



Objet du marché

ACCORD-CADRE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 18^{ème}
ARRONDISSEMENT 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	5
ARTICLE 4 - SYNTHESE DE REPARTITION DES MISSIONS	6
ARTICLE 5 - DONNEES CHIFFREES	7
ARTICLE 6 - LA QUALITE DANS L'ASSIETTE	8
6.1 POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES DENREES	8
6.2 SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	16
6.3 MODE DE CONSTRUCTION ET VALIDATION DES MENUS	17
6.4 STRUCTURATION DES REPAS	20
6.5 PROGRAMME D'ANIMATIONS	25
ARTICLE 7 - L'ORGANISATION DU SERVICE	26
7.1 INSCRIPTIONS	26
7.2 COMMANDE ET LIVRAISON DES REPAS	26
7.3 PRODUCTION DES REPAS	27
7.4 CONDITIONNEMENT DES REPAS	28
7.5 LIVRAISON DES REPAS	30
7.6 CONTINUTE 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, périscolaire et extrascolaire destinée aux enfants et adultes déjeunant dans les écoles maternelles, élémentaires, collèges, les centres de loisirs du 18^{ème} arrondissement de Paris et les espaces Nature et Découverte appartenant à la Ville de Paris.

Représentée par Monsieur Éric LEJOINDRE, le président de la Caisse des écoles du 18^{ème}.
Ci-après désigné « l'acheteur », « la CDE18 »

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 depuis la fin de la DSP au 31 décembre 2023.

Depuis le 1^{er} janvier 2024, deux nouveaux modes de gestion ont été mis en œuvre :

- Régie en partie externalisée avec un marché de repas livrés,
- Régie directe avec la passation d'un marché de denrées.

2 cuisines de secteur sont opérationnelles. Pour les autres sites, une transition est prévue jusqu'en 2030 avec des travaux d'ampleur pour faire basculer l'ensemble des sites en régie.

Ce présent marché concerne l'achat de repas livrés, produits à partir d'une cuisine dont le Titulaire a l'exploitation.

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 jardins d'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.

<p>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</p>

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°4 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 (en annexe 5 du présent) 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 ovo-lacto-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 ovo-lacto-végétarien. Un repas ovo-lacto-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 deux (2) 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

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 durées d'exécution sont détaillées ainsi :

Lots	Durée du marché
1	<p>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 1er janvier 2026 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure.</p> <p>L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2029 maximum.</p> <p>Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4</p>

	<p>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.</p>
2	<p>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 2026 ou à compter de sa date de notification, si celle-ci est postérieure.</p> <p>L'accord-cadre est reconductible de manière tacite, trois (3) fois douze (12) mois, chaque année, soit jusqu'au 31 décembre 2029 maximum.</p> <p>Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction, conformément à l'article R.2112-4 du Code de la Commande Publique.</p> <p>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.</p>

Il est à noter que le volume des deux lots est amené à diminuer progressivement en fonction de l'avancée de la construction des cuisines de production prévues par la collectivité. Pour le lot 1, la première cuisine devrait être mise en service en octobre 2026, entraînant une diminution du volume d'environ 3000 repas par jour.

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, les centres de loisirs et les Espaces Nature et Découvertes appartenant à la Ville de Paris,
- la livraison de goûters et de collations 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 peut évoluer. Ce dernier est donné, 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 (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 marché, les denrées issues de circuits-courts,**
- **fraîcheur.**

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

Le titulaire devra proposer, dans son mémoire technique, un tableau de fréquences des produits frais servis dans les menus, en cohérence avec les exigences nutritionnelles et la saisonnalité des produits.

Toutefois, la Caisse impose une fréquence minimale pour certains fruits frais : le melon et la pastèque devront être proposés au minimum deux fois par mois, entre mai et septembre, en entrée ou en dessert.

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 11).

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 la Caisse des écoles du 18ème. 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 18ème se réserve 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 (raviolis, hachis parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise, farcis) ne pourront être proposés que sous réserve de la production de la fiche technique en amont de la commission des menus et après accord écrit de la Caisse des écoles

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

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, 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 des menus (produits pauvres en sel, en colorant, en conservateur, en correcteur, en additif et en matière grasse),
- 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 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, 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 servies 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 premières gammes proposés en garniture doivent être servies 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 aliments cuits dans du plastique sont à proscrire (viande ou légumes comme les betteraves et pommes de terre),
- Conformément aux recommandations de l'ANSES du 24 mars 2025, les produits à base de soja (tofu, boissons au soja, substituts carnés, desserts, etc.) ne seront pas proposés en restauration scolaire. En substitution, des sources alternatives de protéines végétales (lentilles, pois chiches, haricots...) devront être privilégiées.
- 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 les fonds de sauces sont tolérés ; elles 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 conditionnement.

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.

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 titulaire fournira la vinaigrette en tant que de besoin. A cet égard le titulaire fournira les ingrédients nécessaires à la préparation de vinaigrette maison.

La Caisse souhaite privilégier une alternance entre les huiles suivantes : huile d'olive vierge extra première pression à froid, huile de colza, huile de tournesol et huile de noix. Il n'est pas imposé de proportions strictes, mais le titulaire devra veiller à assurer une diversité dans l'utilisation de ces huiles au fil des menus.

- 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 de la CDE18.

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 un contenant 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 ovo-lacto-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 titulaire 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.

Ces grammages seront susceptibles d'être retravaillés en pré-commission des menus en lien avec le titulaire en fonction des observations, de manière à répondre aux attentes des convives et à limiter le gaspillage alimentaire. Il faudra partir du postulat qu'un plat préparé en cuisine centrale avec des matières premières de qualité bien cuisinées, contribue grandement à son appréciation par les convives et limite donc le gaspillage alimentaire. La volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire, ne doit pas pour autant engendrer des manques. Les quantités livrées devront donc correspondre aux besoins réels des convives (besoins nutritionnels et appréciation des plats).

Le titulaire devra en tenir compte dans sa proposition de prix.

Les prestations piécées (du type rôti, fruit, etc) 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 et des jardins d'enfants
- enfants des écoles élémentaires,
- adolescents sur les collèges,
- adultes encadrants 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 titulaire, 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 son contrôle ses 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, Président de la Caisse des écoles du 18^{ème}
- des représentants de la caisse des écoles ,
- 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 la Caisse des écoles au Titulaire ainsi qu'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 et les adultes encadrants 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.

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). Il incombe au titulaire de distribuer les menus sur chaque site de restauration, profitant d'une tournée de livraison.

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 18^{ème}.

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.

Toute modification impromptue ou imposée, non validée au préalable et intervenant dans un délai inférieur à 48 heures ouvrées, donnera lieu à pénalité, sauf en cas de force majeure dûment justifiée.

Enquête de satisfaction

Le titulaire proposera une enquête de satisfaction une fois par année civile a 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 ovo-lacto-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 5 composantes.

Pour les enfants de maternelle, la Caisse des écoles se laisse la possibilité de proposer 4 composantes pour le déjeuner. Cette décision pourra être modifiée par période entre deux vacances scolaires, et avec un préavis de 3 mois notifié au Titulaire.

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 protidiques 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 mer.

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.

Pour la Caisse des écoles un repas ovo-lacto-végétarien sera proposé à la totalité des convives 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
<ul style="list-style-type: none">- une entrée- un plat protidique (viande, poisson, œuf)- une garniture- un produit laitier ou un fromage- un dessert	<ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Le repas devra répondre aux apports nutritionnels conseillés.</p>

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

Les familles choisissent 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...).

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...)

L'eau ne sera pas incluse dans les pique-niques servis par le Titulaire.

Le Titulaire fournira uniquement les denrées nécessaires à la préparation, en office, par les agents de la Caisse des écoles des pique-niques, à l'exception des bouteilles d'eau. Ces denrées devront être livrées en quantités et à des horaires convenus, garantissant leur fraîcheur et leur conformité aux exigences sanitaires. La préparation, notamment l'assemblage des sandwiches, sera effectuée directement sur les offices de la Caisse des écoles.

En période scolaire, il est donné la possibilité au Titulaire de proposer des pique-niques prêts à consommer, de type industriel, répondant aux normes sanitaires en vigueur. Ces pique-niques doivent garantir une qualité constante, une bonne conservation, et être adaptés aux besoins nutritionnels des enfants.

Le Titulaire devra également :

- fournir les conditionnements individuels nécessaires au conditionnement des pique-niques,
- veiller à la sécurisation sanitaire de l'ensemble des denrées livrées, notamment en garantissant des conditions de transport de stockage conformes à la réglementation.

Les repas froids :

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...)

Les repas froids sont exclusivement destinés aux espaces « Nature et Découverte » de la Ville de Paris.

La fourniture d'eau sera incluse dans ces repas.

Les denrées peuvent être livrées en conditionnements collectifs. Elles devront néanmoins respecter toutes les exigences sanitaires, de traçabilité et de protection des aliments.

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 ovo-lacto-végétarien.

Les prestations pourront être conditionnées en barquettes individuelles recyclables ou biodégradables et 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 trois (3) composantes.

Les composantes sont les 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 intègrera 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 jardins d'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 ovo-lacto-végétarien.

7.2 Commande et livraison des repas

Commande des prestations

La gestion des commandes par la Caisse des écoles au Titulaire évoluera au cours de l'année scolaire, afin de s'adapter à la stabilisation progressive des effectifs.

Pour les mois de septembre et octobre :

L'effectif journalier du nombre de repas et de goûters est communiqué au titulaire le jeudi avant 12 heures pour les repas de la semaine suivante. Les effectifs définitifs seront communiqués chaque matin du jour de consommation au plus tard à 10h00 par la Caisse des écoles au Titulaire (après pointage des élèves dans les classes) (par voie dématérialisée site par site).

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.

A partir du mois de novembre (et pour le reste de l'année scolaire), les effectifs étant considérés comme stabilisés, la Caisse des écoles réalisera des commandes fermes le mercredi ou le jeudi pour une consommation des repas la semaine suivante. Aucun ajustement des repas ne sera donc mis en place sur cette période.

Les effectifs définitifs ainsi transmis constituent la seule base de facturation pour le Titulaire. Par ailleurs, les repas ovo-lacto-végétarien servis sur les deux journées hebdomadaires dédiées seront facturés au tarif applicable au repas ovo-lacto-végétarien quotidien, et non au tarif moyen hebdomadaire du repas standard.

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

Livraison des repas

Les livraisons des repas seront effectuées de préférence en présence du personnel de restauration, soit à J-1 (en dehors des horaires de service), soit à J avant 10h.

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 notifier 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. 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.

Les livraisons devront être réalisées exclusivement à l'aide de véhicules propres (électriques, GNV...) ou en conformité avec les obligations réglementaires relatives aux zones à faibles émissions (ZFE).

Le titulaire s'engage à ce que les personnels affectés à la livraison ne présentent aucun antécédent incompatible avec leur fonction ; à ce titre, le titulaire devra avoir procédé à la vérification de l'absence de mentions au casier judiciaire B2 pour les livreurs intervenant sur les sites.

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.

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 18ème souhaite généraliser progressivement les contenants réutilisables inertes pour le conditionnement des préparations chaudes et froides.

Il est demandé au Titulaire d'utiliser des barquettes biosourcées jusqu'à fin août 2026, puis de mettre en place le déploiement progressif de bacs inox à compter de septembre 2026 jusqu'à fin décembre 2026. 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 18ème ;
- 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 rouleurs 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 18ème 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 contenants de 6 ou 8 portions.

A la demande de la Caisse des écoles, les repas spécifiques (ovo-lacto-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
- la température à la livraison

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,
- la température à la livraison

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°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,
- la température à la livraison

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 titulaire 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 titulaire 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 titulaire 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 titulaire 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 ovo-lacto-végétarienne.

Ces repas sont réputés être la propriété du titulaire, la Caisse des écoles du 18ème 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 18ème 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'évènements 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.

La mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sur les offices relève de la responsabilité de la Caisse des écoles, qui en assurera l'organisation et la mise en œuvre dès le démarrage du marché.

Le titulaire reste tenu de respecter l'ensemble des procédures définies dans le cadre de ce PMS et de coopérer pleinement à sa mise en œuvre.

Les personnels de la Caisse des écoles demeurent en charge de l'application 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 titulaire 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 18ème 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 fournira 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 devra s'appuyer sur la définition suivante pour les circuits-courts : un mode de commercialisation des produits bruts agricoles ou produits transformés à la ferme. Le circuit est composé d'un seul intermédiaire entre le producteur et la Caisse. Il s'exerce par la vente directe du produit par le producteur à l'intermédiaire (transfert de propriété du bien vendu).

Par conséquent, le Titulaire devra acheter directement les produits aux producteurs ou groupements (forme juridique type coopérative agricole acceptée). Le titulaire sera considéré comme étant un intermédiaire, il ne pourra pas considérer les produits acquis auprès d'un autre intermédiaire comme étant issus de circuits courts. Toutefois il pourra faire appel à des titulaires logistiques via des conventions tripartites.

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'écolabel pêche durable,*
- *Produits au logo « Région-Ultra-Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),*
- *Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant.*

Le Bordereau des Prix Unitaires intègre les prix des repas (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) :

- 70% d'alimentation durable dont 50% issus de l'agriculture biologique la première année du marché
- Un plan de progrès permettant de tendre vers les objectifs du Plan d'Alimentation Durable de Paris dans la mise en œuvre du marché.

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

Les poissons devront être a minima sous le label MSC.

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

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 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.

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.

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 18ème conserve la charge 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 18ème 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 sont 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, portionnement 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.

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 (référénts 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 18ème 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 (à la livraison ou plus tard). 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
- 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 lorsque réalisés en présence ou non 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.

Selon les situations la Caisse des écoles se réserve le droit de refuser certaines marchandises, sans paiement ni indemnités pour le titulaire.

De même pourront être 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 18^{ème} 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 trimestriels

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du présent marché, le titulaire fournit à la Caisse des écoles, a minima une semaine avant la commission des menus, un tableau de bord 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 marché.

Ces tableaux de bord reprennent a minima :

⇒ L'état des effectifs

- des repas commandés chaque jour par la Caisse des écoles du 18^{ème} 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 18ème. 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).

Par ailleurs, le titulaire fournit dans un délai d'un mois au maximum après la demande, l'ensemble des informations exigibles au titre des télédéclarations **sur la plateforme « Ma Cantine »**, conformément à l'arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants scolaires des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

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 l'état des produits (laitiers fruits et légumes) consommés par les convives concernés pour permettre à la Caisse de bénéficier des subventions versées dans le cadre du programme financé par l'Union européenne, dans le cadre des règlements délégué (UE) n° 2017/40 et d'exécution (UE) n° 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil et portant ses modalités d'application.

Cet état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de subventions France Agrimer. Les produits distribués dans le cadre du programme doivent être fournis par des opérateurs référencés auprès de France AgriMer. La liste des fournisseurs référencés est disponible sur le site de France Agrimer. Le coût de la distribution des produits est pris en charge sur la base de forfaits qui ont été définis par portion et par catégorie de produits. Ils ont été calculés sur la base de portions correspondant aux recommandations nutritionnelles pour les élèves de maternelle.

Ce décompte précise :

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

Dans ce cadre, le titulaire devra obligatoirement être référencé France Agrimer.

Le Titulaire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant à la Caisse 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 appliquera les pénalités prévues.

Le Titulaire devra, lors de la construction des menus, prendre en compte les exigences de France Agrimer, dans le but d'optimiser l'obtention des subventions pour la Caisse.

Le titulaire s'engage à communiquer par ailleurs les données qui sont de son ressort pour permettre à la Caisse des écoles de percevoir toute subvention sur la restauration, y compris celles portant sur les collations, qui peuvent faire l'objet de dispositifs de financement spécifiques.

Article 13 – Annexes

Annexe 1 : Répartition des sites et des effectifs par lots

Annexe 2 : Spécifications qualitatives des denrées

Annexe 3 : Alimentation durable

Annexe 4 : Circuit court

Annexe 5 : Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris