

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

**LOT N° 4  
INSTITUT MÉDICO-ÉDUCATIF  
DE VILLE-EN-SELVE**

**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, d'approvisionnement, de 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 :

- **Institut Médico-Éducatif**  
CHD 33  
51500 VILLE-EN-SELVE

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

La prestation est définie aux CCAP, CCTP et annexes.

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

#### **▫ Petit-déjeuner :**

- café soluble (0,5 kg par semaine)
- cacao (5 kg par semaine)
- lait demi-écrémé UHT (80 l par semaine)
- beurre (paquet de 250 gr) soit 4 kg par semaine
- confiture pure sucre (en 4/4) soit 5 x 4/4 par semaine
- pâte à tartiner « Nutella » ou équivalent (4x750 gr) 1 x par mois
- sucre n°4 en kg (5 kg par semaine)
- 1 yaourt nature 1 x par semaine
- 1 verre de jus d'orange (15cl) 1 x par jour

#### **▫ Déjeuner :**

- 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 pour les adultes soit 250 gr de café moulu par jour (100 % arabica – type « carte noire » ou équivalent)

De manière ponctuelle ce déjeuner pourra être remplacé par un pique-nique établi sur la base de 5 à 6 composantes (hors pain et boisson) variées et en emballage individuel.

Le nombre de pique-nique peut être évalué à 1000 par an. Le Titulaire devra proposer en accord avec la direction de l'établissement un conditionnement recyclable et réutilisable pour ces pique-niques et sans surcoût supplémentaire à l'exception d'un accord de la direction de l'établissement.

#### **▫ Collation pensionnaires (après-midi) :**

- viennoiserie (emballage individuel)
- chocolat plaque de 100 gr (noir, au lait, au riz ou aux noisettes)
- fruit
- fromage en portion
- yaourt à boire (125gr)
- ingrédients pour pâtisserie (farine, œufs, sucre,...)

▫ **Collation du personnel (après-midi) :**

Idem pensionnaires

▫ **Collation de nuit : réservée au personnel de l'établissement**

- 8 yaourts et 8 fruits (4 fois par semaine)
- un fromage ou un laitage
- un dessert

▫ **Dîner :**

- un hors d'œuvre ou une entrée ou un potage
- un plat protidique principal : oeuf 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

▫ **Pique – nique : en remplacement du repas s'il y a une sortie à l'extérieur soit 5 composants :**

- chips
- sandwich
- bouteille d'eau
- laitage ou fruit
- gâteau emballé

▫ **Plateau d'accueil de courtoisie en cas de formation, rendez-vous partenaire, ... :**

- café/thé
- jus de fruit
- bouteilles d'eau
- viennoiseries

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

Le Titulaire doit respecter, pour l'élaboration des menus, les règles essentielles d'équilibre alimentaire (Guide du Groupe de Restauration Collective et de Nutrition - GRCN) 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 fois, dont 4 x escalopes et 2 x côtes de veau par an
  - porc : 1 à 2 fois,
  - bœuf : 2 fois, dont 6 x faux filet par an
  - volaille : 1 à 2 fois,
  - poisson : 2 fois, dont 6x filet de saumon frais par an
  - oeuf : 1 fois par quinzaine,
  - 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.

De plus, sont à envisager 15 repas halal et sans porc par jour (10 au déjeuner et 5 au dîner), il est donc nécessaire de prévoir 5 viandes ou produits adaptés parmi ceux-ci :

- cuisse de poulet
  - steack haché
  - cordon bleu
  - nuggets
  - viande halal
  - merguez
- 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.

## 2.3 - CONSOMMATEURS CONCERNÉS

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

Clientèle	Nombre	Catégorie	Spécificités
Enfants	44	de 6 ans à 14 ans	Pour quelques individus : - régime confessionnel - régime médical - texture modifiée
Adolescents	82	de 14 ans à 18 ans	
Adultes	45	Actifs, moyennement actifs	

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

Selon les consommateurs concernés (enfant, adolescent, adulte), les portions pourront être augmentées ou réduites par rapport au grammage prévu au cahier des charges, à ce titre, une demande sera faite par l'établissement.

## 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	8 815
- déjeuners	31 331
- collations pensionnaires et personnel	8 905
- collations de nuit	414
- dîners	7 775

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, la diététicienne du prestataire et 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 – 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	20	30
		surgelés préparés non cuisinés	80	
		surgelés cuisinés	-	
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet	-	
		En conserve non cuisinés	-	
		En conserve cuisinés	-	
	Secs	Paquet non préparés	90	2
		En boîte cuisinés	10	
		surgelés cuisinés	-	
	Pâtes, riz, autres féculents	Paquet non préparés	100	20
		En boîte cuisinés	-	
		Congelés cuisinés	-	
	Pomme de terre	Frais non préparées	60	20
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquets	10	1
		Surgelés (frites, etc..)	30	9
		En boîte non cuisinées	-	
		En boîte cuisinées	-	
	Salades vertes	Frais non nettoyées	100	13
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnés en paquets	-	
	Salades diverses (carottes, céleri, etc..)	Frais non nettoyées	90	4
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnées en paquets	10	1
		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 50 %	10	15
		Congelé 50 %		
		Surgelé %		
	Poulet découpé	Réfrigéré %	90	
		Congelé 100%		
		Surgelé %		
	Poulet cuisiné	Réfrigéré %	-	
		Congelé %		
		Surgelé %		
	Lapin entier	Réfrigéré 50%	100	2
		Congelé 50%		
		Surgelé %		
	Lapin découpé	Réfrigéré %	-	
		Congelé %		
		Surgelé %		
	Lapin cuisiné	Réfrigéré %	-	
		Congelé %		
		Surgelé.....%		
	Autres volailles (dindonneau, dinde, etc.)	Réfrigéré 50 %	100	7
		Congelé 50 %		
		Surgelé %		
	Viande de gros bovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré 90 %	90	40
		Congelé %		
		Surgelé 10 %		
	Viande de gros bovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré 90%	10	
		Congelé 10%		
		Surgelé %		
	Viande d'ovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré %	-	10
		Congelé %		
		Surgelé %		
Viande d'ovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré 100 %	100		
	Congelé %			
	Surgelé %			
Viande de porcin en unité de découpe	frais ou réfrigéré %	-	25	
	Congelé %			
	Surgelé %			
Viande de porcin en pièce de coupe	frais ou réfrigéré 100%	100		
	Congelé %			
	Surgelé %			
Abats de boucherie en unité de coupe	frais ou réfrigéré %	-	1	
	Congelé %			
	Surgelé %			
Abats de boucherie en pièce de coupe	frais ou réfrigéré %	100		
	Congelé 100%			
	Surgelé %			

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
CHARCUTERIE	Jambons supérieurs	Sous emballage souple	100	70
		En boîte métallique (semi-conserve)	-	
	Saucisses à cuir Saucisses crues et à la chair à saucisse, etc.	Sous emballage souple	100	25
		Congelé	-	
	Lard	Sous emballage souple	100	5
		Congelé	-	
PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE	Poissons entiers	Frais emballé	100	45
		Surgelé	-	
		Congelé	-	
		En conserve	-	
	Filets de poissons	Frais emballé portion	80	45
		Surgelé	-	
		Congelé	-	
		En conserve	20	
	Poissons panés ou enrobés de pâte à beignets	Surgelé	-	5
		Congelé	100	
	Autres produits (crevettes, moules, etc..)	Cuit emballé sous vide	80	5
		Frais	20	
		Congelé	-	
DESSERTS	Fruits	Frais	80	60
		Surgelé	-	
		Congelé	10	
		En conserve	10	
	Pâtisseries (tartes, gâteaux, etc.)	Fourniture d'ingrédients pour préparer les pâtisseries	80	10
		Fonds de tarte frais à garnir	10	
		Pâtisserie fraîche préparée		
		Pâtisserie congelée	10	
		Pâtisserie surgelée	-	
	Flancs, crèmes	Fourniture d'ingrédients pour préparer les crèmes	10	15
		En pots	10	
		En conserve	10	
		Poudre en sachet	70	
	Yaourt, fromage blanc, etc.		100	15

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

**Les marques sont citées à titre indicatif, des produits équivalents peuvent être proposés, après validation préalable de l'établissement.**

- légumes congelés : BONDUEL ou qualité équivalente,
- riz : UNCLE BEN'S ou équivalent,
- pâtes : PANZANI, LUSTUCRU aux œufs frais ou équivalent,
- frites congelées : pomme allumettes MAC CAIN ou équivalent,
- café soluble : NESCAFE ou équivalent,
- café moulu : CARTE NOIRE ou équivalent,
- pâte à tartiner : NUTELLA ou équivalent.

Les oeufs utilisés seront des oeufs de poule, de qualité A, de code d'élevage 0, 1 ou 2, répondant aux caractéristiques exigées pour les oeufs frais, livrés dans des colis ou emballages revêtus des étiquettes de garantie intactes. Les œufs de code 3 ne sont pas acceptés (poules élevées en cage). Les oeufs doivent être livrés au plus tard dans le cours de la semaine qui suit celle de l'emballage. Les oeufs utilisés ne pèseront pas moins de 50 grammes.

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 :

- 1 chambre froide négative de 7 m<sup>3</sup>
- 2 chambres froide positive (légumes et viande)
- locaux magasin 60 m<sup>2</sup>

## **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 .....