

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

**LOT N°3
INSTITUT MÉDICO-PÉDAGOGIQUE
"LA FEUILLÉE DOROTHÉE"**

**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 de denrées, production de repas et d'aide la gestion de la restauration quant à la réalisation de repas par le personnel, dans les cuisines de l'établissement, selon les habitudes alimentaires de :

- **Institut Médico Educatif A. DEDECKER**
88340 LE VAL D'AJOL

ARTICLE 2 - DÉFINITION DE LA PRESTATION

La prestation est définie au CCAP, CCTP ainsi qu'à l'annexe 4 du CCTP concernant les missions du chef de cuisine mis à disposition par le titulaire.

2.1 - STRUCTURE DES REPAS

▫ Petit-déjeuner

- café moulu (mélange cafétéria en grains, 70% arabica/30 % robusta) : 300 g/jour
- cacao (3kg/semaine),
- lait demi-écrémé UHT (35 l/semaine),
- thé, infusion (10 sachets/semaine),
- jus de fruits (20 l),
- fruits,
- sucre morceau (1 kg/semaine),
- beurre 1 kg/semaine (emballage individuel de 10 g),
- confiture pure sucre (30 g) ou pâte à tartiner au chocolat,
- céréales (2 kg) différentes variétés sont souhaitées,
- brioche tranchée.

Il conviendra de mettre en alternance sur la semaine céréales, pain/beurre/confiture ou pâte à tartiner et brioche tranchée.

▫ Déjeuner

- un hors d'œuvre ou une entrée ou un potage (uniquement sur le cycle hiver) ou un gaspacho (uniquement sur le cycle été),
- 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, 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 et une pâtisserie ou un entremet ou une glace.

▫ Collation pensionnaires (après-midi)

Mettre en alternance sur la semaine :

- du chocolat au lait à croquer (10 gr),
- un biscuit (emballage individuel) ou un gâteau à trancher (type brioche ou cake),
- un fruit ou une compote,

▫ **Dîner**

- un hors d'œuvre ou une entrée ou un potage (uniquement sur le cycle hiver) ou un gaspacho (uniquement sur le cycle été),
- un plat protidique principal : oeuf ou viande ou poisson ou charcuterie ou feuilleté divers,
- un plat d'accompagnement : si le déjeuner comporte un plat de légume dits "verts", le dîner comportera un plat de féculents et inversement,
- un fromage ou un laitage ou une salade,
- un dessert : si le déjeuner comporte une pâtisserie ou une crème ou une glace, le dîner comportera un fruit ou une compote et inversement.

▫ **Pique-nique (en remplacement du repas lors de sorties, ...)**

- 1 paquet de chips (30gr)
- 1 sandwich (exemple : pain bagnat, jambon/beurre dans une ½ baguette, ...)
- 1 fruit
- 1 yaourt
- 1 gâteau emballé
- 1 bouteille d'eau

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 dans le cadre de la loi Egalim.

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 ; le Titulaire doit respecter les saisons dans la proposition des crudités.
- un plat protidique principal selon la fréquence hebdomadaire suivante :
 - veau : 1 fois,
 - porc : 1 à 2 fois,
 - bœuf : 2 à 3 fois,
 - volaille : 1 fois,
 - poisson : 1 fois,
 - oeufs : 1 fois,
 - les abats, la charcuterie et les viandes en sauce au maximum 3 fois pour huit 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 : quatre repas au minimum comportent du fromage sur une série de huit repas ; deux repas au minimum comportent du fromage à pâte ferme. Les autres doivent être composés d'un laitage. Il est souhaité une variété riche en fromage afin que les enfants puissent découvrir différentes saveurs et textures.
- 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. Il est souhaité que les entremets soient variés. Pour huit repas principaux, ceux-ci doivent être différents.

2.3 - CONSOMMATEURS CONCERNÉS

La clientèle (pensionnaires et personnel de l'établissement) se compose de la façon suivante :

Clientèle	Nombre	Catégorie	Spécificités
Enfants	15	de 6 ans à 10 ans	
Adolescents	39	de 11 ans à 14 ans	4 sans porc
Adultes	20	moyennement actifs	
Adultes	10	sédentaires	

Les spécificités sont amenées à évoluer en fonction du public accueilli. Il est important de proposer des menus variés pour ces menus spécifiques afin de ne pas créer une lassitude dans les repas. Il importe donc que les menus soient élaborés et mis en œuvre 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) :

- petits déjeuners	:	4 000
- déjeuners	:	14 000
- collations pensionnaires	:	8 000
- dîners	:	4 000

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

2.5 – ELABORATION DES MENUS

Les menus sont établis pour 6 semaines. Ce cycle correspond aux habitudes alimentaires de l'établissement. Il servira de base à la proposition financière. Le cycle proposé devra être validé conjointement par l'établissement et la diététicienne du Titulaire, celui-ci s'engagera à respecter toutes les composantes des menus après validation.

Tous les lundis, le choix définitif des menus pour chaque jour est communiqué par l'établissement au Titulaire pour la semaine débutant le samedi ou le lundi suivant selon l'établissement concerné.

Les menus sont établis en tenant compte des saisons, des habitudes alimentaires de l'établissement et des besoins des patients.

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	40
		surgelés préparés non cuisinés	15	
		surgelés cuisinés	-	
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	-	
		En conserve non cuisinés	15	
		En conserve cuisinés	-	
	Secs	Paquet non préparés	100	20
		En boîte cuisinés	-	
		surgelés cuisinés	-	
	Pâtes, riz, autres féculents	Paquet non préparés	100	10
		En boîte cuisinés	-	
		Congelés cuisinés	-	
	Pomme de terre	Frais non préparées	80	15
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquets	10 (concerne les frites)	
		Surgelés (frites, etc..)	10	
		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	95	10
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnées en paquets	5	
		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.....%	100% réfrigéré	15
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Poulet découpé	Réfrigéré.....%	-	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Poulet cuisiné	Réfrigéré.....%	-	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin entier	Réfrigéré.....%	100% réfrigéré	10
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin découpé	Réfrigéré.....%	-	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin cuisiné	Réfrigéré.....%	-	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Autres volailles (dinde, dindonneau, etc.)	Réfrigéré.....%	100% congelé	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande de gros bovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	-	25
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande de gros bovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100% frais ou réfrigéré	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande d'ovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	-	20
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
Viande d'ovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100% frais ou réfrigéré		
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Viande de porcin en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	-	20	
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Viande de porcin en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100% frais ou réfrigéré		
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Abats de boucherie en unité de coupe	Frais ou réfrigéré.....%	-	10	
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Abats de boucherie en pièce de coupe	Frais ou réfrigéré.....%	100% congelé		
	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	
		En boîte métallique (semi-conserve)	-	
	Saucisses à cuir Saucisses crues et à la chair à saucisse, etc.	Sous emballage souple	100	
		Congelé	-	
	Lard	sous emballage souple	100	
		Congelé		
PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE	Poissons entiers	Frais emballé portion	10	10
		Surgelé	90	
		Congelé	-	
		En conserve	-	
	Filets de poissons	Frais emballé portion	70	80
		Surgelé	-	
		Congelé	30	
		En conserve	-	
	Poissons panés ou enrobés de pâte à beignets	Surgelé	100	10
		Congelé	-	
	Autres produits (crevettes, moules, etc..)	Cuit emballé sous vide	-	
		Surgelé	100	
		Congelé	-	
DESSERTS	Fruits	Frais	90	50
		Surgelé	-	
		Congelé	-	
		En conserve	10	
	Pâtisseries (tartes, gâteaux, etc.)	Fourniture d'ingrédients pour préparer les pâtisseries	95	25
		Fonds de tarte frais à garnir	5	
		Pâtisserie fraîche préparée	-	
		Pâtisserie congelée	-	
		Pâtisserie surgelée	-	
	Flancs, crèmes	Fourniture d'ingrédients pour préparer les crèmes	90	25
		En pots	-	
		En conserve	5	
		Poudre en sachet	5	
	Yaourt, fromage blanc, etc.			

ARTICLE 4 – EXIGENCES SUR CERTAINES MARQUES DE PRODUITS

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

- Conserves de légumes : BONDUELLE
- Laitage : YOPLAIT
- Poisson Congelé : 8 BEAUFORT
- Fonds de sauce « CHEF »
- Pâtes aux oeufs

En cas de doute quant à la qualité des produits, un comparatif contradictoire pourra être demandé par l'établissement entre les produits livrés par le titulaire et le produit de la marque indiquée ci-dessus.

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 concerné.

ARTICLE 6 – CAPACITÉS DE STOCKAGE

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

- | | |
|------------------------------|-----|
| ▪ armoires réfrigérées | : 2 |
| ▪ congélateurs | : 2 |
| ▪ locaux magasin | : 1 |
| ▪ chambre froid + | : 1 |
| ▪ chambre froid - | : 1 |
| ▪ cellule de refroidissement | : 1 |

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. 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, ...).

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,

Mme Christelle PROST

Fait à Nancy, le