

**MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT, DE PRODUCTION DE
REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE LA RESTAURATION**

**LOT N°6
IME VAL DE SUIZE DE CHAUMONT BROTTES**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
du 1^{er}/06/2025**

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir les besoins en assistance technique, approvisionnement, production de repas, aide à la gestion de la restauration dans les cuisines de l'établissement, selon les habitudes alimentaires :

- **Des Etablissements Val de Suize (IME – EEAP)**
52000 Chaumont Brottes

ARTICLE 2 - DÉFINITION DE LA PRESTATION

La prestation est définie aux CCAP, CCTP et annexes.

Les marques sont citées à titre indicatif, des produits équivalents peuvent être proposés.

2.1 - STRUCTURE DES REPAS

▫ Petit-déjeuner

Du lundi au jeudi :

- boisson chaude (lait chocolat, café décaféiné, thé, tisane,)
- 1 verre de jus d'orange
- beurre individuel 10 g
- confiture ou miel individuel 30 g
- 1 yaourt ou une compote
- sucre emballé

Vendredi :

- boisson chaude (lait chocolat, café décaféiné, thé, tisane)
- 1 verre de jus d'orange
- viennoiserie ou céréales ou pâte à tartiner ou marbré ou brioche
- sucre emballé

▫ Déjeuner

- une entrée (chaude ou froide)
- un plat protidique principal : viandes, abats, volaille ou poisson
- un plat d'accompagnement : mettre en alternance sur la journée un plat de légumes dits « verts » (frais de saison, lyophilisé, appertisé ou surgelé) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs ou pommes de terre)
- un fromage ou un laitage
- un dessert : mettre en alternance sur la journée un fruit frais de saison ou une compote ou une salade de fruit ou une pâtisserie ou une crème ou une glace
- sur les 5 repas, nous devons retrouver au moins une fois par semaine une pâtisserie et une charcuterie et des frites 2 fois par mois.
- café décaféiné à la demande

▫ Collation pensionnaires (après-midi)

- gâteau mou ou gâteau sec ou laitage ou fruit de saison ou barre chocolat ou fromage portion ou yaourt à boire. Une pâtisserie individuelle (beignet, donut etc...) une fois par semaine

▫ Dîner

- une entrée (salades variées en été) ou un potage (en hiver)
- un plat protidique principal : œuf ou viande ou poisson ou charcuterie
- un plat d'accompagnement : si le déjeuner comporte un plat de légumes dits « verts », le dîner comportera un plat de féculents et inversement
- un fromage ou un laitage
- un dessert : si le déjeuner comporte une pâtisserie ou une crème ou une glace, le dîner comportera un fruit ou une compote et inversement.

2.2 - TECHNIQUE DE L'ÉLABORATION DES REPAS

Le Titulaire doit respecter, pour l'élaboration des menus, les règles essentielles d'équilibre alimentaire (cf. le guide de la nutrition dans les restaurants scolaires et universitaires) et appliquer les normes nutritionnelles prévues en annexe 1.

Chaque repas principal doit comporter :

- une crudité (légume dit "vert" ou fruit cru), la nature de la crudité devant être différente d'un repas à l'autre ;
- un plat protidique principal selon la fréquence hebdomadaire suivante :
 - . veau : 1 à 2 fois
 - . porc : 2 fois
 - . bœuf : 1 fois
 - . volaille : 1 à 2 fois
 - . poisson : 1 fois
 - . œuf : 1 fois
 - . abat, viande hachée, charcuterie et viandes en sauce maximum 3 fois pour huit repas principaux servis successivement
 - viande grillée : minimum 3 fois pour 8 repas principaux servis successivement
- un plat d'accompagnement (plat de légumes "verts" (frais de saison, appertisés ou surgelés) cuits ou plats de féculents une fois sur deux).

Dans une série de huit repas principaux servis successivement, les pommes de terre figurent au menu trois fois au maximum et les pâtes, le riz ainsi que les légumes secs une fois au maximum comme plat d'accompagnement.
- un fromage ou un laitage :

Dans une série de huit repas principaux servis successivement, quatre repas, au minimum, comportent du fromage ; deux repas au minimum, comportent du fromage à pâte ferme.
- un dessert :

Les pâtisseries sont servies au maximum trois fois par semaine ; par contre, un fruit au moins est servi dans la journée, soit au déjeuner, soit au dîner. Huit variétés d'entremets sont souhaitées (compote, flan caramel, gâteau de semoule, riz au lait, entremet parfumé, etc ..).

2.3 - CONSOMMATEURS CONCERNÉS

La clientèle (pensionnaires et personnel de l'établissement) se compose de la façon suivante et pourra évoluer en fonction des mouvements (entrées/sorties des jeunes) :

Clientèle	Nombre	Catégorie	Spécificités
Enfants	12	De 6 à 13 ans	allergies
Adolescents	90	de 14 à 19 ans	3 sans porc, 3 hypocalorique + 1 intolérance à certains aliments
Adultes	21	20 ans et au-delà	0 hypocalorique

Il importe donc que les menus soient élaborés en tenant compte des besoins de ces catégories de consommateurs.

2.4 - NOMBRE DE REPAS

L'établissement ne s'engage pas sur un nombre déterminé de repas à servir, lequel peut varier. A titre d'information, le nombre prévisionnel de repas (y compris les régimes) à servir annuellement est le suivant (année de référence 2024 + ajustement 2025) :

- petits-déjeuners	: 6 100
- déjeuners	: 20 800
- collations pensionnaires	: 8 800
- dîners	: 6 800

Le détail du nombre moyen journalier des convives à servir figure en annexe 2.

ARTICLE 3 – HABITUDES ALIMENTAIRES

Selon les habitudes alimentaires de l'établissement concerné les gammes de produits utilisés sont indiquées ci-dessous :

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
LEGUMES	Dits verts	Frais	70	27
		surgelés préparés non cuisinés	25	
		surgelés cuisinés	-	
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	-	
		En conserve non cuisinés	5	
		En conserve cuisinés	-	
	Secs	Paquet non préparés	100	1
		En boîte cuisinés	-	
		surgelés cuisinés	-	
	Pâtes, riz, autres féculents	Paquet non préparés	100	21
		En boîte cuisinés	-	
		Congelés cuisinés	-	
	Pomme de terre	Frais non préparées	80	25
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquets	-	
		Surgelés (frites, etc...)	20	
		En boîte non cuisinées	-	
		En boîte cuisinées	-	
	Salades vertes	Frais non nettoyées	100	5
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnés en paquets	-	
	Salades diverses (carottes, céleri, etc...)	Frais non nettoyées	100	21
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnées en paquets	-	
		Préparées en vinaigrette conditionnées en paquets	-	
		En conserves préparées	-	

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
VIANDES	Poulet entier	Réfrigéré.....%	75	43
		Congelé.....%	25	
		Surgelé.....%		
	Poulet découpé	Réfrigéré.....%	75	
		Congelé.....%	25	
		Surgelé.....%		
	Poulet cuisiné	Réfrigéré.....%	-	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin entier	Réfrigéré.....%		1
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin découpé	Réfrigéré.....%	100	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin cuisiné	Réfrigéré.....%	-	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	autres volailles (dinde, dindonneau, etc.	Réfrigéré.....%	95	6
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%	5	
	Viande de gros bovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	100	24
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande de gros bovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande d'ovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	100	12
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
Viande d'ovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100		
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Viande de porc en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	-	9	
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Viande de porc en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	90		
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%	10		
Abats de boucherie en unité de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100	5	
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Abats de boucherie en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100		
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
CHARCUTERIE	Jambons et épaule cuite	Sous emballage souple	100	58
		En boîte métallique (semi-conserve)	-	
	Saucisses à cuir Saucisses crues et à la chair à saucisse, etc.	Sous emballage souple	100	33
		Congelé	-	
	Lard	Sous emballage souple	-	9
		Congelé	100	
PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE	poissons entiers	Frais emballé portion	-	-
		surgelé	-	
		congelé	-	
		en conserve	-	
	Filets de poissons	Frais emballé portion	-	50
		surgelé	100	
		congelé	-	
		en conserve	-	
	Poissons panés ou enrobés de pâte à beignets	surgelé	100	38
		Congelé	-	
	Autres produits (crevettes, moules, etc...	frais	75	12
		surgelé	25	
		congelé	-	
DESSERTS	Fruits calibre moyen	Frais	81	83
		Surgelé	1	
		Congelé	-	
		En conserve	18	
	Pâtisseries (tartes, gâteaux, etc.)	Fourniture d'ingrédients pour préparer les pâtisseries	80	1
		Fonds de tarte frais à garnir	-	
		Pâtisserie fraîche préparée	-	
		Pâtisserie congelée	-	
		Pâtisserie surgelée	20	
	Flancs, crèmes	Fourniture d'ingrédients pour préparer les crèmes	25	3
		En pots	25	
		En conserve		
		Poudre en sachet	50	
	Yaourt, fromage blanc, etc.		100	13

ARTICLE 4 – EXIGENCES SUR CERTAINES MARQUES DE PRODUITS

- Fond de sauce en poudre
- Pommes de terre surgelées de marque Mc Cain ou équivalent

ARTICLE 5 - LIVRAISONS

Les marchandises sont livrées, selon le type des produits commandés (frais, épicerie, surgelés, viande, etc.) une à trois fois par semaine à heures régulières, directement sur les lieux de stockage de la cuisine. Les dates de livraison sont indiquées sur les bons de commandes rédigés par le Titulaire, en accord avec le Responsable Administratif du site et/ou le chef de cuisine.

ARTICLE 6 – CAPACITÉS DE STOCKAGE

Les capacités de stockage des denrées alimentaires (y compris le stock de sécurité) sont les suivantes :

- 3 frigos en réserve (viande, légumes, laitages)
- 1 congélateur armoire + 2 coffres en réserve
- 1 réserve épicerie
- 2 frigos de jour
- 1 congélateur armoire de jour

ARTICLE 7 – ALLERGENES

La Directive 2003/89/CE du 10/11/2003, applicable au 25/11/2005 impose l'étiquetage des allergènes présents sciemment dans les denrées alimentaires préemballées (INCO 2014).

Dans le cas de produits de conserve, les produits surgelés seront privilégiés aux produits appertisés.

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

ARTICLE 8 – LOI EGALIM

Les prestations doivent désormais respecter les règles et marqueurs de développement durable (Bio, signes officiels de qualité) en s'appuyant sur les termes de la Loi EGALIM 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 notamment son article 24, à savoir, que les repas servis doivent comprendre au moins, en valeur, 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Titulaire devra assister et accompagner les établissements sur la mise en œuvre de la loi EGalim et mettre tous les moyens nécessaires pour être en conformité avec cette loi. Il s'agit d'une obligation de résultat.

Les prix unitaires fixés au marché devront tenir compte de l'application de la loi EGalim dans son intégralité et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Des points réguliers dont la périodicité sera arrêtée entre le Titulaire et l'établissement auront lieu, un bilan devra être établi quant aux objectifs atteints de la loi EGalim comprenant les mesures mis en place avec notamment des données chiffrées (50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...) et les actions à venir.

Par conséquent, le Titulaire devra proposer un plan d'actions qui permettra de respecter la part de produits durables et de qualité conformément aux dispositions légales ainsi que les autres dispositions de cette loi comme la diversification des sources de protéines et la mise en place de menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, l'information des convives, ...

Un menu végétarien devra être mis en place chaque semaine (1 menu végétarien hebdomadaire) dans l'ensemble des établissements, celui-ci devra être validé par les services compétents de chaque établissement. Ce menu végétarien concernera le repas du déjeuner et sera obligatoirement accompagné de féculents pour compenser l'apport en protéines. L'affichage correspondant auprès des convives devra être mis en place. Ce menu devra remplir les exigences qualitatives et quantitatives des cahiers des charges de chaque établissement. En cas de difficultés lors de la mise en place du menu végétarien (élaboration de la recette, problème d'approvisionnement des denrées, ...), le Titulaire devra en informer immédiatement l'établissement concerné et ce menu végétarien sera reporté sur la semaine suivante ou une autre semaine.

Ce menu sera rémunéré par application du prix unitaire du déjeuner fixé au marché et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant ou de bon de commande.

En appui de l'application de la loi EGalim, le Titulaire et les établissements pourront se référer au site internet www.ma-cantine.beta.gouv.fr du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire qui comprend les thèmes suivants :

- la définition de la qualité des produits,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la diversification des sources de protéines et des menus végétariens (livret de recettes),
- la substitution des plastiques,
- l'information des usagers et des convives.

Ce site dispose également de plusieurs outils, à savoir :

- de générer l'information à l'attention des convives sur l'application de la loi EGalim (par mail ou affichage),
- la mise à disposition d'un suivi des achats,
- l'existence d'un tableur Excel d'aide pour le calcul de la part de produits bio et labellisés,
- une base documentaire, un blog, un kit de communication (guide pratique à destination des acteurs de la restauration collective en prestation de service, nouveautés de la loi Climat et Résilience, ...).

Afin de favoriser l'atteinte des objectifs imposés par la loi Egalim, l'établissement recommande fortement l'adhésion à la centrale d'achats de produits en circuit court et Bio AGRILocal 52 proposant ses services gratuits par tous les utilisateurs.

Le non-respect de l'application de la loi EGalim pourra faire l'objet de pénalités conformément à l'article 22 du présent CCAP.

Le Candidat,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à le

L'UGECAM Nord-Est,

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice Générale,

Christelle PROST

Fait à Nancy, le