



CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP)

COMMUN A L'ENSEMBLE DES LOTS

ACCORD-CADRE

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 18^{ème} ARR. DE PARIS

Marché n°10-2023

Procédure adaptée

En application de l'article R. 2123-1, 3° du code de la commande publique

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE**3**

ARTICLE 2 - **33**

ARTICLE 3 - **44**

ARTICLE 4 - **44**

ARTICLE 5 – TRANCHES OPTIONNELLES – PSE - VARIANTES**5**

ARTICLE 6 - **55**

ARTICLE 7 - **55**

7.1 - Pouvoir adjudicateur**5**

7.2 - Titulaire**6**

7.3 - Devoir de conseil**6**

7.4 - Respect des normes**6**

7.5 - Confidentialité**6**

7.5.1 - Obligations du Titulaire vis-à-vis de l'acheteur**7**

7.5.2 - Sous-traitance ultérieure spécifique au traitement de données personnelles**7**

7.5.3 - Information des personnes concernées**7**

7.5.4 - Notification des violations de données à caractère personnel**7**

7.5.5 - Mesures de sécurité**8**

7.5.6 - Sort des données**8**

7.5.7 - Délégué à la protection des données**8**

7.5.8 - Registre des catégories d'activités de traitement**8**

7.5.9 - Documentation**9**

7.6 - Principes de la République**9**

ARTICLE 8 - **99**

8.1 - Formelle**9**

8.2 - Matérielle**10**

8.3 - Modalités de passation des bons de commande**10**

ARTICLE 9 - **1010**

9.1 - Contenu des prix**10**

9.2 - Révision des prix**11**

9.3**111111**

9.4 - Facturation**12**

9.4.1 - Modalités de facturation**12**

9.4.2 - Transmission des factures**12**

9.4.3 - Modalités de règlement**13**

9.4.4 - Intérêts moratoires**13**

ARTICLE 10 - **1313**

ARTICLE 11 - ASSURANCES**14**

ARTICLE 12 - PENALITES**14**

12.1 - Pénalités pour travail dissimulé**16**

12.2 - Exécution aux frais et risques du Titulaire**17**

ARTICLE 13 - **1717**

ARTICLE 14 - **1717**

ARTICLE 15 - **1717**

ARTICLE 16 - **1818**

ARTICLE 17 - **1818**

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris (CDE 18).

Ce marché prévoit la livraison de repas en liaison froide et de goûter, sur commande distincte, pour les services de restaurant de la Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris. Le Titulaire assurera notamment :

- L'élaboration des menus en concertation avec la CDE 18,
- La sélection des fournitures et des achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies au sein du Cahier des clauses techniques particulières (CCTP),
- La préparation des repas et des prestations dans la cuisine centrale du Titulaire,
- La livraison par le procédé dit « de liaison froide » des repas dans la cuisine centrale du Titulaire,
- L'information de la Caisse des Écoles sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition
- La réalisation de contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale,
- L'obligation d'informer la Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants municipaux,
- La livraison de pique-niques pour les scolaires et les centres de loisirs,
- La livraison de goûters sur les temps péri et extra scolaires,
- La proposition et mise en place d'indicateurs de référence pour le contrôle des objectifs évolutifs de la prestation : l'approvisionnement des produits issus de l'agriculture biologique, la réduction du gaspillage, la réduction des déchets..
- La mise en place d'un « reporting » périodique par le Titulaire des indicateurs nécessaires au suivi des objectifs évolutifs,

Le présent marché est conclu entre :

Le pouvoir adjudicateur :

Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris,
1 Pl. Jules Joffrin, 75018 Paris

Représentée par Monsieur Éric LEJOINDRE, Président de la Caisse des Ecoles du 18^{ème} - 75018 PARIS.

Ci-après désigné « l'acheteur »

Et le Titulaire :

Le Titulaire est l'opérateur économique qui conclut le marché avec l'acheteur.

En cas de groupement des opérateurs économiques, le « Titulaire » désigne les membres du groupement, représenté, le cas échéant, par son mandataire.

Le Titulaire désigne un représentant qualifié muni des pouvoirs nécessaires pour prendre toutes décisions utiles, signer tout document, donner toutes instructions au personnel de son entreprise, assister aux réunions, etc.

D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le Titulaire en cours d'exécution du marché.

Le nom des personnes habilitées sera notifié à la CDE 18 par écrit, et mis à jour en cas de remplacement temporaire ou définitif.

Ci-après désigné « Titulaire. »

ARTICLE 2 - FORME DU MARCHÉ

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire avec émission de bons de commande conformément aux dispositions des articles R.2162-2 à R.2162-6 du Code de la commande publique. Les bons de commande seront notifiés par l'acheteur au fur et à mesure des besoins jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre.

L'accord-cadre est passé sans minimum.

L'accord-cadre est passé avec un montant maximum fixé sur une durée ferme d'un an, puis sur la durée totale du marché, reconductions comprises, soit maximum quatre (4) ans.

Le présent marché est un marché de services dont la classification CPV (vocabulaire commun des marchés) est la suivante :

Code principal	Description
55523100-3	Services de restauration scolaire
Code secondaire	Description
55521200-0	Services de livraison de repas

ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT

Les prestations sont réparties en quatre (4) lots :

Lots	Désignation	Montant maximum € HT – pour la durée ferme du marché, soit 12 mois.	Montant maximum €HT – durée totale du marché (reconductions comprises)
01	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 1	1 an 3 100 000€ HT	4 ans 12 400 000 € HT
02	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 2	1 an 3 100 000€ HT	4 ans 12 400 000 € HT
03	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 3	1 an 4 150 000 € HT	2 ans 8 300 000 € HT
04	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 4	1 an 1 050 000 € HT	4 ans 4 200 000 € HT

ARTICLE 4 - DURÉE DU MARCHÉ

Lots	Durée du marché
01	Le Lot n°1 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
02	Le Lot n°2 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
03	Le Lot n°3 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, une (1) fois douze (12) mois, soit jusqu'au 31 décembre 2025 maximum.

	Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
04	Le Lot n°4 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.

ARTICLE 5 – TRANCHES OPTIONNELLES – PSE - VARIANTES

Sans objet.

ARTICLE 6 - DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, les pièces constitutives du marché comprennent, par ordre de priorité décroissante :

- L'Acte d'Engagement (AE) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'acheteur fait seul foi (un acte d'engagement par lot).
Toute annexe jointe à l'AE apportant une ou plusieurs réserves contractuelles aux pièces mentionnées au présent article, est réputée nulle et non avenue,
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP), dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'acheteur fait seul foi, commun à l'ensemble des lots,
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CTTP), dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'acheteur fait seul foi, commun à l'ensemble des lots
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) par lot,
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification de l'accord-cadre,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG – FCS) approuvé par arrêté du 30 mars 2021.
- Le Mémoire Technique du Titulaire, y compris compléments apportés après négociation.

Toute clause limitative de responsabilité du Titulaire intégrée dans son offre est expressément considérée comme nulle et non avenue.

Les pièces générales ne sont pas jointes au présent marché, elles sont réputées connues des parties en présence.

Les documents ci-dessus expriment l'intégralité des obligations des parties, à l'exclusion de tout autre document.

Aucune réserve, qui serait apportée aux pièces désignées ci-dessus lors de la remise de l'offre du Titulaire puis durant l'exécution du marché, n'est admise. Le Titulaire s'engage à respecter toutes les dispositions incluses dans les pièces constitutives du marché.

Les exemplaires conservés par l'acheteur font seuls foi en cas de litiges.

ARTICLE 7 - OBLIGATIONS DES PARTIES

7.1 - Pouvoir adjudicateur

L'acheteur fournira ses meilleurs efforts afin de planifier ses besoins et d'en informer le Titulaire à chaque fois que cela est possible.

L'acheteur s'engage à fournir au Titulaire, ou faciliter la consultation par ce dernier, de tous les éléments ou documents que celui-ci estimerait utile pour l'exécution de sa mission et plus généralement à collaborer loyalement et activement avec le Titulaire.

L'acheteur s'engage à mettre à la disposition du Titulaire toutes les données nécessaires à la mise en œuvre du projet.

7.2 - Titulaire

L'exécution des prestations définies au CCTP et au présent CCAP par le Titulaire dans son offre constitue une obligation de résultat.

Le Titulaire apportera à la réalisation des prestations les soins et diligences les plus élevés au regard des règles de l'art et aux meilleures pratiques en la matière.

7.3 - Devoir de conseil

Le Titulaire est informé que l'acheteur ne peut en aucun cas être assimilé à un professionnel de même spécialité ou à un utilisateur averti.

Dès lors, le Titulaire, après avoir défini la méthodologie de mise en œuvre des prestations, s'engage, dans le respect des règles et usages dans sa profession, notamment :

- A faire des préconisations techniques auprès de l'acheteur ainsi que des recommandations sur d'éventuelles améliorations de la solution,
- A réaliser le projet conformément aux règles de l'art,
- A fournir tous les conseils et toutes les mises en garde pour permettre la meilleure collaboration entre les Parties ainsi que la réussite du projet.

Dans le cadre de son obligation de conseil, de mise en garde et d'information envers l'acheteur, le Titulaire s'engage à :

- Avertir cette dernière de l'impact des décisions qu'il prend sur le déroulement des prestations,
- Répondre en temps utile à toute demande de renseignement qui lui serait présentée,
- Demander toute information ou renseignement qu'il jugerait nécessaire à la bonne exécution du marché,
- Notifier par écrit dès qu'il en aura connaissance tout élément, événement, acte susceptible d'entraîner une augmentation des coûts et/ou des délais et plus généralement d'affecter la bonne exécution de ses obligations et/ou la bonne fin des prestations.

7.4 - Respect des normes

Le Titulaire, dans l'ensemble des aspects relatifs à l'organisation et l'exécution des prestations du présent marché s'engage à respecter la législation et la réglementation française en vigueur, en particulier toutes les spécifications techniques applicables.

7.5 - Confidentialité

Les Parties sont tenues au secret professionnel et secret des affaires pour tout ce qui concerne les faits, informations, études, documents, supports d'information, fichiers informatiques ou non, et décisions dont elles auraient connaissances au cours de l'exécution du présent marché. Les données collectées le sont exclusivement pour la réalisation de l'objet du marché. En conséquence, les Parties sont tenues à ne pas en faire une autre utilisation, sauf autorisation expresse contraire de la Partie créditrice.

Le non-respect de ces obligations peut entraîner la résiliation du marché aux torts exclusifs du Titulaire.

Pour le cas où il existerait une propriété intellectuelle au sens des dispositions du code de la propriété intellectuelle sur les données traitées par l'une ou l'autre des Parties, elle s'engage à en informer préalablement l'autre Partie et à entrer en contact avec lesdits propriétaires pour obtenir le droit d'utilisation des données nécessaires à la mise en œuvre de ses engagements. Au cas où l'identité des propriétaires ne pourrait pas être connue, les données traitées devront *a minima* indiquer l'identification de leur source dans la documentation technique explicative de la Solution.

En toute hypothèse, les Parties s'engagent à prendre les mesures de sécurité conformes à l'état de l'art pour garantir la sécurité des données afin qu'elles ne soient pas, de son fait, déformées, endommagées ou communiquées à des tiers non autorisés.

En conséquence, les Parties s'engagent à respecter et à faire respecter par son personnel les obligations suivantes :

- Ne pas faire de copies des documents, des supports et des données qui lui sont confiés, sauf celles strictement nécessaires à l'exécution du marché,
- Ne pas utiliser les données pour d'autres fins que celles du présent marché,
- Ne pas divulguer les données à d'autres personnes, qu'il s'agisse de personnes privées ou publiques, physiques ou morales sauf si cette divulgation est exigée par la loi ou une autorité judiciaire ou administrative compétente.

Le Titulaire, Partie la plus diligente, assure par ailleurs l'acheteur de son respect du règlement général relatif à la protection des données (n°2016-679).

7.5.1 - Obligations du Titulaire vis-à-vis de l'acheteur

Le Titulaire s'engage à :

1. Traiter les données uniquement pour la ou les seule(s) finalité(s) qui fait/ont l'objet du présent marché public ;
2. Garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent marché public ;
3. Veiller à ce que les personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel en vertu du présent marché public : s'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité, reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel,
4. Prennent en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.

7.5.2 - Sous-traitance ultérieure spécifique au traitement de données personnelles

Le Titulaire peut faire appel à un sous-traitant (ultérieurement) pour mener des activités de traitement spécifiques. Dans ce cas, il en informe préalablement et par écrit l'acheteur, qui doit l'accepter et agréer ses conditions de paiement dans les conditions définies dans le Code de la commande publique. Cette information doit indiquer clairement les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant et les dates d'exécution du contrat de sous-traitance. L'acheteur dispose d'un délai de quinze jours (15) calendaires à compter de la date de réception de cette information pour agréer cette sous-traitance. La sous-traitance ne peut se faire qu'après l'agrément du sous-traitant par la personne publique.

Le sous-traitant est tenu de respecter l'ensemble des obligations du présent marché public. Il appartient au Titulaire de s'assurer que le sous-traitant présente des garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière que le traitement réponde aux exigences du règlement européen sur la protection des données. Si le sous-traitant ne remplit pas ses obligations en matière de protection des données, le Titulaire demeure pleinement responsable devant l'acheteur de l'exécution par le sous-traitant de ses obligations.

7.5.3 - Information des personnes concernées

Il appartient au Titulaire d'informer les personnes concernées par les opérations de traitement au moment de la collecte des données.

La formulation et le format de l'information doit être convenue avec l'acheteur avant la collecte de données.

Le Titulaire doit répondre, au nom et pour le compte de la Caisse d'allocations familiales et dans les délais prévus par le règlement européen sur la protection des données aux demandes des personnes concernées en cas d'exercice de leurs droits notamment le droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, le droit à la limitation du traitement, le droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

7.5.4 - Notification des violations de données à caractère personnel

Le Titulaire notifie à l'acheteur toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de quatre (4) heures après en avoir pris connaissance et selon des moyens déterminés conjointement avec l'acheteur.

Après accord écrit de celle-ci, le Titulaire notifie à l'autorité de contrôle compétente, au nom et pour le compte de l'acheteur, les violations de données à caractère personnel dans un délai maximum de huit (8) heures à moins que la violation en question ne soit pas susceptible d'engendrer un risque pour les droits et libertés des personnes physiques.

Le non-respect de ces obligations par le Titulaire peut entraîner le paiement d'une pénalité de cinquante (50) euros par heure de retard.

La notification contient au moins :

- la description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés,
- le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues,
- la description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel,
- la description des mesures prises ou celles que l'acheteur propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n'est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées de manière échelonnée sans retard indu.

Après accord de l'acheteur, le Titulaire communique, au nom et pour le compte de cette dernière, la violation de données à caractère personnel à la personne concernée dans les meilleurs délais.

La communication à la personne concernée décrit, en des termes clairs et simples, la nature de la violation de données à caractère personnel et contient au moins :

- la description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés,
- le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues,
- la description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel,
- la description des mesures prises ou que l'acheteur propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

7.5.5 - Mesures de sécurité

Le Titulaire met en œuvre les mesures de sécurité suivantes :

- la pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
- les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
- les moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
- une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

7.5.6 - Sort des données

Au terme de l'exécution du présent marché public, le Titulaire doit détruire toutes les données à caractère personnel.

7.5.7 - Délégué à la protection des données

Le Titulaire communique à l'acheteur le nom et les coordonnées de son délégué à la protection des données, s'il en a désigné un conformément à l'article 37 du règlement européen sur la protection des données.

7.5.8 - Registre des catégories d'activités de traitement

Le Titulaire tient par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte de l'acheteur, responsable de traitement, comprenant :

- les catégories de traitements effectués pour le compte de l'acheteur,
- le cas échéant, les transferts de données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du règlement européen sur la protection des données, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées,
- dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, y compris entre autres, selon les besoins :
 - la pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
 - des moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
 - des moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
 - une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

7.5.9 - Documentation

Le Titulaire met à la disposition de l'acheteur la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre le cas échéant la réalisation d'audits, y compris des inspections, par l'acheteur ou un autre auditeur qu'il a mandaté, et contribuer à ces audits.

7.6 - Principes de la République

Conformément à la loi n° 2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République, le Titulaire est tenu au respect de l'égalité des usagers devant le service public, de la laïcité et de la neutralité dudit service. Il met en œuvre l'ensemble des mesures et moyens visant à assurer leur respect par ses personnels et ses préposés, dès lors que ceux-ci participent directement ou indirectement à l'exécution du service public, pourvu qu'ils soient en tout ou partie de leur mission en contact, visuel ou autres, avec les usagers du service et les agents de la Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris.

Partant, il veille notamment à ce que ces agents :

- S'abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses,
- Traitent de façon égale toutes les personnes, en particulier les usagers du service,
- Respectent la liberté de conscience et la dignité de ces personnes.

La responsabilité du Titulaire, à cet égard, est engagée pour les personnels et préposés des sociétés avec lesquelles il justifie d'un lien contractuel et intervenant en son nom, et veille au respect des obligations du présent article par ceux-ci notamment en s'assurant de leur intégration dans les contrats.

Le Titulaire est tenu de justifier :

- Des moyens et mesures mis en œuvre pour informer les personnes susvisées de leurs obligations,
- Des moyens et mesures mis en œuvre pour prévenir les manquements, et le cas échéant, d'y remédier. A ce titre, il informe sans délai l'acheteur des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu'il a prises ou entend mettre en œuvre afin d'y remédier, des contrats de sous-traitance, étant entendu que toute nouvelle demande d'agrément du sous-traitant et de ses conditions de paiement le cas échéant, devra être accompagnée du contrat et *a minima*, des obligations imposées à celui-ci en la matière, sous peine de refus par l'acheteur. A noter que l'information de l'acheteur ne saurait l'exonérer de sa responsabilité à l'égard des sociétés intervenant en son nom au titre du présent marché.

Tout manquement au présent article pourra donner lieu à l'application de sanctions dans les conditions prévues au présent marché.

ARTICLE 8 - GOUVERNANCE DU MARCHÉ

8.1 - Formelle

Une ou plusieurs instances de pilotage pourra (pourront) être instaurée(s) au démarrage du marché.

Le Titulaire désignera un interlocuteur, investi d'un pouvoir de décision à l'égard des prestations dont il aura la charge, en vue de sa participation au pilotage et au suivi des prestations.

Le Titulaire devra réaliser les prestations dans les conditions de coordination qui seront définies par la ou les instances de pilotage du marché et participera aux réunions qui seront fixées.

De manière générale, le Titulaire aura un devoir de collaboration et de coordination renforcé avec l'ancien Titulaire de l'acheteur, aux fins d'assurer la réversibilité des prestations entre ceux-ci et permettre aux Parties d'atteindre les objectifs du projet.

Chaque candidat présentera dans son offre, la personne qui est chargée de le représenter auprès de l'acheteur ; il précisera :

- ✓ Son niveau de qualification pour cette mission,
- ✓ Sa place dans l'organigramme interne,
- ✓ Son ancienneté dans l'entreprise,
- ✓ Son degré d'intervention pour la résolution de problème (en heure hebdomadaire ainsi que les modalités de « déploiement »).

8.2 - Matérielle

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du présent contrat, le Titulaire fournit à la Caisse des écoles, au plus tard le 5 du mois M, des tableaux de bord mensuel d'activité du mois M-1.

Ce tableau de bord reprendra *a minima* (l'ensemble des données doit être présenté sur un support unique) :

→ L'état des effectifs

- des repas commandés chaque jour par la Caisse des écoles du 18^{ème} arr. par type de convives,
- des repas livrés chaque jour après réajustement éventuel,
- des repas décomptés, chaque jour, servant de base à la facturation.

→ Les indicateurs de qualité de la prestation :

- A décrire par le titulaire dans son mémoire technique (notamment s'agissant de la qualité des denrées : origine géographique avec répartition par zone, volume par producteur, par signe de qualité...),
- Les taux mensuels de conformités et non-conformités relatifs aux analyses bactériologiques avec les mesures correctives envisagées,
- ...

L'ensemble des actions demandées par l'acheteur fait l'objet systématique d'une réponse écrite et argumentée par le Titulaire. Chaque fin de mois une synthèse des non-conformités (en particulier des dégustations quotidiennes réalisée par la diététicienne de l'acheteur) est envoyé au Titulaire, et ce, dans le but d'améliorer en continue la prestation.

8.3 - Modalités de passation des bons de commande

Les prestations feront l'objet de bons de commande au fur et à mesure des besoins. Chaque bon de commande précisera les éléments suivants :

- la désignation et la quantité des produits,
- la date et l'heure de livraison,
- les lieux de livraison,
- le montant du bon de commande.

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison à en-tête du prestataire, qui sera remis à l'agent chargé de la réception. Ce bon mentionnera les quantités réelles délivrées ainsi que toutes les indications permettant d'en assurer les contrôles. Les repas doivent impérativement être livrés en camion réfrigéré conformément aux textes réglementaires régissant la liaison froide.

ARTICLE 9 - REGIME FINANCIER

Les tarifs de base par repas et par type de convive proposés sont ceux figurant dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Ils sont réputés établis sur la base des conditions économiques en vigueur à la date de notification du marché.

9.1 - Contenu des prix

Les prix du présent marché sont des prix unitaires et révisables pour l'ensemble des prestations.

Le prix du présent marché est réputé comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents à la prestation, au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Les prix du présent marché sont détaillés en annexes financières de l'Acte d'Engagement et comprennent l'ensemble des prestations pour les jeunes convives et les usagers du portage à domicile, ainsi que tout adulte encadrant.

9.2 - Révision des prix

Les prix sont établis sur la base des conditions économiques en vigueur au mois M0 correspondant au mois de la date limite de remise des offres. Ils sont réputés inclure la totalité des coûts nécessaires à la réalisation des prestations objet du présent accord-cadre, conformément aux règlements et normes en vigueur et aux stipulations du marché.

Les prix indiqués dans le BPU du candidat retenu seront révisés semestriellement par application de la formule décrite ci-dessous.

Tous les éléments nécessaires au calcul de la révision de prix sont produits auprès de l'acheteur par le Titulaire (y compris une copie de la publication des indices visés ci-après) 2 mois avant la date anniversaire du marché.

$$P = P_o \times [0.10 + 0.90 \times \{(0.40 \times A/A_o) + (0.60 \times S/S_o)\}]$$

Où :

- P = nouveau prix
- P_o = ancien prix
- 0.10 = invariant
- 0.90 = 1 – invariant
- 0.40 = part relative des coûts alimentaires
- 0.60 = part relative des frais de personnel
- A = moyenne des 12 derniers mois de l'indice des prix à la consommation – IPC – Indice des prix à la consommation harmonisé – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines – Identifiant 001762317
- A_o = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la moyenne des 12 mois précédant ceux retenus pour A.
- S = Dernière valeur connue de l'indice trimestriel des salaires mensuels de base de l'ensemble des salariés hors secteurs agricoles – Identifiant 010562695
- S_o = Reprise de l'indice de la précédente révision. Pour la première révision, l'indice retenu sera celui antérieur de 12 mois.

Le Titulaire s'engage à faire parvenir à l'acheteur, par lettre recommandée avec accusé de réception, le bordereau de prix avec les prix révisés avec un préavis d'un mois avant la date prévue pour l'application des prix révisés.

Le Titulaire joindra également un document récapitulant les prix révisés, avec justificatifs des indices concernés par la formule de révision des prix, et publiés par les organismes concernés (en l'occurrence INSEE). La révision de prix sera applicable après validation par l'acheteur sur la nouvelle période. Les prix ainsi révisés sont figés durant toute la période.

Seuls les bons de commande émis après la date anniversaire du marché pourront être facturés aux prix révisés. La première révision des prix pourra s'appliquer à compter du 1^{er} juillet 2024, pour l'ensemble des lots.

Pour le calcul de la révision des prix, les calculs intermédiaires sont effectués avec 4 décimales et le coefficient applicable à P_o arrondi, le cas échéant, au millième supérieur.

Si l'indice ci-dessus ne pouvait plus être appliqué, pour quelque motif que ce soit, il sera remplacé par un autre indice de même valeur économique qui sera adopté en accord entre les Parties dans les huit (8) jours de la demande formulée en ce sens, par l'une des Parties. Ce changement d'indice sera soumis à la rédaction d'un avenant.

9.3 - Clause de revoyure

Pour tenir compte de l'évolution économique, la composition de la formule de révision et le tableau des prix unitaires sont soumis à réexamen à l'initiative de la personne publique, d'une part, ou sur production par le Titulaire, d'autre part, des justificatifs nécessaires, dans les cas suivants :

- Si l'application de la formule de révision des prix fait apparaître une augmentation ou une diminution semestrielle de plus de 8%;
- Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser sensiblement les coûts;
- En cas de modification réglementaire ou législative induisant une modification substantielle de l'équilibre du marché ;
- En cas d'évolution du périmètre externalisé du présent marché, concernant notamment la réalisation de travaux pour le compte de la personne publique ;

La procédure de révision des conditions financières ne suspend pas leur jeu normal, appliqué jusqu'à l'achèvement de la procédure, ni ne suspend l'exécution des présentes.

Si dans le mois à compter de la date de la demande présentée par l'une des parties un accord n'est pas intervenu, une commission composée de trois membres, dont l'un est désigné par la personne publique, l'autre par le Titulaire et le troisième par les deux premiers, statue sur cette révision. Faute pour ceux-ci de s'entendre dans un délai de quinze (15) jours, la désignation du troisième membre est faite par le Président du Tribunal Administratif.

9.4 - Facturation

9.4.1 - Modalités de facturation

Au préalable, un fichier récapitulatif jour par jour et par typologie de convives est envoyé à l'acheteur – Chargée des commandes pour vérification avant facturation.

Le paiement est effectué sur facture émise par le Titulaire et après constatation du service fait par l'acheteur. Les paiements seront effectués par virement au compte du Titulaire, dont il aura renseigné le relevé d'identité bancaire dans son Acte d'Engagement.

Les factures ne doivent comporter aucunes conditions générales de vente.

Le Titulaire établit une facture détaillée rédigée en français portant impérativement le numéro du présent marché ainsi que les mentions légales et les indications suivantes :

- Le numéro du marché ;
- Le numéro du bon de commande ;
- Les noms et adresse du créancier ;
- Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement ;
- Les prestations effectuées ;
- Le montant hors TVA des prestations effectuées ;
- Le taux et le montant de la TVA ;
- Le montant total TTC des prestations effectuées ;
- La date de la facture et l'indication de la période considérée.

Le Titulaire adresse sa facture en un exemplaire.

9.4.2 - Transmission des factures

Les demandes de paiement devront impérativement être libellées et adressées à :

Service finances de la Caisse des écoles du 18^{ème} arr. de Paris,

Sis 1 Pl. Jules Joffrin, 75018 Paris

Conformément aux dispositions de l'article 11.5 du CCAG-FCS, le Titulaire transmet sa demande de paiement au début de chaque mois pour les prestations effectuées le mois précédent. Le Titulaire notifie alors à l'acheteur une demande de paiement mensuelle établissant le montant total, arrêté à la fin du mois précédent, des sommes auxquelles il peut prétendre du fait de l'exécution du marché depuis le début de celui-ci.

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.3 du CCAG-FCS.

Outre les mentions légales, les factures électroniques transmises par le Titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° Le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, le numéro de l'engagement généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;
- 5° Le code d'identification du service en charge du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° Le cas échéant, les modalités particulières de règlement ;
- 11° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Elles comportent également le numéro d'identité de l'émetteur (ou à défaut, son identifiant) et celui du destinataire de la facture.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

L'acheteur se réserve le droit de compléter ou de rectifier les demandes de paiement qui comporteraient des erreurs ou seraient incomplètes. Dans ce cas, il doit notifier au Titulaire la demande de paiement rectifiée.

9.4.3 - Modalités de règlement

L'acheteur se libère des sommes dues en exécution du présent marché, par virement bancaire.

9.4.4 - Intérêts moratoires

Le paiement s'effectue dans les conditions prévues aux articles L.2191-4 et R.2191-20 à 22 du Code de la commande publique.

Conformément à l'article L.2192-10 du Code de la commande publique, le règlement des prestations intervient par virement administratif dans un délai de trente (30) jours à compter de la réception de la demande de paiement par l'acheteur.

Lorsque les sommes dues en principal ne sont pas mises en paiement à l'expiration du délai de paiement et lorsque le Titulaire, agissant en l'espèce en qualité de créancier, a rempli ses obligations légales et contractuelles, ce dernier a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement :

- Des intérêts moratoires, dont le taux est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit (8) points de pourcentage.
Ces intérêts moratoires court à compter du jour suivant l'expiration du délai de paiement, donc le trente et unième (31ème) jour suivant la réception de la demande de paiement. Ils courent jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse et sont calculés sur le montant total du paiement toutes taxes comprises, diminué des éventuelles retenues de garanties, clauses d'actualisation, de révision et des pénalités.
- D'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) euros.

Les intérêts moratoires et l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement sont payés dans un délai de quarante-cinq (45) jours suivant la mise en paiement du principal.

Les retards de paiement éventuels ne constituent pas une clause licite de suspension des obligations du Titulaire. Tout refus d'exécution des prestations pour ce motif est susceptible d'entraîner la résiliation unilatérale et sans indemnités du marché par l'acheteur aux torts exclusifs du Titulaire.

ARTICLE 10 - SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance totale du marché est interdite. Le Titulaire du marché peut recourir à la sous-traitance pour l'exécution d'une partie des prestations objet du présent marché.

Conformément à la loi n° 75-1334 du 31 décembre 1975, tous les sous-traitants doivent être préalablement agréés et leurs conditions de paiement acceptées par l'acheteur avant qu'ils n'interviennent dans le cadre du marché.

Le Titulaire est tenu de communiquer le contrat de sous-traitance et ses avenants éventuels à l'acheteur, lorsque celui-ci en fait la demande. A défaut de l'avoir produit à l'échéance d'un délai de quinze (15) jours courant à compter de la réception d'une mise en demeure de le faire par l'acheteur, le Titulaire encourt une pénalité financière telle que définie à l'article 12 du présent CCAP, au titre du retard d'exécution.

Le sous-traitant qui lui-même désire sous-traiter est considéré comme « entrepreneur principal » à l'égard de ses propres sous-traitants ; il doit donc notamment faire accepter son sous-traitant et faire agréer ses conditions de paiement par l'acheteur. En

cas de sous-traitance, le Titulaire demeure personnellement responsable du respect de toutes les obligations résultant du marché.

ARTICLE 11 - ASSURANCES

Le(s) Titulaire(s) et sous-traitants éventuels désignés dans le marché ou en cours de marché, devront justifier avant tout commencement d'exécution qu'ils sont titulaires d'une assurance « responsabilité civile, » découlant des articles 1240 à 1242 du Code Civil, pour couvrir les conséquences pécuniaires de dommages de toute natures causés aux tiers et à l'acheteur, du fait de son activité dans l'exécution des prestations.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation, en particulier la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1242 du Code Civil, que ces dommages soient causés :

- Par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du marché, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes, y compris le(s) sous-traitant(s) agréé(s) ;
- Par le matériel ou les produits utilisés ;
- Du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, le Titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande de l'acheteur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

L'entreprise sera tenue d'informer l'acheteur de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze (15) jours suivant sa décision.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre entièrement à sa charge.

ARTICLE 12 - PENALITES

Faute par le Titulaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le marché, des pénalités peuvent lui être infligées (en dérogation de l'article 14 du CCAG-FCS).

Sont considérées comme des causes exonératoires de la responsabilité du Titulaire, et donc de l'application des pénalités, les hypothèses suivantes :

- La force majeure au sens de la jurisprudence administrative ;
- Le fait de tiers (hors ceux intervenant sous la responsabilité du Titulaire) ;
- La faute de l'acheteur ou des personnes relevant de leur responsabilité au titre de l'exécution du présent marché.

La pénalité est notifiée par un courrier recommandé avec accusé de réception, ou par tout autre moyen permettant de s'assurer de sa réception par le Titulaire (télécopie, remise en main propre contre signature d'un récépissé, etc.).

Elle peut être de deux types en fonction de la nature de l'infraction constatée :

- ⇒ Sans mise en demeure préalable ;
- ⇒ Avec mise en demeure préalable : la sanction est déclenchée si la mise en demeure est restée sans effet pendant cinq (5) jours à compter de la date de réception du courrier par le Titulaire.

Le montant des pénalités arrêté par l'acheteur est versé par le Titulaire dès réception de la notification d'un titre de recette.

En cas de non-paiement par le Titulaire dans les délais requis, une compensation peut être mise en œuvre par la Trésorerie sur les mandats suivants émis par le Titulaire (réfaction sur facture) à hauteur des pénalités notifiées et non payées.

Le tableau ci-après précise la nature et le montant des pénalités auxquelles le Titulaire s'expose en cas de non-respect du marché.

Nature du manquement	Pénalité associée	Sans mise en demeure préalable	Après mise en demeure préalable
GESTION DE SERVICE			
Non transmission du planning de tournée (sites/plages horaires) dans les 15 jours suivant le démarrage du contrat	100€ par jour de retard		X
Non-respect des délais de livraison initiale des repas sur les offices	200 € par ¼ heure de retard constaté	X	
Non-respect des conditions réglementaires et contractuelles de livraison des repas	500 € par infraction constatée	X	
Non-respect du nombre de repas livrés après réajustement	100 € par repas non livré	X	
Non-respect des modalités de communication des menus pour validation par le pouvoir adjudicateur	100 € par jour de retard	X	
Non-respect du format et du contenu des tableaux de bord mensuels	100 € par jour de retard		X
Non-respect du format et du contenu du reporting annuel d'activités prévu au contrat	100 € par jour de retard		X
Non-respect du format et du contenu de la révision annuelle des prix	100 € par jour de retard		X
Non-respect des modalités de mise à disposition des choix tout au long du service	150€ par infraction constatée		X
QUALITE			
Non-respect des modalités de conditionnement des repas et d'étiquetage	250 € par infraction constatée	X	
Non-respect des DLC	100 € par infraction constatée (par produit)	X	
Non-respect des menus validés par la Caisse des écoles sans accord préalable et écrit de ce dernier	1000 € par infraction constatée (par composante)	X	
Non-respect des spécifications qualitatives et origines des denrées telles que prévues dans le contrat et affichés dans les menus (bio, signes officiels de qualité au sens de la Loi Egalim)	1000 € par infraction constatée (sur la base d'un contrôle de traçabilité)	X	
Non-respect des spécifications contractuelles relatives aux denrées et aux préparations	1000 € par infraction constatée	X	
Non-respect de l'équilibre alimentaire et des fréquences du GEMRCN pour un cycle de 20 repas	500 € par infraction constatée (par composante)	X	
Non-respect des spécifications quantitatives : au-delà de 10% manquant par rapport au grammage contractuel pour au moins 3 portions non-conformes présentées	500 € par infraction constatée (par composante)	X	
Modifications de menus impliquant le non-respect de l'équilibre d'un cycle de 20 repas selon le GEMRCN (juillet 2015 version 2.0), après validation des menus	50 € par infraction constatée, en lien avec le GEMRCN)	X	
Non-respect de la décoration des salles de restauration au regard du kit d'animation prévu dans l'offre	250 € par office et par animation	X	
Non-respect des engagements portant sur la saisonnalité des fruits et légumes	250 € par infraction constatée		X
Non-respect du programme d'animations	250 € par office et par animation	X	
Non-respect des bonnes pratiques d'hygiène	500€ par infraction constatée (sur les bases des audits hygiène)	X	
Absence ou défaut des process et des autocontrôles relatifs aux mesures HACCP	500€ par infraction constatée (sur les bases des audits documentaires)	X	
Livraison des denrées ou préparations impropres à la consommation (développement microbien, corps étranger, ...)	1000€ par infraction constatée	X	
Non-respect des modalités de production telles que définies dans le contrat (production anticipée)	500€ par infraction constatée	X	
Non-respect de la continuité du service (sauf cas			X

de force majeure, validé par le pouvoir adjudicateur) - Interruption totale du service pour une journée - Interruption totale du service au-delà d'une semaine	- 2000€ jour - Résiliation du marché sans indemnité		
SUIVI			
Non-transmission des documents prévus pour les commissions	100 € par jour de retard	X	
Dépassement du taux annuel maximum de modification des menus validés par la commission des menus	1000 € par infraction constatée (par % supérieur au taux sur lequel s'est engagé le titulaire)	X	
Retard de communication des éléments de traçabilité demandés par le pouvoir adjudicateur (10 jours ouvrés à compter de la demande)	100 € par jour de retard	X	
Ecart par rapport au taux cible d'alimentation durable et du circuit court sur lequel s'est engagé le titulaire	5000 € par pourcentage d'écart en-deçà du taux cible (sur une année civile)	X	
Ecart par rapport au taux cible d'alimentation durable et du circuit court sur lequel s'est engagé le titulaire	2000 € par pourcentage d'écart en-deçà du taux cible (sur une année civile)	X	
Non-respect du protocole des contrôles bactériologiques	150 € par infraction constatée		X
Non-transmission des documents se rapportant à la traçabilité des produits	250 € par infraction constatée		X
Non-respect des modalités de recueil de la satisfaction des convives	75 € par jour de retard		X
Retard dans la transmission des résultats des contrôles bactériologiques	25 € euros par jour de retard		X
Retard dans la transmission de la copie de l'attestation d'assurance souscrite par le prestataire au titre du contrat	250 € euros par jour de retard		X
Retard dans la transmission de tout document dont la communication est prévue au contrat et non listé dans les pénalités <i>supra</i>	100 € euros par jour de retard		X
Refus d'accès à la cuisine centrale du Titulaire	2500 € par infraction constatée	X	
PERSONNEL			
Non-respect du programme de formation des personnels du pouvoir adjudicateur	50€ par jour de retard		X
Non-respect des principes de la République conformément à la loi du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République	250€ par infraction constatée		X
Administratif			
Non-respect des prix validés au bordereau des prix unitaires et selon les révisions prévues au contrat	Prix du repas x le nombre de repas consommés		X

Les pénalités sont cumulables entre elles et ne sont pas libératoires. L'application de ces pénalités ne dispense en aucun cas le Titulaire d'indemniser l'acheteur ou les tiers des préjudices qu'ils auraient effectivement subis à l'occasion de l'exécution de la présente convention.

12.1 - Pénalités pour travail dissimulé

Lorsque l'acheteur est informé, par les instances de contrôle, d'une situation irrégulière du Titulaire au regard des articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du Code du travail, elle lui enjoint de faire cesser immédiatement la situation, et d'en apporter la preuve. Elle informe l'instance de contrôle des résultats de cette démarche.

En l'absence de régularisation satisfaisante dans les délais impartis, elle peut imposer des pénalités, ou rompre le contrat, sans indemnité, au frais et risques du Titulaire.

Le montant des pénalités à ce titre est, au plus, égal à 10 % du montant du contrat et ne peut excéder celui des amendes encourues en application des articles L. 8224-1, L. 8224-2 et L. 8224-5 du code du travail.

12.2 - Exécution aux frais et risques du Titulaire

En cas de manquement au principe de continuité de service, l'acheteur se réserve le droit de faire exécuter ces prestations par un tiers aux frais et risques du Titulaire. En cas de défaillance du Titulaire ne relevant pas d'un cas de force majeure, après mise en demeure par lettre recommandée avec A.R. restée sans effet dans un délai de quarante-huit (48) heures, l'acheteur peut faire assurer le service aux frais du Titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Dans cette hypothèse, il est fait application des dispositions de l'article 45 du CCAG-FCS. L'exécution aux frais et risques du Titulaire et la fixation de pénalités ne peuvent être appliquées simultanément au même manquement, mais l'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du Titulaire, est à la charge du Titulaire. En cas de manquements répétés, l'acheteur se réserve le droit de résilier le marché sans que le Titulaire ne puisse prétendre à indemnité.

ARTICLE 13 - RÉSILIATION

Les dispositions des articles 38 à 43 du Cahier des Clauses Administratives Générales relatives aux marchés de fournitures courantes et services (CCAG/FCS) sont applicables au présent marché.

Enfin, l'acheteur pourra résilier le marché public en cas d'inexactitude des renseignements prévus aux R.2142-2 et suivants et R.2143-11 et suivants du Code de la commande publique.

L'acheteur peut aussi prendre la décision de résilier le marché aux torts du Titulaire :

- S'il refuse le paiement des pénalités de retard ;
- Si le montant cumulé des pénalités appliquées est égal ou supérieur à 800 000 euros sur la durée du marché ;
- Lorsqu'il a contrevenu à l'article D8222-5 du code du travail. Dans ce dernier cas, une mise en demeure doit être notifiée par écrit et assortie d'un délai fixé par l'acheteur. A défaut d'indication de délai, le Titulaire défaillant dispose d'un mois à compter de la notification de la mise en demeure pour satisfaire aux obligations de celle-ci ou pour présenter ses observations.

Si la mise en demeure reste infructueuse, le marché pourra être résilié aux torts du Titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité, et le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques.

Par dérogation à l'article 42 du CCAG-FCS, la résiliation pour motif d'intérêt général n'ouvre droit à aucune indemnisation.

ARTICLE 14 - RÈGLEMENT DES DIFFÉRENDS

Le présent marché est soumis au seul Droit français. Les différends et litiges se règlent selon les dispositions de l'article 46 du CCAG-FCS.

Les Parties s'efforcent de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations, objet de ce dernier.

Les Parties peuvent à ce titre, recourir à un médiateur ou aux comités consultatifs de règlement amiable des différends et litiges relatifs aux marchés publics, conformément aux dispositions de l'article R.2197-23 du Code de la commande publique.

En cas de litige, les coordonnées du service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours et de l'instance chargée des procédures de recours sont les suivantes :

Tribunal Administratif de Paris
7 rue de Jouy
75181 Paris Cedex 4
Tél. : 01 44 59 44 00 - Fax : 01 44 59 46 46
Email : greffe.ta-paris@juradm.fr

ARTICLE 15 - FORCE MAJEURE

Les Parties ne pourront être tenues responsables d'un manquement à l'une quelconque de leurs obligations au titre du marché, qui résulterait de la survenance d'un événement de force majeure, tel que défini par la loi et la jurisprudence.

Dans la mesure où de telles circonstances se poursuivraient pendant une durée supérieure à un mois calendaire, les Parties conviennent d'engager des discussions en vue de modifier les termes de leurs engagements respectifs.

ARTICLE 16 - ELECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes ainsi que de leurs suites, les Parties font respectivement élection de domicile en leurs sièges sociaux ou adresses indiqués en tête de l'acte d'engagement.

Toute modification du siège social ou de l'adresse de l'une des parties ne sera opposable à l'autre partie que 48 heures après lui avoir été dûment notifiée.

ARTICLE 17 - DEROGATION AU CCAG FCS

CCAG – FCS	CCAP Marché de service de repas livrés en livraison froide
Article 4.1	Article 6 – Pièces constitutives du dossier
Article 14	Article 12 - Pénalités
Article 42	Article 13 - Résiliation



Objet du marché

ACCORD-CADRE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 18^{ème}
ARR. DE PARIS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Pouvoir Adjudicateur

**Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement de Paris
1, place Jules Joffrin
75018 Paris**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - L'OBJET DU MARCHE	3
1.1 CONTEXTE ET ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DE LA CAISSE DES ECOLES	3
1.2 BESOINS ET OBJECTIFS DE LA CAISSE DES ECOLES	4
ARTICLE 2 - LOTS	5
ARTICLE 3 - DUREE	6
ARTICLE 4 - SYNTHESE DE REPARTITION DES MISSIONS	7
ARTICLE 5 - DONNEES CHIFFREES	8
ARTICLE 6 - LA QUALITE DANS L'ASSIETTE	8
6.1 POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES DENREES	8
6.2 SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	17
6.3 MODE DE CONSTRUCTION ET VALIDATION DES MENUS	18
6.4 STRUCTURATION DES REPAS	21
6.5 PROGRAMME D'ANIMATIONS	26
ARTICLE 7 - L'ORGANISATION DU SERVICE	27
7.1 INSCRIPTIONS	27
7.2 COMMANDE ET LIVRAISON DES REPAS	27
7.3 PRODUCTION DES REPAS	28
7.4 CONDITIONNEMENT DES REPAS	29
7.5 LIVRAISON DES REPAS	30
7.6 CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION	32
7.7 PLAN DE SAUVEGARDE	33
ARTICLE 8 - LA SECURITE ALIMENTAIRE	34
8.1 MISE EN PLACE DES PROCEDURES REGLEMENTAIRES SUR LA CUISINE CENTRALE	34
8.2 PROTOCOLE BACTERIOLOGIQUE	34
8.3 GESTION DES CRISES	35
ARTICLE 9 - UNE RESTAURATION RESPONSABLE	35
ARTICLE 10 - LES MOYENS MIS EN ŒUVRE PAR LE TITULAIRE	38
ARTICLE 11 - LES CONTROLES	40
ARTICLE 12 – DOSSIER POUR DES DEMANDES DE SUBVENTIONS ET DE LABELISATION	44
ARTICLE 13 – ANNEXES	45

Article 1 - L'objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concernent des prestations de restauration portant sur des repas préparés et livrés en liaison froide, de goûters et de diverses prestations pour la Caisse des écoles du 18^{ème}, et concernant :

- la restauration scolaire et extrascolaire destinée aux enfants et adultes déjeunant dans les écoles maternelles, élémentaires, collèges et les centres de loisirs du 18^{ème} arrondissement de Paris.

Représentée par Monsieur Éric LEJOINDRE, le président de la Caisse des écoles du 18^{ème}.
Ci-après désigné « l'acheteur ».

1.1 Contexte et enjeux de la restauration collective de la Caisse des écoles

La Caisse des écoles du 18^{ème} a décidé, avec la Ville de Paris, de faire évoluer la restauration de l'arrondissement : de la délégation de service public vers une reprise en régie directe. A ce titre, elle organise une transition des modes de gestion avec une fin de la DSP au 31 décembre 2023.

A partir du 1^{er} janvier 2024, deux nouveaux modes de gestion sont mis en œuvre :

- Régie en partie concédée avec un marché de repas livrés,
- Régie directe avec la passation d'un marché de denrées et un marché d'assistance technique.

Ce jour, 2 sites pourront fonctionner en marché de denrées. Pour les autres sites, une transition est prévue jusqu'en 2029 avec des travaux d'ampleur pour faire basculer l'ensemble des sites en régie.

Ce présent marché concerne le marché de repas livrés.

La prestation assurée par le Titulaire revêt une réelle importance pour la Caisse des écoles dans la mesure où :

- Elle s'adresse quotidiennement aux enfants des écoles maternelle, élémentaire et collège ainsi qu'aux enfants inscrits en accueils de loisirs ;
- L'alimentation des enfants et adolescents à une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus (cf. lutte contre l'obésité et les mauvaises habitudes alimentaires et politique de santé publique - décret du 30 septembre 2011) ;
- La prestation dont il est question s'inscrit dans la journée de l'enfant comme un temps éducatif et d'apprentissage au cours duquel les enfants sont sensibilisés à l'hygiène alimentaire, aux règles de vie en collectivité, à l'environnement mais aussi au goût et à la connaissance des aliments qui composent le repas. A ce titre, la prestation doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants (découverte de nouvelles saveurs) et du « bien manger » (équilibre alimentaire). La Caisse des écoles attend du titulaire une recherche qualitative sur les repas fournis tant au niveau des produits utilisés pour la composition des repas que dans l'approvisionnement de ces produits.

Le titulaire veillera à ce que les menus proposés soient conformes aux recommandations nutritionnelles pour les enfants, mises à jour en août 2015 par le

Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN) et respectent les dispositions des décrets 2011-1227 du 30 septembre 2011 et 2012-145 du 30 janvier 2012, relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis respectivement dans le cadre de la restauration scolaire et dans le cadre de la restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (hors établissements scolaires).

Ces recommandations s'inscrivent dans le cadre de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, qui trouve notamment sa traduction dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS) n°3 et le plan de lutte contre l'obésité.

- Les repas servis doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (la traçabilité pleine et entière des denrées utilisées pour la confection des repas étant un pré requis) ;
- Elle s'inscrit dans le cadre du Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris sur de nombreux volets de la restauration (approvisionnement en denrées, augmentation du taux de produits issus de l'agriculture biologique, suppression du plastiques, tri et valorisation des biodéchets...).

Les enjeux que représentent la production et la livraison de repas ainsi que la nécessaire adaptation des repas destinés à des convives présentant des attentes diverses et spécifiques (notamment par un double choix : repas standard et repas végétarien) induisent un certain nombre d'obligations de la part du titulaire quant au périmètre organisationnel du marché et à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des prestations servies.

1.2 Besoins et objectifs de la Caisse des écoles

Le présent marché s'inscrit dans une démarche continue d'amélioration significative de la restauration collective, en cohérence avec le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris centré sur une alimentation bio, durable, de saison, avec la structuration de filière locales.

La Caisse des écoles du 18^{ème} sera très attentive à ce que le présent marché lui permette d'atteindre un triple objectif de santé publique, d'éducation et de développement durable dans ses trois dimensions : environnementale, sociale et éthique.

La prestation de restauration doit dans ce contexte permettre de proposer aux convives :

➔ **Un repas de qualité** qui crée les conditions d'apprentissage au goût et au bien-manger. Le titulaire proposera des **menus simples et des recettes goûteuses** adaptées aux jeunes convives.

➔ **Un choix quotidien de repas distinct, équilibré** et répondant aux apports nutritionnels conseillés : menu standard et menu végétarien. Un repas végétarien pour tous, à minima deux fois par semaine, sera intégré aux menus dans le respect du Plan d'Alimentation Durable de La Ville de Paris.

➔ **Un repas produit à partir de produits issus de circuits d'approvisionnement durables et respectueux de l'environnement, visant à :**

- ☒ contribuer à une agriculture nourricière de proximité et de qualité

- l'intégration de produits issus de l'agriculture biologique issus de préférence de circuits de proximité,
 - la priorité donnée aux approvisionnements directs auprès de producteurs,
 - la limitation du nombre d'intermédiaires entre le titulaire et le producteur,
 - la priorité aux fruits et légumes de saison visant à garantir les qualités organoleptiques et nutritionnelles des denrées
- ☒ soutenir une démarche sociale
- la contractualisation avec les producteurs locaux et/ou leurs représentants avec la garantie de la rémunération équitable des producteurs

La Caisse des écoles attache une grande importance au strict respect de ses exigences précisées dans le présent document.

Elle attend de son Titulaire **un projet de partenariat associé à un plan de progrès** en réponses à ses objectifs : créer les conditions favorables à l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire, ...) et à l'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs, ...) dans un environnement durable et citoyen (lutte contre le gaspillage, mise en valeur des produits de proximité, actions de développement durable, ...), dans le respect des **spécificités de chacun des types de convives** et notamment dans le respect des **besoins nutritionnels** des enfants en fonction de leur âge.

Les engagements du titulaire devront pouvoir être suivis par la Caisse des écoles du 18ème, notamment ceux concernant les spécifications qualitatives des denrées (origine, identification et implantation des producteurs, marqueurs de qualité).

Pour répondre à ces objectifs, le titulaire est tenu de mettre en œuvre tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du cahier des charges.

Article 2 - Lots

Les prestations sont réparties en quatre (4) lots :

Lots	Désignation
01	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 1
02	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 2
03	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 3
04	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 4

Les soumissionnaires sont libres de présenter une offre pour chacun des lots.

Le nombre de lot qui pourra être attribué à un même soumissionnaire n'est pas limité.

Article 3 - Durée

Les lots ont des durées d'exécution différentes :

Lots	Durée du marché
01	Le Lot n°1 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
02	Le Lot n°2 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
03	Le Lot n°3 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, une (1) fois douze (12) mois, soit jusqu'au 31 décembre 2025 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
04	Le Lot n°4 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.

Article 4 - Synthèse de répartition des missions

Le titulaire assure notamment :

- l'élaboration des menus, conformément au respect des règles nutritionnelles et des décisions prises dans les instances de validation des menus, au sein desquelles le Titulaire est obligatoirement représenté,
- la sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent cahier des clauses techniques particulières,
- la préparation des repas et des prestations dans la cuisine centrale du titulaire
- la livraison par le procédé dit "de liaison froide" des repas aux différents points de consommation précisés en annexe n°1,
- l'information de la Caisse des écoles sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition,
- la réalisation de contrôles bactériologiques,
- l'obligation pour le titulaire d'informer la Caisse des écoles du 18ème sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants municipaux (missions de veille sanitaire et de gestion des crises),
- la livraison de pique-niques et des repas froids pour les scolaires et les centres de loisirs,
- la livraison de goûters sur les temps péri et extra scolaires,
- la proposition et mise en place d'indicateurs de référence pour le contrôle des objectifs évolutifs de la prestation : l'approvisionnement des produits issus de l'agriculture biologique, la réduction du gaspillage, la réduction des déchets....
- La mise en place d'un « reporting » périodique par le titulaire des indicateurs nécessaires au suivi des objectifs évolutifs.

Missions n'incombant pas au titulaire :

Les missions suivantes ne relèvent pas des prestations à la charge du titulaire :

- l'inscription des convives au service de restauration,
- le service des repas et la surveillance auprès des convives,
- la gestion des offices,
- la réalisation de contrôles bactériologiques sur les offices,

- la formation du personnel de service de la Caisse des écoles présent dans les offices de restauration,
- l'entretien quotidien des locaux de restauration,
- la maintenance et le renouvellement des équipements de restauration des offices,
- la facturation et le recouvrement des frais de restauration auprès des convives.

Article 5 - Données chiffrées

Le présent accord-cadre sera conclu sans minimum, conformément à l'article 2 du cahier des clauses administratives particulières (CCAP).

Le volume moyen des prestations va évoluer chaque année en fonction de l'avancée du projet et des travaux sur les sites de production situé dans le 18^{ème} arrondissement de paris. Ce dernier est donné pour chaque année, à titre indicatif, en annexe n°1.

Les chiffres mentionnés ne constituent pas un engagement contractuel.

Le titulaire s'engage :

- à prendre en compte, le cas échéant, l'augmentation des dites prestations
- à supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et (ou) de l'autre, au cours de la durée du marché
- à intégrer l'extension/l'évolution possible du périmètre envisageable sur la durée du marché. L'intégration d'un nouveau lieu de livraison des repas ou d'un nouveau type de prestations fera l'objet d'un avenant au marché.

Article 6 - La qualité dans l'assiette

6.1 Politique d'approvisionnement et spécifications qualitatives des denrées

6.1.1 Modes d'approvisionnement

La Caisse des écoles du 18^{ème} est particulièrement attentive aux modes d'approvisionnement des denrées utilisées pour la confection des repas.

Le titulaire est tenu de respecter la politique d'achats présentée dans son mémoire technique et de justifier :

- le rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre de la cuisine centrale dans le choix des produits et fournisseurs),
- les modes d'approvisionnement,
- la fréquence des approvisionnements et la rotation des stocks sur la cuisine centrale,
- les modalités de référencement des produits et des fournisseurs,
- l'appui sur des circuits courts et des circuits d'approvisionnement durables

- les contrôles de suivi (contrôles et démarches qualité).

Le titulaire se conforme aux usages de sa profession et doit prendre en compte a minima les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (en fonction de la nature des produits concernés) :

- l'agrément sanitaire,
- la mise en place d'une démarche qualité,
- la communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques,
- la gestion de la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution de lot de fabrication,
- le mode de validation des dates-limites de consommation (DLC).

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes intégrés au marché.

Cette politique d'approvisionnement doit être en cohérence avec les spécifications qualitatives des denrées sur lesquelles s'engage le titulaire et en fonction des caractéristiques de l'outil de production du titulaire.

Les engagements portant sur l'introduction de produits issus de circuits-courts et de l'agriculture biologique sont décrits à l'article 9 (Une restauration responsable).

6.1.2 Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires

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 choix et la qualité des matières premières utilisées dans le cadre de la préparation des repas servis dans les restaurants scolaires font partie des axes prioritaires de la Caisse des écoles du 18ème.

Le titulaire s'engage à utiliser des denrées de première qualité répondant :

- aux spécifications qualitatives et quantitatives de la recommandation du GEMRCN/DA (Groupe d'Etude des marchés de restauration collective et de nutrition) n° J5-07 du 4 mai 2007 – mises à jour en octobre 2015 et, le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits ;
- aux recommandations Groupe de Restauration Collective et Nutrition – GRCN du 29 mars 2019 version 1.0 relative à la diversification des sources de protéines en restauration collective
- à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective ;
- aux objectifs nutritionnels du PNNS ;
- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR (ou à tout autre texte qui viendrait à les remplacer) et toute autre réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires ;
- aux exigences liées à la réglementation communautaire relative à la restauration collective ;

- aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté, teneur en matières grasses...).

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des normes et dispositions réglementaires communautaires et nationales en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité, de transport, d'emballage et d'étiquetage ainsi que toutes les mises à jour et tous les nouveaux textes pouvant paraître durant l'exécution de l'accord-cadre.

Principaux textes concernant les viandes et sans caractère d'exhaustivité :

- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Règlement (CE) N°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement d'exécution (UE) n°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles ;
- Décret 2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes crues en restauration collective bovines, porcines, volailles et ovines.

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires, aux critères plus spécifiques suivants :

- **saisonnalité,**
- **réduction du nombre d'intermédiaires en favorisant et en développant, tout au long du contrat, les denrées issues de circuits-courts,**
- **fraîcheur.**

L'utilisation de produits frais de saison est une priorité.

Le Titulaire devra respecter a minima les fréquences suivantes sur les repas :

	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Autres mois
Abricots		2	3	3	1	
Pêches		2	2	2	2	
Nectarines		2	3	2	2	
Fraises	3	1				
Cerises		1				
Mirabelles				2	2	
Quetsches					2	
Raisins				1	2	1 en octobre

Melon charentais entrée ou dessert	1	2	2	2	1	
Melon pastèque entrée ou dessert	2	2	2	2	2	
Clémentines						2 Novembre 3 Décembre 3 Janvier 3 Février 2 Mars

Ces fruits seront servis hors mercredi et vacances scolaires, sauf exception accordée par la ville.

Les engagements du titulaire s'agissant des spécifications qualitatives des denrées sont en cohérence avec les caractéristiques et capacités techniques (tant en locaux qu'en équipements) de l'outil de production. Ils doivent pouvoir être suivis par la Caisse des écoles dans le cadre des outils de reporting à mettre en place par le titulaire (voir article 7).

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures des denrées utilisées pour la confection des repas que pourra lui demander à tout instant la Caisse des écoles du 18^{ème}. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande.

Il s'engage, de manière plus générale, à leur communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers et de permettre la Caisse des écoles de s'assurer du respect des engagements contractuels.

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 la Caisse des écoles.

La Caisse des écoles du 18^{ème} exige par ailleurs du titulaire l'exclusion :

- des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit pouvoir apporter la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés,
- des préparations alimentaires présentant des substances à fort potentiel allergisant, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques en la matière,
- de l'huile de palme et des graisses hydrogénées,
- de l'huile d'arachide.

La Caisse des écoles du 18^{ème} se réservent la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le titulaire 15 jours avant la mise en œuvre des menus.

Le principe est de prohiber toutes les préparations à base de produits reconstitués.

Les plats reconstitués à base de bœuf (ravioles, hachis parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise, farcis) ne pourront être autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique.

Les autres plats reconstitués ne seront servis qu'avec l'accord éclairé la Caisse des écoles, après prise de connaissance des fiches techniques de composition des plats.

Par ailleurs, sont à proscrire sauf demande expresse de la Caisse des écoles :

- conserves (cassoulet, choucroute...), coupelles de pâté...
- plats suivants : tranche de jambon blanc servie brute en tant que plat principal, cervelle, cervelas, langue, boudin noir.

Le titulaire détaille dans son offre le niveau de qualité des denrées utilisées pour la confection des repas ; à cet effet le tableau joint en annexe n°2 est à compléter.

Le titulaire doit respecter a minima les exigences suivantes pour l'ensemble des structures de repas :

- Le pain s'il est sélectionné par le titulaire, sera 100% fabriqué dans la tradition de la boulangerie (pain traditionnel) et sous signe de qualité (type de farine sous label rouge ou biologique : T65 ou T80) ou bénéficiant d'un savoir-faire traditionnel,
- Les produits charcutiers devront faire l'objet d'un accord de la part de la commission menus (produits pauvres en sel, en colorant, en conservateur, en correcteur, en additif et en matière grasse),
- L'origine et la qualité des produits devront être présentées en commission ancrage territorial,
- Les viandes en 5ème gamme (cuites sous-vide – hors jambon) ne devront pas dépasser 3% des achats totaux des viandes en valeur HT et devront être label rouge,
- Les viandes de volailles et porcines seront obligatoirement en label rouge fermier (plein air),
- Les viandes bovines proviendront de races à viandes classées R3 minimum.
- Les poissons proposés seront 100% issus de la pêche durable ou frais (4ème gamme), 100% filets, et réputés pauvres en arêtes,
- Le jambon sera obligatoirement issu de l'agriculture biologique pour limiter la dose de nitrites.
- La sardine et le maquereau seront systématiquement proposés en rilette,
- Le titulaire devra développer ses approvisionnements en grands contenants (seau de 5 L/KG, fromages entiers ou 1/8 de meule, des morceaux de viande en barquette sous atmosphère modifiée, etc.) afin de réduire la part de plastique. Les produits laitiers frais biologiques ou fermiers ou sous d'autres démarches de qualité, devront représenter a minima 50% des achats totaux des produits laitiers par an. Les fromages à la découpe devront représenter 60% des dépenses de fromages.
- Les produits laitiers industriels avec plus de cinq (5) composantes devront être utilisés de manière exceptionnelle,
- Les ovoproduits seront obligatoirement issus de l'agriculture biologique,
- Pour les fruits et les légumes, le titulaire veillera à sélectionner des variétés précoces et tardives pour couvrir un maximum de besoins, d'un point de vue calendaire, et respecter la saisonnalité des produits (exemples : pommes, poires, carottes, pomme-de-terre, etc.),

- Les crudités servis en entrées seront notamment issues de l'agriculture biologique. Les produits concernés sont ceux riches en pesticides et/ou consommés fréquemment par les enfants tel que la pomme, la pêche, le pamplemousse, la nectarine, les tomates, les haricots verts, le céleri rave, les carottes, les épinards et les pommes de terre,
- Les légumes pour les plats seront à 100% issus de l'agriculture biologique, ou Haute Valeur Environnementale (HVE3) ou en achats via le circuit court,
- Les purées flocons ne devront pas dépassées 2 fois sur 20 repas consécutifs.
- Les légumes de première gammes proposés en garniture doivent être servis a minima 2 fois sur 20 repas consécutifs.
- Les fruits devront être 100% de saison et entiers pour la découpe en office (exception pour les salades de fruits, tartes aux fruits et fruits cuits),
- Les céréales et légumineuses seront 100% issus de l'agriculture biologique,
- Le titulaire devra proposer au moins 2 pâtisseries sucrées par mois et « élaborées en cuisine centrale » détaillées sur chaque plan alimentaire,
- Les fromages à la découpe devront représenter 60% des dépenses de fromages,
- Les produits laitiers frais devront être à 70% fermiers ou biologiques,
- La part des produits surgelés ne devra pas être supérieure à 15% de la valeur d'achats totale des denrées alimentaires (comprenant les poissons).
- Les produits seront certifiés sans trace d'OGM,
- les aliments cuits dans du plastique sont à proscrire (viande ou légumes comme les betteraves et pommes de terre),
- Le soja est à limiter,
- Les huiles d'arachide et de palme sont proscrites,
- Les sauces seront obligatoirement livrées à part pour les entrées,
- Les sauces industrielles sont proscrites, mais fonds de sauces sont tolérés, elles ne seront sans glutamates, sans additifs et conservateurs,
- Tous les plats protidiques seront d'une seule espèce animale lorsqu'ils sont d'origine animale et exclusivement sans soja (ou dérivés).
- Chaque fiche recette devra reprendre la dénomination exacte des produits utilisés et le label ou mention valorisante associée (traçable sur les factures des approvisionnements denrées du Titulaire et sur les fiches techniques des produits).

Le titulaire prendra en compte la notion de bien-être animal, intégrant les conditions d'élevage et - si possible – d'abattage des animaux, par le choix de produits issus de filières engagées.

Seront précisés par ailleurs par le titulaire ses engagements portant :

- sur la saisonnalité des fruits et légumes (calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés) et leur maturité,
- sur la variété des poissons servis (label durable, nombre de variétés, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés),
- sur la variété des volailles (liste et gamme des plats de volaille ou à base de volaille),
- sur la variété des pâtisseries (liste et catégorie : « maison », achetées fraîches, achetées surgelées).

Afin de faciliter au titulaire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention "fruit de saison" sur les menus). Le titulaire s'emploiera à diversifier les fruits présentés au cours d'une même semaine. La caisse des écoles du 18ème sera très vigilante sur la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne seront pas servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert. En cas de non-changement dans les délais, les employés de service pourront servir les desserts des menus de dépannage mis en place par le titulaire dans les conditions prévues à l'article 3.6 du présent document (cette situation ne pourra être qu'exceptionnelle). Dans ce cas, le remplacement des desserts de dépannage consommés devra être effectué sous 48 heures.

6.1.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Production des repas

Les prestations préparées depuis l'outil de production doivent répondre à des objectifs de qualité gustative et d'attractivité au niveau de la production des repas.

La qualité des prestations est définie par les trois critères suivants qui sont indissociables :

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

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres. Ils sont tous trois systématiquement satisfaits.

La qualité de la prestation se doit d'être homogène et permanente sur la durée du marché public, pour la totalité des convives.

Le titulaire veille à offrir quotidiennement, sur chaque site, et pour chacune des composantes du menu une prestation uniforme 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 recettes communiquées à la Caisse des écoles, tout en respectant les objectifs du PNNS en vigueur (apports en graisse, en sel,...).

Le titulaire n'est pas autorisé à utiliser pour la fabrication d'un même repas, des produits identiques de qualité différente (par exemple des haricots verts extra fins mélangés à des haricots verts très fins).

L'ensemble des produits référencés, approvisionnés et consommés est soumis à l'approbation de la Caisse des écoles, sur simple demande. Dans le cas d'un produit référencé

non satisfaisant (en particulier sur la base de retours terrain), le titulaire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées, elles doivent se rapprocher de la qualité d'une cuisine familiale, répondant à des qualités gustatives et attractives sur le plan de la présentation.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. Les sauces doivent être proposées à part des entrées et des plats.

Pour le plat principal, les légumes doivent être séparés de la viande.

Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels.

Les viandes rôties sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les entames ne sont pas comptabilisées dans les portions contenues dans chaque barquette.

Les aliments ont une texture variée : ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sur une semaine.

Les aliments doivent en grande majorité correspondre aux saisons. Ceci est un élément important pour la qualité des produits ; c'est particulièrement vrai pour les légumes et les fruits utilisés en entrée ou en dessert. C'est également vrai pour les plats principaux. Les fruits doivent être mûrs, ni verts ni trop avancés ; la teneur en sucre doit être contrôlée sur la cuisine.

Les denrées crues et hachées seront hachées très finement.

En cas de proposition aux plats de type quiche, tarte salée, hachis parmentier..., une salade verte sera systématiquement ajoutée en plus de composantes habituelles.

Le titulaire veille à privilégier des mets de teinte variée pour l'agrément visuel.

Après retours du terrain, la Caisse des écoles du 18^{ème} peut imposer l'adaptation des fiches techniques suivant le goût des convives.

Préparation sur l'office

La préparation sur l'office reste un enjeu majeur pour la perception de la qualité par les convives.

Pour inciter à la consommation et valoriser la prestation, les périphériques et les plats protidiques sont accompagnés d'éléments permettant d'agrémenter les entrées, plats et desserts et judicieusement adaptés aux produits (sel, poivre, persil haché, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc.). Une liste de denrées permettant la décoration des plats est à établir par le titulaire. Ces éléments seront spécifiés sur les menus.

Si les crudités sont livrées dans les points de distribution sans assaisonnement, le prestataire fournira la vinaigrette en tant que de besoin. A cet égard le titulaire fournira les ingrédients nécessaires à la préparation de vinaigrette maison :

- Les huiles seront les suivantes : huile d'olive vierge extra 1^{ère} pression à froid, huile de colza, huile de tournesol, huile de noix, à raison de 25% de chaque (panachage des dotations pour faciliter le mélange des huiles) ;

- Les vinaigres ou citron seront : vinaigre de cidre, vinaigre balsamique, « pulco citron » ;
- La moutarde sera : moutarde à l'ancienne, moutarde douce en dosette ou en petit pot (250g) selon décision de la collectivité ;
- Le sel sera livré en dosette individuelle et au kilo, le poivre en dosette individuelle.

Le prestataire fournira également les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations. Les produits seront frais et surgelés (livraison à -18°C) : persil, ciboulette, cerfeuil, coriandre, basilic, échalotes surgelées rondelles ou quartiers de citron, feuilles de salade, tomates concombres, olives vertes, maïs... qui constituent des additifs nécessaires en termes de qualité de la prestation.

Quant aux desserts, ils seront mis en valeur avec :

- des coulis frais ou surgelés contenant au minimum 75% de fruits et sans additif ni conservateur ;
- de la sauce chocolat surgelée (+- lait, crème, lécithine de soja), sans autre additif ou conservateur ;
- des copeaux ou pépites de chocolat, vermicelles ou perles ;
- de la crème anglaise
- des fruits frais à couper en morceaux ;
- des cornflakes, popcorns, brisures de biscuits.

Ces derniers seront systématiquement proposés et également répartis suivant les produits, sauf exception de bon sens. Ils pourront être précisés lors des pré commissions et commissions menus.

Le coût de ces éléments de décoration sera intégré au prix unitaire des prestations.

Le dressage des périphériques est valorisé ; un soin est apporté à la préparation et à l'assaisonnement éventuel du plat protidique et de l'accompagnement. Un assaisonnement en libre-service est intégré. Ces éléments sont intégrés au prix unitaire des prestations.

Les « éléments de décoration » constituent l'agrément visuel. En conséquence, ils ne sont pas inclus dans le « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » qui constitue à lui seul la quantité de produit à servir à chaque catégorie de convives comme défini dans les recommandations du GEMRCN.

Le titulaire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : moutarde, mayonnaise, ketchup, ... en quantité suffisante si cela est prévu au menu et le conditionnement devra correspondre aux besoins afin d'éviter le gaspillage.

Les vinaigrettes devront être préparées à la cuisine centrale par le titulaire (vinaigrette industrielle interdite). L'huile d'arachide est prohibée et sera remplacée par des huiles variées (tournesol ; colza, olive). Le titulaire fournira la vinaigrette préparée en bouteilles.

A titre exceptionnel, lors de pique-niques par exemple, la Caisse des écoles du 18^{ème} pourra demander de la vinaigrette en dosette.

Le niveau d'élaboration des produits livrés sur les satellites sera fonction de leur nature; la répartition sera la suivante :

- à trancher, à assaisonner et à dresser sur l'office
- à livrer tranché et à assaisonner sur l'office
- à livrer prêt à consommer.

Le titulaire doit pouvoir s'adapter aux demandes spécifiques des communes.

Les fromages seront prioritairement à la coupe à partir de fromages entiers. Les fromages portionnés ne seront pas exclus mais doivent rester exceptionnels ; ils ne seront pas servis

cumulativement avec des desserts en pots plastiques. Pour mémoire, les conditions d'emballage des prestations sont à mettre en cohérence avec l'objectif global de limitation des déchets.

Concernant les plats en sauce, le titulaire devra fournir une barquette de sauce en complément.

Les radis, s'ils sont servis seuls, seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 gr.

Les cuisses de poulet seront obligatoirement remplacées pour les maternelles par des escalopes de poulet.

Lorsque des pâtes seront au menu, le titulaire devra, sur demande de la Caisse des écoles, fournir du fromage râpé à raison de 10 grammes par portion.

Les fromages frais sont uniquement nature à base de lait ½ écrémé ou entier.

Seuls les yaourts nature ou aux fruits en morceaux ou mixés sont acceptés. Ils sont à base de lait ½ écrémé ou entier. Les yaourts natures seront sans sucre servis avec un produit sucré type sucre de canne, confiture, miel à part et en alternance. Les yaourts aromatisés seront limités à 2 sur 20 repas.

Les crèmes desserts et les flans sont à base de lait ½ écrémé ou entier et d'œufs extra frais, sucrés au sucre pure canne. Les desserts parfumés sont réalisés exclusivement à base de parfums naturels et seront dépourvus de gélatines. Cette proscription est identique pour les repas végétariens.

Les fruits sensibles ne seront pas lavés et seront livrés bruts (abricots, fraises, pêches, framboises...).

Les sauces devront être variées en goût, consistance et couleur. Le titulaire devra maîtriser les processus de déliaison (ou relâchement) de la sauce liée à la liaison froide, laquelle ne devra pas servir de justificatif à une mauvaise qualité liée à ce point.

Le contrôle de la maîtrise des températures des différentes préparations est un des points prévus dans le protocole de suivi de la bonne exécution du marché. Ceci doit être particulièrement observé et détaillé dans les supports décrivant les conditions de remise en température et étiquetages des prestations livrées sur les offices. Un étiquetage informatif devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds. Le titulaire accompagnera les personnels des offices dans ces démarches.

Le titulaire s'assurera que le matériel en place répond bien aux conditions fixées par la législation pour le réchauffage et la conservation. A défaut, il pourra prescrire les changements à réaliser.

La Caisse des écoles se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du titulaire.

6.2 Spécifications quantitatives

Le grammage est conforme :

- à la Circulaire n° 2001- 118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, détaillant notamment les grammages correspondants aux besoins nutritionnels des enfants ;
- aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en vigueur (est prise en compte la **fourchette haute** des grammages recommandés). Nota : les grammages des plats protidiques s'entendent sans sauce (cf. tableaux de grammages GEMRCN du 4 mai 2007, mis à jour au 2 août 2013 puis au 20 juillet 2015). Dans l'exécution et après confirmation auprès de la Caisse des écoles du 18^{ème}, le prestataire se réserve le droit d'utiliser la procédure « petite et grande faim » ;
- au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Une adaptation des grammages sera systématiquement faite en fonction de la consommation réelle des enfants dans la limite des +/- 10 % par rapport aux grammages légaux dans le respect de l'équilibre alimentaire vu avec la Direction Education Jeunesse.

L'adaptation des grammages sera obligatoire et fera l'objet d'une validation en pré-commission menus. Le prestataire devra en tenir compte dans sa proposition de prix.

Les grammages de légumes et de féculents pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation particulière, en fonction des menus proposés et des goûts des enfants :

- Crudités augmentées de 30% et légumes cuits diminués de 30% ;
- Féculents diminués de 10% pour les adultes et les élémentaires.

La quantité de pain livrée quotidiennement, pourra faire l'objet d'une modulation à la demande de la collectivité.

Le pain sera pris en charge par la Caisse des écoles du 18^{ème}.

Les prestations pièces (du type rôti) seront présentées d'une seule pièce (la manipulation visant à découper une tranche pour respecter le grammage contractuel est exclue).

Un tableau des grammages des denrées servies au déjeuner et au goûter devra être fourni sur chaque office afin de permettre un contrôle des denrées livrées.

En l'espèce, différents types de grammages sont à intégrer dans le présent marché :

- enfants des écoles maternelles,
- enfants des écoles élémentaires,
- adolescents sur les collèges,
- adultes encadrant sur les sites,

6.3 Mode de construction et validation des menus

Chronologie d'élaboration des menus

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

1. une proposition de menus établie par le titulaire et pour une période approximative de 2 mois (entre deux périodes de vacances scolaires) est transmise pour examen à la Caisse des écoles du 18^{ème} au minimum deux mois avant le début de la période concernée (ce délai peut être ramené à un mois pour les périodes de vacances)

2. une validation des menus est établie par la Caisse des écoles, dans le cadre de **six pré-commissions et six commissions des menus**. Les menus devront être transmis 3 semaines avant la date de la pré-commission. Les pré-commissions auront lieu une semaine avant la commission et permettront de faire des remarques, suggestions, contre-propositions quant aux menus proposés entre le prestataire, la Caisse des écoles et toutes personnes que cette dernière souhaitera convier. La commission de menus quant à elle, se fera en présence des parents d'élèves et permettra le recueil de toutes les remarques, suggestions en provenance des parents, des enfants et des adultes encadrants quant au déroulement des repas. Des échanges avec les représentants de la cuisine centrale, y compris une diététicienne seront à ce stade nécessaires.

La Caisse des écoles du 18^{ème} réalise le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- respect du plan alimentaire proposé par le titulaire dans son offre et des engagements portant sur la saisonnalité, la variété des fruits et des poissons,...
- respect des recommandations du GEMRCN (arrêté français en date du 30 septembre 2011 et fiches nutritionnelles milieu scolaire de 2015 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire)(*),
- fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes),
- fiches techniques des produits,
- bilans des précédents échanges et des retours du terrain (voir baromètre de consommation des prestations).

(*) dans ce cadre, le titulaire communique en même temps que les projets de menus le tableau complété des fréquences du GEMRCN.

La Caisse des écoles du 18^{ème} expose au terme de leur contrôle leurs remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre-propositions quant aux projets de menus présentés (les modifications par rapport aux propositions initiales pourront être substantielles) ; le titulaire transmet sous un délai de 3 jours à la Caisse des écoles les menus modifiés (y compris le tableau des fréquences du GEMRCN mis à jour).

Les recettes devront être simples et leur intitulé facilement compréhensible par les familles.

Composition

Elle est composée,

Pour la Caisse des écoles :

- des Elus désignés par le Maire,
- des représentants de la caisse des écoles concernés,
- de toute personne extérieure que la Caisse des écoles du 18^{ème} choisira ~~de~~ convier en fonction de ses compétences techniques en matière de restauration collective ou de son intérêt à la qualité de la prestation.

Pour le titulaire – participation obligatoire :

- du responsable de la cuisine centrale,

- du (de la) diététicien(ne) rattachée à la cuisine centrale,
- d'un responsable au sein de la cuisine centrale (chef de cuisine, logistique, qualité ...).

Réunions, convocations, périodicité

La commission se réunit autant que de besoin pour des événements particuliers ou exceptionnels et selon une fréquence déterminée par la Caisse des écoles.

Les convocations sont adressées par le titulaire de la Caisse des écoles et aux membres des commissions.

Rôle assigné à la pré-commission des menus

La pré-commission recueille les remarques à propos des menus proposés par le titulaire.

Elle remplit notamment les missions suivantes :

- vérifier puis valider les menus proposés (appellations, composition des plats). Pour ce faire elle peut au cours de la réunion apporter les modifications nécessaires à leur composition,
- valider des projets de menus pour le cycle à venir tels que les animations, repas à thème, repas de fête.

Après d'éventuelles modifications, la pré-commission valide le cycle de menus proposés.

Rôle assigné à la commission des menus

La commission recueille les observations des membres à propos des repas servis puis donne son avis et formule des propositions quant à la qualité, la quantité des prestations de la période écoulée.

Contrairement à la pré-commission, les parents d'élèves seront conviés.

La commission remplit notamment les missions suivantes :

- vérifier puis valider les menus approuvés en pré-commission (appellations, composition des plats). Pour ce faire elle peut au cours de la réunion apporter les modifications nécessaires à leur composition,
- valider des projets de menus pour le cycle à venir tels que les animations, repas à thème, repas de fête,
- proposer des solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation,
- examiner de nouveaux produits ou nouvelles préparations à l'initiative de l'une ou l'autre des parties (y compris par des dégustations).

Après d'éventuelles modifications, la commission valide le cycle de menus proposés.

Chaque commission comportera 3 séquences : la première consacrée à l'examen de la période passée (à partir de la dernière commission), la deuxième sera consacrée à l'examen des menus pour la période à venir, la troisième aux questions diverses (attentes des usagers,

nouveaux produits, question d'actualité, etc.). Le titulaire pourra être sollicité pour assurer une présentation sur une thématique validée avec la Caisse des écoles.

La commission fera l'objet d'un compte-rendu établi par le titulaire. Ce compte-rendu sera rendu contradictoire par notification à la Caisse des écoles, éventuellement corrigé à leur demande et après accord entre les parties. Si des engagements ont été pris aux cours de la commission, ils y seront actés. En cas de problème ou dysfonctionnements mis en évidence au cours de la commission et non solutionnés à ce stade, le titulaire sera tenu d'apporter par écrit la remédiation aux problèmes mise en évidence.

Le titulaire sera tenu de fournir le menu sur support informatique après validation avec la Caisse des écoles du 18^{ème} (les marqueurs de qualité devront être lisibles). La Caisse des écoles du 18ème assure la diffusion de ce menu auprès des usagers. Il n'est pas demandé au titulaire d'imprimer les menus pour les familles.

Modification exceptionnelle des menus validés

Les menus validés par la Caisse des écoles du 18^{ème} sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu livré non conforme entraîne des pénalités.

Le titulaire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit de la Caisse des écoles du 18ème.

Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Enquête de satisfaction

Une enquête de satisfaction annuelle (pas sur le même cycle de repas et hors repas à thème sera présenté par le titulaire.

Le titulaire proposera une enquête de satisfaction une fois par années scolaire à minima. Elle comprendra :

- des analyses de satisfaction des nouvelles recettes
- des mesures pour les repas à thèmes et animations
- des analyses de la satisfaction des repas végétarien
- l'intégration de l'alimentation durable (produits de saison, bio, marqueurs de qualité etc).

6.4 Structuration des repas

La composition des repas se fait dans le respect du GEMRCN et du PNNS en vigueur ainsi que 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 menus devront respecter les fréquences recommandées de service des prestations telles que stipulées dans le tableau d'analyse des fréquences du GEMRCN. Les repas du mercredi (centres de loisirs) seront pris en compte dans l'analyse du GEMRCN (sur 20 repas consécutifs).

Plan alimentaire

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

La Caisse des écoles du 18^{ème} insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée tant aux enfants qu'aux adultes encadrants.

Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison et ses produits (utilisation de produits de saison, frais).

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissante.

Un plan alimentaire couvrant 4 semaines sera proposé par le titulaire par typologie de convives et à appliquer tout au long du marché.

Le titulaire présentera dans son mémoire technique un exemple de 4 semaines de menus sur le mois de septembre.

Détail des prestations

Repas

Les menus pour le scolaire et le centre de loisirs intègrent un déjeuner en 4 ou 5 composantes. Les menus des collégiens sont constitués de 5 composantes et un double choix dirigé sera proposé pour les périphériques (entrée, produit laitier et dessert).

La répartition est la suivante :

Composantes	Les repas à 5 composantes	Les variantes du repas à 4 composantes		
Entrées	x	x	x**	-
Plats protidiq ³	x	x	x	x
Garnitures	x	x	x	x
Produits laitiers ⁴	x	x	-	x
Desserts	x	-	x**	x
Pain	Présence systématique			
Eau *	Présence systématique			

* Seule boisson indispensable, l'eau doit être proposée sans restriction de quantité.

Du lait demi-écrémé non sucré peut aussi être proposé.

**Présence obligatoire d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert.

Pour les repas en 4 composantes, il est souhaité une alternance entre les 3 types de repas.

Le grammage est adapté en fonction de l'âge des convives conformément aux recommandations du GEMRCN, lorsqu'elle est proposée.

Le Titulaire devra établir chaque jour, deux repas, un repas dit « standard » et un autre dit « alternatif » ou ovo-lacto-végétarien. Le repas alternatif aura la même composition que le repas du jour hormis le plat protidique qui ne contiendra aucune viande, poisson ou produits de la

er.

Diversification des protéines

En application de l'article L.230-5-6 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le Titulaire est tenu de proposer au moins une fois par semaine, pour tous, un menu végétarien au sens ovo-lacto végétarien.

Par ailleurs, le repas ovo-lacto-végétarien sera proposé à raison de deux fois par semaine obligatoirement afin de répondre au Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris.

La Caisse des écoles est très attachée au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus. L'utilisation des produits à base de soja sera exclue (valable pour l'ensemble des prestations).

En application de l'article L.230-5-4 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le Titulaire est tenu de présenter à la Caisse des écoles du 18ème un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose.

Repas standard	Repas végétarien
- une entrée - un plat protidique (viande, poisson, œuf) - une garniture - un produit laitier ou un fromage - un dessert	- une entrée - un plat protidique,* et un légumes comprenant une légumineuse, un ou des légumes cuits et un sucre lent : riz, pâtes, pomme de terre, quinoa, semoule...complété de laitages et d'œufs à une fréquence limitée - un produit laitier ou un fromage - un dessert Le repas devra répondre aux apports nutritionnels conseillés.

Le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris impose la mise en place de 2 repas ovo-lacto-végétarien / semaine.

Il sera donc proposé par le Titulaire :

- 4 fois sur 20 repas consécutifs, un plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les céréales et/ou les légumes secs (hors soja),
- 2 fois sur 20 repas consécutifs, un plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'œuf,
- 2 fois sur 20 repas consécutifs, un plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage,
- 2 fois sur 20 repas consécutifs maximum, un plat transformé à base de protéines végétales
- 2 fois sur 20 repas consécutifs maximum, un plat protidique ou plat complet contenant du soja

Les familles devront choisir le type de repas retenu lors de l'inscription.

La Caisse des écoles du 18ème identifiera lors de la commande la répartition entre les deux types de repas.

Chaque repas devra contenir au minimum 1 crudité ou 1 fruit cru afin d'assurer le caractère varié.

Des potages sont obligatoirement à intégrer aux menus sur la période octobre-mars (au minimum un par semaine).

Le grammage est adapté en fonction de l'âge du convive conformément aux recommandations du GEMRCN.

La Caisse des écoles du 18ème se réserve la possibilité de modifier pour les maternelles, certaines des composantes proposées si non adaptées à l'âge.

Le repas des adultes sera similaire à celui des scolaires, aux grammages près qui devront être adaptés.

Pour les mercredis et les vacances scolaires, la composition des repas sera adaptée pour répondre aux besoins des convives à plus grande activité (féculents...).

Des serviettes de table double plis 30 x 40 seront fournies avec les repas, à raison d'une serviette par convive et par jour. Un stock sera livré régulièrement sur la base des effectifs moyens de chacun des sites. Ces serviettes ne comporteront aucune indication de marque ou de société. Elles seront **en papier recyclé biodégradable**.

Pique-niques et repas froids

La qualité des denrées devra être similaire pour l'ensemble des structures de repas.

Le titulaire assurera, sur demande de la Caisse des écoles, la fourniture soit de repas froids, soit de panier pique-nique, sur le temps scolaire et sur le temps centre de loisirs.

Le titulaire présentera dans son mémoire technique des exemples de menus, soit 5 prestations « pique-nique » et 5 prestations repas froids. Une variété des prestations est attendue, notamment sur les mois d'été.

Les pique-niques seront en cinq (5) composantes :

- 1 entrée
- 1 plat protidique principal (viande froide, charcuterie, œuf...)
- 1 plat d'accompagnement (chips, salade de légumes,...)
- 1 produit laitier
- 1 dessert (fruit, compote, biscuit...)
- Eau

Les sandwiches seront réalisés en cuisine centrale par le Titulaire.

Les repas froids seront en cinq (5) composantes :

- 1 entrée (crudité, entrée glucidique...)
- 1 plat principal (viande froide, œuf...)
- 1 plat d'accompagnement (chips, salade composée...)
- 1 produit laitier (yaourt à boire, fromage...)
- 1 dessert (fruits, compote, biscuit...)
- Eau

Les pique-niques et repas froids devront obligatoirement comporter un produit laitier.

Un pique-nique et un repas froid ovo-lacto-végétarien sera proposé pour les enfants dont les familles auront fait le choix d'un repas végétarien.

Le titulaire proposera à raison d'une fois / semaine des repas froids sur la période de mai à septembre.

Les prestations pourront être conditionnées en barquettes individuelles recyclables ou biodégradables et comprendront obligatoirement une bouteille *d'eau jetable de 50 cl sans gobelet, et de pain.*

Le pain entrant dans la composition des pique-niques est fourni par le titulaire.

Le pique-nique doit être présenté en portion individuelle (salades composées, sandwiches...) afin de permettre une répartition par enfant.

Il est demandé au titulaire de **mettre à disposition des containers isothermes** équipés de plaques eutectiques, **lors de la livraison de pique-niques** : pour le transport des repas jusqu'au lieu de sortie, garantissant ainsi le respect de la chaîne du froid pour une sécurité alimentaire optimale. Ces matériels seront nettoyés et retournés au titulaire lors de livraison suivante.

Les pique-niques sont obligatoirement à livrer avant l'heure de sortie, qui sera préalablement communiquée au titulaire.

Goûters

La Caisse des écoles du 18ème souhaite la fourniture de goûters simples et variés ; les goûters concernent les temps périscolaires et extrascolaires.

Pour le scolaire, le goûter est composé de deux composantes.

Les composantes sont à choisir parmi les 3 suivantes :

- Un produit céréalier type (pain, gâteau ou une viennoiserie) agrémenté le cas-échéant de confiture, de miel, de beurre ou d'une pâte à tartiner.
- un fruit (cuit ou cru) ou un jus de fruit (100 % jus de fruit) ou mixé
- un produit laitier.

Pour l'accueil de loisirs (mercredis et vacances scolaires), le goûter est composé de trois composantes :

- Un produit céréalier type (pain, gâteau ou une viennoiserie) agrémenté le cas-échéant de confiture, de miel, de beurre ou d'une pâte à tartiner.
- un fruit (cuit ou cru) ou un jus de fruit (100 % jus de fruit) ou mixé
- un produit laitier.

Il sera servi 1 fois par semaine en période de vacances : une viennoiserie ou une pâtisserie. Ces denrées devront être proposées à jours non fixes.

Le pain sera systématiquement proposé 3 fois par semaine au goûter afin d'éviter les produits transformés.

On limitera le cumul de produits sucrés sur ce repas (ex jus de fruit + laitage sucré + biscuits). Il est à noter que le pain avec le produit associé (beurre, produit à tartiner, chocolat ou confiture, fromage), compte pour 1 composante.

La composition des goûters devra changer chaque jour.

Les goûters sont établis en fonction du repas du jour.

Afin d'obtenir équilibre et variété, les goûters seront établis en tenant compte de la composition des menus proposés en restauration scolaire ; les goûters sont soumis à validation en commission des menus.

Le pain entrant dans la composition des goûters est fourni par le titulaire.

Aucune composante du goûter ne devra reprendre une prestation servie le jour même. Les goûters et leur composition seront mentionnés sur les menus.

6.5 Programme d'animations

En complément des fêtes calendaires, le titulaire proposera des repas à thèmes et animations sur les restaurants au minimum 2 fois par mois (semaine du goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine du développement durable etc).

Le programme intégrera également les périodes de vacances scolaires (pour les grandes vacances, le titulaire proposera au moins une animation en juillet et une autre en août).

En début d'année scolaire, le titulaire propose un programme d'animations pour la restauration scolaire et des centres de loisirs (sur proposition du titulaire ou sur la base de suggestions de la Caisse des écoles du 18^{ème}). Ce programme d'animation est présenté à la Caisse des écoles pour validation préalable.

La Caisse des écoles du 18^{ème} attend de son titulaire des propositions concrètes, innovantes et adaptées à leurs objectifs s'agissant de :

⇒ La réalisation d'animations / repas à thèmes sur les restaurants

Lors de ces repas à thème, le titulaire proposera un menu standard et un menu végétarien :

- la priorité sera donnée par le titulaire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des enfants. Afin que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.
- à chaque fois que nécessaire, une fiche explicative sera donnée aux responsables des offices pour que les personnels de service et les animateurs puissent répondre aux questions des enfants,
- les menus devront être conçus pour convenir à l'ensemble des restaurants quelle que soit leur taille, le nombre et le type de convives, le mode de restauration.

Il n'est pas demandé de diffusion sur les satellites de supports marketés ou de décorations spécifiques, l'enjeu principal étant la qualité du repas, en cohérence avec l'objectif de la Caisse des écoles sur la recherche du bien manger et du bien-être des enfants.

⇒ La réalisation d'actions concrètes autour du projet éducatif de la Caisse des écoles du 18^{ème} : faire de l'enfant un convive éduqué et un citoyen attentif à son environnement.

Le titulaire propose à la Caisse des écoles les actions qu'il envisage de mettre en œuvre sur les écoles et centres de loisirs autour des thèmes suivants :

- l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire,...),
- l'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs,...).
- La connaissance des aliments (du brut au transformé

- la démarche citoyenne (lutte contre le gaspillage, mise en valeur des produits locaux, actions de développement durable,...).

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix des repas. **Les affichages pédagogiques devront être faiblement marketés.**

Dans le cadre de ces animations aucune publicité pour une entreprise commerciale ne pourra être effectuée sauf autorisation écrite préalable de la Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement de Paris.

Article 7 - L'organisation du service

7.1 Inscriptions

La gestion des inscriptions au service de restauration est assurée par la Caisse des écoles du 18^{ème} pour les enfants des écoles maternelles et élémentaires, des centres de loisirs et les collégiens.

Lors de l'inscription, les familles pourront opter pour l'année en cours pour un repas standard ou pour un repas végétarien.

7.2 Commande et livraison des repas

Commande des prestations

L'effectif journalier du nombre de repas et de goûters est communiqué au prestataire le jeudi avant 12 heures pour les repas de la semaine suivante.

Les effectifs définitifs sont communiqués chaque matin du jour de consommation au plus tard à 9h30 par la Caisse des écoles au prestataire (après pointage des élèves dans les classes) (par voie dématérialisée site par site). Seules ces données servent de base à la facturation par le prestataire. Ce réajustement intègre l'ensemble des prestations (dont les repas végétariens).

Les réajustements en fonction des effectifs définitifs doivent pouvoir être livrés sur le site avant 10 heures 30 du jour de la consommation ; ils sont strictement identiques aux menus validés par la Caisse des écoles (y compris les repas végétariens). En tout état de cause, les réajustements doivent permettre le service des repas aux horaires habituels.

Les repas des pique-niques (hors grèves) font l'objet d'une précommande à J-7 jours. Le prestataire devra pouvoir fournir pour chaque journée un menu différent.

Livraison des repas

Les livraisons des repas seront effectuées obligatoirement en J avant 10 h, les horaires de livraisons devant obligatoirement faire l'objet d'une concertation avec la Caisse des écoles afin d'organiser le plan de tournée.

Le réajustement est effectué en fonction des effectifs annoncés par site dans les conditions prévues au paragraphe précédent. Les réajustements ne doivent pas être différents des menus servis.

Le livreur devra remettre la livraison à une personne responsable de la réception ainsi que le bordereau de livraison en deux exemplaires. Le bordereau de livraison devra être impérativement signé par la personne chargée de la réception de la livraison. Toutefois, avec accord de la Caisse des écoles, la livraison pourra intervenir hors la présence d'un employé de restauration. Dans ce cas la livraison sera contrôlée dès l'arrivée de ce personnel et les remarques éventuellement nécessaires seront notifiées au titulaire. Le livreur devra alors notifié l'heure de passage, la température des denrées et signer le bon de livraison.

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur réchauffage.

Le titulaire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans les offices. Pour éviter la rupture de la chaîne du froid les produits frais seront déposés par ses soins dans les armoires frigorifiques en respectant les normes sanitaires en vigueur.

Dans ce cadre-là, la vérification des températures des enceintes froides de stockage est impérative à chaque livraison.

Le titulaire devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

7.3 Production des repas

La fabrication/confection et la livraison des repas sont réalisées selon le principe de la liaison froide ; les repas sont livrés « prêts à servir ou à consommer » ou à « remettre en température ».

L'approvisionnement des denrées suivi de toutes les phases de fabrication et de préparation des produits alimentaires entrant dans la composition des repas, le transport et la livraison, le déchargement et le rangement des repas dans les chambres froides dans chacun des sites de livraison, incombent au titulaire qui se conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Le titulaire s'engage à fournir, sur simple demande de la Caisse des écoles, les documents de conformité délivrés par la DDPP ainsi que le numéro d'agrément de la cuisine centrale.

Doivent par ailleurs être précisés le ou les lieux de production de substitution (voir article 3.6).

Dans l'hypothèse où le titulaire souhaite fermer la cuisine centrale sur une période déterminée (par exemple pour réaliser des travaux), le titulaire doit en informer la Caisse des écoles du 18ème au plus tard 3 mois avant la date prévue (sauf urgence impérieuse liée notamment à la sécurité des personnels). Il est d'ores et déjà convenu que la fermeture momentanée ne modifiera en rien le niveau de qualité de la prestation et les engagements contractuels du titulaire.

La Caisse des écoles du 18ème peut accéder à tout moment et sans préavis aux documents du manuel PMS spécifique à l'unité de production qui confectionne et livre les repas ainsi qu'aux documents constitutifs du dossier d'agrément.

La Caisse des écoles du 18ème exige du titulaire que la DLC (Date limite de consommation) des préparations et plats cuisinés sur l'outil de production soit conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours).

La date limite de consommation peut être amenée à J+5 après communication à la Caisse des écoles et suite à la réalisation d'études de vieillissement concluantes réalisées à la charge du titulaire par un laboratoire reconnu.

Cette disposition doit faire l'objet d'une validation préalable et écrite de la Caisse des écoles du 18^{ème}.

7.4 Conditionnement des repas

Les conditionnements doivent être adaptés aux outils de stockage, de conservation et de remise en température en place dans les offices et aux modes de service des repas.

Tous les éléments le nécessitant sont conditionnés en emballages recyclables ou biodégradable de type alimentaire. La collecte et la valorisation des barquettes sera organisée par le titulaire.

Concernant les barquettes et tout autre contenant, le titulaire respectera les obligations d'interdiction et d'information quant au bisphénol-A née de la loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol-A et des phtalates.

La Caisse des écoles du 18^{ème} souhaite généraliser progressivement les contenants réutilisables inertes pour le conditionnement des préparations chaudes et froides. Cette évolution devra être compatible avec les équipements existants sur chaque office (fours de remise en température, armoire froides...).

A ce titre, le titulaire :

- assurera une veille permanente quant à l'évolution des contenants (acteurs en présence, avancées techniques, réglementaires et sanitaires, ...) ;
- rendra périodiquement compte de ces évolutions à la Caisse des écoles du 18^{ème} ;
- apportera son expertise et tout conseil utile - y compris en termes d'organisation de la prestation et d'adaptation des locaux - en vue de réduire la proportion de contenants valorisables et d'accroître la part de contenants réutilisables inertes dans les restaurants concernés par le marché.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport (y compris les prestations de type : fruits, yaourts...).

Les cagettes et socles rouleaux utilisés pour la livraison des repas sont fournis par le titulaire qui en assure l'entretien quotidien et le renouvellement ; la Caisse des écoles du 18^{ème} sera très vigilante à la propreté et au maintien en l'état des cagettes.

Le temps global de remise en température du repas doit permettre la marche normale du service, notamment dans les offices assurant plusieurs services, dans le respect de la réglementation en vigueur. Les entrées chaudes seront exclusivement servies avec un plat unique pour tenir compte de la capacité des fours de remise en température.

Prestations chaudes

Les plats à réchauffer seront conditionnés en barquettes de 6 ou 8 portions.

A la demande de la Caisse des écoles, les repas spécifiques (végétarien) pourront être conditionnés en barquettes individuelles ; les barquettes de ces repas auront un coloris différent. Des barquettes individuelles pourront également être demandées pour les repas adultes.

Prestations froides

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en bacs adaptés, lavables et réutilisables.

Compte tenu de l'objectif « zéro déchets » poursuivi par la Caisse des écoles du 18ème, le titulaire proposera dans son offre un conditionnement collectif en seaux pour les produits tels que les yaourts, fromages blancs, etc.

Les bacs sont maintenus en parfait état de propreté par le titulaire.

Dispositions diverses

Dans tous les cas, les conditionnements sont compatibles avec les capacités de stockage froid et de remise en température utilisées par la Caisse des écoles du 18ème et comportent les indications suivantes :

- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- le nom du produit en clair
- la quantité contenue avec la catégorie des convives
- le temps de remise en température
- le programme de remise en température et indications spécifiques éventuelles
- la typologie du repas (standard, végétarien)
- le nom du titulaire

Les bordereaux de livraison devront comporter de manière visible et simple :

- l'adresse de l'établissement livré,
- la date de livraison,
- le nombre de repas livrés,
- le nombre de goûters livrés,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le mode de réchauffage (avec ou sans couvercle) et le temps de remise en température,
- le contenu du repas et les quantités livrées par composante (y compris le pain),
- le contenu du goûter et les quantités livrées par composante (y compris le pain),
- le nom du titulaire,
- la typologie des convives,
- la mention standard ou végétarien.

7.5 Livraison des repas

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le titulaire en assurera le transport du lieu de production jusqu'à chacun des satellites (en tenant compte du temps de remise en température et de préparation de dernière minute dans les offices).

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés dotés de capacités de production de froid permettant le maintien des produits à une température $< + 3^{\circ}\text{C}$ à cœur maximum.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

Les prestations livrées sur chaque office doivent correspondre :

- aux menus et libellés de chacune des composantes validées par la Caisse des écoles du 18ème,
- aux spécifications qualitatives et quantitatives,
- aux quantités et désignations portées par le titulaire sur le bon de livraison.

Les bordereaux de livraison devront comporter a minima de manière visible et simple :

- L'adresse de l'établissement livré,
- La date de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le contenu du repas,
- La mention des composantes du repas à conserver au titre du repas témoin,
- Le nom du titulaire.

Le titulaire doit utiliser un matériel de transport conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables. Les denrées sont impérativement livrées dans des cagettes. L'utilisation de cartons est à proscrire à l'exception des fromages individuels emballés.

La propreté quotidienne du camion de livraison et des cagettes doit être irréprochable ; un contrôle strict sera effectué par la Caisse des écoles du 18ème lors de la réception des repas, des relevés de températures pourront être effectués par le responsable d'office.

Le prestataire met en place si nécessaire les solutions de remplacement prévues pour les cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais prévus. Tout retard non imputable à un cas de force majeure est considéré comme défaillance du prestataire entraînant l'application des sanctions prévues au marché.

Un ordre de tournée de livraisons sera établi conjointement avec la Caisse des écoles du 18ème. Les horaires de livraison seront donnés à titre indicatif ; cependant, la livraison devra être au plus proche de l'heure indiquée afin d'éviter au chauffeur toute attente devant les accès des offices. Le plan de tournée devra être scrupuleusement suivi et ne pourra être modifié sans accord préalable de la Caisse des écoles.

Le titulaire utilise ses propres moyens pour la livraison des repas : le type et le nombre de véhicules utilisés restent de sa responsabilité. Il en assure le nettoyage et l'entretien, y

compris l'entretien frigorifique, les réparations, les contrôles techniques et réglementaires et leur renouvellement le cas échéant. Les véhicules seront assurés par le titulaire ; la Caisse des écoles du 18ème est en mesure d'exiger à tout moment du titulaire les attestations d'assurance.

Les chauffeurs-livreurs devront pouvoir être joignables lors de leur tournée de livraison (les coordonnées téléphoniques seront à communiquer à la Caisse des écoles).

Le titulaire veille particulièrement :

- à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes et revête quotidiennement la tenue spécifique à la fonction, conforme aux couleurs de sa société,
- au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée de ses véhicules de livraisons et des équipements de restauration,
- au respect par ses personnels des règles d'accès dans l'enceinte et les locaux de restauration des sites concernés. Le chauffeur du prestataire devra en particulier veiller à fermer le portail des sites de livraison.

La Caisse des écoles du 18ème peut rejeter totalement ou partiellement les fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

Lorsqu'une (ou des) livraison(s) ou une (ou des) fourniture(s) est reconnue irrecevable en totalité ou partiellement, le titulaire doit en effectuer le remplacement à ses frais.

Dans cette hypothèse, la relivraison doit pouvoir être livrée en J avant 11 heures 30.

Les modalités spécifiques de livraison des repas par nature de convives sont décrites dans chacun des chapitres concernés.

7.6 Continuité du service public de restauration

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service, notamment dans le cas de fermeture momentanée du lieu de production des repas, et ce quelle qu'en soit la cause.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine centrale utilisée pour la production des repas, il doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution. Le titulaire doit en informer la Caisse des écoles du 18ème dès qu'il en a connaissance, en prenant le soin d'indiquer à ce dernier et sans délai, les coordonnées de cette cuisine.

Les véhicules de livraison doivent être remplacés dans des délais brefs en cas de panne.

Repas de secours

Afin de garantir à la Caisse des écoles un service de repas continu, il sera mis en place un stock de secours sur chacun des offices composés de repas de longue conservation pouvant de préférence être consommés chauds (conserves, produits lyophilisés) ou froids comprenant hors d'œuvre, plat protidique, produit laitier et dessert.

Ces repas sont destinés à faire face à tout problème lié à des pannes, des intempéries ou en remplacement de plats (rendus) impropres à la consommation et à l'incapacité du prestataire à livrer les repas.

Les repas de secours doivent être adaptés aux publics concernés. Ils doivent pouvoir être conservés à température ambiante.

La composition du stock tampon est à valider obligatoirement par la Caisse des écoles. Il doit intégrer une offre standard et une offre végétarienne.

Ces repas sont réputés être la propriété du titulaire, la Caisse des écoles du 18^{ème} ne pouvant en disposer qu'à la condition d'en avertir le titulaire au moyen d'un document indiquant le nombre de repas (ou de parties de repas) pris et les motifs de ce prélèvement, ceci de manière à permettre la prise en charge de ces repas. Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain. Le nombre de repas sera défini lors du démarrage de l'exécution du marché. Il correspondra à la fréquentation maximum du restaurant pour une journée. Le titulaire est seul responsable du renouvellement des stocks de secours et de la vérification des DLC.

Ce stock peut être utilisé par la Caisse des écoles du 18^{ème} lors d'événements imprévisibles ou circonstances très exceptionnelles. L'utilisation du repas de secours fait l'objet d'une information postérieure en terme quantitatif afin de permettre au titulaire le réapprovisionnement en repas complets ou composants utilisés.

Les repas de secours ne doivent pas être considérés comme « une variable d'ajustement » en particulier pour gérer des incidents de service : livraison insuffisante de repas

Le titulaire s'engage par ailleurs à mettre en œuvre son plan de continuité d'activité, notamment en cas de crise sanitaire de type pandémie.

Le prix de ces repas est identique à celui du marché. La ventilation en cas d'utilisation partielle est forfaitairement la suivante : 15 % pour les hors d'œuvres, les produits laitiers, les desserts et les légumes, 40 % pour le plat protidique.

Les repas de secours ne sont pas facturés à la Caisse des écoles du 18^{ème} en cas de non-utilisation.

Les repas de secours ne pourront être utilisés dans le cadre des menus standards (par exemple, lorsque la DLC est proche).

Le titulaire présentera dans son mémoire technique les produits proposés pour ce service.

7.7 Plan de Sauvegarde

Le titulaire doit par ailleurs pouvoir répondre à une demande exceptionnelle de production de repas dans le cadre du Plan Communal de Sauvegarde (PCS) (*).

(*) Le PCS est un outil réalisé à l'échelle communale, sous la responsabilité du Maire, pour planifier les actions des acteurs communaux de la gestion (élus, agents municipaux, bénévoles, entreprises partenaires) en cas d'événements majeurs naturels, technologiques ou sanitaires. Il a pour objectif l'information préventive et la protection de la population.

Article 8 - La sécurité alimentaire

8.1 Mise en place des procédures réglementaires sur la cuisine centrale

Le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations) de telle sorte que la Caisse des écoles du 18ème ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet, s'agissant de la cuisine centrale.

Le titulaire devra se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs en vigueur.

Le titulaire communique à la Caisse des écoles sur simple demande :

- l'ensemble des marchés d'entretien technique, sanitaire et de sécurité qu'il a souscrit à ses frais à cet effet,
- les rapports des contrôles et entretiens périodiques réglementaires.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier, ne doit en aucun cas nuire aux conditions de production des repas. Elle est faite en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

La Caisse des écoles du 18ème se réserve le droit de faire des visites sur la cuisine centrale ; ces visites seront obligatoirement effectuées en présence du titulaire.

Le prestataire est en charge de la mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire sur les satellites, au plus tard dans les deux semaines qui suivent le démarrage du marché. Les personnels de la Caisse des écoles sont en charge de la mise en œuvre des procédés réglementaires sur les restaurants.

8.2 Protocole bactériologique

Le titulaire devra faire contrôler la qualité bactériologique des aliments produits par un laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé sur la cuisine centrale sur la base du protocole défini dans son offre. Le prestataire transmet, sur simple demande de la Caisse des écoles, la nature (denrées, surface, audit hygiène) et la périodicité des contrôles sur la cuisine centrale.

Les résultats de chaque contrôle doivent être transmis à la Caisse des écoles du 18^{ème} par le titulaire dans un délai de 48 heures à compter de la date de réception des résultats.

En cas de doute sur la qualité d'un plat, la Caisse des écoles du 18ème peut imposer au titulaire un contrôle bactériologique par le laboratoire désigné supra. Les frais de contrôle sont à la charge du titulaire si le contrôle confirme le doute de la Caisse des écoles.

Le titulaire doit conserver (dans le lieu de production), à 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 afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection. Les plats témoins seront réalisés en office sur tout ou partie des composantes en fonction du protocole retenu : le titulaire doit donc prévoir les quantités supplémentaires nécessaires pour que les 80 grammes nécessaires à la réalisation du plat témoin soit possible. Ces repas témoins ne seront pas facturés à la Caisse des écoles.

Dans ce cadre, le titulaire fournira aux agents des offices la procédure pour conserver les plats témoins et s'assurera de sa bonne exécution et ce, dans les mêmes conditions qui régissent la conservation des plats témoins sur la cuisine mise à disposition. Il fournira le matériel nécessaire au stockage des repas témoins.

En cas d'exigence de la DDPP, le titulaire sera tenu de livrer un plat ou élément supplémentaire, de portion individuelle maternelle avec l'indication 'plat témoin', pour toutes manipulations (des entrées aux desserts) sur les lieux de consommation (utilisation d'outils tranchants, manipulations, désopercule de pâtisseries surgelées), par site de consommation.

Il n'est pas demandé au titulaire d'effectuer des contrôles bactériologiques sur les offices.

8.3 Gestion des crises

Le titulaire met en œuvre le protocole défini dans l'offre en cas de suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) et d'alerte alimentaire et fourniront le protocole ad hoc pour chaque office. Le titulaire devra détailler les modalités de communication avec la Caisse des écoles du 18ème lors de la gestion de ces crises.

Article 9 - Une restauration responsable

9.1 Objectifs de la Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement de Paris

La Caisse des écoles du 18ème s'inscrit dans une démarche de développement durable.

Ainsi, la Caisse des écoles du 18ème attend du titulaire qu'il soit force de propositions sur les différents axes de développement durable et notamment sur :

- les modalités d'approvisionnement en denrées,
- les modalités de conditionnement des repas,
- les conditions de livraison des repas,
- la sensibilisation et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

9.2 Modes d'approvisionnement et qualité des denrées

La Caisse des écoles du 18ème sera particulièrement attentive :

- **au type d'agriculture** utilisé pour la production des denrées,
- **à la saisonnalité des produits**, notamment concernant les fruits et légumes,
- au respect des engagements relatifs à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas,
- **au recours aux circuits logistiques les plus courts afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées**,
- à l'utilisation de véhicules de livraison les plus respectueux de l'environnement possible,
- à la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- à l'utilisation de produits respectueux de l'environnement et de la santé du personnel dans le cadre du nettoyage des locaux de la cuisine.

Produits issus de circuits-courts

Le titulaire précisera dans son offre les engagements portant sur l'approvisionnement durable s'agissant des denrées utilisées pour la confection des repas reposant sur les principes suivants : développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, performances en matière de protection de l'environnement, garantie de la rémunération équitable des producteurs.

Le titulaire indiquera notamment :

- la nature des produits concernés
- la liste des producteurs pré-identifiés
- le mode de contractualisation avec les producteurs et/ou leurs représentants
- le % d'intégration dans les menus (nombre de composantes concernées sur un cycle de 20 repas consécutifs)
- les différenciations éventuelles en fonction des typologies de convives
- le plan de progrès éventuel sur la durée du marché (la liste actualisée des producteurs sera à transmettre trimestriellement à la Caisse des écoles)

Alimentation durable au sens de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018

La Caisse des écoles du 18ème intègre, dès de démarrage du présent marché public l'intégration d'un taux global d'alimentation durable intégré à ses menus, dans les conditions définies par l'article 24 de la loi 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.

Le Titulaire doit en conséquence construire son offre alimentaire quotidienne sur la base de plusieurs socles, adaptés à chaque convive et détaillés *infra*.

(*) *Produits entrant dans le décompte réalisé par le Titulaire :*

- *Produits issus de l'agriculture biologique (reconversion acceptée),*
- *Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine suivants : Label Rouge, Appellation d'origine (AOP/AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,*
- *Produits bénéficiant des mentions valorisantes suivantes : « Haute Valeur Environnementale » (HVE), mention « Fermier » ou « produit de la ferme, »*
- *Produits issus du commerce équitable,*
- *Produits issus de circuits-courts,*
- *Produits issus de la pêche affichant l'écocertification pêche durable,*
- *Produits au logo « Région-Ultra-Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),*
- *Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écocertifications ou certifications listées ci-avant.*

Le Bordereau des Prix Unitaires intègre les prix des déjeuners (pour chacune des typologies de convives) dans l'ensemble des configurations.

Ce taux (en valeur d'achat HT des denrées) est à appliquer sur demande préalable de la Caisse des écoles :

- Le taux à appliquer au démarrage du marché sera communiqué par la Caisse des écoles du 18ème dans les deux (2) semaines suivant la notification du marché,
- La Caisse des écoles du 18ème se réserve le droit de requérir le passage d'une configuration à une autre en cours d'exécution du marché. Auquel cas, ils s'engagent à respecter un préavis de trois (3) mois avant la modification du taux d'alimentation durable.

Le Titulaire est en mesure de proposer les taux suivants, dans les conditions définies ci-avant (annexe 3 du présent CCTP):

- 60% d'alimentation durable dont 30% issus de l'agriculture biologique
- Un plan de progrès obligatoire de 60 à 70% d'alimentation durable (voir la répartition des exigences dans l'annexe 3)

La Caisse des écoles du 18ème souhaite aller au-delà d'Egalim et se rapprocher au maximum des objectifs du Plan d'Alimentation Durable de Paris dans la mise en œuvre du contrat.

Le Titulaire est en mesure de proposer les taux suivants, dans les conditions définies ci-avant (annexe 3 du présent CCTP).

Produits bio et commerce équitable

Le recours aux produits issus de l'agriculture biologique répond à une double exigence, d'une part la qualité nutritionnelle et gustative des produits utilisés et d'autre part la non présence de produits préjudiciables à la santé alimentaire.

Le projet éducatif et nutritionnel déployé dans le cadre de la restauration municipale s'articule autour de la promotion d'une alimentation responsable et citoyenne. A ce titre les menus proposés aux convives doivent :

- intégrer des produits issus de l'agriculture biologique privilégiant les circuits courts et du commerce équitable
- privilégier les produits de saison
- favoriser la structuration de filières engagées

Les denrées alimentaires utilisées pour la confection des repas comprendront des produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 30 et 50% en valeur d'achat HT. Cette exigence concerne l'ensemble des convives objets du présent marché.

Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique sera complété par une attention accrue à l'échelle d'un cycle de 20 menus consécutifs dans la perspective :

- d'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales) ;
- de privilégier les produits issus de filières engagées ;
- de respecter les saisons du territoire.

Les produits suivants seront en priorité issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, légumineuses et céréales.

Les denrées alimentaires suivantes seront obligatoirement issues de l'agriculture biologique : pamplemousse, pommes, pêches, nectarines, tomates, haricots verts, céleri rave, pommes de terre, carottes et épinards.

Le jambon sera également issu de l'agriculture biologique.

Le titulaire présentera dans son mémoire technique :

- les produits utilisés et leur provenance
- la décomposition proposée dans les menus (par exemple : sur 20 repas consécutifs, x crudités, x légumes d'accompagnement)
- les fournisseurs référencés
- le mode de contractualisation avec les producteurs et/ou leurs représentants
- les différenciations éventuelles en fonction des typologies de convives
- le plan de progrès éventuel sur la durée du marché.

Bien que l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique constitue une priorité pour atteindre les objectifs fixés, un bilan carbone particulièrement défavorable en termes de transport d'un de ces produits devra faire l'objet d'une recherche alternative d'un produit moins « consommateur » dans la constitution du repas.

Le Plan d'Alimentation Durable de La Ville de Paris souhaite limiter l'offre de produits exotiques. De ce fait, le Titulaire devra proposer uniquement des bananes et du chocolat issus de filières équitables.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le respect de la réglementation applicable (et notamment l'ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire), le Titulaire réalise les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire suivante :

- Il effectue dans les trois (3) mois suivant le démarrage du marché, un diagnostic sur le gaspillage en cuisine centrale de la Caisse des écoles (nourriture préparée mais non servie et jetée) et propose un plan d'actions (sous un délai d'un (1) mois au terme du diagnostic) qu'il se charge de mettre en place après validation de la Caisse des écoles
- Il met en place, avec une association de son choix habilitée en application de l'article L.266-2 du Code de l'Action Sociale et des Familles, la logistique nécessaire aux dons alimentaires.

La Caisse des écoles est sollicitée pour avis quant au choix de l'association.

Le titulaire doit être force de propositions et construire un plan d'action, en concertation avec la Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement de Paris.

Article 10 - Les moyens mis en œuvre par le titulaire

10.1 Encadrement et gestion du personnel

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du site de production et à la livraison des repas.

La Caisse des écoles du 18^{ème} conserve la charge de l'encadrement du personnel affecté sur les sites de restauration pour la réception des repas, le service et l'animation autour du repas.

Personnel du titulaire et organisation

Le titulaire est tenu d'affecter à l'exploitation de la cuisine centrale du personnel qualifié pour satisfaire les besoins du service.

Il est notamment chargé d'assurer leur recrutement, leur formation, leur encadrement, leur rémunération, la fourniture de leurs vêtements de travail, l'organisation de la surveillance médicale.

A ce titre, le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale. Il forme le cas échéant son personnel dès l'entrée en vigueur de toute nouvelle réglementation.

Dans les quinze jours qui suivent la prise d'effet du marché, le titulaire communique à la Caisse des écoles, l'identité et la qualification de son personnel affecté à l'exécution du présent marché ainsi qu'un organigramme fonctionnel qui est mis à jour à chaque changement, un tableau des effectifs également mis à jour et les profils de postes.

En cours de marché, le titulaire communique à la Caisse des écoles du 18^{ème}, sur simple demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'identité, à la formation et à l'expérience professionnelle du personnel.

Le titulaire s'engage à informer sans délai la Caisse des écoles du 18^{ème} de tout changement survenu au sein de l'équipe affectée au marché et de toute modification d'organigramme fonctionnel et fournit les documents afférents mis à jour.

Le personnel du titulaire est tenu de respecter les consignes de discipline générale et doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche.

Référent de la Caisse des écoles du 18^{ème}

Le titulaire s'engage à mettre à disposition un personnel qualifié, référent technique, pour la réalisation de la mission de mise en œuvre opérationnelle de la prestation concernant :

- la gestion des commandes,
- la mise en valeur de la prestation,
- l'organisation des animations / repas à thèmes,
- la construction des menus au plus près des besoins de la Caisse des écoles,
- le conseil divers pour l'optimisation du fonctionnement et de la qualité du service rendu.

Le référent technique est choisi par le titulaire et est placé sous sa responsabilité ; il doit, dans l'exercice de ses responsabilités, exercer ses fonctions en relation étroite avec la Caisse des écoles du 18^{ème}.

Le titulaire indique à la Caisse des écoles, l'identité et les coordonnées, y compris téléphone portable, du référent qui doit pouvoir être joint en permanence au téléphone durant les heures ouvrables.

Il n'est pas demandé dans ce cadre une présence sur les offices ; le suivi quotidien de la prestation et de la mise en œuvre des process reste de la responsabilité de la Caisse des écoles. Le référent peut cependant être sollicité par la Caisse pour toute problématique liée à la prestation et à la gestion des satellites.

10.2 Vêtements de travail

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel du titulaire sont à sa charge.

Ces vêtements permettent d'identifier les agents du titulaire (en particulier les chauffeurs-livreurs), notamment leur qualification.

L'ensemble du personnel est en tenue et toujours de présentation impeccable (particulièrement pour le personnel de livraison).

Les tenues de travail sont adaptées au maintien d'une hygiène rigoureuse ; celles du personnel de production sont renouvelées tous les jours.

La fourniture et l'entretien des tenues de travail (blouses, chaussures, charlottes, gants, ...) des agents de restauration des offices est de la responsabilité de la Caisse des écoles du 18^{ème}.

10.3 Gestion des satellites

L'ensemble des prestations de stockage, de remise en température, de dressage et de service des repas sera assuré par le personnel de la Caisse des écoles du 18^{ème}.

Cette prestation sera effectuée dans le strict respect de la norme HACCP et réalisée avec efficience : présentation soignée, rapidité, juste chaleur des plats, portionnage et gestion pertinente des suppléments.

Le nettoyage des locaux est assuré par le personnel de service de la Caisse des écoles, en conformité avec la réglementation en vigueur. Il est demandé l'appui du titulaire pour l'actualisation des plans de nettoyage et de désinfection.

10.4 Obligations de la Caisse des écoles du 18^{ème} arrondissement de Paris

La Caisse des écoles du 18^{ème} s'engage à fournir au service de restauration des installations adaptées, en parfait état de marche et conformes et la législation :

- les chambres ou armoires frigorifiques ;
- le matériel de remise en température et de distribution des repas.

En cas de panne des chambres froides nécessitant la destruction de tout ou partie des repas qui y étaient entreposés, le titulaire assurera le remplacement des repas soit avec des repas identiques s'il en a encore la capacité, soit avec les repas longue conservation en stock dans chaque satellite.

Dans le cas où la responsabilité incomberait à la Caisse des écoles, ces repas seront facturés en sus des repas livrés à 100 % de leur prix pour des repas complets ou selon la clé mentionnée au dernier paragraphe de l'article 3.6 en cas de partie de repas.

En cas de coupure d'électricité, de panne de four ou d'armoire froide de dernière minute dans un office, le titulaire présentera ce qu'il peut mettre en place pour pallier cette difficulté.

10.5 Veille technologique et conseil

Le titulaire a en charge la veille technologique sur les évolutions des techniques et procédés utilisés en restauration collective. Il est tenu d'informer la Caisse des écoles du 18^{ème} en cas d'évolutions sensibles pouvant impacter de manière significative l'économie du marché.

Article 11 - Les contrôles

11.1 Contrôle exercé par la Caisse des écoles du 18^{ème}

La Caisse des écoles du 18^{ème} peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elles jugeraient nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (respect de la chaîne du froid, conditions, denrées, matériels, locaux,

- personnel) et de sécurité,
- nutritionnelles et gastronomiques,
- d'origine des denrées (traçabilité sur les labels et signes de qualité),
- qualitatives (menus, fréquences, produits),
- quantitatives (grammage),
- sur les conditions de livraison,
- sur l'exploitation de la cuisine centrale.

Les contrôles sont effectués soit par la personne responsable (référents désignés par la Caisse des écoles du 18^{ème}), soit par leur représentant, soit par un titulaire extérieur mandaté.

Un référent sera désigné par la Caisse des écoles du 18^{ème} dès le début d'exécution du marché et leurs coordonnées seront transmises au titulaire.

Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Les responsables désignés par la Caisse des écoles du 18^{ème} ou tout agent mandaté par eux s'assureront que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le présent CCTP et aux engagements souscrits par le titulaire dans son mémoire technique.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bordereau de livraison devant être signé par la personne chargée de sa réception. La signature de la personne réceptionnant la livraison ne vaut pas acceptation de la livraison dans la mesure où les contrôles des marchandises livrées seront effectués après la livraison. Ces contrôles porteront sur :

- le respect des menus annoncés ;
- le respect des températures
- l'état des barquettes ; le conditionnement : les contenants devront être fermés, propres, sans cabossage ou altération
- le respect des grammages ;
- la quantité de repas livrés par rapport à la quantité de repas commandés ;
- le respect des dates limite de consommation ;
- l'état des fruits (consommables ou non). La qualité des fruits frais : ils ne devront pas être altérés et devront être à maturité.

Dans ces conditions, à l'issue des contrôles réalisés en présence du chauffeur livreur le titulaire sera mis en demeure par le responsable de la restauration de la Caisse des écoles de compléter ou remplacer les fruits non consommables ainsi que les produits dont les dates limites de consommation ne seraient pas conformes aux stipulations du présent CCTP dans un strict délai permettant d'assurer normalement le service des repas.

Par ailleurs, la personne responsable du marché dispose d'un délai maximum d'un mois à compter de la réception de la livraison, pour informer par écrit le titulaire des pénalités envisagées et fixées selon les modalités prévues au CCAP. Selon les situations la Caisse des écoles se réserve le droit de refuser certaines marchandises, sans indemnités pour le titulaire. En l'absence de pénalités, prononcées dans un délai de 10 jours, le silence de la Caisse des écoles vaut acceptation tacite de la livraison.

De même seront vérifiées les conditions de livraison : état du véhicule et propreté corporelle et vestimentaire du livreur, température ambiante de l'enceinte réfrigérée et températures des plats.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas et, plus précisément, de toutes les prestations livrées pour chaque catégorie de convives, dans chaque lieu de livraison.

11.2 Contrôle exercé par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer le contrôle prévu à l'article précédent, la Caisse des écoles du 18ème peut par ailleurs à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de leur choix sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations(*),
- le Service de La Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité,
- la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents mèneraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

(*) Le titulaire s'engage à transmettre sans délai les procès-verbaux et/ou comptes rendus établis par les services de la DDPP lors des contrôles effectués sur la cuisine centrale.

11.3 Reporting par le titulaire

Justificatifs : sur demande expresse de la Caisse des écoles

Sur simple demande de la Caisse des écoles au titulaire, les bons de livraison et/ou les factures des denrées alimentaires rentrant dans la composition des prestations servies, spécifiant les fournisseurs et/ou les producteurs, les quantités commandées, ainsi que les éléments de traçabilité pour les viandes de la naissance à l'abattage (origine géographique, durée d'élevage, condition d'élevage, mode d'alimentation, état d'engraissement...) devront être transmis.

Points de rencontre entre la Caisse des écoles du 18ème et le titulaire

Les parties conviennent de se rencontrer régulièrement pendant la durée d'exécution du marché pour examiner les conditions d'exécution du présent marché sous tous ses aspects (fréquentation, qualité de la prestation, communication, données de fréquentation...).

Tableaux de bord : indicateurs mensuels

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du présent marché, le titulaire fournit à la Caisse des écoles, chaque mois, au plus tard le 5 du mois suivant, des tableaux de bord mensuels d'activité. Ce « reporting » devra se faire sur la base de documents offrant le même niveau de lecture et de compréhension durant toute la durée du contrat.

Ces tableaux de bord reprennent a minima :

⇒ L'état des effectifs

- des repas commandés chaque jour par la Caisse des écoles du 18ème par type de convives
- des repas livrés chaque jour après réajustement éventuel
- des repas décomptés, chaque jour, servant de base à la facturation

⇒ **Les indicateurs de qualité de la prestation**

- A décrire par le titulaire dans son mémoire technique (notamment s'agissant de la qualité des denrées : origine géographique avec répartition par zone, volume par producteur, par signe de qualité ...)
- Les taux mensuels de conformités et non-conformités relatifs aux analyses bactériologiques avec les mesures correctives envisagées
-

Rapport annuel d'activité

L'exercice s'entend sur l'année civile (du 1er septembre au 31 août n).

Pour permettre la vérification et la bonne exécution du présent marché, le titulaire fournit à la Caisse des écoles du 18^{ème}, avant le 30 octobre de l'année n+1, un rapport annuel d'activité qui reprendra par commune les aspects techniques, qualitatifs, sanitaires et financiers sur l'année civile précédente.

Indicateurs de qualité

Afin d'évaluer la qualité du service de restauration, le titulaire met en place des indicateurs notamment dans les domaines suivants :

- Proportion de produits frais, surgelés, conserves, 4ème ou 5ème gamme utilisée et ce, pour chaque famille de composantes du repas (entrée froide, charcuterie, entrée chaude, viandes, poissons, volailles, légumes verts, féculents, produits laitiers, desserts...),
- Intégration des produits présentant des labels et signes de qualité (produits : bio, circuits courts / locaux,.....),
- Approche nutritionnelle dans la fabrication des repas (respect du décret du 30 septembre 2011),
- Fréquence des changements de composantes dans les menus après validation lors des commissions des menus,
- Respect du programme d'animations,
- Bilan de synthèse du baromètre de consommation mis en place sur les satellites.

Toutes les exigences prévues au 6.1.2 du présent CCTP devront être mise à jour et présenter en commission « ancrage territorial ». Le titulaire devra participer à la création des commissions ancrage territorial qui sera l'outil de contrôle dédiée à l'origine, la qualité et la traçabilité des produits.

- compte rendu chiffré de l'origine et de la qualité des produits,
- convention avec les producteurs (rémunération, emploi ,etc.).

Le titulaire pourra faire intervenir les agriculteurs et devra réaliser un calcul relatif à l'impact financier (achats totaux par fournisseurs) sur les territoires. Cette commission peut avoir lieu une fois par an avec une reporting concernant l'origine et la qualité intrinsèque des produits.

Chaque année le titulaire présente le suivi des indicateurs avec justificatifs obligatoires.

Compte-rendu annuel technique

Chaque rapport annuel fourni par le titulaire contient au moins les informations techniques suivantes :

- le nombre total de repas commandés par catégorie et par prestation et leur évolution par rapport aux exercices antérieurs,
- tout élément quantitatif et volumétrique permettant de contrôler annuellement le coût denrées présenté dans le rapport financier : la quantité de denrées achetées au cours de l'exercice écoulé, la quantité de denrées distribuées au cours de l'exercice écoulé,
- le suivi des livraisons (indicateur sur le taux de conformité des livraisons),
- le nombre de kms effectué pour la livraison des repas préparés dans le cadre du marché,
- l'hygiène alimentaire liée au processus de fabrication des repas et de service (rapports d'analyse, fiches de contrôle HACCP,...),
- les rapports de visite des organismes de contrôle sur la cuisine centrale.

Les éléments d'information fournis sont comparés par rapport au dernier exercice. Tout justificatif utile peut être demandé par la Caisse des écoles du 18^{ème}. Le titulaire doit, à l'occasion de la présentation du compte-rendu annuel d'activité, présenter toute proposition visant à l'amélioration de la qualité du service (plan de progrès, notamment s'agissant de l'appui sur les circuits courts).

11.4 Plan de progrès

Les dispositifs de suivi et de contrôle des prestations qui s'appliquent au fur et à mesure de l'avancement des prestations, sont complétés par une réunion annuelle, fixée à l'initiative de la Caisse des écoles permettant de faire le point sur l'exécution du marché et l'amélioration du service rendu aux usagers. Une réunion est organisée par la Caisse des écoles du 18^{ème}.

11.5 Outils de recueil de la satisfaction des convives

Un outil (du type relevé quotidien) sera mis à disposition des personnels des offices par le titulaire, permettant d'évaluer, site par site, le niveau de consommation des prestations proposées.

L'outil devra permettre de mesurer le degré de satisfaction des convives et le gaspillage alimentaire (pesée) pour réajustement éventuel des grammages par la Caisse des écoles du 18^{ème} en commission des menus voire la suppression de recettes.

Le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du titulaire ; ils devront être présentés lors des commissions de menus.

Article 12 – Dossier pour des demandes de subventions et de labélisation

12.1 Etat des produits laitiers et fruits à l'école

Le titulaire s'engage à transmettre chaque mois (au plus tard le 5 du mois) à la Caisse des écoles du 18^{ème}, l'état des produits laitiers consommés par les convives concernés pour

permettre aux communes de bénéficier des subventions versées par FRANCEAGRIMER (anciennement dénommé Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers).

Cet état précisera :

- les quantités livrées, le prix unitaire du Kg (pour les fromages, les yaourts et le lait) et le montant des factures payées par le titulaire,
- le poids de chaque portion (pour les fromages),
- leur teneur en matière grasse.

Cet état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'Office Interprofessionnel. Le titulaire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant à la Caisse des écoles de bénéficier de ces subventions.

En cas d'erreur dans la comptabilisation, de retard ou de non-transmission des états de consommation des produits laitiers, la Caisse des écoles du 18^{ème} appliquera les sanctions prévues au CCAP.

Le titulaire s'engage à communiquer par ailleurs les données qui sont de ressort pour permettre à la Caisse des écoles de percevoir toute subvention sur la restauration.

Le titulaire s'engage également à communiquer les informations pour les collations livrées 1 composante).

Ces prestations peuvent faire l'objet d'une demande de subvention différente.

12.2 Démarches de reconnaissance et labélisation

Le titulaire s'engage à constituer et déposer des dossiers à la demande et pour le compte de la Caisse des écoles du 18^{ème}. Ce dernier doit permettre à la Caisse des écoles du 18^{ème} de pouvoir bénéficier des démarches suivantes :

- « En cuisine » avec Ecocert niveau 1 ou 2 en fonction du niveau d'alimentation durable
- « Mon restau responsable » de la Nature et l'Homme

Ces démarches sont incluses dans le prix des prestations et ne devront pas faire l'objet de surcoût ou d'avenant.

Article 13 – Annexes

Annexe 1 : Sites à livrés

Annexe 2 : Spécifications qualitatives des denrées

Annexe 3 : Alimentation durable

Annexe 4 : Circuit court

Annexe 5 : Attestation de visite



REGLEMENT DE CONSULTATION (RC)

ACCORD-CADRE

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 18^{ème} ARR. DE PARIS

Marché n°10-2023

Procédure adaptée

En application de l'article R. 2123-1, 3° du code de la commande publique

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : 15 SEPTEMBRE 2023 à 13h00

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – POUVOIR ADJUDICATEUR	3
ARTICLE 2 - OBJET DE LA CONSULTATION	3
ARTICLE 3 - STIPULATIONS GENERALES	3
3.1 - Nature de la procédure	3
3.2 - Type de contrat	3
3.3 - Décomposition du marché	3
3.3.1 – Tranches optionnelles – PSE - Variantes	3
3.3.2 - Lots	3
ARTICLE 4 - CARACTERISTIQUES DU MARCHE	4
4.1 - Durée	4
4.2 - Prestations similaires	4
4.3 - Mode de règlement	5
4.4 - Délai(s) d'exécution	5
ARTICLE 5 - DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)	5
5.1 - Contenu du DCE	5
5.2 - Modification de détail au dossier de consultation	5
ARTICLE 6 - ECHANGES AVEC LES CANDIDATS	5
6.1 - Modalités de transmission d'informations	5
6.2 - Renseignements complémentaires	5
ARTICLE 7 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS	6
7.1 - Conditions attachées à la présentation des réponses	6
7.1.1 - Langue	6
7.1.2 - Unité monétaire	6
7.1.3 – Forme juridique de l'attributaire	6
7.1.4 - Précisions concernant la sous-traitance	6
7.1.5 - Délai de validité des offres	6
7.2 - Contenu des plis	6
7.2.1 - Dossier relatif à la candidature	6
7.2.2 - Dossier relatif à l'offre	7
7.2.3 – Visite facultative des lieux	7
ARTICLE 8 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS	8
8.1 - Lieu de dépôt et de réception des plis	8
8.2 - Copie de sauvegarde	8
ARTICLE 9 - JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	9
9.1 - Examen des candidatures	9
9.2 - Examen des offres	9
9.2-2 - Critères et pondération des critères	9
9.2.3 - Méthode de notation du critère technique	10
9.2.4 - Méthode de notation du critère prix	11
ARTICLE 10 - NEGOCIATIONS	11
ARTICLE 10 - ATTRIBUTION DU MARCHE	12
ARTICLE 11 - VOIES DE RECOURS	12

ARTICLE 1 – POUVOIR ADJUDICATEUR

Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris

1 Pl. Jules Joffrin

75018 Paris

Représentée par Monsieur Éric LEJOINDRE, Président de la Caisse des Ecoles du 18^{ème} - 75018 PARIS.

Ci-après désigné « l'acheteur ».

ARTICLE 2 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne les prestations suivantes :

Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris.

Le descriptif des prestations à réaliser figure dans le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) du marché, communiquées aux candidats.

Le présent marché est un marché de services dont la classification CPV (vocabulaire commun des marchés) est la suivante :

Code principal	Description
55523100-3	Services de restauration scolaire
Code secondaire	Description
55521200-0	Services de livraison de repas

ARTICLE 3 - STIPULATIONS GENERALES

3.1 - Nature de la procédure

Procédure adaptée passée en application des articles R.2123-1 3°, R.2123-2 et R.2123-7 du Code de la Commande Publique.

3.2 - Type de contrat

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire avec émission de bons de commande conformément aux dispositions des articles R.2162-2 à R.2162-6 du Code de la commande publique. Les bons de commande seront notifiés par l'Acheteur au fur et à mesure des besoins jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre.

L'accord-cadre est passé sans minimum.

L'accord-cadre est passé avec un montant maximum fixé sur une durée ferme d'un an, puis sur la durée totale du marché, reconductions comprises, soit maximum quatre (4) ans.

3.3 - Décomposition du marché

3.3.1 – Tranches optionnelles – PSE - Variantes

Sans objet.

3.3.2 - Lots

Les prestations sont réparties en quatre (4) lots :

Lots	Désignation	Montant maximum € HT – pour la durée ferme du marché, soit 12 mois.	Montant maximum €HT – durée totale du marché (reconductions comprises)
01	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18 ^{ème} arr. de Paris – Zone 1	1 an 3 100 000€ HT	4 ans 12 400 000 € HT
02	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18 ^{ème} arr. de Paris – Zone 2	1 an 3 100 000€ HT	4 ans 12 400 000 € HT

03	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 3	1 an 4 150 000 € HT	2 ans 8 300 000 € HT
04	Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18ème arr. de Paris – Zone 4	1 an 1 050 000 € HT	4 ans 4 200 000 € HT

Les soumissionnaires sont libres de présenter une offre pour chacun des lots.
Le nombre de lot qui pourra être attribué à un même soumissionnaire n'est pas limité.

ARTICLE 4 - CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ

4.1 - Durée

Lots	Durée du marché
01	Le Lot n°1 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
02	Le Lot n°2 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
03	Le Lot n°3 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, une (1) fois douze (12) mois, soit jusqu'au 31 décembre 2025 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.
04	Le Lot n°4 est conclu pour une durée ferme d'un (1) an à compter de la date de démarrage des prestations fixée au 1^{er} janvier 2024 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure. L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2027 maximum. Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique. L'acheteur peut décider de ne pas reconduire le marché. Il en informera le Titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, trois (3) mois avant l'échéance du marché.

4.2 - Prestations similaires

L'Acheteur se réserve la possibilité de passer des marchés portant sur des prestations similaires au présent accord-cadre, conformément à l'article R.2122-7 du Code de la Commande Publique.

4.3 - Mode de règlement

Le règlement des dépenses se fera par virement bancaire (mandat administratif).

Les sommes dues au Titulaire du marché seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

4.4 - Délai(s) d'exécution

Le(s) délai(s) d'exécution est (sont) fixé(s) dans chaque bon de commande conformément au Cahier des clauses administratives particulières (CCAP).

Ils débuteront à compter de la date d'émission de chaque bon de commande.

ARTICLE 5 - DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)

5.1 - Contenu du DCE

Le présent dossier de consultation est remis gratuitement à chaque candidat et devra être téléchargé par les candidats sur la plateforme électronique de l'Acheteur à l'adresse URL suivante : <https://cde18.e-marchespublics.com>

Le dossier de consultation (liste des pièces à fournir au candidat par l'acheteur public) comprend les documents suivants :

- Le présent règlement de consultation
- Les actes d'engagement des quatre (4) lots,
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses annexes :
- Bordereau des Prix Unitaires (BPU) des quatre (4) lots ;
- Détail Quantitatif Estimatif (DQE).

L'Acheteur ne pourra dès lors être tenu responsable des éventuels dysfonctionnements dus à l'utilisation de la plateforme électronique.

5.2 - Modification de détail au dossier de consultation

L'Acheteur se réserve le droit d'apporter au plus tard dix (10) jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, les dispositions du présent article sont applicables en fonction de cette nouvelle date.

ARTICLE 6 - ECHANGES AVEC LES CANDIDATS

6.1 - Modalités de transmission d'informations

Au cours de la procédure, des informations (demande de précisions, modification de la consultation, lettres d'information...) peuvent être transmises aux candidats par messagerie sécurisée **via le profil d'acheteur**.

Par défaut, l'Acheteur utilise les coordonnées disponibles sur le profil acheteur (coordonnées indiquées par l'entreprise lorsqu'elle retire le dossier de consultation dématérialisé).

Si l'entreprise ne s'est pas identifiée sur le profil acheteur lors du retrait du DCE, elle ne sera donc pas informée en cas de modification de la consultation ou de précisions éventuellement apportées au DCE.

6.2 - Renseignements complémentaires

Afin de maintenir une stricte égalité entre les candidats tout au long de la procédure, toute question relative à la présente consultation doit être transmise obligatoirement par le biais de la plateforme de dématérialisation des marchés publics à l'adresse suivante : <https://cde18.e-marchespublics.com>

Les demandes de renseignements complémentaires doivent être adressées au plus tard dix (10) jours avant la date limite de remise des offres.

Une réponse est donnée via le profil acheteur susvisé, au plus tard six (6) jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, à tous les candidats ayant retiré un dossier de consultation via la plateforme.

ARTICLE 7 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS

7.1 - Conditions attachées à la présentation des réponses

7.1.1 - Langue

Les offres des candidats sont entièrement rédigées en langue française. Si elles sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en langue française.

7.1.2 - Unité monétaire

L'unité monétaire est l'euro.

7.1.3 – Forme juridique de l'attributaire

En cas de co-traitance, aucune forme de groupement n'est imposée par l'Acheteur.

L'Acheteur interdit aux candidats de présenter leurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements, conformément à l'article R.2142-21 du Code de la commande publique. En cas d'attribution de l'accord-cadre à un groupement conjoint, et afin d'assurer la bonne exécution des marchés, l'acheteur se réserve le droit d'imposer, en cas de groupement conjoint, la solidarité du mandataire au jour de l'attribution du marché.

7.1.4 - Précisions concernant la sous-traitance

Les candidats peuvent présenter leurs sous-traitants aux membres lors de la remise des plis, ou en cours d'exécution du marché public.

La présentation de chaque sous-traitant se fait à l'aide de l'imprimé DC4 (Déclaration de sous-traitance) dûment complété et signé par le sous-traitant et le candidat, comportant l'indication des capacités professionnelles, techniques et financières du sous-traitant, ainsi que la déclaration sur l'honneur que le sous-traitant ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accéder aux marchés publics.

Le DC4 est téléchargeable sur <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>.

7.1.5 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de six (6) mois à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

Le délai susvisé s'applique également à toute nouvelle offre remise dans le cadre d'éventuelles négociations.

7.2 - Contenu des plis

Il est souhaité que les candidats remettant leurs documents dans un **format informatique exploitable de type Word, Excel, PDF ou équivalent**. Le dossier à remettre par chaque candidat comprendra les pièces suivantes :

7.2.1 - Dossier relatif à la candidature

La candidature comprend les documents suivants dûment complétés :

1. **Une lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses co-traitants** – DC1 (téléchargeable sur <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>)
2. **Une déclaration du candidat** - DC2 (téléchargeable sur <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>). Ce formulaire apporte des précisions sur le statut du candidat individuel ou membre du groupement. Il permet également de s'assurer que le candidat individuel ou chacun des membres du groupement dispose des capacités professionnelles, techniques et financières suffisantes pour l'exécution du marché.

3. **Présentation d'une liste des principaux services fournis au cours des trois dernières années**, indiquant le volume moyen de repas par jour. Les prestations de services sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration du candidat.
4. **Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel** d'encadrement pour chacune des trois dernières années.
5. Dans la mesure où ils seront nécessaires à l'attribution du marché public, le candidat est également invité à remettre, dès le dépôt de son pli, les documents suivants :
 - o Une **attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité** ;
 - o Les **attestations fiscales et sociales** ;
 - o Un **RIB** ;
 - o La **liste nominative des travailleurs étrangers, employés par l'entreprise et soumis à autorisation de travail ou une attestation de non-emploi de salariés étrangers selon la situation** ;
 - o Le cas échéant, les **documents attestant des pouvoirs des personnes habilitées à engager le candidat** ;
 - o Pour le candidat en redressement judiciaire, le jugement l'autorisant à poursuivre son activité pendant la durée prévisible du marché.

Tous les éléments peuvent être fournis au moyen d'un document unique de marché européen (DUME) le cas échéant.

7.2.2 - Dossier relatif à l'offre

L'offre remise par le candidat devra strictement respecter la nomenclature décrite *infra*.

Cette nomenclature a pour objet de faciliter la comparaison des offres et de s'assurer de l'exhaustivité des réponses attendues.

- L'**acte d'engagement** dûment complété du/des lot(s) correspondant(s),
- Le **BPU** dûment complété du/des lot(s) correspondant(s),
- Le **DQE** dûment complété du/des lot(s) correspondant(s),
- Un **mémoire technique** structuré par thème et reprenant les items décrits à l'annexe 1 du présent règlement de consultation,
- Les **annexes 1,2,3,4 et 5** du CCTP dûment complétées.

Il est entendu que l'acte d'engagement, sera complété et signé en phase d'attribution par le coordonnateur du groupement.

Conformément aux articles R.2143-6 et suivants du Code de la Commande Publique, le candidat retenu ne saurait être désigné définitivement comme titulaire du marché qu'à la condition de produire dans un délai imparti par le pouvoir adjudicateur les certificats et attestations prévus aux articles R.2143-6 et R.2143-7 du CCP.

7.2.3 – Visite facultative des lieux

Pour chacun des lots et préalablement à la remise des candidatures et des offres, les candidats devront participer à une visite obligatoire d'un échantillon de sites par lot.

Les visites auront lieu :

- Pour le lot n°1, le :
 - o 06 septembre 2023 à partir de 08h00, le lieu de rendez-vous étant : Mairie du 18ème arrondissement
- Pour le lot n°2, le :
 - o 06 septembre 2023 à partir de 14h00, le lieu de rendez-vous étant : Mairie du 18ème arrondissement
- Pour le lot n°3, le :
 - o 07 septembre 2023 à partir de 08h00, le lieu de rendez-vous étant : Mairie du 18ème arrondissement
- Pour le lot n°4, le :
 - o 07 septembre 2023 à partir de 14h00, le lieu de rendez-vous étant : Mairie du 18ème arrondissement

Les candidats devront confirmer impérativement leur présence sur le profil de l'acheteur : <https://cde18.e-marchespublics.com>

Si la date est modifiée, les candidats en seront informés au moins quatre (4) jours calendaires avant la nouvelle date.

Une attestation de visite sera complétée et remise au candidat au terme de cette visite. Elle devra être jointe par le candidat à son offre (annexe n°5 du CCTP).

Les questions que pourrait susciter la visite seront posées via la plateforme de dématérialisation à l'issue de ladite visite et feront l'objet d'une réponse publiée sur la plateforme. L'Acheteur se réserve le droit d'organiser d'autres visites sous une forme qu'elle définira de manière à respecter le principe d'égalité entre les candidats.

ARTICLE 8 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS

8.1 - Lieu de dépôt et de réception des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

Conformément à l'article R.2132-7 du Code de la commande publique, toutes les communications et tous les échanges d'informations sont effectués par des moyens de communication électronique. Par conséquent la remise de pli en format papier n'est pas autorisée.

La transmission des documents par voie électronique est effectuée sur le profil d'acheteur du Pouvoir Adjudicateur, à l'adresse URL suivante : <https://cde18.e-marchespublics.com>

La transmission des documents sur un support physique électronique (CD-ROM, clé USB...) n'est pas autorisée.

Le choix du mode de transmission est global et irréversible. Les candidats doivent appliquer le même mode de transmission à l'ensemble des documents transmis à l'Acheteur.

Le pli doit contenir deux dossiers distincts comportant respectivement les pièces de la candidature et les pièces de l'offre définies au présent règlement de la consultation.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique. A ce titre, le fuseau horaire de référence est celui de (GMT+01:00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente. Il ne sera pas tenu compte des éléments reçus dans la première offre.

8.2 - Copie de sauvegarde

Seules les copies de sauvegarde des documents remis par voie électronique peuvent être transmises dans les délais impartis, sur support physique électronique (CD-ROM, DVD-ROM, clé USB) ou sur papier. Cette transmission se fait sous enveloppe cachetée, par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de leur réception et de garantir leur confidentialité.

Les copies devront être adressées à l'adresse suivante :

Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris
1 Pl. Jules Joffrin
75018 Paris

Tél. 01 46 06 03 06

Horaires : du lundi au jeudi de 8h30 à 17h00 – le vendredi de 8h30 à 13h00.

L'enveloppe extérieure portera la mention :

« Fourniture de repas en liaison froide pour la restauration collective de la Caisse des Écoles du 18^{ème} arr. de Paris »

« Copie de sauvegarde - Ne pas ouvrir par le service courrier »

Le candidat peut transmettre une copie de sauvegarde par voie électronique à l'adresse suivante : achats@cde18.org, au moyen d'outils et de dispositifs conformes aux exigences minimales des moyens de communication électronique prévus par les dispositions de l'arrêté du 22 mars 2019 relatif aux exigences minimales des moyens de communication électronique utilisés dans la commande publique (annexe 8 du code de la commande publique).

La copie de sauvegarde peut être ouverte :

- Lorsqu'un programme informatique malveillant (virus) est détecté dans les documents relatifs à la candidature, ou relatifs à l'offre transmise par voie électronique ;
- Ou lorsqu'une candidature ou une offre électronique est reçue de façon incomplète, hors délais ou n'a pu être ouverte, sous réserve que la transmission de la candidature ou de l'offre électronique ait commencé avant la clôture de la remise des candidatures ou des offres.

A l'issue de la notification du marché au Titulaire, toutes les copies de sauvegarde non ouvertes seront détruites par la Caisse des Écoles.

ARTICLE 9 - JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues R.2152-6 et suivants du Code de la Commande Publique au moyen des critères suivants :

9.1 - Examen des candidatures

Les candidats dont la candidature est jugée irrecevable, au sens de l'article R.2144-7 du Code de la Commande Publique, sont éliminés.

Les candidatures sont appréciées au regard des éléments produits par le candidat à l'article 7-2-1 du présent règlement de consultation. Les candidatures conformes et recevables seront examinées, à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation, pour évaluer leur situation juridique ainsi que leurs capacités professionnelles, techniques et financières.

L'Acheteur constate que des pièces ou informations dont la présentation était réclamée au titre de la candidature sont absentes ou incomplètes se réserve le droit de demander aux candidats concernés de compléter leur dossier de candidature dans un délai approprié.

9.2 - Examen des offres

9.2-2 - Critères et pondération des critères

En application de l'article R.2152-6 du Code de la Commande Publique, les offres sont classées par ordre décroissant en application des critères d'attribution définis ci-dessous :

Critères	Pondération	Éléments d'appréciation	Sous-pondération	Documents de base à l'analyse
Prix	40%	Montant total du DQE	Sans objet	DQE BPU
Valeur technique	60%	Qualité dans l'assiette	20%	Mémoire technique sur la base du cadre du mémoire technique
		Qualité de l'organisation	20%	
		Qualité d'une restauration responsable	20%	

Thème du mémoire	Item à décrire par le candidat
Qualité dans l'assiette	- Politique globale d'approvisionnement en denrées: rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre du personnel de la cuisine centrale dans le choix des produits et fournisseurs), modes d'approvisionnements, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale, modalités de référencement des produits et des fournisseurs, contrôles de suivi (contrôles et démarches qualité). - Qualité des caractéristiques des denrées (annexe n°2 du CCTP à compléter pour chaque catégorie de convive) Notamment : - Engagement sur la saisonnalité des fruits et légumes: calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés - La qualité du pain, - La qualité des viandes, - La qualité des poissons,

	- o La qualité des produits laitiers, - o La qualité des pâtisseries (celles produites en cuisine centrale). • Plan(s) alimentaire(s) applicable(s) et tableau(x) du GEMRCN associé(s) sur 4 semaines adapté(s) à chaque type de convive. • Projets de menus sur 4 semaines avec identification des signes de qualité (bio, label, circuit-court, commerce équitable) – pour chaque catégorie de convive • Exemples de repas froid/pique-niques – scolaires • Gamme et qualité des recettes végétariennes intégrées aux menus - scolaires et accueils loisirs - plan de diversification des protéines pour répondre aux exigences de la loi EGALIM – scolaires et accueils de loisirs. • Engagement portant sur les spécifications quantitatives / grammages pour chaque catégorie de convive
Qualité de l'organisation	• Présentation de l'outil de production des repas : capacité de production, volume de repas produits actuellement, nombre et typologie des clients, nature des convives concernés (scolaires, personnes âgées, etc/), numéro d'agrément, caractéristiques (zones/espaces de production, mode de production, organigramme), statut (propriété du prestataire, mise à disposition par une collectivité...) • Moyens mis en œuvre pour assurer la livraison des repas conformément aux exigences de la Caisse des Écoles • Dispositif de continuité du service public de restauration : • identification de(s) la cuisine(s) de substitution, • dépannage / remplacement des véhicules de livraison, • mise en place de repas de substitution et de repas de dépannage (préciser la composition des repas) • Plan détaillé de formation pour les personnels des offices : thématiques abordées, nombre moyen de jours de formation par agent et par année, modalités d'organisation des sessions, calendrier prévisionnel sur la durée du marché. • Protocole de traçabilité appliqué aux produits (jusqu'aux fournisseurs/producteurs agricoles). • Procédure de conservation des repas témoins sur les offices.
Qualité d'une restauration responsable	• Identification d'un référent (qualifications, missions, temps d'affectation, ...) • Engagement portant sur l'intégration des produits éligibles EGALIM (Label Rouge, Haute Valeur Environnementale, pêche durable, etc.) au démarrage du contrat. L'annexe 3 du CCTP est notamment à compléter par le candidat. • Engagement portant sur l'intégration des produits en circuit court (un seul intermédiaire entre le titulaire et la Caisse des écoles). L'annexe 4 du CCTP est notamment à compléter par le candidat. • Modalités des conditionnements des repas pour la sortie du plastique : typologie et caractère durable, formats utilisés, présentation des repas, nature des informations indiquées sur l'étiquette. • Descriptif du plan de démarrage de la prestation (calendrier, moyens mis en place, actions, plan de communication...). • Animation et présence aux trois types de commission (commission technique, commission ancrage territorial, commission des menus : contact dédié, formation, supports ...) • Calendrier prévisionnel des événements (repas à thèmes / animations / autres) sur une année scolaire. • Mesures relatives à la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. • Outil de reporting permettant de suivre les engagements qualitatifs des denrées. • Rapport d'activité et suivi des prestations.

9.2.3 - Méthode de notation du critère technique

Chaque sous-critère envoie à un livret du dossier technique tel que présenté à l'annexe 1 du présent règlement de la consultation ci-dessous.

Attribution des notes par sous-critère (note maximale de base : 10)

Poids du critère = note obtenue X % du critère X 10.

9.2.4 - Méthode de notation du critère prix

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées entre les indications portées sur le BPU et le DQE, le bordereau des prix prévaudra et le montant du DQE sera rectifié en conséquence. L'entreprise sera invitée à confirmer l'offre ainsi rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

La note financière est obtenue par application au total du DQE de la formule ci-dessous :

$$\text{Note} = \left(\frac{\text{prix le plus bas}}{\text{prix de l'offre examinée}} \right) \times \text{note maximum (soit 40)}$$

Les quantités précisées dans le DQE correspondent à des estimations sans valeur contractuelle.

ARTICLE 10 - NEGOCIATIONS

L'exécutif de l'Acheteur (ou toute personne qu'il désignera pour le représenter dans le respect des conditions propres au fonctionnement de l'Acheteur) se réserve la possibilité de négocier avec les candidats de son choix.

Celles-ci pourront se tenir dans les modalités suivantes :

- Par oral, sous la forme d'audition (en présentiel ou non),
- Par écrit,
- En un ou plusieurs tours, étant entendu que les candidats admis à négocier devront participer à l'ensemble des tours de négociations.
- Lors de ces négociations, l'exécutif de l'Acheteur ou son représentant pourra se faire assister de la ou des personnes compétentes dont elle jugera utile de s'entourer.

Les négociations pourront porter sur tous les aspects du futur marché, notamment ses stipulations techniques et financières.

Les négociations se dérouleront dans le respect du principe d'égalité de traitement entre les candidats. Ainsi, en aucun cas, les négociations ne pourront conduire les candidats à remettre en question l'économie générale du contrat établi projeté par l'Acheteur, notamment son objet et sa durée.

Lors de ces négociations, les candidats pourront être invités à remettre des compléments ou des modifications à leurs offres. Les délais et mode de transmission de ces compléments et modifications seront alors indiqués aux candidats.

Les candidats admis à négocier peuvent librement et spontanément apporter toutes modifications à leurs offres initiales en vue de les compléter, de les clarifier ou d'en améliorer la teneur au vu du ou des critères retenus par le représentant de la Caisse des Écoles pour conduire la discussion.

Au cours des discussions le représentant de l'Acheteur peut décider d'apporter des modifications non substantielles au dossier de consultation.

L'Acheteur se réserve le droit de mettre fin aux négociations avec l'ensemble des candidats à tout moment au cours de la négociation. L'Acheteur se réserve également le droit d'attribuer le contrat sur la base des offres initiales.

Lorsqu'il estime que les discussions sont parvenues à leur terme, le représentant de l'Acheteur demande aux candidats de lui remettre leur offre finale dans un délai qu'il fixe.

Seuls les candidats avec lesquels le représentant de l'Acheteur aura décidé de poursuivre les négociations jusqu'à leur terme seront admis à présenter une offre finale.

Aucune indemnisation ne sera due au titre des études et prestations effectuées par les candidats, que ce soit pour la remise des offres ou dans le cadre de la négociation ultérieure de ces offres.

L'Acheteur informe les candidats qu'elle se réserve le droit de mettre fin à la consultation, à tout moment de la procédure, pour tout motif d'intérêt général. Dans cette éventualité, aucune indemnisation ne pourra être allouée aux candidats.

ARTICLE 10 - ATTRIBUTION DU MARCHÉ

S'il ne les a pas produits lors de la remise de son pli, le soumissionnaire auquel il est envisagé d'attribuer le marché devra fournir dans un délai fixé dans le courrier l'informant que son offre est susceptible d'être retenue, les justificatifs et moyens de preuve suivants, justifiant qu'il n'entre pas dans un des cas d'interdiction de soumissionner prévus aux articles L. 2141-1 à L. 2141-5 et L. 2341-1 du Code de la commande publique, ainsi que, le cas échéant, les pièces prévues aux articles R 1263-12, D 8222-5 ou D 8222-7 ou D 8254-2 à D 8254-5 du Code du travail et une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité.

Le candidat sera également invité à signer son acte d'engagement, dans le cas où celui-ci n'aurait pas été signé lors de la remise des offres.

Le candidat devra produire les documents attestant des pouvoirs des personnes habilitées à engager le candidat.

En cas de groupement, le mandataire devra produire un document d'habilitation signé par les autres membres du groupement, justifiant de sa capacité à intervenir en leur nom et pour leur compte.

Si le candidat est un groupement, la demande de l'Acheteur sera adressée au mandataire, qui devra présenter les pièces exigées pour l'ensemble des membres du groupement dans le délai indiqué au présent article.

A défaut de transmission de ces documents dans le délai indiqué par l'Acheteur, la candidature du soumissionnaire est rejetée.

Dans ce cas, l'Acheteur se réserve le droit de solliciter le soumissionnaire dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne pour produire les documents nécessaires. Au besoin, cette procédure peut être reproduite tant qu'il subsiste des candidatures recevables ou des offres qui n'ont pas été écartées au motif qu'elles sont inappropriées, irrégulières ou inacceptables.

Après signature de l'acte d'engagement par le représentant de l'Acheteur, le marché public est notifié au Titulaire, conformément aux dispositions de l'article R.2182-4 du Code de la commande publique.

ARTICLE 11 - VOIES DE RECOURS

Le tribunal territorialement compétent est :

Tribunal Administratif de Paris
7 rue de Jouy
75181 Paris Cedex 4
Tél. : 01 44 59 44 00 - Fax : 01 44 59 46 46
Email : greffe.ta-paris@juradm.fr

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes :

- Référé précontractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat.
- Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA.
- Recours pour excès de pouvoir contre une décision administrative prévu aux articles R. 421-1 à R. 421-7 du CJA, et pouvant être exercé dans les 2 mois suivant la notification ou publication de la décision de l'organisme (le recours ne peut plus, toutefois, être exercé après la signature du contrat).
- Recours de pleine juridiction ouvert aux tiers justifiant d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique
- Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site Internet www.telerecours.fr.

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser au tribunal aux coordonnées indiquées ci-dessus.