

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

**LOT N°5  
MAISON D'ENFANTS DE « LA COMBE »**

**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 d'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 de la :

- **Maison d'Enfants de La Combe**  
Lieudit La Combe  
88210 SENONES

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

La prestation est définie à l'article 7 du CCAP.

### **2.1 - STRUCTURE DES REPAS**

#### ▫ **Petit-déjeuner (annexe 1)**

- chocolat à 33 % de cacao : 95 % de l'effectif,
- lait demi-écrémé UHT (25 cl) : 100 % de l'effectif
- beurre (emballage individuel de 15 g) : 100 % de l'effectif,
- confiture pure sucre (30 g) : 70 % de l'effectif,
- miel : 100 % de l'effectif
- pâte à tartiner au chocolat individuelle (20g) : 100 % de l'effectif,
- thé,
- tisane,
- ricoré.

#### ▫ **Déjeuner**

- une entrée,
- un plat protidique principal : viandes, abats, volaille ou poisson (plus une variante sans porc ou halal si nécessaire),
- un plat d'accompagnement : mettre en alternance sur la journée un plat de légumes dits "verts" (frais de saison ou surgelé selon le choix de l'établissement, exceptionnellement lyophilisé ou appertisé) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs ou pommes de terre),
- pour les diabétiques et les usagers : un féculent et un légume à chaque repas, sauf si l'entrée est un féculent,
- un fromage ou un laitage (yaourt ou petits-suisses) en alternance sur la journée,
- un dessert : mettre en alternance sur la semaine (déjeuner et dîner) 9 fruits (dont 6 frais de saison, 3 travaillés dont 1 fruit au sirop ou 1 compote au maximum) trois pâtisseries et deux laitages sucrés (crème, ou glace par exemple),

#### ▫ **Goûter (selon composition jointe en annexe 5)**

- chocolat à croquer au lait, blanc ou chocolat noir,
- biscuits (10 variétés),
- fruit frais de saison,

#### ▫ **Dîner**

- une entrée ou un potage (en hiver),
- un plat protidique principal : œuf ou viande ou poisson ou charcuterie, (+ variante sans porc ou halal)
- 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 (yaourt de 12 cl ou 2 petits-suisses de 30 g) en alternance sur la journée,

- un dessert : si le déjeuner comporte une pâtisserie ou un laitage sucré, le dîner comportera un fruit et inversement.

**Si le prestataire ne peut pas fournir de viande HALAL diversifiée, l'établissement se réserve le droit de se fournir auprès d'un autre fournisseur si besoin. L'établissement transmettra la facture d'achat au prestataire pour déduction sur la facture mensuelle.**

## **2.2 - CONSOMMATEURS CONCERNÉS**

La clientèle se compose de pensionnaires (enfants et adolescents de 6 à 18 ans) et du personnel de l'établissement.

## **2.3 - 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) :

- petit-déjeuner	:	13 000
- déjeuners	:	22 000
- goûters	:	11 500
- dîners	:	12 500

Le détail du nombre moyen journalier des convives à servir figure en annexe 4.

## **2.4 – ELABORATION DES MENUS**

Un cycle de huit semaines de menus est établi (se reporter à l'annexe correspondante). Ce cycle correspond aux habitudes alimentaires de l'établissement ou selon les demandes des pensionnaires. Il servira de base à la proposition financière.

Toutefois, des adaptations seront possibles sur demande de l'établissement en fonction des produits de saison et du calendrier. Ainsi, un potage pourra remplacer une crudité en hiver. Le titulaire pourra proposer des adaptations de menus qui seront validées par l'établissement.

Le Titulaire doit remettre, le mardi à l'établissement, la copie de ses bons de commandes pour les menus de la semaine débutant le samedi ou le lundi suivant.

### 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
LEGUMES	Dits verts	Frais	75
		Surgelés préparés non cuisinés	20
		surgelés cuisinés	-
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	-
		En conserve non cuisinés	5
		En conserve cuisinés	-
	Secs	Paquet non préparés	90
		En boîte cuisinés	10
		surgelés cuisinés	-
	Pâtes (20 % d'œuf minimum), riz, autres féculents	Paquet non préparés	100
		En boîte cuisinés	-
		Congelés cuisinés	-
	Pomme de terre	Frais non préparées	100
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquets	-
		Surgelés (frites, etc.)	-
		En boîte non cuisinées	-
		En boîte cuisinées	-
	Salades vertes	Frais non nettoyées	100
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnés en paquets	-
	Salades diverses (carottes, céleri, etc.)	Frais non nettoyées	100
		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
VIANDES	Poulet entier	Réfrigéré.....%	100
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Poulet découpé	Réfrigéré.....%	100
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Poulet cuisiné	Réfrigéré.....%	-
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Lapin entier	Réfrigéré.....%	100
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Lapin découpé	Réfrigéré.....%	50
		Congelé.....%	50
		Surgelé.....%	
	Lapin cuisiné	Réfrigéré.....%	-
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	autres volailles (dinde, dindonneau, etc.	Réfrigéré.....%	100
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Viande de gros bovins en unité de découpe	Frais ou réfrigéré.....%	100
		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
		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.....%	100
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Viande de porc en pièce de coupe	Frais ou réfrigéré.....%	100
		Congelé.....%	
		Surgelé.....%	
	Abats de boucherie en unité de coupe	Frais ou réfrigéré.....%	100
		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
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	100
		Surgelé	-
		Congelé	-
		En conserve	-
	Filets de poissons	Frais emballé portion	100
		Surgelé	-
		Congelé	-
		En conserve	-
	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	80
		Surgelé	-
		Congelé	-
		En conserve	20
	Pâtisseries (tartes, gâteaux, etc.)	Fourniture d'ingrédients pour préparer les pâtisseries	80
		Fonds de tarte frais à garnir	-
		Pâtisserie fraîche préparée	-
		Pâtisserie congelée	-
		Pâtisserie surgelée	20
	Flancs, crèmes	Fourniture d'ingrédients pour préparer les crèmes	20
		En pots	20
		En conserve	-
		Poudre en sachet	60
	Yaourt, fromage blanc, etc.		

## **ARTICLE 4 - 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.

Les livraisons doivent être réalisées entre 7h30 et 11h00 du lundi au vendredi.

## **ARTICLE 5 – CAPACITÉS DE STOCKAGE**

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

▪ armoires réfrigérées	: 2
▪ chambre froide	: 2
▪ locaux magasin	: 1
▪ congélateurs	: 5

## **ARTICLE 6 – 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 7 – 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, ...

**Deux menus végétariens** devront être mis en place chaque semaine (1 menu végétarien hebdomadaire le midi et 1 menu végétarien hebdomadaire le soir) au sein de l'établissement, celui-ci devra être validé par les services compétents de l'établissement. 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 18 du présent CCAP.

## **ARTICLE 8 – DIVERS**

Le Titulaire devra réaliser annuellement, auprès du personnel de cuisine, des séquences de formation relatives à l'hygiène (HACCP) et sans surcoût supplémentaire.

**Le Candidat,**

Fait à ....., le .....

**L'UGECAM Nord-Est,**

Fait à Nancy, le .....

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice Générale,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Mme Christelle PROST