

**MARCHE D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET DE FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA  
RESTAURATION MUNICIPALE  
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**SOMMAIRE**

---

**ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE - page 3**

- 1.1 Objet du marché - page 3
- 1.2 Contexte et enjeux de la restauration municipale – page 3

**ARTICLE 2 : PRESENTATION DU SERVICE DE RESTAURATION MUNICIPALE – page 4**

- 2.1 Lieu de production des repas - page 4
- 2.2 Livraison des repas et points de consommation – page 4
- 2.3 Périodes de l'année à prendre en compte - page 4
  - 2.3.1 Restauration scolaire – page 5
  - 2.3.2 Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) – page 5
  - 2.3.3 Foyer 3<sup>ème</sup> Age Antoine Bonnet – page 5
- 2.4 Circonstances exceptionnelles – page 5
  - 2.4.1 Crise sanitaire ou circonstances exceptionnelles – page 5
  - 2.4.2 Service minimum – page 5
  - 2.4.3 Stock de sécurité – page 5

**ARTICLE 3 : MISSIONS ET MOYENS MIS EN OEUVRE POUR LA GESTION DU SERVICE - page 5**

- 3.1 En matière de restauration – page 6
- 3.2 En matière de personnel – page 6
- 3.3 En matière de conseil et de mise en place d'outils pour le respect du cadre législatif et réglementaire – page 7
- 3.4 En matière d'organisation, de gestion générale et de formation du personnel – page 7
- 3.5 En matière d'outils de qualités et pédagogiques – page 7
- 3.6 En matière d'entretien et de maintenance des équipements et des locaux – page 7
- 3.7 Mise à disposition de matériels – page 8
- 3.8 Vêtements de travail – page 8
- 3.9 Fournitures diverses – page 8
- 3.10 Petit matériel de cuisine et vaisselles – page 8
- 3.11 Fluides – page 8

**ARTICLE 4 : ORGANISATION DU SERVICE – page 8**

- 4.1 Réservations – page 8
- 4.2 Commande des repas – page 8
- 4.3 Conditionnement des repas – page 9
- 4.4 Livraison des repas – page 9
- 4.5 Facturation des repas – page 9

**ARTICLE 5 : QUALITE DES REPAS – page 9**

- 5.1 Spécifications organoleptiques et gastronomiques. – page 9
- 5.2 Spécifications nutritionnelles – page 10
  - 5.2.1 Composition et grammage des repas – page 10
  - 5.2.2 Composantes attendues – page 10
- 5.3 Spécifications pour la sécurité alimentaire page 11
  - 5.3.1 Protocole bactériologique – page 11
  - 5.3.2 Préparation de plats témoins – page 11
  - 5.3.3 Gestion de crise – page 11



Pour le Maire,  
La Première Adjointe

  
Yvette Guiou

## **ARTICLE 6 : QUALITE DES DENREES ALIMENTAIRES**

- 6.1 Règlementation Générale - page 11
- 6.2 Gammes de produits – page 12
- 6.3 Politique d’approvisionnement – page 12
- 6.4 Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires – page 13
  - 6.4.1 Saisonnalité et fraîcheur page 13
  - 6.4.2 Produits issus de l’agriculture biologique – page 13
  - 6.4.3 Produits de qualité et durables -page 13
  - 6.4.4 Traçabilité et contrôle de la qualité des produits – page 13
  - 6.4.5 Denrées exclues – page 14

## **ARTICLE 7 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES DENREES ALIMENTAIRES – page 15**

- 7.1 Spécifications concernant les viandes et volailles – page 15
- 7.2 Spécifications concernant les œufs et ovo produits – page 15
- 7.3 Spécifications concernant les poissons – page 15
- 7.4 Spécifications concernant les légumes et les fruits – page 15
- 7.5 Spécifications concernant les produits laitiers – page 16
- 7.6 Spécifications concernant les céréales et légumineuses – page 17
- 7.7 Spécifications concernant les huiles d’assaisonnement et de cuisson – page 17
- 7.8 Spécifications concernant le pain – page 17
- 7.9 Exigences diverses – page 17

## **ARTICLE 8 : ELABORATION ET AFFICHAGE DES MENUS – page 17**

- 8.1 Elaboration des menus – page 17
- 8.2 Affichage et communication des menus – page 18
- 8.3 Menus spécifiques et de substitutions – page 19
  - 8.3.1 Menus végétariens – page 19
  - 8.3.2 Menus à thème – page 19
  - 8.3.3 Repas « pique-nique » - page 19
  - 8.3.4 Menus de substitution – page 19
  - 8.3.5 Prestations accessoires – page 19
  - 8.3.6 Pour les personnes souffrant d’allergies alimentaires – page 19

## **ARTICLE 9 : PRECONISATIONS ENVIRONNEMENTALES – page 20**

- 9.1 Circuits courts et de proximité – page 20
- 9.2 Lutte contre le gaspillage – page 20
- 9.3 Recyclage et retraitement des déchets – page 20
- 9.4 Substitution des plastiques – page 20

## **ARTICLE 10 : CONTROLES ET BILAN D’ACTIVITE – page 21**

- 10.1 Contrôles exercés par la Ville – page 21
- 10.2 Bilan annuel du marché – page 21

## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ**

---

### **1.3 Objet du marché**

Le présent marché a pour objet des prestations d'assistance technique et de fourniture de denrées alimentaires pour la restauration municipale. Il appartiendra au titulaire d'assurer les prestations figurant au présent Cahier de Clauses Techniques Particulières (CCTP) pour le compte de la Ville de Carpentras.

Le prestataire doit pouvoir exécuter les prestations selon le procédé de restauration différé suivant :

- Confection de repas livrés en liaison chaude :
  - Dans les écoles maternelles et élémentaires publiques de Carpentras
  - Dans les accueils de loisirs sans hébergement
  - Dans le foyer du 3<sup>ème</sup> âge

Il est exigé du prestataire que la part alimentaire représente au minimum 80 % du prix du repas.

Il est également attendu du prestataire un projet de partenariat permettant de créer des conditions favorables à l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire...) et à l'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs...), dans un environnement citoyen (lutte contre le gaspillage, mise en valeur des produits de proximité, actions de développement durable...).

### **1.4 Contexte et enjeux de la restauration municipale**

La restauration collective se situe au carrefour des enjeux sociaux, environnementaux, de santé et de développement du territoire. Soucieuse de conduire une politique ambitieuse, la ville de Carpentras s'est engagée, depuis de nombreuses années, dans une démarche exigeante en matière de restauration collective.

Résolument engagée dans une démarche continue en faveur d'une alimentation durable, la ville de Carpentras élabore ses repas avec des denrées à près de 50% provenant de l'agriculture biologique, des viandes fraîches 100% française, des volailles labélisées Bleu-Blanc-Cœur et des poissons frais et issus de la pêche durable.

La ville a récemment obtenu le label ECOCERT en cuisine niveau 1 et ambitionne l'obtention de la labellisation niveau 2.

Au-delà de simplement se conformer à la Loi EGalim (2018-938 du 30 octobre 2018), la municipalité souhaite en dépasser le cadre et approfondir une démarche qui vise une articulation vertueuse et dynamique des enjeux alimentaires, économiques et éducatifs dans l'espace local.

Par délibération du conseil municipal en date du 1<sup>er</sup> décembre 2020, la municipalité a adopté des orientations pour la mandature 2020 – 2026.

Ainsi, la municipalité s'est dotée d'un référentiel pour structurer sa politique publique en faveur d'une alimentation durable et de qualité :

- Tendre vers 100% de denrées issues de l'agriculture biologique ou issues des filières qualité ;
- Lutter contre le gâchis alimentaire et réduire les déchets avec une attention particulière aux emballages plastiques ;
- Eliminer l'utilisation du plastique ;
- Assurer 80% des approvisionnements de légumes en agriculture locale ;
- Privilégier les achats en circuits courts ;
- Développer des actions de sensibilisation conformes au Plan National Nutrition Santé auprès des enfants et des familles ;

Fort d'un patrimoine agricole de 6 hectares, la solution de l'autoproduction maraîchère s'est imposée comme une évidence pour la ville de Carpentras. C'est pourquoi la municipalité a décidé de créer une exploitation maraîchère communale permettant de garantir la souveraineté alimentaire de la restauration collective en visant un approvisionnement à hauteur de 80% des besoins en légume de la cuisine centrale.

Au-delà de la production de légumes bio, les externalités positives d'une exploitation agricole communale sur le territoire permettent d'impulser une dynamique d'exemplarité et d'essaimage.

## **ARTICLE 2 : PRESENTATION DU SERVICE DE RESTAURATION MUNICIPALE**

---

### **2.1 Lieu de production des repas**

Les repas sont élaborés par le prestataire, en partenariat avec les agents territoriaux, dans la cuisine centrale de la ville de Carpentras.

### **2.2 Livraison des repas et points de consommation**

- Ecole Maternelle Alice Reynaud
- Ecole Maternelle Allée des soupirs
- Ecole Maternelle Amandiers
- Ecole Maternelle Cité Verte
- Ecole Maternelle Croisières
- Ecole Maternelle Gandié
- Ecole Maternelle Misé Pouzol
- Ecole Maternelle La Quintine
- Ecole Maternelle Roseraie
- Ecole Primaire Garrigues
- Ecole élémentaire Alice Reynaud
- Ecole élémentaire Amandiers A
- Ecole élémentaire Amandiers B
- Ecole élémentaire Emile Bouche
- Ecole élémentaire F. Jouve
- Ecole élémentaire Gandié
- Ecole élémentaire Nord A
- Ecole élémentaire Nord B
- Ecole élémentaire La Quintine
- Ecole élémentaire Roseraie
- Foyer Antoine Bonnet
- Centre de loisirs de la Roseraie les mercredis et vacances scolaires
- Centre de loisirs la Denoves durant les congés scolaires d'été

Le titulaire s'engage, sans que ça n'ouvre droit à indemnités, à prendre en compte l'évolution à la hausse comme à la baisse des points de consommation ci-dessus.

### **2.3 Périodes de l'année à prendre en compte :**

La Cuisine Centrale est ouverte toute l'année sauf les samedis, dimanches et jours fériés. Toutefois, les agents de la cuisine centrale réalisent, plusieurs fois dans l'année des prestations de préparations de repas, de buffets et cocktails dans le cadre des manifestations et festivités de la Ville.

Les périodes de l'année à prendre en compte pour chaque point de consommation sont les suivantes. Néanmoins, ces périodes pourront varier pendant la période d'exécution du marché.

Le titulaire s'engage, sans que ça n'ouvre droit à indemnités :

- à s'adapter aux rythmes scolaires et de vacances en cas de modification du calendrier scolaire établi par le Ministère de l'Éducation Nationale,
- à s'adapter en cas de modification des périodes d'ouverture des structures

### **2.3.1 Restauration scolaire**

Tous les jours pendant la période scolaire sauf les mercredis, samedis, dimanches, jours fériés soit environ 140 jours par an (en conformité avec le calendrier scolaire établi par le Ministère de l'Éducation Nationale).

Le rythme suivi dans les écoles de Carpentras est celui de la semaine de 4 jours (sauf modification par le Ministère de l'Éducation Nationale).

### **2.3.2 Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH)**

En période scolaire : l'ALSH la Roseraie tous les mercredis.

En période de vacances scolaires :

- L'ALSH la Roseraie, JUILLET, AOÛT, TOUSSAINT, NOËL, HIVER et PRINTEMPS, tous les jours sauf les samedis, dimanches et jours fériés.
- L'ALSH la DENOVES, JUILLET et AOÛT, tous les jours sauf les samedis, dimanches et jours fériés.

### **2.3.3 Foyer 3<sup>ème</sup> Age Antoine Bonnet :**

- Tous les jours sauf les samedis, dimanches et jours fériés.

## **2.4 Circonstances exceptionnelles**

Le prestataire du marché devra être en mesure de garantir la continuité du service public en toute circonstance.

### **2.4.1 Crise sanitaire ou circonstances exceptionnelles**

En cas de contexte exceptionnel (notamment protocole sanitaire, mesures gouvernementales...), le titulaire s'engage à maintenir l'assistance technique et la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration municipale.

Le soumissionnaire précisera dans son offre les modalités d'organisation et de préparation des repas qu'il propose de mettre en place, afin de s'adapter à la situation sans modification des prix fixés au Bordereau des Prix Unitaires (BPU).

### **2.4.2 Service minimum**

En cas de grève du personnel de l'Éducation Nationale ou de la collectivité, le Service Minimum d'Accueil est mis en place par la Collectivité afin d'assurer la continuité du service public. La collectivité informera le prestataire de l'existence d'un mouvement de grève 24h à l'avance.

### **2.4.3 Stock de sécurité**

En cas d'activation du Plan Communal de Sauvegarde (PCS), ou tout autre Plan Particulier de Mise en Sécurité (PPMS), le Prestataire autorisera la collectivité à utiliser les stocks présents sur la structure. Un état des stocks sera validé avec la Ville et l'utilisation de ce stock donnera lieu à une facturation à prix coûtant des denrées ou application d'un taux de marge sur prix coûtant.

Le soumissionnaire devra préciser les modalités de mise à disposition et de facturation du stock de sécurité lors de son utilisation.

## **ARTICLE 3 : MISSIONS ET MOYENS MIS EN OEUVRE POUR LA GESTION DU SERVICE**

La gestion du service de la restauration municipale étant partenariale entre la Mairie et le titulaire du marché, ce dernier s'engage à en assurer en permanence le bon fonctionnement et la bonne administration. Il effectuera les missions telles qu'elles sont définies dans le présent marché.

Le soumissionnaire exposera dans son offre le fonctionnement partenarial qu'il envisage avec la ville, en fonction de ses missions.

### **3.1 En matière de restauration**

Le prestataire doit :

- élaborer des menus avec le contrôle et le visa d'une diététicienne diplômée et soumis à l'accord de la collectivité,
- sélectionner et approvisionner les denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies au présent marché et suivant les normes de sécurité et d'hygiène alimentaires en vigueur,
- fabriquer des repas suivant le procédé de restauration retenu par la ville à partir de la cuisine centrale municipale mise à sa disposition.

### **3.2 En matière de personnel :**

Le prestataire met à disposition pour le bon fonctionnement du service de la cuisine centrale en matière de gestion générale, d'élaboration / de préparation des repas et de réception des marchandises, un chef cuisinier-gestionnaire expérimenté et un second de cuisine, tous deux à temps complet sur l'année civile, formés à la cuisine traditionnelle.

- Le Chef cuisinier gestionnaire sera recruté et rémunéré par le prestataire.
- Le second de cuisine sera recruté et rémunéré par le prestataire. Le cas échéant, la commune pourra procéder à un détachement d'office d'un fonctionnaire territorial.

Le chef cuisinier-gestionnaire devra attester de 5 ans minimum d'expérience en restauration collective.

Il devra impérativement avoir une expérience pour la conduite d'une exploitation qui produit en liaison chaude, dans des structures de capacité d'environ 1500 repas par jour et devra être en mesure de coordonner et d'accompagner les agents territoriaux dans l'accomplissement de leur travail.

La Direction Vie Educative Enfance Jeunesse sera chargée du suivi et du lien avec le prestataire. Un référent au sein de l'équipe municipale œuvrant dans la cuisine centrale sera désigné.

Le Curriculum Vitae du chef cuisinier-gestionnaire ainsi que celui du second de cuisine seront joints au mémoire technique remis par le soumissionnaire. Le prestataire s'engage à ce que le personnel proposé soit celui qui aura en charge l'exécution du présent marché.

Le prestataire doit :

- assurer leur recrutement, leur formation, leur encadrement, leur rémunération, la fourniture de leurs vêtements de travail et l'organisation de la surveillance médicale,
- établir un document retraçant les points suivants : poste occupé, nom et prénom de l'agent, plage horaire de travail, nombre d'heures effectuées, date de la dernière visite médicale, date de la dernière formation HACCP. Ce document est archivé obligatoirement sur le site de production,
- appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale,
- communiquer à la ville, sur simple demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil, à la formation et à l'expérience professionnelle des salariés,
- fournir les attestations, à jour, certifiant que le marché est exécuté sans recours à la dissimulation de salariés (art. R 8222-5 du Code du Travail) ainsi que celle certifiant de la fourniture aux salariés de bulletins de paie comportant les mentions prévues à l'article R. 3243-1 du Code du Travail, ou de documents équivalents (art. R 8222-7 du Code du Travail),
- assurer les remplacements des salariés pour toutes absences (congés annuels, formations, réunions, maladies, faits de grèves ...) afin de permettre la continuité dans les prestations sans que la Ville n'ait à supporter une quelconque dégradation du niveau de service tel que décrit au présent document. La Ville doit être informée par le prestataire des moyens d'exécution mis en place,
- pour la gestion de l'absentéisme de son personnel, s'interdire le recours à du personnel non formé sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et ne disposant pas du certificat d'aptitude médicale. Le titulaire pourra remplacer ses salariés, sous réserve que ces

derniers aient les mêmes compétences et la même formation. Il informera pour validation la ville des changements intervenus au sein de l'équipe. La ville pourra demander au titulaire le remplacement définitif des salariés en cas de difficultés avérées (non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, comportement inapproprié...).

### **3.3 En matière de conseil et de mise en place d'outils pour le respect du cadre législatif et réglementaire**

Le prestataire doit :

- réaliser le plan de nettoyage avec l'élaboration des fiches techniques et leur mise à jour régulière, - réaliser la mise à jour constante des procédures Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) en fonction de l'évolution des normes, de la réglementation et des pratiques,
- porter conseil tout au long du marché pour assurer le bon fonctionnement du service de restauration municipale et le respect de la réglementation.

### **3.4 En matière d'organisation, de gestion générale et de formation du personnel**

Le prestataire doit :

- organiser le travail du personnel municipal affecté à la restauration et l'assister dans la réalisation des tâches quotidiennes de fabrication, conditionnement, distribution, nettoyage, dans le respect des règles en vigueur au sein de la cuisine centrale ainsi que des cuisines satellites où le prestataire devra mettre en place la procédure et les mesures collectives de la maîtrise des températures et en assurera le suivi,
- réaliser une veille technologique et sanitaire sur l'évolution des pratiques, des matériels et des normes afin de permettre l'adaptation constante du service de Restauration Municipale grâce à des préconisations d'évolution sur les matériels et les pratiques,
- faire réaliser, par un formateur ou un professionnel diplômé, une journée de formation par trimestre, pour l'ensemble du personnel sur des thématiques autour de l'hygiène alimentaire et la sécurité, la diététique et l'éducation alimentaire ou les techniques culinaires, les produits issus de l'agriculture biologique, les bienfaits de la saisonnalité dans les plats servis, le gaspillage, le tri sélectif... Les thématiques seront déterminées par le Prestataire en fonction d'une étude des besoins en formation des agents du service de Restauration Municipale et devant s'intégrer dans le plan de formation du personnel de la commune de Carpentras.

### **3.5 En matière d'outils de qualités et pédagogiques**

Le prestataire doit :

- organiser des réunions régulières avec les services municipaux et le Maire ou son représentant afin de déterminer les axes d'amélioration et de formation,
- réaliser deux évaluations de satisfaction des usagers par an pour chaque école et le portage de repas à domicile, - élaborer des critères de mesure de la consommation des repas pour évaluer le gaspillage et en rendre compte à la collectivité à chaque fin de trimestre,
- mettre à disposition des restaurants, des outils pédagogiques et des animations trimestrielles adaptées aux objectifs de la commune (qualité - éco-citoyenneté - saisonnalité - localité - préservation de l'environnement).

### **3.6 En matière d'entretien et de maintenance des équipements et des locaux**

Les locaux et les matériels de cuisine et de distribution seront maintenus en parfait état de propreté par le prestataire en collaboration avec les personnels de la Collectivité, notamment : la cuisine centrale, les locaux annexes ainsi que les abords utilisés pour la réception de marchandises ou l'évacuation des déchets.

Les matériels de nettoyage et les produits d'entretien nécessaire au service sont fournis par la ville. Cette obligation couvre toutes les surfaces normalement accessibles et ne s'étend pas aux nettoyages spéciaux présentant des risques pour un personnel non spécialisé, tels que plafonds,

circuits électriques, gaines de ventilation, bacs à graisse, hottes. Les filtres à graisse sont nettoyés hebdomadairement par l'équipe en place dans chaque cuisine.

Le titulaire est responsable de l'organisation du nettoyage courant des locaux de restauration et de l'entretien du petit matériel et il participe également, en partenariat avec les agents municipaux, à la réalisation de ces tâches.

Le gros entretien des locaux, notamment le nettoyage des murs et vitreries, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont à la charge de la Ville de Carpentras, sauf dans le cas où ces frais sont imputables à la négligence ou à la faute du Prestataire.

### **3.7 Mise à disposition de matériels**

Les équipements de cuisine de la cuisine centrale de Carpentras sont mis à disposition du prestataire pour la bonne réalisation de ses missions. Les acquisitions et renouvellements des matériels sont décidés par la ville de Carpentras et sont à sa charge. Le prestataire apportera son expertise et ses conseils pour définir les investissements qui répondent aux exigences d'hygiène, d'économie et de respect de l'environnement.

### **3.8 Vêtements de travail**

Le titulaire assure et supporte la charge de la fourniture, du blanchissage et du renouvellement du linge de son personnel ainsi que de celui de tous les agents territoriaux de la cuisine centrale.

Le linge pour les agents devra être composé des vêtements suivants : - pantalons - vestes de cuisine - tabliers (uniquement pour les agents de la cuisine centrale) Le linge sera 100 % coton.

En cas d'allergie ou de non-conformité, le titulaire devra obligatoirement remplacer les vêtements.

### **3.9 Fournitures diverses**

Le titulaire fournit au chef cuisinier-gestionnaire un moyen de communication rapide (téléphone portable...) pour être joignable à tout moment par la ville, du lundi au vendredi inclus, pour engager des opérations correctives immédiates. Il assure également la fourniture des documents de gestion spécifiques à son activité (inventaire, fiches de stock, etc...) et s'acquitte des impôts et taxes inhérentes à son activité.

### **3.10 Petit matériel de cuisine et vaisselles**

La ville de Carpentras fournit au prestataire le petit matériel de cuisine nécessaire au service. Chaque cuisine dispose de sa vaisselle.

### **3.11 Fluides**

La Ville de Carpentras assure la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage ; les frais d'amortissement, de remplacement, de réparation, d'entretien ou de modification des installations immobilières et du matériel mis à la disposition du prestataire, dus à l'utilisation et à la vétusté sont pris en charge par la Ville de Carpentras.

## **ARTICLE 4 : ORGANISATION DU SERVICE**

---

### **4.1 Réservations**

La gestion des réservations des repas est assurée par les agents de la Direction Educative Enfance Jeunesse. Les familles réservent à l'année ou au trimestre.

### **4.2 Commande des repas**

L'effectif journalier du nombre de repas par type de convives est communiqué à la cuisine centrale le matin du jour de la consommation au plus tard à 9h00.

Les commandes sont effectuées par intégration des données de pointage dans l'outil informatique de suivi des effectifs de la cuisine centrale. Les données collectées servent de base pour la facturation des repas par le titulaire.



Le prestataire pourra proposer dans son offre un outil permettant une gestion sécurisée et partagée des commandes.

#### **4.3 Conditionnement des repas**

Le conditionnement des repas est effectué par le Prestataire en partenariat avec les agents territoriaux, dans les containers froid ou chaud fournis par la Ville. Le prestataire s'assure de leurs conditions de conditionnement pour la livraison afin de garantir la sécurité alimentaire des consommateurs.

#### **4.4 Livraison des repas**

Les agents territoriaux s'occupent de la livraison des repas aux différents points de distribution présents et à venir.

Les modalités de livraison des repas seront précisées par la ville dès le début du marché (horaires de livraison, personnel affecté à la réception, contraintes à prendre en considération dans l'organisation des tournées...). Le cas échéant, le prestataire pourra proposer ses conseils en matière d'optimisation des tournées de livraison.

La livraison des repas doit s'effectuer dans des délais suffisants pour permettre de respecter les horaires des différents services.

#### **4.5 Facturation des repas**

Le titulaire s'engage à fournir les repas en nombre correspondant aux effectifs commandés par la ville. La facturation sera basée sur le nombre réel de repas commandés.

Le titulaire facturera directement à la Ville les repas servis aux restaurants scolaires, dans le foyer Antoine Bonnet et dans les centres de loisirs.

Ne pourront pas être facturés :

- les repas fabriqués n'ayant pas fait l'objet d'une commande,
- les repas ou mets rendus au Prestataire parce que non-conformes à la prestation attendue, après constat contradictoire des parties,
- tous les repas témoins pour contrôles sanitaires prévus à l'article 5.2.2 ci-après.

### **ARTICLE 5 : QUALITE DES REPAS**

---

La qualité des repas servis doit répondre intégralement aux 3 critères suivants qui sont indissociables :

- la qualité organoleptique,
- la qualité nutritionnelle,
- la qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire.

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres. Le Prestataire veille à offrir quotidiennement et pour chacune des composantes du menu, une prestation uniforme, constante et permanente quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets, à la cuisson des produits, à leur mode de préparation « cuisinée dans les règles de l'art », au respect des fiches de production et des fiches recette communiquées à la Ville.

#### **5.1 Spécifications organoleptiques et gastronomiques.**

Les préparations culinaires et assaisonnements sont adaptés aux convives (enfants, adultes ou personnes âgées). Elles doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Les assaisonnements doivent être simples. Les vinaigrettes industrielles sont à exclure. Les entrées devront pouvoir le cas échéant être assaisonnées sur les cuisines par les agents de service. Sont à éviter les sauces lourdes et les graisses cuites. Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes font l'objet d'un soin particulier de la part du Prestataire. La Ville sera attentive à leur taux de matières grasses et aux adjuvants (épaississants, émulsifiants, etc.) ainsi qu'à la diminution progressive de l'apport sodé.

Les condiments trop épicés sont à proscrire. Le Prestataire apporte un soin tout particulier à la préparation et à l'assaisonnement des légumes. La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée.

## **5.2 Spécifications nutritionnelles**

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme aux préconisations du GEMRCN, de l'arrêté et du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et aux objectifs du PNNS. Les objectifs nutritionnels de la prestation attendue sont notamment :

- augmenter les apports en fibres, en vitamines, en fer et en calcium,
- diminuer les apports de lipides et de glucides simples,
- limiter les apports de sels et sucres dans les préparations culinaires.

### **5.2.1 Composition et grammage des repas**

Le titulaire respectera les composantes et les grammages prévus par le GEMRCN et, le cas échéant, prévus au présent CCTP. Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des besoins nutritionnels liés à son activité et à son âge.

Les grammages ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par la recommandation du GEMRCN.

### **5.2.2 Composantes attendues**

**ECOLES – ALSH** Les convives concernées par les repas suivants sont des enfants maternelles, des enfants élémentaires et des adultes.

#### **DEJEUNER :**

Le déjeuner doit comporter 5 composantes dont deux pourront être regroupés selon les plats :

1. Un hors d'œuvre
2. Un plat protidique principal (viande, poisson, œuf, céréales, légumineuses)
3. Un plat d'accompagnement (plat de légumes ou un plat de féculent)
4. Un fromage ou un laitage
5. Un dessert Le pain est servi à la demande.

#### **PETIT-DEJEUNER OU GOÛTER ;**

- Le petit déjeuner et le goûter doivent comporter :
- un aliment céréalier : pain ou céréales ou gâteau fait maison : 45g
- un produit laitier : un fromage ou un laitage
- un fruit : du jus de fruit ou un fruit
- un élément sucré : confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit
- un élément lipidique le cas échéant : beurre Ces repas comporteront obligatoirement une boisson : jus de fruit ou lait. Les composantes des petits déjeuners et des goûters devront être différentes sur une même journée.

### **5.3 Spécifications pour la sécurité alimentaire**

Le Prestataire doit respecter toutes les normes de salubrité de la réglementation en vigueur, y compris l'arrêté du 8 octobre 2013 et à l'arrêté du 21 décembre 2009, relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Il doit être en mesure de s'adapter à tout changement de réglementation, législation ou normes qui pourraient être applicable durant l'exécution du présent marché.

#### **5.3.1 Protocole bactériologique**

Le Prestataire devra faire effectuer, à raison d'une fois par mois, par un laboratoire agréé et indépendant :

- des contrôles microbiologiques/bactériologiques d'échantillons des repas servis, pour chaque composante des repas servis,
- des prélèvements de surfaces. Les résultats devront être transmis à la commune de Carpentras dès leur réception par le Prestataire. Des contrôles ponctuels pourront être demandés par la commune de Carpentras sur tous les points de consommation.

#### **5.3.2 Préparation de plats témoins**

Le Prestataire doit conserver (sur le lieu de production), au froid positif, un plat témoin représentatif de ce qui a été effectivement servi dans les différents lieux de consommation, et ce pendant au moins cinq jours après consommation. Un plat témoin est systématiquement conservé sur chaque cuisine satellite selon le menu proposé, dans le cas de denrées manipulées, telles que les denrées tranchées, mixées ou découpées, dans le cadre de la réglementation en vigueur. Les plats témoins sont réalisés, par le personnel des cuisines, une fois que toutes les manipulations sont réalisées et sont conservés durant 5 jours au froid positif dans les mêmes conditions qui régissent la conservation des plats témoins sur le lieu de production (grammage, nature des denrées...).

Pour mémoire, la décongélation, l'assemblage, le dressage, l'assaisonnement et la remise en température sont des opérations et non des manipulations. Le plat témoin doit être prélevé au plus près du moment de la consommation. Le plat témoin devra être traité dans les mêmes conditions que les plats servis aux convives. Ces plats témoins ne seront pas facturés par le Prestataire.

#### **5.3.3 Gestion de crise**

Le prestataire aidera à la gestion de crise et à la communication en cas de survenance éventuelle d'une Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC). Le soumissionnaire décrira dans son offre sa démarche en cas de suspicion de TIAC et d'alerte alimentaire.

## **ARTICLE 6 : QUALITE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Le Prestataire est responsable de la qualité organoleptique, nutritionnelle et sanitaire des denrées alimentaires dont il a la charge d'approvisionnement.

### **6.1 Règlementation Générale**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

Le titulaire s'engage à utiliser des denrées de première qualité répondant aux dispositions de la réglementation en vigueur, notamment, et de manière non exhaustive :

- à la loi EGALIM (loi 2018 – 938 adoptée par le parlement le 2 octobre 2018 et promulguée le 1er novembre 2018),
- aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R en vigueur (ou à tout autre texte qui viendrait à les remplacer) et toute autre réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires,

- au décret N02011-1227 du 30 septembre 2011, codifié aux articles D.230-25 et D.230-26 du Code Rural et de la Pêche Maritime (CRPM),
- à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
- au décret N° 2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, - au décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime,
- aux dernières recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition - GEMRCN,
- aux objectifs nutritionnels du PNNS en vigueur,
- aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté, teneur en matières grasses...),
- à toute nouvelle réglementation sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires publiée au cours du présent marché. Le soumissionnaire proposera et détaillera dans son offre la qualité des denrées utilisées, et complètera le tableau synthétique joint au dossier de consultation.

### 6.2 Gammes de produits

Le Prestataire devra respecter en matière de gamme d'appartenance des denrées alimentaires, en volume, pendant toute la durée du marché, les exigences suivantes :

Gamme	Pourcentage d'utilisation
1ère gamme : Produits frais 4ème gamme : Produits frais crus prêts à l'emploi	80%
2ème gamme : Conserves 3ème gamme : Surgelés 5ème gamme : Produits cuits, sous vide et prêts à l'emploi	20%

Les produits surgelés seront préférés aux conserves.

### 6.3 Politique d'approvisionnement

La ville de Carpentras est particulièrement attentive à la traçabilité et aux modes d'approvisionnements ainsi qu'à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas. Les denrées alimentaires fournies devront permettre d'atteindre les objectifs pour une restauration durable et de qualité.

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement afin d'être en conformité avec la réglementation en vigueur et les exigences mentionnées au présent marché.

Il est tenu de respecter la politique d'achats proposée dans son offre et de pouvoir justifier :

- Le rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre du gérant de la cuisine centrale),
- Les modes d'approvisionnements,
- Les modalités de référencement des produits et des fournisseurs,
- Les contrôles de suivi (contrôles et démarches qualités),
- L'origine des produits,
- Le nombre d'intermédiaires en cas d'engagement sur des circuits courts, Cette politique ne devra être en contradiction sur aucun point avec la diversité et la qualité des produits demandés dans le présent document.

## **6.4 Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires**

### **6.4.1 Saisonnalité et fraîcheur**

L'utilisation majoritaire de produits frais et de saison (notamment pour les fruits et légumes) est à privilégier. A cet effet, la ville de Carpentras sera particulièrement attentive à l'utilisation de circuits courts et de proximité pour l'approvisionnement des denrées utilisées dans la confection des repas (produits présentant des performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture).

En application de la loi EGAlim, les denrées alimentaires devront suivre scrupuleusement la saisonnalité et l'origine devra être prioritairement locale, et entrant dans le décompte des 50 % de produits de qualité et durables.

Les produits de saison se définissent comme ceux produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

Minimum 85% des légumes et fruits frais doivent répondre à cette règle de saisonnalité. Cette démarche sera évaluée chaque année. Le Prestataire doit être force de propositions et construire un plan d'actions, en concertation avec la Ville. Le soumissionnaire présentera dans son offre les modalités de conventionnement avec les acteurs du territoire (chambre d'agriculture, associations de producteurs...) permettant de participer à la structuration de filières locales d'approvisionnement.

### **6.4.2 Produits issus de l'agriculture biologique**

La ville de Carpentras sera attentive à l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique. La part de produits issus de l'agriculture biologique est actuellement d'environ 35 %. Cette part ne pourra pas être inférieure. Les produits issus de l'agriculture biologique devront répondre au minimum aux spécifications des autres aliments dans chaque catégorie mentionnée à l'article 7 ci-après, et pouvoir démontrer être issus d'une agriculture labellisée par le signe spécifique et officiel provenant du territoire national dans un souci de limiter au maximum les transports et l'émission de CO2 afin de s'inscrire dans une démarche de développement durable. Il conviendra pour le prestataire de pouvoir produire les documents attestant de l'origine des produits ainsi que le nom de l'organisme certificateur.

Tous les produits équitables seront issus de l'agriculture Biologique.

[Le prestataire intégrera dans ses approvisionnements, les denrées produites par la régie maraîchère municipale à mesure que cette dernière développera son activité.](#)

### **6.4.3 Produits de qualité et durables :**

La Ville demande des produits de qualité, présentant des labels officiels entrant dans les 50 % de produits durables et de qualité prévues par l'article 24 de la loi EGALIM codifié aux articles L.230-5-1 et L.230-5-2 du CRPM. Des labels et ou produits « équivalents » pourront être proposés.

L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R.2111-12 et R.2111-17 du Code de la Commande Publique, sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

Le Prestataire fournira une fois par an au Pouvoir Adjudicateur la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L.230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis (au moins 50 % dont 40 % minimum de produits issus de l'agriculture biologique)

### **6.4.4 Traçabilité et contrôle de la qualité des produits :**

Le Prestataire est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande de la ville toute information sur la traçabilité concernant les produits des différentes composantes des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

À tout moment et sans préavis tous les produits et ingrédients peuvent être contrôlés par la ville. Le Prestataire doit garantir une traçabilité totale des produits livrés, et doit justifier de contrôles qualité réguliers.

Les fiches « produits » des denrées livrées sont communiquées à la ville, sur simple demande de sa part. En conséquence, doivent systématiquement être remises à la ville sur simple demande, en même temps que les menus proposés :

- la fiche technique de chaque produit utilisé,
- la fiche de production de chaque plat proposé (recette et méthodologie de production),
- le cahier des charges des fournisseurs sélectionnés (Normes, HACCP, Traçabilité, Agréments, etc.).

En cas d'utilisation de produits différents ou de modification de recette pour des raisons exceptionnelles, le Prestataire s'engage à fournir à la Ville, dans un délai minimum de 3 jours ouvrés précédant la date de consommation, le contenu précis et les informations techniques correspondantes aux produits utilisés. Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires pour un produit ou une famille de produits, le Prestataire doit se conformer au moins aux « guides des bonnes pratiques » qui ont cours dans la profession.

L'ensemble des produits référencés, approvisionnés et consommés est soumis à l'approbation de la Ville. Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant, le Prestataire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit. Le titulaire doit avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc. Il doit fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur doit être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande de la Ville.

Le prestataire fournit mensuellement toutes les pièces nécessaires relatives à l'achat et la fourniture de lait et de produits laitiers, fruits et légumes frais correspondant au cahier des charges France Agrimer. Le prestataire veillera à fournir des produits qui satisfassent à ces normes et qui peuvent faire l'objet d'une subvention.

#### **6.4.5 Denrées exclues**

La ville de Carpentras exige du Prestataire que :

- l'ensemble des denrées alimentaires fourni soit obligatoirement garanti sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM). Les produits provenant d'animaux nourris à base d'O.G.M. et ces mêmes animaux seront exclus,
- soient exclues les préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques concernant les substances à fort potentiel allergisant. Dans ce cadre, le Prestataire se conformera à la réglementation concernant l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes (règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011),
- soient exclues l'huile de palme et les matières grasses hydrogénées des préparations alimentaires, - les viandes et les poissons reconstitués sont interdits,
- ne soient pas utilisés les ingrédients proscrits dans le cahier des charges du label «en cuisine» d'Ecocert.

## **ARTICLE 7 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES DENREES ALIMENTAIRES**

---

### **7.1 Spécifications concernant les viandes et volailles**

- Animaux d'origine française (nés, élevés et abattus en France) code cheptel d'origine,
- Seront abattus et découpés en France, certifié ISO 9001 V 2008 et en capacité de fournir la fiche de contrôle (lieu - date d'abattage et de découpe),
- Le Prestataire s'engage à fournir les numéros de lots d'agrément sanitaire, la catégorie animale, le type racial ainsi que l'origine,
- Les animaux nourris sans farine animale majoritairement à l'herbe pour les ovins pendant l'engraissement et le sevrage attesté par une fiche d'élevage (le lieu, conditions d'élevage, origine),
- Les viandes piécées seront exclusivement fraîches,
- Pour chaque service de viande ou plat composé de viande quel que soit le mode de préparation, le Prestataire communique systématiquement à la personne responsable du marché ou son représentant les informations suivantes contenant obligatoirement de façon lisible et sans ambiguïté :
  - Pays de naissance,
  - Pays d'élevage,
  - Pays d'abattage avec le n° d'agrément de l'abattoir,
  - Pays de découpage avec le n° d'agrément de l'abattoir,
  - Date de conditionnement,
  - Date limite de consommation,
  - Fiches sanitaires d'identification et type racial de chacune des viandes utilisées dans la composition de la prestation.

### **7.2 Spécifications concernant les œufs et ovo produits**

- Élevage français agréé par les services vétérinaires de poules nourries sans farine animale attesté par une fiche élevage (traitements phytosanitaires, lieu et conditions d'élevage, moyens de prévention contre l'apparition de germes comme les salmonelles), garanties alimentation 100% végétales, d'origine Française.
- Laboratoire et atelier de transformation français qui garantit le mirage et le calibrage de chaque œuf (catégorie A 1 ou 0) ainsi que la cuisson ou la double pasteurisation, et contrôlé par une fiche attestant du lieu de cassage et de transformation, date et ligne de cuisson – date de surgélation ou pasteurisation),
- Le Prestataire s'engage à fournir la fiche produit (n° de lot, n° d'agrément sanitaire et d'origine).
- Les œufs brouillés et les omelettes seront autorisés uniquement suite à la validation des recettes par la ville.

### **7.3 Spécifications concernant les poissons**

- Les préparations doivent inclure des produits issus d'un approvisionnement favorisant des réductions d'intrants. Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons dont la pêche ou la production est respectueuse de l'environnement sont proposés.
- Leur transport ne sera pas supérieur à une journée. Le poisson sera servi sans arrête au sens de la norme en vigueur NFV 4S – 074
- Dans le cadre d'une pêche en mer, poisson de norme AFNOR, simple surgélation en mer attestée par une fiche,
- Le Prestataire s'engage à fournir la fiche produit (n° de lot, n° d'agrément sanitaire et d'origine),

- Garantie de contrôle physico-chimique attestant l'absence d'histamine (allergie) et de corps étrangers, des teneurs en mercure et de taux de sel et des taux d'ABVT (Azote Basique Volatile Totale),
- Usine de transformation certifiée ISO 9001 V 2008.

#### 7.4 Spécifications concernant les légumes et les fruits

La Ville de Carpentras exige du prestataire que 100 % des fruits et légumes suivants soient issus de l'agriculture biologique locale :

- Fruits : pommes, raisins, fraises, cerises, melons.
- Légumes : courgettes, salades, radis.

Le nombre de variétés de légumes et de fruits est amené à augmenter progressivement avec le développement du projet de maraichage municipal.

Dans ce cadre, la ville de Carpentras souhaite atteindre un niveau d'auto-suffisance lui permettant de satisfaire au moins 80% de ses besoins de légumes et de fruit.

**En fonction des volumes produits et livrés à la cuisine centrale, il sera convenu par avenant une valorisation de ces denrées produites par la ville (sur la base des cours des fruits et légumes biologiques du MIN de Cavaillon) qui justifiera une actualisation des prix unitaires du BPU du présent marché.**

Les produits issus de l'agriculture locale ou agriculture raisonnée seront privilégiés. Le Prestataire devra privilégier les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution en recherchant des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art. 1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Le Prestataire devra s'approvisionner en produits frais de saison, en priorité et le plus souvent possible chez les producteurs locaux afin de garantir la fraîcheur, la qualité liée au temps écoulé entre la récolte et la consommation, et afin de s'inscrire dans une démarche durable en limitant au maximum les transports de façon à réduire les émissions de CO2.

Les fournisseurs devront respecter ces mêmes conditions. Les fruits et légumes frais devront être à parfaite maturité pour le jour de leur consommation. Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est à dire ni cire, ni traitement de conservation.

Certains fruits exotiques pourront être proposés, ils seront issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable avec un étiquetage certifiant l'origine.

#### 7.5 Spécifications concernant les produits laitiers

- Les laitages devront avoir une DLC supérieure à 10 jours le jour de leur livraison. Pour les fromages en portions et le beurre, leur DLC devra être supérieure à 15 jours,
- Les fromages à la coupe devront être privilégiés et représenter au moins 60 % de la consommation pour les repas habituels et 100 % pour les repas 100% bio qui seront servis durant la période du marché, ils devront être à forte teneur en calcium (Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011),
- Les produits laitiers devront provenir d'animaux nourris avec des aliments exempts d'OGM,
- Les yaourts aromatisés devront obligatoirement être sans colorant ni conservateur.



### **7.6 Spécifications concernant les céréales et légumineuses**

Les céréales et légumineuses seront issues de l'agriculture biologique et d'origine française. Dans le cas contraire, elles devront être issues de l'agriculture biologique et provenir du commerce équitable avec l'étiquetage adapté.

Le Prestataire s'engage à fournir la fiche produit (n° de lot, n° d'agrément sanitaire et d'origine).

### **7.7 Spécifications concernant les huiles d'assaisonnement et de cuisson**

- Les huiles d'assaisonnement devront être composées à 50 % d'huile de tournesol et à 50 % d'huile d'olive,
- Les assaisonnements tout prêts sont à proscrire,
- Les huiles de cuisson seront des huiles « spéciale cuisson » non hydrogénées sans arachide, sans palme, ni coprah.

### **7.8 Spécifications concernant le pain**

- Le pain servi sera frais non congelé et biologique.
- Le pain devra être pris obligatoirement chez les artisans boulangers locaux (non industriel) dans un souci de fraîcheur et afin de limiter au maximum les transports et l'émission de CO2 afin de s'inscrire dans une démarche de développement durable. L'approvisionnement en pain livré quotidiennement par les boulangers (du lundi au vendredi inclus) sera prévu en quantité suffisante pour tous les convives.
- Cette qualité de pain devra être constante tout au long du marché. En cas de mauvaise qualité, le Prestataire devra prendre toutes dispositions pour satisfaire aux attentes de la Collectivité. Il en sera de même pour tout produit de panification et de pâtisserie. Le non-respect de cette clause pourra conduire à l'application d'une pénalité.
- Le pain devra être livré en sac fermé, afin d'en garantir sa salubrité.

### **7.9 Exigences diverses**

- La boisson de table : le Prestataire n'est pas tenu de fournir de l'eau en bouteille, l'eau servie est celle du robinet. Le prestataire devra être en mesure de fournir de l'eau minérale en cas de force majeure, en cas de coupure d'eau ou d'eau impropre à la consommation par exemple.
- Condiments : le Prestataire fournit sel, sucre, poivre ainsi que la moutarde, en conditionnement individuel (à mettre à disposition des convives ne sont pas en libre accès mais sont servis en fonction des plats conformément à l'article 2 de l'arrêté français du 30 septembre 2011). Le ketchup industriel est proscrit mais une recette « fait maison » pourra être proposée. La mayonnaise est autorisée, elle sera obligatoirement issue de l'agriculture biologique. -
- Du poisson sera servi au moins une fois par semaine accompagné d'un quartier de citron s'il n'est pas accompagné de sauce,
- En cas de pâtes au menu, le Prestataire fournira du fromage râpé à raison de 10 grammes par portion en fonction de la préparation des pâtes.

## **ARTICLE 8 : ELABORATION ET AFFICHAGE DES MENUS**

---

### **8.1 Elaboration des menus**

L'élaboration des menus se fera dans le respect des recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) en vigueur et devra être conforme aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR. Il est rappelé que les recommandations du GEMRCN en matière de nutrition sont les suivantes :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- augmenter les apports en fer,

- augmenter les apports calciques,
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés.

Les exigences de la ville Carpentras que le Prestataire devra respecter en matière d'élaboration des menus, sont les suivantes :

- Les menus variés satisferont aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants et aux exigences de saisonnalité, qualité et origine des aliments.
- Le Prestataire soumet à l'accord de la collectivité, au moins un mois à l'avance, une prévision de menus pour le mois suivant qui prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides.
- Le Prestataire met en œuvre pour l'élaboration des menus, les enseignements et techniques de la Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) de l'Observatoire Economique de l'Achat Public.
- L'élaboration des menus sera établie, validée et visée par une diététicienne diplômée puis ils seront validés par la Direction de la Vie Educative Enfance Jeunesse.
- Le Prestataire devra impérativement fournir les renseignements concernant la classification des denrées alimentaires employées conformément à l'article 29 de la loi EGalim, codifié à l'article L230-5 du CRPM.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi adopté. Toutefois, le Prestataire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Les menus respectent les fréquences de services des plats. Ils devront être réalisés à partir d'un plan alimentaire sur au minimum 20 repas successifs pour les écoles et les ALSH.

Les menus en période scolaire (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi) respectent les fréquences de services des plats telles que stipulées dans l'arrêté d'application du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les repas du mercredi (accueils de loisirs) sont pris en compte dans l'analyse (20 repas consécutifs).

Les menus en période ALSH (vacances scolaires) respectent les fréquences recommandées de service des plats telles que stipulées dans le tableau d'analyse des fréquences du GEMRCN.

Le soumissionnaire fournira des menus détaillés sur 20 jours pour chaque mois suivant : octobre, février et mai.

## **8.2 Affichage et communication des menus**

Les menus sont communiqués par le Prestataire sous format informatique au moins 15 jours avant le premier jour de consommation de la période.

L'affichage des menus sur les sites est de la responsabilité de la ville.

Le libellé de chaque composante doit être simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

La composition des plats doit être détaillée (exemple : assiettes composées). Le libellé des plats doit permettre une information claire des enfants et des parents d'élèves.

L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur.

Sont précisées sur les menus toutes les informations demandées quant à la traçabilité des produits et leur origine :

- Identification des produits issus de l'agriculture biologique
- Identification des labels et signes de qualité,
- Identification des produits frais de saison,
- Identification des produits locaux,
- Identification des produits issus du commerce équitable.

### **8.3 Menus spécifiques et de substitutions**

#### **8.3.1 Menus végétariens**

Le Prestataire est tenu de présenter au Pouvoir Adjudicateur un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent (article 24 de la loi EGALim codifié à l'article L.230-5-4 du CRPM).

Des menus végétariens complets devront être proposés conformément aux dispositions législatives en vigueur, à raison d'une fois par semaine, conformément à la loi EGALIM. Ceci en privilégiant les plats confectionnés par le titulaire, et non issus de produits industriels déjà transformés, prêts à consommer.

Les repas végétariens sont sans viande, ni poisson, ni crustacés et fruits de mer. Ils sont composés de protéines végétales ou de protéines animales que sont les œufs et/ou produits laitiers.

#### **8.3.2 Menus à thème**

Pour la mise en œuvre des orientations éducatives de la Ville de Carpentras, il est demandé une animation thématique entre chaque période de vacances scolaires à raison d'au moins 6 animations thématiques durant l'année scolaire dans chaque école avec l'élaboration d'un menu spécifique et la fourniture des supports d'animations et d'informations correspondants. Les animations thématiques pourront se décliner comme suit :

- animation autour d'un produit local portant sur le goût ou sur la santé...
- un menu avec une animation autour du thème « limiter les aliments gras, salés et sucrés »,
- un menu 100 % bio et local
- un menu festif à Noël pour tous les types de convives des écoles et les personnes âgés du foyer Antoine Bonnet.
- une participation à la semaine du goût
- un menu mettant en valeur le patrimoine culinaire du Comtat Venaissin.

Lors des repas avec animations à thème, le Prestataire prend en charge la fourniture des kits, des supports pédagogiques et ludiques pour tous les points de consommation.

#### **8.3.3 Repas « pique-nique » :**

Le Prestataire pourra être amené à élaborer des repas « pique-nique » :

- en substitution, si, pour des raisons liées à des problèmes techniques, les repas chauds ne pouvaient être servis,
- dans le cadre du service minimum d'accueil et / ou en cas de grève des personnels communaux,
- à la demande des ALSH

La composition de ces repas sera validée en concertation avec la ville. Ils seront d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels. Leur composition sera soignée et devra tenir compte des modalités de transport.

### **8.3.4 Menus de substitution**

Le prestataire proposera un menu de substitution pour remplacer la viande de porc. Il s'agira de solutions à base de protéines végétales ou animales (œuf ou fromage).

### **8.3.5 Prestations accessoires**

Dans le cadre de l'organisation d'évènements particuliers, le chef de cuisine gérant et le second de cuisine participeront à l'élaboration des prestations culinaires demandées. Le prestataire intégrera ces missions dans l'organisation du temps travail de ces 2 personnels mis à disposition. La fourniture des denrées alimentaires des consommables jetables sera assuré par la ville

### **8.3.6 Pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires**

Le Prestataire ne sera pas amené à prendre en charge la production des repas pour les convives souffrant d'allergies alimentaires. Les enfants bénéficiant de PAI apporteront des paniers repas fournis par les familles.

## **ARTICLE 9 : PRECONISATIONS ENVIRONNEMENTALES**

La commune de Carpentras a pour objectif de promouvoir une restauration durable et de qualité qui doit réduire ses impacts environnementaux et favoriser des externalités positives.

### **9.1 Circuits courts et de proximité**

La commune de Carpentras demande que les circuits d'approvisionnement soient les plus courts possibles afin de réduire l'impact environnemental.

### **9.2 Lutte contre le gaspillage**

Le gaspillage, et notamment de nourriture, est un des enjeux majeurs de la Collectivité.

En ce sens, il est demandé au prestataire de :

- s'engager dans une démarche de réduction des déchets alimentaires
- s'engager dans une démarche de réduction des emballages
- s'engager à peser les déchets au quotidien
- s'engager à fournir des supports pédagogiques et ludiques pour tous les restaurants scolaires de la ville.
- s'engager à proposer des actions périodiques autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Références juridiques : ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire codifiée aux articles L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 du code de l'environnement.

### **9.3 Recyclage et retraitement des déchets**

Le Prestataire veillera à utiliser des matériaux issus du recyclage dans ses circuits courts de fabrication.

### **9.4 Substitution des Plastiques**

Conformément à l'article 28 de la loi EGalim et décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 codifiés aux articles L. 541-10-5 et D. 543-294 à D. 543-296 du code de l'environnement, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire, sauf cas réglementaires et sanitaires.

## **ARTICLE 10 : CONTROLES ET BILAN D'ACTIVITE**

---

### **10.1 Contrôles exercés par la Ville :**

La Ville de Carpentras peut, à tout moment et sans en référer préalablement au Prestataire et de manière dérogatoire à l'article 22-3 du CCAG-FCS, procéder ou faire procéder à tous contrôles qu'elle juge nécessaires sur le respect des spécifications contractuelles du présent marché par les services de son choix.

La Collectivité exercera tous contrôles qui lui paraîtront utiles, notamment contrôle de l'entretien, contrôle hygiénique et sanitaire, contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas, et des denrées, et contrôle des mesures de sécurité.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le Prestataire. Afin que les contrôles définis ci-dessus puissent s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le Prestataire pour la préparation des repas, la personne responsable (ou son représentant) aura en outre, accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité du dit Prestataire, se rapportant à la gestion de la cuisine centrale de la Collectivité.

Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la Collectivité jusqu'à un an au-delà du terme du marché.

### **10.2 Bilan annuel du marché**

Chaque année civile, la restauration municipale fait l'objet d'un audit du label « en cuisine » d'ECOCERT, le Prestataire s'engage à préparer et à participer à l'audit.

La société

(précédé de la mention manuscrite  
« lu et approuvé »)

**Damien  
PENIN**

Signature  
numérique de  
Damien PENIN  
Date : 2022.10.18  
16:17:19 +02'00'