

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

**LOT N°2  
ÉTABLISSEMENTS DES ARDENNES**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières  
du 1<sup>er</sup>/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 aide à la gestion de la restauration quant à la réalisation de repas dans les cuisines de l'établissement, selon les habitudes alimentaires de la :

- **Cuisine centrale du Centre de Réadaptation Fonctionnelle pour Adultes**  
Etablissements de Réadaptation des Ardennes  
36 rue de Warcq  
08000 CHARLEVILLE MEZIERES

## **ARTICLE 2 - DÉFINITION DE LA PRESTATION**

La prestation est définie au CCAP ainsi qu'à l'annexe 4 du CCTP concernant les missions du chef gérant, des cuisiniers et des agents hôteliers mis à disposition par le titulaire.

### **2.1 - STRUCTURE DES REPAS POUR L'ENSEMBLE DES ETABLISSEMENTS**

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

#### **▫ Petit-déjeuner :**

- thé, infusion (260 sachets/semaine),
- cacao (3,5 kg / semaine),
- lait demi-écrémé et entier UHT,
- pâte à tartiner : barquettes individuelles
- beurre (emballage individuel de 15 g),
- confiture pure sucre (30 g),
- sucre emballé (40 kg/semaine),
- biscottes (10x72),
- déjeuner REM (20 paquets/semaine), biscuits variés (secs, fourrés),
- céréales petit-déjeuner,
- fromage 1<sup>ère</sup> catégorie
- laitages nature, arôme, aux fruits mixés, desserts lactés
- fruits frais de saison, salade de fruits, compote sans sucre ajouté (pot et gourde occasionnellement site enfant).

#### **▫ Déjeuner : repas à 5 composantes dans le respect des recommandations du GRCN (Groupe de Restauration Collective et Nutrition), de la loi Egalim et du plan alimentaire de l'établissement (fréquences, repas bio, circuits courts, ...) :**

- un hors d'œuvre ou une entrée,
- 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 et une pâtisserie ou une crème ou une glace,
- un café, thé ou infusion,
- sauces individuelles : mayonnaise, ketchup, moutarde, sauce salade.

▫ **Goûter/Collation (concerne l'ensemble des enfants du CRFME et les pensionnaires du CRFA) :**

- gâteaux secs,
- laitages nature, arôme, aux fruits mixés, desserts lactés (minimum 2 fois/semaine),
- chocolat à croquer,
- madeleine,
- pâte à tartiner (minimum 1 fois/semaine),
- biscuits BN,
- fromage 1<sup>ère</sup> catégorie,
- fruits frais de saison, salade de fruits, compote sans sucre ajouté (pot et gourde occasionnellement sur le site enfant),
- briques individuelles jus d'orange ou raisin : 200ml pour sucrage (patient diabétique).

▫ **Enrichissements et suppléments :**

- fromage : 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> catégorie,
- beurre individuel,
- huile de colza,
- topping sauces sucrées (2 à 3 variétés),
- lait en poudre (conditionnement : 500g).

▫ **Dîner : repas à 5 composantes dans le respect des recommandations du GERMEN, de la loi Egalim et du plan alimentaire de l'établissement (fréquences, repas bio, circuits courts,...) :**

- un hors d'œuvre ou une entrée ou un potage,
- un plat protidique principal : œuf ou viande ou poisson ou charcuterie,
- 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,
- un dessert : si le déjeuner comporte une pâtisserie ou une crème ou une glace, le dîner comportera un fruit ou une compote et inversement,
- une infusion peut être servie à la demande.

## **2.2 - TECHNIQUE DE L'ÉLABORATION DES MENUS ET REPAS**

Un plan alimentaire est établi par l'établissement, en partenariat avec le prestataire, sur un cycle de quatre semaines. Le responsable de restauration proposera ses menus sur la base du plan alimentaire en respectant les contraintes du service, les goûts de la population concernée dans la mesure du possible (variantes pour les enfants possible) et veillera à la variété des plats proposés.

Le titulaire du marché devra élaborer avec les conseils d'une diététicienne l'ensemble des régimes nécessaires aux établissements sur la base du menu principal.

Une fois les menus établis, la diététicienne et le responsable du service restauration valideront définitivement les menus qui devront être transmis 1 mois à l'avance.

Tout changement de menus quel que soit la raison (défaut d'approvisionnement, ...) devra être tracé et validé par l'établissement.

Chaque repas principal doit comporter : application des recommandations et fréquences du GRCN (Groupe de Restauration Collective et Nutrition) :

- 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<sup>ère</sup> catégorie : (sur la base de quatre semaines) 1 fois du lundi au vendredi midi / 1 fois le samedi ou dimanche
  - . veau 2<sup>ème</sup> catégorie : (sur la base de quatre semaines) 1 fois du lundi au vendredi midi / 1 fois le samedi ou dimanche
  - . agneau : (sur la base de quatre semaines) 1 fois du lundi au vendredi midi / 1 fois le samedi ou dimanche
  - . porc : 1 à 2 fois,
  - . bœuf 1<sup>ère</sup> catégorie : (sur la base de quatre semaines) 3 fois du lundi au vendredi midi / 1 fois le samedi ou dimanche
  - . bœuf 2<sup>ème</sup> catégorie (sur la base de quatre semaines) 3 fois du lundi au vendredi midi / 1 fois le samedi ou dimanche
  - . volaille : 1 à 2 fois,
  - . poisson : 2 fois, sur la base de quatre semaine 1 fois du frais
  - . œuf : 1 à 2 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, les pâtes et 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.
- mise à disposition par le prestataire d'un stock tournant de 5 repas sans allergènes sous vide,
- une mise à disposition de deux repas sans GLUTEN.

### 2.3 - CONSOMMATEURS CONCERNÉS – EFFECTIFS GENERAUX

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

Clientèle	Nombre	Catégorie	Spécificités
Enfants	45	de 6 ans à 13 ans	Quelques moulinés
Adolescents	20	de 14ans à 18 ans	
Personnes âgées	265	au-delà de 70 ans	
Adultes		< de 70 ans	

Il importe donc que les menus soient élaborés en tenant compte des besoins de ces catégories de consommateurs en termes de variété, de qualité nutritionnelle et de quantités.

### 2.4 - NOMBRE DE REPAS – Tous sites confondus

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	:	41 000
- déjeuners	:	84 000
- collation		15 000
- dîners	:	40 800

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

### 2.5 – ELABORATION DES MENUS

Un cycle de plusieurs semaines de menus (se reporter aux annexes correspondantes) sera établi régulièrement par les chefs de cuisine et la diététicienne du prestataire et/ou de l'établissement en tenant compte des saisons, des produits et grammages indiqués dans les CCTP et annexes correspondantes.

Les menus prévisionnels sont établis pour 4 à 8 semaines, ils seront visés par la diététicienne du prestataire et remis à la responsable hôtelière et logistique pour approbation, celui-ci pourra y apporter des modifications en concertation avec le chef de secteur du prestataire.

Les menus sont préparés sur des cycles de 8 semaines précédant la mise en place compte tenu des repas festifs et autres particularités.

Validation du cycle en commission des menus

Les menus devront être transmis au pôle logistique de l'établissement sous format A4 et A3 avec logo et mise en page au nom du prestataire deux semaines avant leur mise en place, y compris en format numérique. Les menus élaborés devront notifier la liste des allergènes présents.

### 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	30	7 services/sem.
		Surgelés préparés non cuisinés	35	
		surgelés cuisinés	-	
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	-	
		En conserve non cuisinés	35	
		En conserve cuisinés	-	
	Secs	Paquet non préparés	50	1 service/sem.
		En boîte cuisinés	50	
		Surgelés cuisinés	-	
	Pâtes, riz, autres féculents	Paquet non préparés	90	4 services/sem.
		En boîte cuisinés	10	
		Congelés cuisinés	-	
	Pomme de terre	Frais non préparées	90	2 services/sem.
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquets	-	
		Surgelés (frites, etc..)	10	
		En boîte non cuisinées	-	
		En boîte cuisinées	-	
	Salades vertes	Frais non nettoyées	100	2 services/sem.
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnés en paquets	-	
	Salades diverses (carottes, céleri, etc...)	Frais non nettoyées	95	7 services/sem.
		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
LEGUMES Suite	Betteraves rouges coupés	Sous vides	100	
		Surgelés préparés non cuisinés	-	
		surgelés cuisinés	-	
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	-	
		En conserve non cuisinés	-	
		En conserve cuisinés	-	
	Carottes râpées	Frais	5	
		En boîte	95	
		Surgelés cuisinés	-	
	Céleri remoulade	Frais	5	
		En boîte	95	
		Congelés cuisinés	-	
	Concombres	Frais	100	
			-	
			-	
			-	
			-	
	Haricots verts	En boîte	100	
			-	
	Tomates	Frais	100	

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
VIANDES	Poulet entier	Réfrigéré.....%		3 services/sem.
		Congelé.....%		
		Surgelé.....100%		
	Poulet découpé	Réfrigéré.....95%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....5.%		
	Lapin entier	Réfrigéré..... %		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....100%		
	Lapin découpé	Réfrigéré.....%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....100%		
	Autres volailles (dinde, dindonneau, etc.	Réfrigéré.....95%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....5%		
	Viande de gros bovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré...95...%		2 services/sem.
		Congelé.....%		
		Surgelé.....5%		
	Viande de gros bovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande d'ovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%		1 service/sem.
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande d'ovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré 95 %		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....5%		
Viande de porcine en unité de découpe	Frais ou réfrigéré...95%		3 services/sem.	
	Congelé.....%			
	Surgelé.....5%			
Viande de porcine en pièce de coupe	Frais ou réfrigéré 95%			
	Congelé.....%			
	Surgelé.....5%			
Abats de boucherie en unité de coupe	Frais ou réfrigéré.....%		1 service/sem.	
	Congelé.....%			
	Surgelé.....%			
Abats de boucherie en pièce de coupe	Frais ou réfrigéré...25%			
	Congelé..... %			
	Surgelé.....75%			



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	1 service/sem.
		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	-	
		Surgelé	-	
		Congelé	-	
		En conserve	-	
	Filets de poissons	Frais emballé portion	25	2 services/sem.
		Surgelé	60	
		Congelé	-	
		En conserve	15	
	Poissons panés ou enrobés de pâte à beignets	Surgelé	100	
		Congelé	-	
	Autres produits (crevettes, moules, etc...	Cuit emballé sous vide	-	
		Surgelé	100	
		Congelé	-	
DESSERTS	Fruits	Frais	70	7 services/sem.
		Surgelé	5	
		Congelé	-	
		En conserve	25	
	Pâtisseries (tartes, gâteaux, etc.)	Fourniture d'ingrédients pour préparer les pâtisseries	75	4 services/sem.
		Fonds de tarte frais à garnir	-	
		Pâtisserie fraîche préparée	-	
		Pâtisserie congelée	-	
		Pâtisserie surgelée	25	
	Flans, crèmes	Fourniture d'ingrédients pour préparer les crèmes	-	3 services/sem.
		En pots	20	
		En conserve	10	
		Poudre en sachet	70	
	Yaourt, fromage blanc, etc.		100	1 service/sem.

## **ARTICLE 4 – EXIGENCES SUR CERTAINES MARQUES DE PRODUITS ET FOURNISSEURS**

**Les marques et fournisseurs sont donnés à titre indicatif, des équivalences sont donc permises.**

### Marques :

- Conserves et surgelés : BONDUELLE ou équivalent
- Pâtes : LUSTUCRU ou équivalent
- Confitures : ST MAMET ou équivalent
- Sauces : KNORR ou équivalent
- Riz : TAUREAU AILE ou équivalent
- Compotes : CHARLES FERAUD ou équivalent

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 | : 1 de 12 m <sup>2</sup> |
| ▪ réfrigérateurs       | : 2 dont 1 armoire frigo |
| ▪ locaux magasin       | : 120 m <sup>2</sup>     |
| ▪ congélateurs         | : 4                      |

## **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](http://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 .....