



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

MARCHE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Confection et livraison de repas en liaison froide
dans les Résidences Autonomie
et la Maison d'Accueil de jour**

CIAS du Blaisois
4, rue des cordeliers
41 000 BLOIS
Téléphone : 02-54-57-41-20

SOMMAIRE

PRÉAMBULE3

ARTICLE 1 - Missions principales3

ARTICLE 2 - Préparation du marché3

ARTICLE 3 - Transmission des commandes au titulaire3

ARTICLE 4 - Élaboration des menus4

ARTICLE 5 - Option n° 1 : la mercuriale8

ARTICLE 6 - Menus de secours9

ARTICLE 7 - Fabrication des repas9

ARTICLE 8 - Conditionnement9

ARTICLE 9 - Transport des repas10

ARTICLE 10 - Livraison dans les sites10

ARTICLE 11 - Facturation des repas10

ARTICLE 12 - Contrôle sanitaire des repas10

PRÉAMBULE

Le CIAS du Blaisois gère 2 résidences autonomie : Barbara et Lumière, avec une proposition de restauration en salle pour les résidents, chaque midi, 365 jours par an, selon le choix préalable du menu par le résident.

Les repas, reçus en liaison froide, sont réchauffés et mis en assiettes sur place, par le personnel de la structure ; ils peuvent occasionnellement être servis en plateau individuel, en appartement, après réchauffe.

Le résident peut également commander un potage, ainsi qu'un repas du soir, pour chaque jour de l'année. Ils lui sont remis froids par les agents, pour une consommation en appartement.

Le CIAS du Blaisois gère également une Maison d'Accueil de jour (MAJ) Alzheimer, avec une proposition de restauration en salle, pour le midi uniquement, du lundi au vendredi, sauf jours fériés ou journée mensuelle de fermeture de la structure, et selon les mêmes modalités d'organisation.

ARTICLE 1 - Missions principales

Le titulaire devra principalement assurer les fonctions suivantes selon le principe retenu de la liaison froide :

- la gestion des installations techniques nécessaires à la fabrication et au stockage des repas,
- l'achat de denrées,
- la confection, le conditionnement et la livraison des repas jusqu'aux établissements énumérés dans l'objet, dans le respect des normes réglementaires applicables au jour de cette fabrication,
- la conception, réalisation, reproduction et envoi des menus,
- le contrôle sanitaire prévu par la réglementation,
- En option n°1 : l'achat et la fourniture des denrées nécessaires à l'amélioration des repas dénommée mercuriale.

ARTICLE 2 - Préparation du marché

La bonne exécution du marché nécessite notamment une bonne anticipation.

Elle prend la forme :

- d'une réunion de préparation, entre le titulaire et les équipes du CIAS chargées de la restauration, afin d'échanger sur tous les éléments nécessaires à la bonne exécution du marché,
- d'une visite de l'espace cuisine des résidences autonomie Barbara et Lumière et de la MAJ,
- d'une livraison, par le titulaire à J - une semaine, des consommables (produits de consommation courante listés dans la mercuriale) et des repas de secours.

ARTICLE 3 - Transmission des commandes au titulaire

Les commandes seront transmises par courriel au titulaire quatre semaines à l'avance.

Néanmoins, un ajustement du nombre de repas commandés interviendra au plus tard 24 heures avant la livraison afin de permettre notamment aux personnes sortant d'hospitalisation de bénéficier le plus rapidement possible du service.

En cas d'impossibilité d'obtenir un repas supplémentaire, le repas sera pris parmi les repas de secours de repas individuels (commandés dans la mercuriale).

ARTICLE 4 - Élaboration des menus

Les menus devront respecter le plan alimentaire et tenir compte :

- de la qualité organoleptique des produits qui entrent dans la composition des menus, en fonction des effets du procédé de fabrication et de stockage,
- des difficultés de mastication et de digestibilité propres aux personnes âgées.

Le titulaire devra porter une attention particulière au respect des différentes pratiques alimentaires (quotidiennes ou à certains moments de l'année) des bénéficiaires et devra faire des propositions dans ce sens.

Il devra proposer des repas variés pour assurer au minimum 2 semaines de service sans répétition de plats.

Ces menus seront établis et validés par cycles de 12 semaines.

Le repas doit assurer au bénéficiaire un apport nutritionnel suffisant et bien équilibré afin de compenser les éventuelles carences de ses autres repas personnels.

Le grammage des denrées doit être conforme aux grammages spécifiés au **GEM-RCN Version 2.0 - JUILLET 2015**, sur la base d'un grammage adulte (et non personne âgée).

4.1- Projets de menus

Le projet de plan alimentaire est établi par le titulaire pour une durée de 12 semaines.

Il est étudié en commission des menu, composée des membres permanents suivants :

- le titulaire ou son représentant, ainsi que le diététicien,
- les responsables de la Direction de l'Accompagnement au Maintien de l'Autonomie (DAMA), ainsi que des résidences autonomie Barbara et Lumière, de la MAJ, ou leurs représentants,
- les représentants des résidents et des non-résidents.

Pour permettre l'accessibilité à tous, le lieu des commissions des menus sera situé à Blois.

Chaque projet de plan alimentaire doit être accompagné :

- de fiches explicatives sur la composition des repas pour faciliter la compréhension pour les mets composés.
- d'une fiche synthétique reprenant l'ensemble des produits prévus pour la constitution du plan alimentaire et agrémentée des informations sur les volets :
 - Produits issus du circuit local ;
 - Produits issus de l'agriculture biologique ;
 - Produits de saison ;
 - Repas végétariens ;
 - Valeur nutritionnelle.

Ils seront transmis pour examen au minimum deux semaines avant la commission des menus.

4.2 - Menus définitifs

Les menus définitifs seront imprimés par le titulaire pour chaque résident ou bénéficiaire, et seront transmis à chaque site six semaines minimum avant le démarrage du cycle correspondant.

La mise en page de tout document à destination du public (menus, affiches, dépliants...) fera l'objet d'une validation par le CIAS. Elle devra respecter la charte graphique du CIAS.

Un travail conjoint entre le titulaire et le CIAS, sur le contenu de ces documents, pourra être envisagé.

Les menus préciseront les mentions : biologique, local, poisson issus de la pratique de la pêche durable, menu végétarien.

Les menus servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point (exception faite des repas de secours).

Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications à condition que celles-ci soient justifiées :

- par la nécessité de l'approvisionnement,
- pour des raisons de denrées non satisfaisantes (trop ou pas suffisamment mûres par exemple),
- par le respect des équivalences alimentaires, ne modifiant ni la valeur nutritionnelle, ni la qualité du repas.

Les modifications par le titulaire du marché devront rester exceptionnelles. En cas de modification dans les cinq jours précédents la consommation, des pénalités pourront être appliquées (cf. article 10 du CCAP).

Si les modifications entraînent des annulations de consommation par les bénéficiaires, les repas annulés de ce fait ne feront pas l'objet d'une facturation de la part du titulaire.

4.3 - L'offre de menus

Le titulaire propose chaque jour :

- pour le déjeuner : deux menus différents (Menu A/Menu B) sans possibilité de panachage du lundi au samedi, et un menu unique le dimanche avec des composantes plus élaborées (entrée, plat cuisiné et dessert, chacun de type "fait maison"),
- pour le repas du soir : un dîner 3 composantes ou un plat complet,
- un potage.

Il propose également une offre comprenant plusieurs types de menus adaptés aux troubles et maladies des seniors sans supplément de prix :

- régime sans sel ajouté,
- repas mixés (avec précision des aliments utilisés)
- régime sans sucre,
- etc...

4.4 - Composition des menus

Chaque menu individuel se compose de la façon suivante :

- Déjeuner à 5 composantes en barquette collective :
 - une entrée dont une crudité ou une cuitité,
 - un plat protidique dont un plat sans sauce,
 - un légume et féculent,
 - un dessert dont un fruit frais,
 - fromage/produit laitier présentés en plateau, et pain frais.
- Dîner à 3 composantes en barquette individuelle :
 - une entrée,
 - un produit laitier,
 - un dessert, et pain frais.

- Dîner/Plat complet à 2 composantes en barquette individuelle :
 - un plat protidique,
 - un légume et féculent, et pain frais.

- Potage en barquette individuelle : Potage varié tel que défini au 4.5 du présent CCTP.

4.5 - Détail des composantes

Entrée

- crudité
- cuité
- salade composée
- entrée protidique

Certaines entrées pourront être accompagnées de beurre, herbes aromatiques, condiments selon proposition du titulaire.

Plat principal

Deux plats principaux différents devront être proposés.

Les produits reconstitués sont proposés au maximum une fois par cycle de menus et seront clairement identifiés comme tels.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites en tenant compte du temps de réchauffage des plats.

Les steaks hachés seront 100 % viande de bœuf ou de veau, et avec 15 % de matière grasse maximum.

Pour la viande de bœuf, le titulaire devra fournir la traçabilité depuis la naissance de l'animal jusqu'à la confection (viande d'origine française).

Les volailles seront en label rouge.

Toutes les viandes sont d'origine française y compris celles qui sont utilisées dans les produits issus de l'industrie agro-alimentaire.

Les poissons issus de la pêche durable seront privilégiés. Ils sont servis en filet et sans arête, et seront suffisamment variés : huit poissons différents par cycle de six semaines, tels que filet de saumon, limande, merlan, merlu, colin, lieu, dorade, aiglefin, julienne, cabillaud, roussette, thon, aile de raie....

Le poisson pané pourra être proposé au maximum une fois par cycle de menus en respectant un maximum de deux produits panés par cycle de menus.

Les plats en sauce seront servis dans le respect des recommandations relatives à la nutrition.

Toutefois ces sauces devront être fournies en quantité suffisante, avec ajout de crème si nécessaire, de façon à présenter un plat qui, après remise en température, reste appétissant.

Pour le plat complet proposé au dîner, il est demandé de privilégier les plats constitués de protéines d'origine animale (tels que les hachis Parmentier, brandades, steaks hachés avec légumes, crêpes au jambon, coquilles de poisson ...). Par opposition, il convient d'éviter les plats gras et pauvres en protéines de type feuilletés, beignets, panés, quenelles...

Légumes et féculents

Légume cuisiné, légume vapeur ou cuit à l'eau respectant le grammage GEMRCN à la livraison.

Les produits issus de conserves doivent rester exceptionnels. Le titulaire devra préciser la périodicité envisagée.

Les légumes frais, locaux/bio et de saison seront privilégiés.

Fromages et laitages

- Fromages servis en plateau, avec au moins 3 variétés parmi différentes sortes : pâte crue/pâte molle/lait de vache/lait de chèvre/ lait de brebis

Les fromages doivent être proposés de préférence entiers pour le déjeuner (et seront découpés sur place,) et en parts individuelles emballées lorsque les produits existent dans ces formats pour le menu trois composantes du soir

- Laitages nature

Les laitages nature devront être livrés avec une date de 15 jours minimum avant leur limite de consommation inscrite sur l'emballage.

La livraison de l'ensemble des produits se fera sur un cycle d'une semaine.

Desserts

- fruit frais de saison et à maturité pour le jour de consommation /calibrage régulier
- fruit cuit ou compote sans sucre ajouté
- entremets, gâteau de semoule - riz au lait (conditionnement individuel)
- laitages assortis ou flans (conditionnement individuel)
- pâtisserie au minimum deux fois par semaine (fraîche et/ou maison)

Les fruits cuits appertisés seront au sirop allégé, les compotes de fruits appertisées seront sans sucre ajouté.

Les pâtisseries ou entremets, majoritairement frais et/ou maison, pourront être surgelés s'ils offrent une qualité gustative proche de celle du frais. Le titulaire devra préciser la périodicité à laquelle il envisage de recourir à des pâtisseries ou entremets surgelés.

Certains desserts pourront être accompagnés de compléments de type crème chantilly, crème anglaise, coulis...selon proposition du titulaire.

Potage

Le titulaire propose une liste de potages de légumes variés et suffisante pour assurer au minimum deux semaines de service sans répétition. Les noms et la composition des potages devront être précisés sur les menus.

Les potages sont préparés au sein de l'unité de confection de préparation à base de légumes frais essentiellement ou surgelés à titre exceptionnel, à savoir au maximum une fois par semaine.

Ils doivent contenir au minimum

Les potages déshydratés sont interdits de même que les bouillons de bœuf ou de poule.

Le titulaire devra préciser la proportion d'eau et de légumes.

Pain Frais

- Prévoir un pain de 400 g pour quatre personnes. Il est livré frais et non congelé.
- Fourniture de pain sans sel pour les menus sans sel ajouté.

Le titulaire se fournira chez les artisans boulangers locaux.

4.6 - Menus festifs

Pour toutes les dispositions particulières suivantes, le titulaire travaillera avec les responsables des sites sur les choix des menus et des dates.

1- Les grands repas saisonniers, organisés 3 fois par an

Pour ces repas, trois personnels supplémentaires, mis à disposition par le titulaire, sont souhaités, pour aider au dressage des assiettes.

Le déjeuner, de qualité supérieure, comprend :

- un apéritif et des toasts salés et/ou amuse-bouche,
- une entrée,
- un plat protidique,
- un légume et féculent,
- deux fromages présentés en assiette avec une salade,
- un dessert pâtissier,
- du vin en bouteille de qualité supérieure,
- un café avec un accompagnement, et du pain frais en portion individuelle.

2- Les repas améliorés liés aux fêtes calendaires et les repas à thème

Ces repas sont élaborés sur la base des déjeuners à 5 composantes (hors exception précisée ci-dessous), avec une proposition de menu en adéquation avec la thématique.

- Les repas des fêtes de fin d'année :
 - 24 décembre : déjeuner 5 composantes, et dîner exceptionnellement sur une base de 4 composantes : entrée, plat, légume/féculent, dessert,
 - 25 décembre : déjeuner 5 composantes,
 - 31 décembre : déjeuner 5 composantes et dîner exceptionnellement sur une base de 4 composantes : entrée, plat, légume/féculent, dessert,
 - 1 janvier : déjeuner 5 composantes.
- Les repas liés aux autres fêtes calendaires (Pâques, Ascension, Pentecôte, 1er et 8 mai, 14 juillet, ; 15 août, 1er et 11 novembre).
- Les repas à thème organisés 1 fois par an. Les thématiques et les menus sont décidés en lien avec les équipes de chaque site (exemple : repas chinois, repas alsacien, repas breton...).
- Les repas d'été : 2 fois par an durant la période d'été, le titulaire proposera des menus plancha avec de la viande crue ou un pique-nique pour des déjeuners à l'extérieur.
- Menu Manger main : 1 fois par trimestre, le titulaire proposera un repas « manger main » pour les bénéficiaires de La Maison d'Accueil de Jour.

4.7 - Les goûters pâtisseries

Chaque semaine, un goûter pâtissier fait maison est proposé par le titulaire.

ARTICLE 5 - Option n° 1 : la mercuriale

Dans le cadre des livraisons de repas, une mercuriale est fournie, dont les produits et la fréquence sont listés en annexe n° 1, sur la base d'une livraison mensuelle suffisante pour couvrir les besoins sur cette période.

ARTICLE 6 - Menus de secours

Il doit y avoir toujours en réserve sur chaque site, des repas de secours, de type déjeuner et dîner, pour couvrir les besoins sur 2 journées consécutives, fournis par le titulaire :

- pour faire face à d'éventuels problèmes de livraison ou défaillance de production : ils sont pris en charge par le titulaire,
- pour faire face à un problème technique de la résidence ou de l'Accueil de jour : ils sont pris en charge par le CIAS du Blaisois.

Le titulaire devra surveiller la date de péremption des denrées mises à disposition et veiller à leur remplacement dans la semaine précédant la date d'expiration.

Il veillera à leur renouvellement dès consommation.

ARTICLE 7 - Fabrication des repas

En soumissionnant, le candidat déclare posséder toutes les installations nécessaires pour élaborer une cuisine dans le principe de la liaison froide.

Le titulaire s'engage à élaborer les repas en stricte conformité avec les règles d'hygiène en vigueur. Le titulaire s'engage à assurer le contrôle de la qualité et de l'hygiène de la cuisine. Ses cuisines devront obligatoirement avoir reçu un avis favorable d'exploitation délivré par les services vétérinaires en cours de validité.

Le titulaire doit prendre à sa charge toutes les installations nécessaires au service demandé, le CIAS ne participant au service ni par un apport financier, ni par un apport matériel, ni par une mise à disposition de personnel.

ARTICLE 8 - Conditionnement

Les composantes du repas sont contenues et transportées dans des emballages qui respectent la chaîne du froid selon la réglementation en vigueur.

Les entrées, les plats protidiques et les desserts des repas du midi seront conditionnés dans des barquettes collectives (sauf certains desserts), filmées ou filmo scellées.

La matière utilisée pour ces emballages devra être adaptée, afin que les sauces ou autres accompagnements ne soient pas absorbés par l'emballage.

De même, les potages livrés en barquettes individuelles, devront être conditionnés dans un emballage hermétique de façon que le contenu ne se renverse pas pendant le transport.

Les emballages utilisés devront permettre un réchauffage des contenus et une ouverture facile.

Le titulaire devra préciser le taux de matériaux recyclable de ses emballages.

Conformément à la législation en vigueur, chaque barquette doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit, en langue française,
- Les composants détaillés,
- Le poids,
- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du Titulaire,
- Le nombre de convives,
- La quantité nette par catégorie de convives,
- La date de fabrication et numéro de lot,
- La date limite de consommation,
- Les conditions de conservation, particulièrement la mention « à conserver à + 3°C »,

- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé...),
- La température et le temps de réchauffage.

Il est attendu en complément des éléments suivants les mentions :

- Biologique,
- Local,
- Poisson issus de la pratique de la pêche durable.

ARTICLE 9 - Transport des repas

Les repas sont transportés dans des conditions permettant de conserver la température requise pour la liaison froide.

ARTICLE 10 - Livraison dans les sites

La livraison s'effectue au plus tôt la veille du jour de consommation.

Les horaires de livraison seront établis d'un commun accord entre le titulaire et le CIAS en tenant compte des modalités de fonctionnement de chaque site.

Un agent de l'établissement devra obligatoirement faire la réception, ainsi que le contrôle quantitatif et de température des repas.

En aucun cas la livraison ne pourra être supérieure à deux repas, exception faite des week-ends précédés ou suivis d'un jour férié.

ARTICLE 11 - Facturation des repas

Le titulaire facturera au CIAS, à terme échu, le nombre de repas commandés, intégrant les rectificatifs envoyés par les sites jusqu'à J-1 de livraison.

ARTICLE 12 - Contrôle sanitaire des repas

D'une manière générale, le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des obligations prévues par la réglementation en vigueur, ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent contrat.

Les denrées utilisées dans la confection des repas devront répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

Le titulaire devra être en mesure de fournir la traçabilité de ses produits sur simple requête du CIAS.

12.1- Provenance des produits

Le titulaire se doit de surveiller la provenance des produits notamment par rapport aux règles sanitaires applicables au moment de la fabrication et de la livraison.

Le titulaire s'engage à ne pas fournir et livrer des repas à base de produits contenant des organismes génétiquement modifiés.

Le titulaire s'engage à s'approvisionner, de préférence, auprès des fournisseurs locaux (liste à fournir au CIAS), à respecter la saisonnalité des produits, à privilégier les produits biologiques.

Ainsi, au minimum 30 % des composants seront issus de l'agriculture biologique par repas. Il est attendu un plan pluriannuel de développement pour augmenter progressivement cette part.

De plus, au minimum 50% des composants par repas seront issus soit de producteurs locaux.

Tout en respectant ces proportions, les produits peuvent être à la fois issus de l'agriculture biologique et de producteurs locaux.

Les circuits courts, mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire, seront privilégiés.

Le titulaire proposera alors la liste des lots, produits, etc. issus de ces filières.

Il garantit leur traçabilité et devra, sur simple demande et sans délai, fournir à la collectivité les certificats de traçabilité.

Les informations concernant la provenance des viandes bovines, seront affichées communiquées aux établissements qui les afficheront dans les structures en application du décret 2002- 1465 du 17 décembre 2002.

Aucun produit, dérivé ou additif comportant des OGM ne sera livré ou utilisé pour les préparations culinaires. Des certificats de laboratoire seront exigés à tout moment.

Le titulaire s'engagera tous les ans par écrit à ne pas délivrer ou utiliser des produits contenant des OGM.

Le Titulaire s'engage à ne pas fournir des denrées alimentaires issues d'élevage ayant recours aux hormones ou à l'utilisation d'antibiotiques dans le but d'améliorer les rendements.

Les antibiotiques pourront être utilisés dans un but thérapeutique.

Le Titulaire s'engage à fournir tous les documents utiles, sur simple demande de la collectivité, pour prouver le bon usage des antibiotiques.

Aucune bête ne sera autorisée à l'abattage dans les trois semaines suivant la prise d'un éventuel traitement par antibiotique.

Tous les produits contenant des gélatinants d'origine animale sont interdits.

La gélatine utilisée sera uniquement d'origine végétale.

Les graisses d'origine végétales seront autorisées, sous réserve qu'ils ne proviennent pas d'une culture utilisant des OGM.

Les sauces d'accompagnement seront préparées sans utilisation de dérivées de bœuf ou de graisses animales.

Les fonds de sauce devront respecter la réglementation en vigueur.

Le candidat devra communiquer pour information la composition de ces fonds de sauce

Le CIAS se réserve le droit de s'assurer que les produits livrés sont conformes aux normes sanitaires en vigueur tant dans les procédés de fabrication que de livraison. Pour ce faire, le CIAS se réserve le droit de procéder soit à des visites inopinées des installations de fabrication ou lors des livraisons, soit à des prélèvements pour des contrôles bactériologiques par un laboratoire agréé ou accrédité. Dans le cas où les résultats d'analyse ne seraient pas conformes aux règles en vigueur, le titulaire devra rembourser les frais correspondants aux analyses, sans compter l'application des pénalités prévues au du Cahier des Clauses Administratives Générales.

Dans la mesure où cette réglementation s'applique, le titulaire est tenu de respecter la norme HACCP.

12.2- Contrôle bactériologique

Le titulaire du marché s'engage à appliquer à ses frais les dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives, à suivre les dispositions des règlements 852/2004 et 854/2004.

Le titulaire est tenu de faire procéder à un examen hebdomadaire bactériologique par un laboratoire agréé ou accrédité.

Les modalités de prélèvement mentionneront :

- la nature exacte

- les dates et heures de prélèvement
- la température du produit et ou de son environnement
- la DLC - DLUO
- le fournisseur du ou des produits
- le code sanitaire

Les analyses concerneront :

- les germes mésophiles à 30 °C
- les coliformes totaux
- les coliformes fécaux dont *Escherichia coli* sur certains produits (ex : pâtisseries, viandes hachées...)
- les staphylocoques aureus
- les anaérobies sulfite-réducteurs
- Les anaérobies dont *Clostridium perfringens* (végétaux)
- les salmonelles en recherche
- les bacillus cereus sur les denrées à base de produits déshydratés (entremets, purées...) et graines germées
- et le cas échéant la recherche et le dénombrement de *Listéria monocytogènes*.

Le titulaire devra informer le CIAS du nom du laboratoire et de son éventuel changement pendant la durée du contrat. Il devra également transmettre au Service Établissements du CIAS, 4 rue des cordeliers 41000 BLOIS une copie du résultat de ces examens.

Il est entendu que ces examens portent sur l'ensemble de la production des produits spécifiquement élaborés pour le CIAS et doivent porter au minimum sur deux des quatre composants des menus journaliers sachant que la période prise en compte pour déterminer ces deux produits est une semaine entière.

En outre, le titulaire est tenu de conserver au froid cinq jours après la date limite de consommation, un échantillon de chaque plat servi, dans une quantité suffisante pour permettre une analyse en cas d'intoxication alimentaire. Ces échantillons seront tenus à la disposition de la Direction départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations (DDETSPP) de Loir-et-Cher et / ou d'un laboratoire désigné par le CIAS.