MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE**
***Cellule Achats***
**Hôtel de Ville**
**B.P. 3120**
**87 031 LIMOGES Cedex**

Marie-Paule BARRUCHE
Adjointe au Maire
Vice-Présidente du C.C.A.S. de Limoges

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE ★ LIMOGES ★

REÇU A LA PREFECTURE
DE LA HAUTE-VIENNE
le 15 NOV. 2012

# FOURNITURE DE REPAS INDIVIDUELS POUR LE SERVICE DE PORTAGE DE REPAS GÉRÉ PAR LE C.C.A.S. DE LA VILLE DE LIMOGES

## CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES ( C.C.T.P.)

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

## SOMMAIRE

**ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION - GENERALITES** 3

1.1 – DISPOSITIONS GENERALES 3
1.2– ETENDUE DES BESOINS 3
1.3– BENEFICIAIRES 3
1.4– MISSIONS ET OBLIGATIONS DU TITULAIRE 3

**ARTICLE 2 : FONCTIONNEMENT** 4

2.1 – FOURNITURE ET PRESENTATION DES REPAS 4
2.2 – PERIODE DE FONCTIONNEMENT 4
2.3 – HORAIRES D'ENLEVEMENT DES PRESTATIONS 4
2.4 – CONDITIONNEMENT 4

**ARTICLE 3 : STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS** 5

3.1 – GENERALITES 5
3.2 – COMPOSITION DES REPAS 5

**ARTICLE 4 : ELABORATION ET PROGRAMMATION DES MENUS** 7

**ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES** 8

5.1 – REFERENCES GENERALES ET EXIGENCES PARTICULIERES 8
5.2 – SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES 9
5.3 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES 9

**ARTICLE 6 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS** 9

6.1 – GENERALITES 9
6.2 – MOYENS DE FONCTIONNEMENT 10

**ARTICLE 7 : VERIFICATIONS PAR LE CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS** 10

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

## Article 1 : Objet de la consultation - Généralités

### *1.1 – Dispositions générales*

Le présent marché a pour objet la **fourniture de repas individuels** livrables à domicile en liaison froide.

L'organisation et la distribution sont assurées par le Service de Portage de Repas à Domicile du Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de Limoges.

### *1.2– Etendue des besoins*

Le nombre de repas à fournir est établi sur une base prévisionnelle calculée sur l'activité des exercices antérieurs. **A titre indicatif et non contractuel, les besoins annuels sont estimés entre 55.000 et 90.000 repas à produire.**

### *1.3– Bénéficiaires*

Ces repas sont destinés aux usagers du Service de Portage de Repas à Domicile : les bénéficiaires de ce service sont des personnes agées de plus de 60 ans demeurant sur le territoire de la commune de Limoges. Les personnes ayant moins de 60 ans peuvent également en bénéficier sous conditions (adultes handicapés ou sorties d'hospitalisation).

### *1.4– Missions et obligations du titulaire*

Dans le cadre de ce marché, les principales missions et obligations du titulaire sont :

- la fabrication des repas individuels,
- le conditionnement des repas en barquettes thermo-scellées utilisables à la fois au four à micro-ondes et au four traditionnel,
- la mise à disposition des repas préparés 7 jours /7,
- la préparation des cagettes (ou bacs gerbables) suivant les menus commandés,
- le nettoyage et la désinfection des cagettes en plastique (fournies par le Centre Communal d'Action Sociale) utilisées pour contenir les barquettes,
- la surveillance du stock des cagettes (nombre, détérioration…),
- la participation aux réunions d'échanges avec le Service de Portage de Repas à Domicile et la Direction du C.C.A.S.,
- et une représentation lors de l'assemblée consultative organisée pour les bénéficiaires du service de Portage de Repas à Domicile ;

Le titulaire devra justifier, au cours de l'exécution du marché et sur demande du pouvoir adjudicateur, qu'il est bien en possession d'un certificat d'agrément vétérinaire sanitaire.

Le titulaire fournira tous les personnels et les moyens techniques nécessaires à l'éxécution des prestations demandées ci-dessus.

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

* de la réglementation communautaire,

* de la réglementation française de portée générale et professionnelle,

* des normes et des spécifications techniques du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) auxquelles le marché fait référence,

* de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestations ;

Le titulaire, qui déclare connaître le type d'usagers, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations en vue du bon fonctionnement du Service de Portage de Repas à Domicile du Centre Communal d'Action Sociale.

## Article 2 : Fonctionnement

### *2.1 – Fourniture et présentation des repas*

Les repas seront confectionnés par le personnel du prestataire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration et à l'exportation en liaison froide.

### *2.2 – Période de fonctionnement*

Le titulaire s'engage à fournir **un repas complet et une formule midi et soir, tous les jours de l'année** (y compris les jours fériés) adapté aux besoins des personnes agées de plus de 60 ans en cas de portage de repas à domicile, dans le respect de la qualité nutritionnelle et suivant les recommandations les plus récentes du G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ( cf : caractéristiques et volumes précisés en annexes).

Afin de prévenir les toxi-infections alimentaires collectives, les repas seront confectionnés dans un délai maximum de 48 heures avant leur mise à disposition.

Les commandes seront passées au plus tôt **48 heures à l'avance.**

### *2.3 – Horaires d'enlèvement des prestations*

Les repas seront tenus à disposition du Service de Portage de Repas à Domicile du Centre Communal d'Action Sociale **tous les jours de la semaine** et seront enlevés sur le site de production du prestataire **entre 7 et 8 heures** en présence d'un réceptionnaire.

Selon les tournées de livraison organisées par le Centre Communal d'Action Sociale, les commandes concernant chaque itinéraire seront regroupées sur des chariots fournis par le prestataire (leur nombre pourra varier en fonction du nombre de repas à fournir).

### *2.4 – Conditionnement*

Chaque élément du menu devra être conditionné dans une barquette hermétiquement scellée pour être distribué par les soins du Centre Communal d'Action Sociale en liaison froide (sauf le pain qui sera emballé sous cellophane).

Sur chaque barquette devra figurer :

- la désignation du produit,
- la date de fabrication,

- la date limite de consommation,
- la température de conservation du produit,
- la durée de réchauffement du plat ;

Une identification des menus sera demandée pour les différents régimes par système de codage (pastilles de couleur différente ou pictogrammes correspondants au groupes d'aliments proposés apposés sur la barquette contenant les mets).

## Article 3 : Structure et composition des repas

### *3.1 – Généralités*

Le prestataire s'engage à :

- proposer des menus ordinaires ainsi que des menus sans porc, sans poisson et hachés,
- et assurer les régimes médicaux suivants :
  - sans sel
  - diabétique,
  - et diabétique sans sel ;

### *3.2 – Composition des repas*

#### *3.2.1. ➢ Menu principal*

Le menu principal à 5 composantes est constitué : d'une entrée, d'un plat protidique, d'un accompagnement de légume ou de féculent, d'un fromage ou d'un produit laitier et d'un dessert.

Le pain ou le pain sans sel fait partie intégrante du repas. La portion minimale disponible doit être de 100 grammes. Cette quantité doit être respectée même pour les régimes.

Les éléments des repas sont définis comme suit :
- entrées : crudités, cuidités, légumes secs et autres féculents, charcuteries, entrées protidiques, préparations pâtissières salées…,
- plats protidiques : viandes (blanche, rouge), poissons, œufs, abats, charcuteries,
- garnitures : légumes verts, légumineuses, pommes de terre, produits céréaliers,
- fromages ou produits laitiers (yaourts, desserts lactés…),
- desserts : fruit crus entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté.

DÉFINITION DES FAMILLES DE PRODUITS

| DÉNOMINATION | COMPOSITION |
|---|---|
| Charcuteries (hors-d'œuvre) | Toutes variétés de saucissons, pâtés et autres |
| Charcuterie (plat principal) | Préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, etc. ... |
| Crudités | 55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits crus servis en entrée |
| Cuidités | 55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits cuits servis en entrée (y compris les potages si leur composition répond à cette définition) |
| Entrées protidiques | Hors-d'œuvre composés comportant environ 50 % ou plus |

| | |
|---|---|
| | d'aliments protidiques tels œufs, jambon, fromage, etc. ... |
| Féculents (riches en amidon) | 50 à 100 % des ingrédients sont des féculents (y compris les potages si leur composition répond à cette définition) |
| Légumes | Tous légumes par opposition aux féculents (pommes de terre, céréales et légumes secs) |
| Pâtisseries fraîches | Produits à Date Limite de Consommation et riches en eau |
| Pâtisseries sèches | Produits à Date Limite d'Utilisation Optimale et pauvres en eau |
| Pâtisseries surgelées | Produits à Date Limite d'Utilisation Optimale et riches en eau |
| Plat protidique | Plat principal sans légume d'accompagnement à base de viande, poisson, œuf, abats. Lorsque le plat comprend aussi des féculents ou des légumes, il est considéré comme un plat protidique s'il contient au moins 70% du grammage recommandé pour une portion de viande, de poisson ou d'œuf. |
| Poisson | toute matière première comportant 95 % de poisson au minimum : filet, darne, dés, etc. (émietté éventuellement reconstitué). |
| Poisson enrobé | Produit alimentaire contenant au moins 70 % de poisson, enrobé au plus de 30 % de panure ou d'autre produit d'enrobage. |
| Porc | tous muscles du porc vendus en viande fraîche - côte, grillade, rôti,...<br>- ou faisant l'objet d'une préparation industrielle de cuisson,<br>- jambon, jambonneau<br>- ou de conservation par salaison - petit salé - |
| Préparation à base de viande ou poisson | Plat contenant moins de 70 % de viande ou de chair de poisson |
| Préparations pâtissières salées | Préparations du type crêpes salées, friands divers, pizzas, tartes, quiches et tourtes |
| Produits frits | Aliments dont la cuisson s'effectue dans un important volume d'huile |
| Produits préfrits | Produits frits industriellement totalement ou partiellement |
| Viande hachée | 100 % de viande muscles seuls à l'exception de tout abat et de toute adjonction de denrée alimentaire. Son taux de matière grasse varie de 5 à 20 %. |
| Viande rouge | viande de bovin-ovin-caprin-équin hachée ou non, quelle que soit sa texture et son mode de cuisson et 100 % viande |
| Viande blanche | Viande de volaille ou de lapin, hachée ou non, quelle que soit sa texture et son mode de cuisson et 100% viande |

### *3.2.2. ➢ Menus adaptés aux régimes*

Les régimes proposés sont délivrés sur prescription médicale et sont les suivants :

- régime sans sel,
- régime diabétique,
- et régime diabétique sans sel ;

Ces régimes devront s'adapter au plan alimentaire du menu principal (dérivé) et donc devront être équivalents nutritionnellement et respecter les fréquences définies en annexe 1 (voir page 12).

Les composantes des repas sont identiques à ceux proposés pour le menu principal (ordinaire, sans porc, sans poisson et haché).

Remarque : le pain sera sans sel pour les régimes sans sel stricts (sans sel et diabétique sans sel)

### *3.2.3. ➢ Formule midi et soir*

Une formule midi et soir est proposée avec la mise en place d'un forfait pour l'usager.

Les modalités de conditionnement et de livraison sont identiques à celles mentionnées à l'article 2.

En ce qui concerne le repas du soir, il est constitué de 3 composantes : d'une entrée (soupe ou hors d'œuvre seulement sur la période estivale), d'un fromage ou d'un produit laitier et d'un dessert (fruit...).
Pour le repas du midi, les caractéristiques du repas à 5 composantes mentionnées *supra* restent inchangées.

Les éléments du repas du soir sont définis comme suit :
- entrées : cuidités (soupes majoritairement), crudités, légumes secs et autres féculents...
- fromages ou produits laitiers (yaourts, desserts lactés...),
- desserts : fruit crus entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit.

Le pain ou le pain sans sel fait partie intégrante du repas du soir. La portion minimale disponible doit être de 100 grammes. Cette quantité doit être respectée même pour les régimes.

Le repas du soir devra être adapté pour les personnes ayant un régime strict :
- régime sans sel,
- régime diabétique,
- et régime diabétique sans sel ;

### *3.3 – Autres prestations*

Afin de respecter les goûts et les besoins des usagers de ce service, le prestataire s'engage à prévoir **deux menus de substitution pour les personnes ayant un repas normal : un menu sans porc et un menu sans poisson**, destinés à faire face à des besoins spécifiques.

Des prestations supplémentaires et occasionnelles (« **repas améliorés** ») seront proposées les dimanches (pâtisseries...) et jours de fêtes (Mardi-Gras, Pâques, Nöel, 1er janvier, Galette des Rois...).

## Article 4 : Elaboration et programmation des menus

Afin d'atteindre les objectifs de qualité nutritionnelle recommandée, les menus devront suivre au plus près les recommandations les plus récentes du G.E.M.R.C.N. relatives aux personnes âgées en cas de portage de repas à domicile.

Pour certains aliments susceptibles d'influer significativement sur l'équilibre alimentaire, des fréquences de présentation des aliments sont donc recommandées. Le contrôle du respect de ces fréquences se fera sur la base minimale de 20 repas successifs servis par le prestataire contractant (voir annexe 1 page 12).

Le prestataire établira les menus pour 4 semaines selon les besoins nutritionnels des personnes âgées en cas de portage de repas à domicile. Un récapitulatif des menus sera transmis, 1 mois à l'avance, au Centre Communal d'Action Sociale pour en permettre la diffusion auprès des bénéficiaires du Service de Portage de Repas à Domicile.

A cet effet, il sera demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre un plan

alimentaire (repas du déjeuner et du dîner) avec une grille de fréquence d'apparition des plats reprenant le document fourni en annexe 1 (uniquement pour le déjeuner) et des menus sur 4 semaines sur la base des prestations définies pour les repas courants.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (pannes techniques importantes, problèmes EDF...) où dans ce cas, le titulaire **pourra modifier les menus après en avoir informé le Centre Communal d'Action Sociale et obtenu son accord** (ces modifications ne doivent pas nuire à l'équilibre nutritionnel ainsi qu'aux qualités gastronomiques des menus).

## Article 5 : Spécifications quantitatives et qualitatives

### *5.1 – Références générales et exigences particulières*

5.1.1 – Références générales

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière :

- textes législatifs, généraux et techniques,
- normes homologuées et enregistrées à l' A.F.N.O.R.,
- spécifications alimentaires du G.E.M.R.C.N.,
- spécifications du présent document et de ses annexes ;

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande du Centre Communal d'Action Sociale justifier des contrôles effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, origine (en particulier pour la viande), vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, traçabilité des produits...).

**Les produits issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) sont à limiter au maximum en application du principe de précaution et de protection de la santé publique.**

5.1.2 – Exigences particulières

Les exigences suivantes sont à prendre en compte par les soumissionnaires :

- des sachets de sauce vinaigrette, mayonnaise ou autres (beurre) devront être fournis pour les entrées qui ne peuvent pas être assaisonnées à l'avance,
- les viandes de boucherie seront de qualité supérieure, majoritairement de 1ère catégorie et de qualité Viande Bovine Française (ou équivalente),
- les steaks hachés seront impérativement 100% muscle avec une teneur en matière grasse de 15% maximum,
- les volailles seront de classe A,
- le jambon sera de qualité de type « au torchon » ou équivalente,
- les fruits et légumes seront de catégorie I ou extra : ils seront variés et adaptés à la saison, servis au maximum de leur maturité,
- les poissons seront des produits frais à ¼ au minimum (filets ou frais panés sans arêtes majoritairement),
- l'utilisation des produits reconstitués et hachés sera limitée au maximum,

- l'utilisation de produits première gamme sont à privilégier : produits agricoles frais en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc..., conservés à température ambiante ou réfrigéré(viandes fraîches, volailles fraîches, légumes frais, fruits frais, etc...) sera privilégiée par rapport aux produits de 4ème et 5ème gamme et aux produits surgelés,
- les produits de quatrième ou cinquième gamme seront à privilégier par rapport aux produits de deuxième gamme (conserves),
- les fromages seront présentés en portion individuelle emballée ou à la coupe emballés individuellement. Les fromages à la coupe seront majoritaires par rapport aux fromages en portion,
- les laitages et produits divers pour desserts (flans, crèmes, etc...) seront choisis dans des marques connues et appréciées du grand public ;

De manière générale, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, etc...) ou ne correspondant pas aux goûts des usagers.

***Il est à prendre en considération que ces préparations doivent pouvoir être réchauffées facilement à domicile (four, micro-ondes, poêle..) par les usagers du Service de Portage de Repas à Domicile.***

### *5.2 – Spécifications organoleptiques et gastronomiques*

Les menus proposés devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels.

Afin de répondre aux objectifs de qualité nutritionnelle recommandée - **voire de les dépasser** -, les menus devront suivre les recommandations les plus récentes du G.E.M.R.C.N. relatives à la nutrition des personnes âgées de plus de 60 ans en cas de portage de repas à domicile.

Un plan alimentaire de 4 semaines minimum devra être respecté. Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et des recettes variés.

À cet égard, le C.C.A.S. ou son représentant, doit approuver par écrit en bonne et due forme les menus proposés par le prestataire au moins six semaines à l'avance.

### *5.3 – Spécifications quantitatives*

Une liste des grammages préconisés est donnée en annexe 2 (page13 du présent C.C.T.P.).

A noter : le pain ou le pain sans sel fait partie intégrante de chaque repas (déjeuner et dîner).
La portion minimale disponible doit être de 100 grammes par repas. Cette quantité doit être respectée même pour les régimes.

## Article 6 : Conditions d'exécution des prestations

### *6.1 – Généralités*

Le titulaire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale ainsi qu'en matière d'hygiène et de sécurité.

Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant du Centre Communal d'Action Sociale.

En cas de défaillance du titulaire sur l'un des deux alinéas précédents, le Centre Communal d'Action Sociale se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux frais du titulaire.

### *6.2 – Moyens de fonctionnement*

Le titulaire assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires à l'exécution de la prestation objet du présent marché.

Il s'engage à ce que ses personnels soient en nombre suffisant pour assurer le bon fonctionnement du service et assure les remplacements nécessaires en cas d'absences pour quelque motif que ce soit.

Le personnel chargé de la manutention doit observer les règles d'une parfaite hygiène notamment en ce qui concerne la conformité de la tenue de travail, la propreté des mains et des vêtements.

## Article 7 : Vérifications par le Centre Communal d'Action Sociale de l'exécution des prestations

### *7.1 Contrôle permanent*

Le Centre Communal d'Action Sociale peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison),
- nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées),
- quantitatives (grammages),
- qualitatives (aspect, goût, etc.....) ;

Les contrôles seront effectués par un agent mandaté par la Direction du Centre Communal d'Action Sociale pour le suivi du marché, et qui pourra, outre le contrôle sur le site du prestataire, se rendre en cuisine et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture (fiches techniques, produits et recettes, etc.).

### *7.2 Contrôles bactériologiques de denrées*

Ils seront pris en charge par le titulaire et réalisés dans le respect des réglementations en vigueur.

Les résultats seront transmis systématiquement au Centre Communal d'Action Sociale dès réception de ceux-ci.

Le Centre Communal d'Action Sociale pourra, par ailleurs, exécuter à sa charge des contrôles bactériologiques à sa convenance (prélèvement et conservation de plats témoins).

### *7.3 Suivi permanent de la qualité et mesure de la satisfaction des usagers*

Le prestataire doit respecter dans son plan alimentaire proposé toutes les exigences mentionnées à l'article 5 de ce cahier des clauses techniques (fréquence, taille des portions, qualité gustative des préparations).

Une commission de contrôle interne au Centre Communal d'Action Sociale sur les menus pourra être mise en place à cet effet. Le contrôle portera sur les menus, les fréquences et les produits.

Une ou plusieures enquêtes pourront être réalisées par le Centre Communal d'Action Sociale à partir de questionnaire de satisfaction adressés aux usagers du service de portage de repas à domicile concernant la prestation proposée.

**Dressé par :**

**Le :** 21 août 2012

**Lu et approuvé**

**Le Directeur du CH Esquirol**

CENTRE HOSPITALIER ESQUIROL DIRECTION LIMOGES

**A. PACHECO**

**ANNEXE 1**

## FRÉQUENCES RECOMMANDÉES par le G.E.M.R.C.N pour les personnes âgées en cas de portage de repas à domicile (juillet 2011)

Cette annexe doit être employée pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le **menu principal unique**, hors d'un choix dirigé pour les régimes spécifiques ou d'un menu conseillé proposé comme variante du menu proposé. Les présentations des aliments proposés doivent être établies pour au moins 20 repas successifs

| Désignation des produits | Fréquences recommandées |
|---|---|
| Entrées contenant plus de 15% de lipides | 4/20 maximum |
| Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits | 10/20 **minimum** |
| Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides | 4/20 maximum |
| Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 | 2/20 maximum |
| Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L > ou = à 2 | 4/20 **minimum** |
| Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau ou d'abats de boucherie | 4/20 **minimum** |
| Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés | 4/20 maximum |
| Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes | 10 sur 20 **minimum** |
| Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales | 10 sur 20 **minimum** |
| Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion (fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée) | 8/20 **minimum** |
| Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée) | 4/20 **minimum** |
| Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5g de lipides par portion | 6/20 **minimum** |
| Desserts contenant plus de 15% de lipides | 3/20 maximum |
| Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides | 4/20 maximum |

| | |
|---|---|
| Desserts de fruits crus 100% fruits crus | 8/20 **minimum** |

**ANNEXE 2**

**GRAMMAGES selon le G.E.M.R.C.N. pour les personnes âgées en cas de portage de repas à domicile (juillet 2011)**

| PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées | QUANTITÉS (EN GRAMMES) pour les personnes âgées en cas de portage de repas à domicile |
|---|---|
| Pain | 100 pour chaque repas |
| **ENTREES** | |
| **CRUDITES SANS ASSAISONNEMENT** | |
| Avocat | 80 à 100 |
| Carottes, céleri et autres racines râpées | 90 à 120 |
| Choux rouges et choux blancs émincés | 80 à 100 |
| Concombre | 90 à 100 |
| Endive | 80 à 100 |
| Melon, Pastèque | 150 à 200 |
| Pamplemousse (à l'unité) | ½ |
| Radis | 80 à 100 |
| Salade verte | 40 à 60 |
| Tomate | 100 à 120 |
| Salade composée à base de crudités | 80 à 100 |
| Champignons crus | 80 à 100 |
| **CUIDITÉS SANS ASSAISONNEMENT** | |
| Potage à base de légumes (en litres) | ¼ |
| Artichaut entier (à l'unité) | 1 |
| Fond d'artichaut | 80 à 100 |
| Asperges | 80 à 100 |
| Betteraves | 90 à 120 |
| Céleri | 90 à 120 |
| Champignons | 100 à 120 |
| Choux-fleurs | 90 à 120 |
| Cœurs de palmier | 80 à 100 |
| Haricots verts | 90 à 120 |
| Poireaux (blancs de poireaux) | 90 à 120 |
| Salade composée à base de légumes cuits | 90 à 120 |
| Terrine de légumes | 30 à 50 |
| **ENTREES DE FECULENT** | |

| | |
|---|---|
| Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes | 100 à 150 |
| **ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES** | |
| Sardines (à l'unité) | 2 |
| Maquereau ou Thon au naturel | 40 à 50 |
| Œuf dur (à l'unité) | de 1 à 1,5 |
| Jambon cru de pays, salami, saucisson, mortadelle | 40 à 50 |
| Jambon blanc | 50 |
| Rillettes, pâté, terrine, mousse | 30 à 50 |
| Hareng en garniture | 40 à 60 |
| Pâté en croûte | 65 |
| **ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES** | |
| Crêpes | 100 |
| Friand, feuilleté | 80 à 120 |
| Pizza et tarte salée | 90 |
| **ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)** | |
| Sauce | 8 |
| **VIANDES SANS SAUCE** | |
| **BOEUF** | |
| Bœuf : braisé, sauté ou bouilli | 100 à 120 |
| Rôti de bœuf, steak | 80 à 100 |
| Steak haché de bœuf ou viande hachée de boeuf | 100 |
| Boulettes de bœuf de 30g pièces crues (à l'unité) | 4 à 5 |
| **VEAU** | |
| Sauté de veau ou blanquette (sans os) | 100 à 120 |
| Escalope de veau ou rôti de veau | 80 à 100 |
| Steak haché de veau, viande hachée de veau | 100 |
| Rissolette de veau, préparation de viande de veau hachée | 100 |
| Paupiette de veau | 100 à 120 |
| **AGNEAU - MOUTON** | |
| Gigot | 80 à 100 |
| Sauté (sans os) | 100 à 120 |
| Côte d'agneau avec os | 100 à 120 |
| Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité) | 4 à 5 |
| Merguez de 50g de pièce crues (à l'unité) | 2 à 3 |
| **PORC** | |
| Rôti de porc, grillade (sans os) | 80 à 100 |
| Sauté (sans os) | 100 à 120 |

| | |
|---|---|
| Côte de porc (avec os) | 100 à 120 |
| Jambon DD, palette de porc | 80 à 100 |
| Andouillettes | 100 à 120 |
| Saucisse de porc de 50g pièce crue (à l'unité) | 2 à 3 |
| **VOLAILLE - LAPIN** | |
| Rôti, escalope et aiguillette de volaille, blanc de poulet | 80 à 100 |
| Sauté et émincé de volaille | 100 à 120 |
| Jambon de volaille | 80 à 100 |
| Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os) | 140 à 180 |
| Cordon bleu ou pané façon cordon bleu | 100 à 120 |
| Brochette | 100 à 120 |
| Paupiette de volaille | 100 à 120 |
| Escalope panée de volaille ou autre viande | 100 à 120 |
| Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os) | 140 à 180 |
| Sauté et émincé de lapin (sans os) | 100 à 120 |
| Paupiette de lapin | 100 à 120 |
| Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité) | 2 à 3 |
| **ABATS** | |
| Foie, boudin | 100 à 120 |
| **ŒUFS EN PLAT PRINCIPAL** | |
| Œufs durs (à l'unité) | 2 à 3 |
| Omelette | 90 à 130 |
| **POISSONS SANS SAUCE** | |
| Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes) | 100 à 120 |
| Brochettes de poisson | 100 à 120 |
| Darne | 120 à 140 |
| Beignets, poissons panés et enrobés (croquettes, paupiettes…) | 100 à 120 |
| Poissons entiers | 150 à 170 |
| **PLATS COMPOSES** | |
| Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés) | 100 à120 |
| 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 à 300 |

| | |
|---|---|
| Préparations pâtissières (crêpes, pizzas, friands, quiches, autres préparations pâtissières) servies en plat principal | 200 |
| Quenelle | 120 à 160 |
| **GARNITURES** | |
| **LEGUMES CUITS** | |
| Légumes cuits | 150 |
| **FECULENTS CUITS** | |
| Riz - Pâtes - Pommes de terre | 200 à 250 |
| Purée de pommes de terre, fraîche ou reconstituée | 250 |
| Légumes secs | 200 à 250 |
| **SAUCES POUR LES PLATS poids de la matière grasse** | |
| Jus de viande, sauces : tomate, béchamel, forestière, etc... | 8 |
| **FROMAGES** | |
| Grammage minimum compris entre | 16 et 40 |
| **PRODUITS LAITIERS FRAIS** | |
| Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit-suisse et les fromages frais de type suisse) | 90 à 120 |
| Yaourt et autres laits fermentés | 100 à 125 |
| Petit suisse et autres fromages frais de type suisse | 100 à 120 |
| **DESSERTS** | |
| Desserts lactés | 90 à 125 |
| Mousse (en cl) | 10 à 12 |
| Fruits crus | 100 à 150 |
| Fruits cuits | 100 à 150 |
| Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper | 40 à 60 |
| Pâtisseries fraîches ou surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions à reconstituer | 60 à 80 |
| Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante) | 30 à 50 |
| Biscuits d'accompagnement | 20 |
| Desserts contenant plus de 60% de fruits | 80 à 100 |