

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

**LOT N°1 - IRR  
SITE DU CENTRE DE RÉADAPTATION « LOUIS PIERQUIN » DE NANCY**

**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 par le personnel, dans les cuisines de l'établissement, selon les habitudes alimentaires du :

- Centre de Réadaptation « Louis Pierquin »  
75 Bld Lobau  
54042 NANCY

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

La prestation est définie aux CCAP, CCTP et annexes.

### **2.1 – DEFINITION GENERALE DE LA PRESTATION**

Les prestations prévues au présent marché touchent à la restauration allant de :

- L'achat de toutes les denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la préparation des repas, composant la journée alimentaire pris par les patients, le personnel de l'établissement et les invités ou les visiteurs,
- L'entreposage des denrées dans les réserves et chambres froides,
- La production des repas normaux, de régimes et de textures adaptées selon l'IDDSI. Cette production inclut aussi les commandes ad hoc, auquel cas la préparation et la distribution des repas doit être réalisée ;
- La préparation des plateaux repas pour les patients en chambre à l'aide de chariots contenant les plateaux individuels et nominatifs maintenus en froid puis remis en température et servis chauds,
- La préparation des repas en vitrine pour les patients servis au self avec montage en amont des entrées, fromages et desserts, le plat principal étant servi à l'assiette,
- L'acheminement/la distribution des repas, notamment :
  - L'allotissement pour le service d'hospitalisation des plateaux des petits déjeuners, déjeuners et dîners pour les patients servis en chambre (du vendredi soir au dimanche soir, tous les patients sont servis en chambre),
  - La distribution des repas et le service à l'assiette des patients en salle de restauration centrale du lundi au vendredi midi ou autre salle sur demande,
  - La distribution des repas au self pour le personnel le midi du lundi au vendredi sous forme de self-service, excepté pour le plat chaud lequel est servi par le personnel de cuisine.
- La gestion de la fin des repas : notamment récupération des chariots de remise en température, vaisselle, lavage des fontaines à eau en salle à manger, rangement, nettoyage des locaux de cuisine et nettoyage des micro-ondes.

Les repas sont produits à partir d'une cuisine centrale internalisée selon le processus ainsi défini :

- Livraison en liaison chaude : du lundi midi au vendredi midi,
- Livraison en liaison froide, remise en température en four du vendredi soir au dimanche soir (jours fériés également),
- Dressage à froid pour les plateaux distribués en chariot de remise en température.

Cette prestation comprend également :

- La préparation des repas pour les personnes soumises à régime ou alimentation adaptée,
- Les collations ou goûters,
- Les repas festifs,
- Les repas selon les modes de vie,
- Les repas à thème,
- Les repas à prestations particulières.

## 2.2 - STRUCTURE DES REPAS

### \* **Petit-déjeuner**

- café, mouture spéciale filtre à café papier ou cacao (20 gr) ou thé ou infusion (en dosette individuelle emballée),
- lait demi-écrémé UHT,
- beurre (emballage individuel de 10 g),
- coupelle de 30 g : confiture assortie 35% fruits au moins, miel, Nutella (3 produits au choix par patient),
- sucre emballé 3 morceaux ou édulcorant (dosette emballée),
- yaourt nature.

### \* **Repas du midi et soir**

#### → du lundi au vendredi midi

##### - **Déjeuner :**

- 3 entrées au choix parmi :
  - crudités ou cuitités simples, salades composées (tous les jours),
  - féculents (2 x par semaine),
  - poisson, charcuterie, œuf (1 x par semaine),
- 3 plats protidiques au choix parmi :
  - viandes, abats, volaille, poisson, fromage : 2 choix,
  - un poisson,
- 2 plats d'accompagnement au choix parmi 1 légume et 1 féculent (300 gr/assiette),
- 1 fromage parmi :
  - portions au choix pâte cuite, fermentée ou à tartiner,
  - yaourt 125 g,
  - fromage blanc 100gr 20% matières grasses,
  - petits suisses 2 x 60 gr 20 % matières grasses,
- 3 desserts au choix parmi :
  - fruit cru,
  - fruits cuits ou compote,
  - dessert lacté,
  - dessert maison,
- 1 café (uniquement pour les patients).

**- Diner :**

- 2 entrées au choix parmi crudités et cuitités simples, potage,
- 1 plat au choix (viande, poisson ou entrées pâtissière) et accompagnement 300 gr/assiette,
- 1 fromage,
- 1 dessert,

Les ingrédients complémentaires aux repas (sucre, édulcorant, sel, poivre en dosette individuelle, moutarde, mayonnaise, sauce salade, ketchup en dosette individuelle ou flacon pompe avec barquette permettant la distribution individuelle) sont intégrés dans les prix des repas.

**→ du vendredi soir au dimanche soir :**

Les repas de midi et soir s'articulent autour d'une entrée, d'un plat avec accompagnement (légumes verts + féculent), d'un fromage ou laitage, d'une salade verte et d'un dessert,

Les repas du midi, du dimanche et des jours fériés s'entendent comme des repas plus élaborés (entrées composées, dessert pâtissier, pièce de viande de 1<sup>er</sup> choix...) sans surcoût.

Des repas exceptionnels peuvent être prévus (cf CCAP).

**Animation :**

Le prestataire s'engage à apporter l'aide nécessaire à l'élaboration et l'animation d'au moins 4 repas à thème durant l'année en sus des repas mentionnés ci-dessus.

Le prestataire intégrera la participation du service à la semaine du goût dans l'élaboration des menus et la fourniture des produits adéquats.

**2.3 - TECHNIQUE DE L'ÉLABORATION DES REPAS**

Le chef de cuisine mis en place par le Titulaire et la diététicienne du Centre Louis Pierquin se chargeront d'établir les menus (selon les saisons) tout en respectant les règles essentielles d'équilibre alimentaire (Guide du Groupe de Restauration Collective et de Nutrition - GRCN) et en appliquant les normes nutritionnelles prévues en annexe 1 (Calibrage minimal des portions unitaires en grammes).

Les menus ne deviendront applicables qu'après validation de la Responsable des Prestations Hôtelières et des Services aux patients.

Le plat protidique principal s'établira selon la fréquence hebdomadaire suivante :

- . veau : 2 fois,
- . porc : 2 fois,
- . bœuf : 3 fois,
- . volaille : 3 fois,
- . poisson : 4 fois,
- . oeufs : 1 fois,
- . les abats, la charcuterie et les viandes en sauce au maximum 3 fois pour huit repas principaux servis successivement,
- . les entrées pâtissières et plats à base de fromage sont à prévoir au maximum, chacun, 1 fois pour 8 dîners principaux servis successivement.

## 2.4 - ÉLABORATION 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 au Responsable des services logistiques/services hôteliers pour approbation, celui-ci pourra y apporter des modifications en concertation avec le chef de secteur du prestataire.

### ARTICLE 3 - NOMBRE DE REPAS

Le Centre Louis Pierquin ne s'engage pas sur un nombre déterminé de repas à servir, lequel peut varier. A titre d'information, les repas servis en 2024 :

	2024
Petits déjeuners	23730
Déjeuners	57793
Dîners	20700

### ARTICLE 4 – HABITUDES ALIMENTAIRES ET EXIGENCES SUR CERTAINES MARQUES DE PRODUITS

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

Les modes d'utilisation proposés pour approvisionner le Centre Louis Pierquin en denrées, telles que détaillées ci-dessous sont soumis à l'accord préalable du chef de cuisine et de la diététicienne.

#### 4.1 - LES LEGUMES

CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	PRECISIONS
Dits verts ou intermédiaires	Frais (pour crudités notamment) selon les saisons	courgette, aubergines, céleri, navets, carottes, choux rouge, verts, fleur tomates...
	Surgelés préparés non cuisinés	selon choix
	Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	selon choix
	En conserve non cuisiné	selon choix
	Paquets non préparés	
Secs	En boîte cuisiné	selon choix
Pâtes, riz, autres féculents	Paquet non préparé	selon choix
	Congelés cuisinés	selon choix

Pomme de terre	Frais non préparées	autres que précisés ci-dessous
	Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) et conditionnés en paquet	entrées
	Surgelés	frites, sautées
	Déshydratées	purée
Salades vertes	Frais non nettoyées	toutes variétés

#### 4.2 - LES FRUITS

Les fruits sont livrés en grande majorité frais, selon les saisons, en boîte ou encore surgelés.

#### 4.3 - LES VIANDES ABATS ET LA CHARCUTERIE

Toutes les viandes de bovins, d'ovins, de porcins et abats seront livrées, en grande majorité, découpées, calibrées, réfrigérées sous vide ; elles pourront aussi être livrées surgelées. Les volailles comme le poulet, la dinde, le dindonneau ainsi que le lapin seront livrés découpés, calibrés et surgelés.

La charcuterie est livrée exclusivement fraîche, emballée sous emballage souple.

#### 4.4 - LE POISSON

Le poisson est livré frais ou surgelé sauf les moules qui devront être fraîches, nettoyées et conditionnées sous vide.

#### 4.5 - LA PATISSERIE, LES PRODUITS DE PREPARATION DE DESSERTS

La pâtisserie prête à déguster est livrée surgelée. Les fournitures et ingrédients, relevant de l'épicerie sèche et servant à la préparation de la pâtisserie et des desserts à composer sur place sont livrés emballés.

#### 4.6 - LES LAITAGES ET CREMES DESSERT

Tous les laitages et crèmes dessert sont livrés frais et emballés.

### ARTICLE 5 - LIVRAISONS

Les marchandises peuvent être livrées tous les jours.

Les fréquences de livraison sont évaluées par le chef de cuisine selon le type de produits commandés (frais, épicerie, surgelés, viande, etc.). En tout état de cause, elles doivent être livrées au moins trois fois par semaine.

Les livraisons s'effectuent sur le quai de déchargement au 51 rue Florentin – 54 000 Nancy, de 8h à 11h00.

Les dates de livraison sont indiquées sur les bons de commandes rédigés par le Titulaire, en accord avec le chef de cuisine.

Dans le cas où un jour programmé de livraison tombe un jour férié, elle a lieu, en accord avec le chef de cuisine la veille ou le premier jour ouvré suivant.

## **ARTICLE 6 - CAPACITÉS DE STOCKAGE**

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

- 3 Armoires à froid positif (BOF, légumes et fruits, viande et charcuterie) d'environ 13 m3 chacune,
- 1 armoire à froid négatif pour les surgelés de 12.22 m3,
- 1 réserve épicerie sèche de 22 m2, offrant 49 m3 de stockage (0.45 de profondeur) et 1m2 pour gros volumes.

## **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 2 fois par semaine (2 menus végétariens hebdomadaires) au sein de l'établissement, celui-ci devra être validé par les services compétents de l'établissement. Ce menu végétarien concernera de préférence 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(es) menu(s) végétarien(s) (élaboration de la recette, problème d'approvisionnement des denrées, ...), le Titulaire devra en informer immédiatement l'établissement et ce(s) menu(s) végétarien(s) sera(ont) reporté(s) 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.

## **ARTICLE 9 – AFFICHAGE DES MENUS**

Le Titulaire assure l'affichage des menus pour la semaine en cours et la semaine suivante aux emplacements désignés par le Directeur de l'Etablissement et notamment à l'entrée de la salle du restaurant. Il intégrera les logos spécifiques (bio, label rouge, ...).

## **ARTICLE 10 – EVOLUTION DES PRESTATIONS**

**Le prestataire devra engager une réflexion sur l'évolution des prestations.**

Dans un délai de 8 mois à compter de la prise d'effet du marché, le prestataire devra adresser à la Direction de l'établissement des propositions d'amélioration de la prestation de restauration (développement d'une offre de grillades, buffet salade ou dessert, etc.).



Ces propositions d'amélioration de la prestation de restauration pourront générer un surcoût en matière de denrées alimentaires ou de personnel. Ces surcoûts ne seront pas à la charge de l'établissement, mais devront être facturés aux convives par le représentant du titulaire présent sur site. Seule la part correspondant aux surcoûts sera facturée aux convives, la part prise en charge par l'établissement sera facturée dans le cadre de la facturation mensuelle prévue au marché, sur justification d'un ticket repas remis par le convive lors de son passage au restaurant.

Il reviendra donc au prestataire de présenter et rédiger une proposition dans laquelle il expliquera les conditions de mise en place, les aménagements, le personnel à envisager, les investissements à prévoir et les modalités d'exécution.

En fonction des propositions, de la viabilité du projet, l'établissement entrera en discussion avec le prestataire et se réservera au terme des échanges la possibilité d'accepter ou non la proposition. Cette étude sera réalisée sans contrepartie financière.

L'adoption ou non de ce projet n'aura aucune conséquence sur la réalisation de la prestation de base du marché.

**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 .....