entrent pas dans le cadre de ce marché.

Le candidat fournira ses plans alimentaires printemps, été, automne et hiver et l'étude de fréquence par rapport aux recommandations du G.E.M.R.C.N. pour les personnes âgées en institution.

En ce qui concerne le CRR Folcheran, **le candidat fournira ses plans alimentaires printemps, été, automne et hiver et l'étude de fréquence par rapport aux recommandations du G.E.M.R.C.N. pour les soins de suite (cahier des grammages annexé au présent CCTP).**

Il doit également être noté que les patients accueillis au sein de l'établissement du CRR de Folcheran est une population jeune atteinte d'affections respiratoires. A ce titre et dans le cadre de leur traitement, les patients sont amenés à suivre une activité physique importante rendant leurs besoins nutritionnels plus importants. En ce sens, les grammages indiqués au GEMRCN doivent être augmentés. Les grammages utilisés, et servant de base à la réalisation des plats proposés, seront mentionnés (avec la mention crus ou cuits) et devront être validés pour accord.

En conséquence et au regard de la patientèle accueillie au sein de l'établissement, plutôt autonome, jeune avec une activité physique soutenue), il est nécessaire d'augmenter jusqu'à 100% les apports conseillés (Recommandations nutritionnelles personnes âgées GEMRCN, version 1.0, juillet 2015).

Il ne sera facturé aucun supplément dans les cas de régimes nécessitant un élément supplémentaire (ex. : régime diabétique plus féculent, régime hyperprotidiques...).

Dans tous les cas et pour tous les lots, en dehors d'une adaptation personnalisée, le menu doit apporter un minimum de 2000 Kcal.

Il ne sera facturé aucun supplément dans les cas de régimes nécessitant un élément supplémentaire (ex. : régime diabétique plus féculent, régime hyperprotidiques...).

3.3 Carte de remplacement

Le titulaire s'engage à proposer un choix de remplacement pour les aversions déclarées (sans porc, sans poisson, végétarien, dialyse, HV, kiwi, ...) par le CRR de Folcheran :

- De l'entrée (ex : salade verte)
- Du plat protidique (ex : plat végétarien)
- De la garniture (ex : pâtes ou haricots verts)
- De l'apport calcique (ex : fromage blanc)

- Du dessert (ex : compote)

Il ne sera à aucun moment facturé de supplément pour ces remplacements.

3.4 Les grammages, les associations, les régimes

Le présent paragraphe décrit la prestation alimentaire servie à tous les patients et résidents. Les repas des autres consommateurs sont établis à partir des mêmes éléments.

Les grammages respectent les recommandations du G.E.M.R.C.N. sus visées sauf instruction particulière ainsi que l'annexe 2 au CCTP en ce qui concerne le CRR Folcheran.

Pour les viandes ou équivalents, le grammage exigé correspond au chiffre maximum de la fourchette du G.E.M.R.C.N. Il est expressément demandé pour le CRR Folcheran que le grammage requis correspondra à une fourchette comprise entre 140g et 200g par jour.

Pour l'ensemble de l'accompagnement du plat protidique (légumes verts ou féculents), le grammage est porté à 200 g minimum par repas. Ce grammage est porté à 300g minimum par repas pour le CRR Folcheran. Le grammage en légumes verts servis par jour devra être sensiblement équivalent à celui des féculents.

Pour les pâtisseries salées (type quiche, tarte aux légumes, pizza, crêpes salées, etc.) servies en plat protidique (suivant fréquence prédéfinie), le grammage sera au minimum de 220g, et ces plats seront accompagnés de crudités ou cuitités dont le grammage sera au minimum de 100g.

Le titulaire doit noter qu'en cas de non-respect des grammages, quel que soit le régime ou la texture, ce dernier encourt une pénalité énoncée à l'article 7 du CCAP.

3.5 Spécifications gastronomiques

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à se rapprocher, le plus possible, des habitudes régionales.

Le Titulaire devra proposer des plats « traditionnels » de type petit salé aux lentilles, bourguignon, andouillette et avec une entrée « traditionnelle » de type charcuterie. La détermination du jour de livraison et de service de ces plats sera fixée lors des commissions de menus pour chacun des établissements.

Les plats peu connus ou peu appréciés de cette génération seront évités (par exemple, grains de maïs, grains de blés, etc....).

Les plats protidiques en sauce seront cuits et conditionnés avec leur sauce.

Le prestataire fournira des dosettes individuelles de sauce vinaigrette salée et sans sel, moutarde salée et sans sel, mayonnaise, par repas pour faire face aux demandes particulières des résidents et/ou patients. Pour toutes les entrées, les sauces d'assaisonnement seront conditionnées à part et l'assaisonnement sera fait le jour du service par les équipes de l'établissement. Il en est de même pour les croûtons et le fromage râpé accompagnant traditionnellement par exemple les soupes à l'oignon ou les soupes de poisson. Précision est ici faite que les carottes râpées, les choux râpés et le céleri rémoulade seront quant à eux assaisonnés au préalable pour favoriser une meilleure texture. La salade verte sera livrée non assaisonnée avec vinaigrette et vinaigrette sans sel en accompagnement.

3.6 Types de prestations et animations spécifiques

1- Déjeuner du dimanche

Le plan alimentaire sera conçu de sorte que le repas du dimanche conserve son caractère dominical par rapport au reste des repas proposés la semaine. Le repas du dimanche proposera une entrée améliorée, un plat « familial » amélioré type rôti, blanquette..., ainsi qu'une pâtisserie. Le candidat s'attachera à proposer un forfait repas unique comprenant les repas « habituels » et les déjeuners « du dimanche ».

2- Repas festifs

Le candidat proposera des repas « festifs » pour les patients notamment à l'occasion du repas :

- Du réveillon et de fête pour Noël ;
- Du réveillon et de fête pour le Nouvel An ;
- De la chandeleur
- Du mardi gras
- Du printemps;
- Du dimanche de Pâques ;
- Du 1^{er} mai ;
- Du 8 mai ;
- De la fête des mères ;
- De la fête des pères ;
- De la Pentecôte ;
- De l'Assomption ;
- Du 14 juillet ;
- Du 15 août ;
- La journée de Sainte-Barbe, le 04 décembre

Le prestataire devra proposer un thème et des menus pour célébrer la semaine du goût, et suivre la journée nationale de l'alimentation à l'hôpital.

3- Prestations d'animation (lots n° 2 et 4)

Le candidat devra fournir des gâteaux pour les anniversaires, une fête d'anniversaire chaque mois.

Le coût des prestations anniversaires donnera lieu à facturation spéciale et ne sera pas intégrée au prix des repas habituels (sur demande par devis).

Le choix de la date est opéré par la Direction de l'un ou l'autre des établissements qui avertit le titulaire du marché au minimum dix (10) jours calendaires avant la date prévue et précise le nombre de convives attendus.

Le candidat présentera un catalogue de référence de gâteaux, de différentes textures (dont des textures adaptées aux personnes mangeant mixé) et devra être en mesure de proposer au cours de l'année des références en lien avec le calendrier (type galettes des rois, buches de Noël...).

Également, des événements institutionnels devront être assurés par le candidat :

- Le repas de Noël, auquel les familles des résidents sont conviées : 200 déjeuners festifs à prévoir ;
- À cela, s'ajoutent dans l'année, des manifestations événementielles autres que les anniversaires, mais avec moins d'invités, que le candidat devra également être en mesure d'assurer. Parmi ces manifestations, le candidat devra proposer des plats régionaux une fois par mois ainsi que des animations extérieures ou intérieures (pique-nique, panier repas, barbecue, ...).

Pour ce type de repas, le candidat proposera un support de commande et indiquera les délais de commande dans les éléments de son offre.

3.7 Particularités des repas destinés aux personnels

Les conditions générales :

A l'identique des patients la partition se fera au niveau de la cuisine des établissements et en **barquette individuelle pour la Clinique Sainte-Barbe**.

A ce titre la livraison se fera dans des bacs multi portions. Ces denrées doivent être protégées par un emballage au cours de la préparation des plateaux. Chaque repas est présenté dans un emballage individuel à usage unique et stocké en chambre froide après la préparation jusqu'au moment de la distribution.

Composition et grammages des repas :

La composition des repas (déjeuner, dîner) des personnels est identique au régime normal du menu des patients. Le grammage est identique au régime normal du menu standard des patients.

3.8 Association de régimes et textures

Le titulaire doit noter que durant l'exécution des prestations, il pourra lui être demandé d'associer des régimes entre eux et/ou d'associer des régimes et des textures.

Ces demandes ne pourront, en aucun cas, conduire au paiement de prestations supplémentaires.

ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

4.1 Qualité des ingrédients

Les denrées alimentaires doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur les concernant.

Les produits d'origine animale fournis par le titulaire doivent provenir d'ateliers agréés par les Services Vétérinaires.

Les denrées alimentaires doivent également être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par A.F.N.O.R.
- aux spécifications techniques définies par le G.E.M.R.C.N.

À ce titre, Filiéris Sud peut demander communication des fiches techniques des produits. Cette demande s'inscrivant dans les contrôles prévus à l'article 6.2 du présent CCTP.

L'origine (né, élevé, abattue) de la viande bovine devra être affichée.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

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

Le Titulaire devra être force de proposition pour accompagner les établissements dans la mise en œuvre de solutions visant à assurer un bon fonctionnement de la restauration :

- sur l'organisation générale en respect du cadre législatif, réglementaire, applicable, ainsi qu'aux normes, recommandations et prescriptions en vigueur ou à venir destinées à garantir la qualité de la prestation ;
- sur l'assistance à la démarche d'accréditation, l'aide, le conseil et la mise en place d'outils d'évaluation : la qualité et son contrôle permanent de la satisfaction des consommateurs et partenaires médicaux et médicotecniques ;
- toute solution visant à améliorer la bonne gestion et la maîtrise des coûts pourra être proposée.

Le candidat communiquera dans son offre, le justificatif de l'agrément de la cuisine centrale chargée de la production des repas.

Le Titulaire a l'obligation de mettre en œuvre la démarche HACCP, d'assurer le cas échéant, sa cohérence avec celle de l'administration et si nécessaire d'adapter son approche à celle demandée par la direction des services vétérinaires et du service qualité de l'établissement.

Il fera la synthèse sur les relevés de température et la traçabilité des denrées du lieu de stockage au lieu de consommation. En outre, il devra informer les personnels de service, des règles d'utilisation spécifiques des denrées, des conditions de conservation et de remise ou maintien en température.

4.2 Prescriptions relatives aux denrées alimentaires

Les candidats proposeront la part de produits alimentaires frais en % (minimum de 70 %) et s'engagent à la respecter tout au long du marché et à nous tenir informé de l'évolution à la hausse ou à la baisse de celle-ci.

Les viandes :

Le prestataire s'engage à fournir de la viande fraîche pour toutes les catégories de viandes. Elles proviendront exclusivement d'abattoirs agréés CE. L'origine française des viandes est souhaitée par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire devra préciser le niveau qualitatif et l'origine des viandes.

En ce qui concerne la viande de bœuf, outre l'application du décret du 17 décembre 2002 (ou tout nouveau règlement le remplaçant ou l'élargissant à d'autres viandes), y compris pour les viandes hachées entrant dans la composition de certains plats, les pièces de bœuf servies devront être issues de bêtes provenant exclusivement de races à viande respectant la norme AFNOR NF V 46-001. Les fournisseurs du candidat devront au minimum être signataires de la charte de transparence du SNRC ou avoir l'agrément du contrat de transparence INTERBEV.

La charcuterie :

Le fournisseur doit garantir la traçabilité de ses approvisionnements et fournir, dans la mesure de ses possibilités, des documents attestant du pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux utilisés pour la fabrication de ses produits de charcuterie.

Ces denrées devront avoir été élaborées selon le code des usages de la charcuterie et seront d'origine certifiée de qualité supérieure. Les produits barattés seront refusés. Le jambon sera de qualité jambon de bonne qualité. Les différents types de charcuterie (terrines, aspic, saucisson, persillé...) pourront être proposés en entrée mais ne se substituent pas à la viande (sauf plats particuliers)

Les volailles :

Les volailles servies seront labellisées et/ou d'origine certifiée.

L'origine des viandes sera précisée. Celles-ci seront issues d'animaux nés, élevés et abattus en France. L'ensemble des découpes de volailles doivent provenir d'animaux nourris avec une alimentation 100% végétale et minérale, exempte de farine de viande, de graisse animale et d'activateurs de croissance.

Autres viandes et dérivés frais :

Les farces auront pour base des viandes de catégorie 3, qui pourront être : collier et bas carré de veau ou de volaille. Les préparations à base de viande devront contenir au minimum 50% de viande.

Des plats protidiques, en plat principal, à base de viande et sans légumes d'accompagnement pourront être proposés (pâtes à la bolognaise, à la carbonara, moussaka, paella, etc....) à condition d'en fournir les fiches de composition et de fabrication sur demande des établissements concernés.

Les poissons :

Le Titulaire devra indiquer dans quelles proportions il entend se fournir en produit soit surgelé, soit frais.

Les poissons seront servis en filet et garantis sans arrêtes. Les préparations à base de poissons devront contenir au minimum 70% de poisson.

Les fruits et légumes :

Les fruits frais seront livrés à un juste état de maturation pour le jour de la consommation

Ils devront répondre aux critères suivants :

- utilisation préférentielle de fruits et légumes frais (minimum 70%)
- utilisation préférentielle de légumes verts surgelés plutôt que conserves
- les fruits et légumes de saison sont exigibles et doivent être mûrs et de première fraîcheur. Ils seront de catégorie Extra, I ou II.

Les féculents :

Toutes les pâtes alimentaires employées doivent être de qualité supérieure. Après cuisson, elles ne doivent être ni collantes, ni désagrégées.

Le riz employé devra être du riz long et de bonne qualité. Il ne sera pas collant après cuisson. Le riz rond est réservé à la préparation des entremets, débarrassés entièrement de son péricarpe sans poussière, ni débris d'enveloppes d'insectes ou de toutes matières étrangères.

Les ovo produits :

Il est autorisé l'utilisation d'ovo produits. Les œufs doivent être préparés dans des sociétés habilitées et disposant d'un agrément conforme à la réglementation.

Les fromages :

Afin de préserver une alimentation harmonieuse et la diversité des repas, il convient de respecter un équilibre entre les présentations de fromage en assurant une variété par la proposition de différentes familles (fromage à pâte molle, à pâte dure, fromage frais, ...).

La fréquence de chaque famille doit tenir compte de la teneur en calcium et respectera les recommandations du GEMRCN.

Pour respecter les règles d'hygiène, les fromages doivent être en part individuelle sous sachet.

Les desserts :

Ils sont suffisamment variés et comprennent alternativement :

- Pâtisserie fraîche et fait maison
- Fruits frais de saison, mûrs et prêts à manger à température ambiante
- Compote accompagnée de biscuits secs
- Salade de fruits
- Fruits au sirop
- Fruits secs
- Entremets (au lait), flans (au lait) ou yaourts aux fruits

Les entremets, flans et desserts instantanés doivent être conformes aux normes exigées et ne contenir que des colorants naturels autorisés.

4.3 Produits labellisés, biologiques et « Commerce équitable »

Au terme de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dit loi EGALIM, le titulaire devra au 1^{er} janvier 2022, proposer des repas avec au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

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 ».

Il pourra s'agir également de produits issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (mais à noter que ce type de produit n'est actuellement pas comptabilisés dans les 50% de produits de qualité et durable au sens de la loi EGALIM).

Les labels de ces produits devront être obligatoirement être mentionnés lors de l'affichage de ces plats.

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

5.1 Fourniture de "substitution" aux repas

Les différentes prestations prévues au marché sont exécutées par le Titulaire conformément aux pièces contractuelles y compris la fourniture de "substitution".

Si le Titulaire est dans l'impossibilité d'assurer la livraison avec la fourniture définie au marché, il propose préalablement à la livraison, au service cuisine de l'établissement concerné, un remplacement à l'identique (origine, nature, composition, conditionnement unitaire et emballage) et recueille l'accord de l'établissement avant la livraison. Cet accord sera formalisé par une lettre recommandée avec accusé de réception. En cas d'urgence, cet accord pourra être recueilli par téléphone suivi d'une confirmation écrite (courriel ou fax).

En aucun cas ce remplacement ne donne lieu à un avenant au marché passé et ne modifie l'objet du marché et/ou ses conditions économiques.

Le titulaire s'engage à affecter à la coordination, au suivi et aux relations indispensables avec le service des cuisines et la nutritionniste, un(e) diététicien(ne) qui est impliqué(e) dans la conception et la réalisation de la fabrication des repas du titulaire pour les deux établissements.

5.2 Rupture de la prestation

La rupture de la prestation s'entend par :

- la non-conformité de la livraison aux plans alimentaires et/ou cahier de grammages et/ou cahier de spécifications des denrées et/ou spécifications des fiches techniques annexées au présent cahier, dûment relevée par le service des cuisines de l'établissement considéré sera débattue avec le titulaire puis valablement notifiée par écrit avec demande d'accusé de réception au titulaire dans le délai de 3 jours calendaires à compter de la constatation.
- L'impossibilité pour l'établissement concerné, de disposer librement du nombre exact de repas ou de la quantité de "suppléments" commandés, à l'heure fixée aux articles 5.5 et 6.4 du présent CCTP et le jour prévu en fonction du respect de délai de prévenance à la commande.

La rupture de la prestation, relevée par le service cuisine d'un des établissements sera notifiée par écrit avec demande d'accusé de réception au titulaire dans le délai de trois (3) jours calendaires à compter de la constatation.

La notion de "libre disposition" s'entend par, la possibilité de constater contradictoirement, au jour et à l'heure prévue, la présence physique de la livraison, conforme à la commande, dans les zones de stockage intermédiaire frigorifique ou neutre.

La conformité du contenu à la commande s'entend pour une commande dûment rédigée, transmise et réceptionnée dans les termes du présent CCTP et pour un bon de livraison normalisé, complètement rempli et visé par le personnel de l'établissement officiellement habilité à cet effet.

5.3 Prise de commande des repas

Il ne peut être proposé qu'une seule procédure et une adresse unique pour les commandes des établissements objets du marché. De même, le Titulaire proposera une trame de bon de commande afin de les élaborer.

Spécificité pour le lot n° 1 : les commandes de la Clinique Sainte-Barbe seront réalisées au moyen du logiciel de commandes dédié HESTIA. Le titulaire devra prendre en considération cet élément dans le cadre de la procédure de commande qu'il proposera.

Le titulaire fournit avec son offre le délai de prévenance, sa justification, ainsi qu'un calendrier faisant mention des dates et circonstances exceptionnelles où ce délai peut varier.

Il propose une procédure et des moyens pour traiter les ajustements tardifs dans des conditions satisfaisantes pour la qualité globale du repas.

Les besoins des établissements par catégorie de repas sont récapitulés sur un document unique remis au titulaire sept (7) jours calendaires avant le premier jour de consommation.

Le responsable désigné fournira le bon de commande au titulaire du marché en indiquant les effectifs repas (intégrant les repas spécifiques à confectionner) par télécopie ou voie électronique.

Des modifications de commande peuvent être effectuées la veille de la distribution des repas, hors week-end, par rapport au bon de commande initial. Le responsable de la commande contacte par téléphone la cuisine et confirme par télécopie ou voie électronique dans la journée. À cette fin, le titulaire détaille dans son offre le délai au-delà duquel aucune modification ne peut plus être apportée à la commande sachant que le délai demandé est à minima de 48 heures et au mieux de 24 heures afin que l'établissement puisse gérer au mieux les éventuelles entrées ou sorties des patients.

5.4 Conditionnement

Généralités :

Toutes les composantes du repas sont livrées prêtes à consommer, déjà conditionnées, à l'exception de certains produits ne pouvant être livrés qu'en l'état brut ou dans leur emballage d'origine.

L'exigence « prêt à consommer » implique que chaque composante d'un repas doit pouvoir être servie directement sans complément de préparation hors assaisonnement éventuel pour certains produits sensibles tels que tomates, salades. Dans ce cas, la vinaigrette est prête et conditionnée également en barquette.

Les conditionnements devront être adaptés aux outils de stockage, de conservation et de remise en température. À ce titre :

- Pour la Clinique sainte-Barbe : les repas sont remis en température au moyen de chariot de distribution de repas de marque BURLODGE. Les plateaux destinés à accueillir les barquettes sont de type GN 1/1 (525 mm x 325 mm) ;

Liste des matériels :

- ✓ 4 chariots de remise en température de marque BURLODGE (chaud-froid ventilé) capacité de 24 plateaux GN 1/1 avec un pas de 75mm
 - ✓ 1 chambre froide d'une superficie de 20m² avec rayonnages alimentaires
 - ✓ 2 chambres froides d'une superficie de 6m² avec rayonnages alimentaires
 - ✓ 1 armoire de froid positif capacité de 750 litres
 - ✓ 1 armoire de froid positif capacité de 300 litres
 - ✓ 3 armoire de froid positif capacité de 600 litres
-
- Pour le CRR de Folcheran : les repas sont remis en température au moyen de 2 chariots de distribution de repas (30 niveaux chacun) de marque ELECTRO CALORIQUE gamme Erg'Elec. Les plateaux destinés à accueillir les barquettes sont de type GN 1/1 (525 mm x 325 mm) ;

Liste des matériels :

- ✓ 4 chariots de remise en température de marque BURLODGE (chaud-froid ventilé) capacité de 24 plateaux GN 1/1 avec un pas de 75mm
- ✓ 1 chambre froide d'une superficie de 20m² avec rayonnages alimentaires
- ✓ 2 chambres froides d'une superficie de 6m² avec rayonnages alimentaires
- ✓ 1 armoire de froid positif capacité de 750 litres
- ✓ 1 armoire de froid positif capacité de 300 litres
- ✓ 3 armoire de froid positif capacité de 600 litres

Tous les éléments le nécessitant sont conditionnés en emballages jetables de type alimentaire. Le Titulaire doit noter qu'à compter du 1^{er} janvier 2025 et conformément à la loi dite EGALIM (article 28 de la loi et codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement), il ne devra plus utiliser de contenants alimentaires en plastique. En ce sens, il devra proposer un plan d'action afin d'en limiter l'usage à compter de la 1^{ère} année d'exécution du marché.

A ce titre, l'ensemble des repas servis en conditionnement individuel devra être fourni dans des barquettes ou contenants composés de matériaux biosourcés, recyclables et/ou compostables, conformément aux dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi « EGALIM » et aux textes réglementaires associés. L'usage de plastique à usage unique est proscrit sauf dérogations prévues par la réglementation en vigueur pour des raisons de santé ou de sécurité alimentaire.

Le Titulaire viellera à garantir la conformité des matériaux utilisés aux normes applicables (contact alimentaire, absence de substance nocive, ...). Les certificats de conformité devront être fournis sur demande de l'établissement.

Le candidat doit noter que la présentation des aliments dans les barquettes doit être attractive pour les usagers et les personnels de l'établissement. À cette fin, le candidat devra préciser dans son offre la nature des emballages référencés pour chaque composante des repas ainsi qu'en guise d'échantillon, les barquettes destinées au conditionnement des composantes.

Filiéris Sud refusera systématiquement les plats/menus présentant un défaut d'operculation et imposera la solution de rechange à la charge du titulaire.

Conditionnement des repas

Les repas seront livrés en barquettes pour la Clinique Sainte-Barbe, en bacs gastronomiques thermo-filmés pour l'EHPAD de Pampelonne et en bacs gastronomiques multiportions pour le CRR de Folcheran ainsi que pour la RHT.

5.5 Livraison des repas

Les repas sont livrés sur le principe de la liaison froide au moyen de véhicules frigorifiques répondant aux normes en vigueur

La fourniture et livraison des repas et dotation sont assurées par le titulaire jusqu'au lieu de réception.

Un contrôle à réception sera réalisé par un agent de l'établissement concerné en respect des règles d'hygiène et de traçabilité en vigueur.

Un document présentant le décompte des repas doit être remis à chaque livraison.
La livraison doit être effectuée le matin entre 08h00 et 09h00.

Dans l'état actuel des conditions de stockage, le titulaire est autorisé à intégrer dans la livraison du vendredi les repas des samedi, dimanche et lundi midi.

La livraison pour le repas du lundi soir sera acheminée le lundi après-midi avant 14h. Les commandes pour la journée de consommation du lundi devront être livrées le matin du jour de consommation. À ce titre, les établissements disposent de matériels nécessaires pour stocker les commandes destinées au week-end. En ce sens, les candidats n'auront pas à fournir ces matériels destinés à accueillir ces commandes.

Horaires des repas :

Établissements	Horaires déjeuners	Horaires dîners
PSB	12h00	18h00
EHPAD	11h30	18h00
CRR Folcheran	12h00	18h45
RHT	11h30	18h00

5.6 Continuité du service

Le titulaire du marché assure la continuité du service en toute circonstance. Le titulaire doit fournir un numéro d'appel d'urgence.

En cas d'interruption totale ou partielle du service des livraisons de repas, le titulaire devra trouver une solution afin d'assurer le service.

5.7 Gestion de la cuisine de l'EHPAD de Pampelonne (lot n° 2)

Organisation humaine :

En ce qui concerne les cuisines de l'EHPAD de Pampelonne, ces dernières devront être gérées directement par le titulaire au moyen du personnel repris conformément à l'article L 1224-1 du Code du travail et à la convention régissant la restauration collective, CCNRC. A ce titre, le titulaire devra constituer une équipe de cuisine permettant d'assurer le fonctionnement 7j/7 et 365 jours par an.

Organisation des commandes :

Les données pour les commandes de déjeuners et diners seront communiquées par un représentant de l'établissement au responsable satellite, dans un délai conforme au marché.

Le responsable satellite se chargera de passer les commandes à la cuisine centrale. Les commandes de denrées pour petit-déjeuner, goûter et collation sont assurées par l'établissement.

Les commandes de produits d'entretien et lessiviels sont assurées par le responsable satellite. Cela étant lié au Plan de Maîtrise Sanitaire déployé en cuisine par le prestataire.

Répartition des charges :

CHARGES D'EXPLOITATION PAYEES PAR	EHPAD	Prestataire
Repas DEJEUNER et DINER livrés en liaison froide par la cuisine centrale du prestataire		x
Autres Matières premières - Denrées alimentaires	x	
Fluides (électricité, eau, gaz)	x	
Téléphone (Abonnements, Consommations, Combiné)	x	
Maintenance du matériel de la cuisine	x	
Nettoyage périodique (hotte et filtre)	x	
Dératisation / désinsectisation	x	
Evacuation des huiles usagées	x	
Fourniture et Renouvellement de la vaisselle	x	
Entretien courant :		

. zone cuisine - stockage - laverie		X (équipe cuisine)
. Plonge de la vaisselle (PDJ, collations, goûters, déjeuners, dîners)		X
. zone salle à manger	x	
Fourniture de lessiviel		
Zone cuisine		
. Production / remise en température		x
. Réserve alimentaire		x
. Couloir accès réserve, cuisine		x
. Bureau du chef		
. Vestiaire du personnel + sanitaires		x
. Laverie vaisselle de table : produit de lavage, produit de rinçage, détartrant, produit lavage plonge batterie		x
Zone client		
. Salle à manger	x	
. Sanitaires client	x	
Fourniture des jetables et usages uniques		
Zone cuisine		x
. Sacs poubelle Production		x
. Sacs poubelle Laverie / vaisselle de table		x
. Essuie-mains production		x
. Zone laverie : savon, papier jetable...		x
Zone client		
. Serviettes de table	x	
Prise en charge des analyses bactériologiques + audits d'hygiène et visites		x
Fourniture imprimés et papeterie pour gestion prestataire		x
Mise à disposition informatique de gestion prestataire		x
Affranchissement du courrier prestataire		x
Assurance Responsabilité civile		x
Fourniture et blanchissage des tenues du personnel		x
Fourniture des chaussures de sécurité du personnel		x

Visite Médicale du personnel du prestataire		x
Matériel d'animations et signalétique		x

5.8 Cas de force majeure

Sont considérés comme cas de force majeure, les événements non prévisibles, non maîtrisables quels que soient les moyens mis en place, et mettant le titulaire dans l'impossibilité de remplir son engagement.

Les éventuelles modifications, passagères ou durables, des conditions d'exercice de la circulation routière et des transports par voie terrestre, météorologiques en hiver, réglementaires, techniques, sociales, corporatistes, l'état conjoncturel du réseau routier et les restrictions ponctuelles d'usage (fermeture de tunnels ou barrières de dégel par exemple) sont exclus des cas de force majeure.

Il est formellement stipulé que le fait d'une interruption volontaire du travail d'une partie ou de la totalité des salariés du titulaire ne peut en aucune façon être considéré comme un cas de force majeure, que les salariés concernés soient affectés à l'exécution du marché ou non.

De même, le titulaire ne peut opposer à Filiéris Sud, comme motif d'interruption ou de modification de l'exécution du marché, une rupture d'approvisionnement de ses fournisseurs de matières premières, de consommables, d'énergie ou de services.

ARTICLE 6 – VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Toute non-conformité observée dans la prestation donnera lieu, à l'émission d'une fiche incident éditée par Filiéris Sud (annexe n° 3 du CCAP) et obligatoirement communiquée au titulaire.

La fiche comprend une partie strictement réservée au titulaire. Celui-ci est tenu, pendant toute la durée du marché, d'y répondre sous cinq (5) jours ouvrés, sous peine de se voir appliquer une pénalité résultante de l'article 7 du CCAP, en précisant les mesures correctives qu'il aura prises afin que la non-conformité ne se renouvelle plus. La réponse doit être adressée à la Direction de l'établissement.

Au regard du dysfonctionnement lié à la non-conformité observée, de non-réponse aux fiches ou de non amélioration de la prestation, une mise en demeure sera envoyée au titulaire. Le titulaire est tenu de présenter ses observations dans un délai de cinq (5) jours ouvrés.

Après une seconde lettre de mise en demeure, le marché pourra être résilié 15 jours calendaires après, aux torts du titulaire selon les modalités prévues au CCAP.

6.1 Modalités des contrôles d'exécution du marché

Le titulaire sera soumis à des contrôles sur les prestations alimentaires. Les contrôles portent sur :

- L'identité et la traçabilité :
 - ✓ pour les produits élaborés ou semi-élaborés, pour lesquels le titulaire agit en qualité de négociant, fournis parallèlement aux repas fabriqués par le titulaire, les marques et compositions sont respectées.
 - ✓ pour les produits fabriqués par le titulaire, la présence sur la face externe de chaque conditionnement, de la marque de salubrité circulaire tel que visées par le *Règlement CE 853/2004 et les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 08 octobre 2013 relatifs 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* ; **avec ses mentions obligatoires.**

Le Titulaire s'engage à remplacer à l'identique en qualité et en nombre le(s) repas contrôlés par le service des cuisines des établissements si ce ou ces repas présentent un défaut sur l'un des critères visés ci-dessus.

- le respect des textes en vigueur pour tous les champs réglementaires concernés par l'activité du titulaire dans le cadre de l'exécution du marché. Le titulaire s'engage à produire à première demande de Filiéris Sud, toute pièce justificative de l'accomplissement de toute formalité légale ;
- Sur la régularité, la ponctualité et la conformité des livraisons aux commandes passées ;
- Un contrôle des plateaux sera effectué à chaque service par le Responsable de la cuisine-relais (ou son adjoint), avant remise à l'établissement : au niveau des températures, des préparations, des grammages et de la conformité aux menus et aux régimes. Ce contrôle est matérialisé par une fiche d'auto contrôle signée par le responsable de la prestation livrée ;
- Les responsables désignés par les établissements, s'assureront que les quantités, les qualités des denrées et les produits livrés répondent aux normes fixées par le CCTP et veillera à l'observation stricte des régimes ;

Au cas où une préparation serait reconnue inconsommable par les services des cuisines, les denrées ou repas refusés à l'occasion de ces contrôles seront remplacés au frais du titulaire.

- Le titulaire du marché devra fournir à la Direction de l'établissement les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il devra effectuer au moins une fois par mois, ainsi que les prélèvements de surface en cuisine relais tous les deux (2) mois. Par ailleurs le titulaire du marché ne pourra s'opposer à tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la direction de Filiéris Sud et pratiqués par un laboratoire désigné et rémunéré par celle-ci. Les frais d'analyse sont réglés dans les conditions prévues à l'article 22.2 du CCAG- FCS. Toutefois si les résultats d'analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, les frais sont en tout état de cause, à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du plus prochain paiement effectué à son profit.

En cas de manquements à ces données, le titulaire s'engage à remédier dans les meilleurs délais à la recherche d'actions correctrices et curatives. En cas de défaillance, des réclamations, des mises en demeure puis des pénalités pourront être appliquées.

6.2 Spécificité du contrôle qualitatif

Les contrôles portent sur la méthodologie du suivi de la qualité dans l'assiette livrée sur le plan :

- Nutritionnel,
- Microbiologique,
- Organoleptique,

Les contrôles portent sur la qualité :

- Nutritionnelle :
 - ✓ Conformité aux plans alimentaires transmis avec le bon de commande,
 - ✓ conformité aux fourchettes de grammages,
 - ✓ conformité aux spécifications des différents menus et régimes.
- Microbiologique :
 - ✓ En présence d'un représentant du titulaire, un agent habilité des établissements pourra procéder aux opérations de contrôle à réception et notamment aux relevés de température dans l'enceinte du véhicule de livraison ainsi que dans les contenants.
 - ✓ Le titulaire s'engage à fournir les coordonnées et les références du laboratoire d'analyses, qui réalise les examens des prélèvements effectués sous sa responsabilité selon ses obligations.

➤ Organoleptique :

Les différents acteurs des établissements participant au circuit de la restauration effectuent les dégustations nécessaires à la vérification des :

- ✓ Saveurs,
- ✓ Arômes,
- ✓ Couleurs.

Le titulaire s'engage à tenir compte des contraintes suivantes, nécessaires à l'exercice le plus favorable pour la remise en température optimale des repas :

- ✓ Paramètres techniques des fours existants,
- ✓ Caractéristiques de la fabrication culinaire en liaison froide,
- ✓ Consommables hôteliers utilisés (barquettes).

Le titulaire s'engage à indiquer sur l'une des faces externes du conditionnement de ses repas (opercule de la barquette ou couvercle du contenant), outre les mentions définies par l'article 44 du titre 3 de l'A.M. du 29/09/97, toute information concernant la nature du contenu et les précautions d'usage à respecter, utiles à la remise en température et favorisant la meilleure qualité à la consommation.

Contrôle sur les produits :

Le prestataire doit pouvoir fournir au service des cuisines des établissements, les fiches techniques des produits livrés comportant au minimum, la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (pour 100g ou par portion).

Les valeurs de composition à demander sont, lorsque le critère s'applique au produit considéré :

- Teneur en sel des produits et recettes,
- Nature et teneur, en % du produit, des acides gras le composant, tels que acides gras saturés, acide gras polyinsaturés oméga 3 et oméga 6, acides gras trans,
- Teneur en glucides, dont celles de l'amidon et des glucides simples ajoutés,
- Pourcentage de matières protéiques de tous les plats composés,
- Teneur en calcium des produits frais ou des fromages, pour 100g de produit et par portion,
- Pourcentage de viande, poisson ou œuf des plats principaux à base de viande, poisson ou œuf.

6.3 Spécificité du contrôle quantitatif

Si la quantité délivrée n'est pas conforme à la commande, Filiéris Sud peut mettre le titulaire en demeure de la compléter dans les meilleurs délais sous peine de pénalités. En cas de non-conformité entre la quantité délivrée et l'état récapitulatif des consommations, ledit état sera rectifié, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants, préalablement à la facturation.

De plus, un contrôle de la livraison est effectué par le responsable de site du prestataire. Ce dernier porte sur le :

- respect du poids et du nombre de rations (manque ou excès)
- respect de la répartition des rations par individuel

6.4 Plats témoins et plateaux tests

Les plats témoins de la cuisine centrale sont réalisés conformément à la réglementation. Les résultats d'analyses micro biologiques obligatoires effectuées tous les mois par le prestataire seront transmis à la Direction de l'établissement

À tout moment un repas peut être servi midi ou soir, au choix du représentant de l'établissement, pour appréciation de la prestation (différentes personnes à tour de rôle).

6.5 Concertation et évaluation de la prestation

Le titulaire propose au pouvoir adjudicateur une enquête de satisfaction des consommateurs avec une périodicité semestrielle, la première enquête est réalisée au terme du trimestre qui suit le premier jour de validité du marché.

Cette enquête est mise en œuvre par le titulaire, avec le concours de la direction de chaque établissement et des directions des services de soins, auprès de tous les consommateurs. Son dépouillement est réalisé par le titulaire. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de participer à ce dépouillement. En tout état de cause, il peut à tout moment, demander la communication des réponses obtenues.

Cette prestation devra permettre la mise en place d'un outil simple et rapide pour évaluer la satisfaction de la prestation. L'analyse de ce dernier sera à la charge du titulaire et les résultats seront présentés lors des commissions de restauration.

Article 7 – CLAUSE RESPONSABILITE SOCIETALE ENTREPRISE (RSE)

Le Titulaire devra répondre aux exigences de la Loi EGALIM ci-dessous :

- **Information des convives et affichage** : le titulaire est tenu d'informer une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers dont il a en charge la fourniture des repas, de la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.
- **Diversification des protéines** : le titulaire est tenu de présenter au représentant de l'établissement un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose.
- **Gaspillage alimentaire** : le titulaire a l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi qu'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable. A ce titre, il devra transmettre à la FILIERIS SUD tous les 3 mois, des évaluations du gaspillage sur l'établissement concerné.
- **Substitution des plastiques** :
 - La mise à disposition d'ustensile en plastique à usage unique est interdite (art. L. 541-10-5 du code de l'environnement).
 - En cohérence avec la loi EGALIM, le Titulaire devra mettre en place des plans d'action pour limiter l'utilisation des bouteilles en plastique (art. L. 541-10-5 du code de l'environnement).
 - En cohérence avec la loi EGALIM, le Titulaire mettra en place des plans d'action pour limiter l'utilisation des contenants alimentaires plastiques (art. L. 541-10-5 du code de l'environnement).
- **Gestion des biodéchets** : le titulaire devra accompagner les établissements dans la mise en place d'une organisation spécifique pour la collecte, le tri et la valorisation des biodéchets issus des repas conformément à l'article L.541-21-1 du Code de l'Environnement et aux obligations issues de la loi EGALIM. Ainsi et pour rappel, les biodéchets devront être collectés de manière séparée et dirigés vers une filière de valorisation adaptée (méthanisation, compostage, ...). Il devra être assuré la traçabilité des flux et fournir les bordereaux ou certificats de prise en charge émanant de l'opérateur agréé. Une sensibilisation des personnels et un affichage clair devront être mis en place afin de garantir le bon usage des contenants biosourcés et le respect du tri des biodéchets.

ANNEXE N° 1 AU CCTP – REGLEMENTATIONS

Règlementation relative à l'hygiène et à la sécurité des denrées alimentaires :

- 1- La réglementation européenne dite « paquet hygiène » fixant les exigences relatives à l'hygiène des denrées alimentaires
- 2- Les recommandations alimentaires du GEMRCN (décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011)
- 3- Règlement CE 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- 4- Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 5- Arrêté du 10/03/1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale
- 6- Règlement CE 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'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 7- Règlement CE 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- 8- Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 9- Décision 2000/20 du 10/12/99 de la Commission, établissant les certificats sanitaires pour l'importation en provenance des pays tiers de gélatine destinée à la consommation humaine et de matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine
- 10- Arrêté du 15/04/2001 modifié fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatines destinée à la consommation humaine

- 11-Arrêté 23/07/2004 modifiant l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine
- 12-Arrêté du 06/06/2001 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés
- 13-Décision 2001/556/CE du 11/07/01 de la Commission établissant des listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats Membres autorisent les importations de gélatine destinée à la consommation humaine
- 14-Règlement (CE) n° 270/2002 de la Commission du 14 février 2002 modifiant, d'une part, le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les matériels à risque spécifiés et la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles et, d'autre part, le règlement (CE) n°1326/2001 en ce qui concerne l'alimentation des animaux et la mise sur le marché des ovins et des caprins et des produits qui en sont dérivés
- 15-Arrêté du 24 juillet 1991 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux, et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux importations et exportations de certains produits d'origine animale et à la fabrication d'aliments pour animaux
- 16-Arrêté du 14 novembre 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1991 précité, l'arrêté du 13 février 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990, l'arrêté du 15 juin 2001 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990
- 17-Arrêté du 10 novembre 2000 relatif aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation, les changes, les importations et les exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux
- 18-Règlement (CE) N°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- 19-Règlement CE 2074/2005 de la commission du 05/12/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les règlements 854/2004 et 853/2004

20-Arrêté du 03 avril 1996 modifié par l'Arrêté du 23/04/1998 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale

21-Règlement CE 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

22-Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

23-Arrêté du 28 Mai 1997 modifié par l'Arrêté du 30 Juillet 1999 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine

24-A.M. du 20/07/98 J.O. du 06/08/98 relatif aux conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

Règlementation relative aux produits d'origine animale :

- 1- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- 2- Arrêté du 23 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés
- 3- Décision 2000/418 de la Commission du 29 juin 2000 réglementant l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE
- 4- Décision 2001/2 CE de la Commission du 27 décembre 2000 modifiant la décision 2000/418 du 29 juin 2000 réglementant l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE
- 5- Arrêté du 17 mars 1992 relatif au l'abattage d'animaux de boucherie et des ateliers de découpe de viandes de boucherie
- 6- Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles

- 7- Arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe de viandes de volaille
- 8- Arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes hachées et des préparations de viande
- 9- Arrêté du 22 Janvier 1993 modifié par l'Arrêté du 28/06/94, par l'Arrêté du 19/04/95, par l'Arrêté du 15/09/95, par l'Arrêté du 23/12/96 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché de produits à base de viande

Règlementation relative aux produits hyposodés :

Les produits destinés aux régimes hyposodés doivent répondre aux conditions suivantes selon l'arrêté du 20 juillet 1977 :

- 1- Avoir été préparés sans aucune addition de sels de sodium et, en outre, si le respect de la deuxième condition énoncée ci-dessous l'exige, avoir subi un traitement entraînant une diminution de la quantité de sodium que renferment naturellement leurs composants
- 2- Présenter une teneur en sodium inférieure au moins de moitié de celle des aliments courants de même nature et n'excédant en aucun cas 120 mg/100g de produit prêt à être consommé, cette limite étant abaissée à 20 mg/100g de produit en ce qui concerne les produits de la panification et les produits assimilés
- 3- Les produits sans adjonction de sel, faible ou pauvre en sodium auront une teneur en sodium maximale de 120 mg/100g de produit fini. Les produits à teneur en sodium très faible ou à teneur très réduite auront un taux maximum de 40 mg/100g de produit fini
- 4- Pour les édulcorants, directive CE 94/35 du 30/06/1994, modifiée par la directive 96/83
- 5- Pour les colorants, Directive CE 94/36 du 30/06/1994 modifiée par les directives 96/85, 98/72, 2001/5, 2003/52, 2003/114, et 2003/115
- 6- Pour les autres additifs, Directive 95/2 du 20/02/1995, Décret n°89-674 du 18 septembre 1989, Décret 98/390 du 19/05/1998, Arrêté du 02/10/1997
- 7- Décret n° 84-1147 du 07 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 23 mars 1997

Règlementation relative à l'étiquetage des produits :

- 1- Directive européenne du parlement européen et du conseil du 20/03/2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard
- 2- Décret N° 91-187 du 19 février 1991 modifiant le décret N° 84-1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21 décembre 1984) portant application de la loi du 1er août 1905 : obligation générale de conformité et de contrôle et sur la répression des fraudes et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires
- 3- Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage nutritionnel
- 4- Arrêté du 29 septembre 1998- le Règlements CE n° 258/97 et n° 1139/98 ("*novelfoods*" et O.G.M.)
- 5- Directive : 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et notamment l'étiquetage des allergènes
- 6- Règlement CE 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animal
- 7- Règlement CE 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 8- Règlement CE 2074/2005 de la commission du 05/12/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlement précités, portant dérogation au règlement 852/2004 et modifiant les règlement 854/2004 et 853/2004
- 9- Arrêté Ministériel du 7 décembre 1984 (J.O. du 21 décembre 1984) relatif à l'indication d'une date dans l'étiquetage des denrées alimentaires

Règlementation relative aux ovo produits :

- 1- Arrêté du 30 décembre 1993 relatif aux conditions hygiéniques de production de lait et des produits laitiers

- 2- Arrêté du 15 Avril 1986 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doivent répondre le beurre et corps gras à base de matière grasse butyrique
- 3- Arrêté du 02 mars 1995 relatif à l'agrément des centres de collectes, de standardisation ou de traitement du lait et des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait
- 4- Arrêté du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché modifié par A. du 02/03/1995
- 5- Règlement CEE n° 2991/94 du 5 décembre 1994 concernant les dispositions communautaires relatives aux matières grasses tartinables
- 6- Règlement CEE n° 2181/97 de la Commission du 03 novembre 1997 modifiant le règlement CEE n° 577/97 portant certaines modalités d'application du règlement CEE n° 2991/94 du 05 décembre 1994 établissant des normes pour les matières grasses tartinables
- 7- Règlement CEE n° 1898/87 du Conseil du 02 juillet 1987 concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation
- 8- Décret n° 97-963 du 14 octobre 1997 (J.O du 21 octobre 1997) relatif aux matières grasses tartinables
- 9- Règlement CEE n°1907/90 du 26 juin 1990 : concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs
- 10- Règlement CEE n°1274/91 du 15 mai 1991 : relatif aux normes de commercialisation des œufs
- 11- Arrêté du 15 avril 1992 relative aux prescriptions hygiéniques de la production et mise sur le marché des ovo produits destinés à la consommation humaine
- 12- Décision 94/371/CE du Conseil du 20 juin 1994 arrêtant certaines conditions sanitaires spécifiques concernant la mise sur le marché de certains types d'œufs

Règlementation relative aux Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) :

Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d'OGM soumis à étiquetage au sens des règlements suivants sont EXCLUS :

- 1- CE n°258/97 du 27 Janvier 1997
- 2- CE n°49/2000 du 10 Janvier 2000 modifiant le Règlement CE n°1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'OGM
- 3- CE n°50/2000 du 10 Janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés
- 4- CE n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés
- 5- CE N° 183/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE
- 6- Décret n°2000-838 du 28 Août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés
- 7- Règlement 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- 8- Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

En complément, le titulaire devra plus particulièrement respecter les législations suivantes :

- LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (NOR : TREP1902395L) – AGEC
- LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets – CLIMAT ET RESILIENCE

Au titre de cette loi, l'attention du titulaire est appelée sur l'obligation de proposer quotidiennement une option « sans viande » dans les menus proposés par les établissements CANSSM-Filieris.

ANNEXE 2 GRAMMAGES DES PORTIONS D'ALIMENTS

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %) sauf exceptions signalées	Déjeuner	Dîner
PAIN	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement		
Avocat	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	70	70
Choux rouges et choux blanc émincé	70	70
Concombre	90	90
Endive	70	70
Melon, Pastèque	150	150
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	½ (ou 80)	½ (ou 80)
Radis	60	60
Salade verte	30	30
Tomate	80	80
Salade composée à base de crudités	80	80
Champignons crus	80	80
Fenouil	70	70
CUIDITÉS sans assaisonnement		
Potage à base de légumes (en ml)	250	250
Artichaut entier (à l'unité)	1	1
Fond d'artichaut	80	80
Asperges	80	80
Betteraves	80	80
Céleri	80	80
Champignons	80	80
Choux-fleurs	80	80
Cœurs de palmier	70	70
Fenouil	70	70
Haricots verts	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	70	70
Terrine de légumes	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	100	100
ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES		
Œuf dur (à l'unité)	1	1
Hareng	50	50
Maquereau	50	50
Sardines (à l'unité)	2	2
Thon au naturel	50	50
Jambon cru de pays	50	50
Jambon blanc	50	50

Pâté, terrine, mousse	50	50
Pâté en croûte	65	65
Rillettes	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50

ENTRÉES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES		
Nems	50	50
Crêpe	50	50
Friand, feuilleté	80 à 120	55 à 70
Pizza	70	70
Tarte salée	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	8	8
VIANDES SANS SAUCE		
BŒUF		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70
Rôti de bœuf, steak	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30 g pièce crues (à l'unité)	4	3
VEAU		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	80	60
Steak haché de veau, viande hachée de veau	100	70
Hamburger de veau, Rissole de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	70
Paupiette de veau	100	70
AGNEAU-MOUTON		
Gigot	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte d'agneau avec os	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30 g pièce crues (à l'unité)	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	2
PORC		
Rôti de porc, grillade (sans os)	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte de porc (avec os)	100	70
Jambon DD, palette de porc	80	70
Andouillettes	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2	2
VOLAILLE-LAPIN		
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80	60
Sauté et émincé de volaille	100	70
Jambon de volaille	80	60
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100	70
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140	100
Brochette	100	70
Paupiette de volaille	100	70
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5	3
Escalope panée de volaille ou autre viande	100	70
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140	100
Sauté et émincé de lapin (sans os)	100	70
Paupiette de lapin	100	70
Saucisse de volaille de 50 g pièce crue (à l'unité)	2	2

Poids par personne, en grammes par personne 0 %	Dénomination	Dénomination
ABATS		
Foie, langue, rognons, boudin	100	70
Tripe avec sauce	100 à 200	140
ŒUFS (plat principal)		
Œufs durs (à l'unité)	2	1,5
Omelette	90	60
POISSONS (Sans sauce)		
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100	70
Brochettes de poisson	100	70
Darne	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100	70
Poissons entiers	150	110
PLATS COMPOSÉS		
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	100	70
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	250	175
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	150	150
Quenelle	120	80
LÉGUMES CUIITS	150	150
FÉCULENTS CUIITS		
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200	150
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	230	180
Frites	200	150
Chips	30	30
Légumes secs	200	150
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Grammage de la matière grasse	8	8
FROMAGES	16 à 40	16 à 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS		
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	100 à 120	100 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	100 à 120	100 à 120

