



RÈGLEMENT DE CONSULTATION

Prestation restauration stade Charléty
Championnats du Monde World Para Athletics – Paris'23.

*Paris 2023 World Para Athletics Championships
8-17 juillet 2023 – Stade Charléty (Paris 13^{ème})*



Sommaire

1. Présentation Générale de la Fédération Française Handisport
2. Présentation des Championnats du Monde World Para Athletics PARIS'23
3. Description du besoin
 - a. Lot n°1 : Restauration des bénévoles
 - b. Lot n°2 : Restauration du staff, officiels et prestataires
 - c. Lot n°3 : Snack espace médias
 - d. Lot n°4 : Collation des espaces invités et tribune présidentielle
 - e. Lot n°5 : Repas de clôture à destination du STAFF / VIP / MEDIAS / Famille WPA
4. Hygiène et sécurité alimentaire
5. Qualité des prestations et démarche RSE
6. Calendrier de la procédure
7. Modalités de réponses à la consultation
8. Contenu des offres
9. Modalités de sélection
10. Annexes



1. Présentation Générale de la Fédération Française Handisport (FFH)

La Fédération Française Handisport (FFH) dénommée en tant que telle depuis le 09 Janvier 1977, a été fondée le 13 Juillet 1963 à Paris et est reconnue d'utilité publique depuis 1983.

Elle a pour objet notamment :

1. L'organisation, le développement, la coordination et le contrôle de la pratique des activités physiques et sportives, au profit des personnes atteintes d'un handicap physique et/ou sensoriel, ainsi que des manifestations inhérentes à cette pratique en France, sur le territoire métropolitain, dans les départements et territoires d'Outre-mer. Pour ce faire, elle s'appuie sur des Comités Départementaux et Régionaux, constitués en associations, ainsi que sur plus de 1400 associations dûment affiliées.
2. La formation et le perfectionnement des cadres techniques, des juges et des arbitres des disciplines sportives au profit des personnes handicapées.
3. La représentation des associations et comités adhérents auprès des pouvoirs publics, des organismes sportifs nationaux et internationaux et la défense de leurs intérêts moraux et matériels.
4. L'incitation à la création d'associations et de comités ainsi que leur promotion.



La Fédération Française Handisport est :

- Membre du Comité Paralympique et Sportif Français
- Membre du Comité National Olympique et Sportif Français
- Membre du Comité International Paralympique

La Fédération Française Handisport contribue à l'égalité des chances dans la pratique physique et sportive, que ce soit en loisir ou en compétition pour toutes les personnes atteintes de handicap physique et/ou sensoriel. Elle revendique trois valeurs essentielles que sont :

La SINGULARITÉ

Il est essentiel de prendre en compte les particularités du pratiquant. Nous l'accueillons pour qu'il puisse bénéficier d'une offre sportive sécurisée et adaptée à ses capacités. En cela, nous nous appuyons sur le principe de compensation des conséquences du handicap, pilier central de la loi dite « pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées » du 11 février 2005.

L'AUTONOMIE

Les bienfaits du sport, dans le parcours de vie d'une personne en situation de handicap, permettent de développer ses capacités physiques et d'améliorer son indépendance. Nous accompagnons les pratiquants vers une pratique la plus libre possible.

L'ACCOMPLISSEMENT

L'accomplissement par le sport permet d'améliorer l'estime de soi et de mieux appréhender sa place dans la société. Nous offrons au licencié, selon ses aspirations et son rythme, une implication adaptée au sein du mouvement (performance, plaisir, évasion, santé, convivialité, encadrement, arbitrage...)



2. Présentation des Championnats du Monde World Para athletics PARIS'23 (naming de l'événement non définitif)

Après avoir organisé cette compétition avec succès en 2002 à Villeneuve d'Ascq, puis à Lyon en 2013, la France et sa capitale ont obtenu l'organisation des prochains **Championnats du Monde World Para Athletics (WPA) du 8 au 17 Juillet 2023 à Paris.**

Porté et organisé par la Fédération Française Handisport (FFH), cet événement de portée mondiale se déroulera au **stade Charléty**, théâtre du traditionnel Grand Prix International WPA, le Handisport Open Paris (HOP).

Sous l'égide de l'instance internationale WPA, et confiés à la FFH qui a constitué un Comité d'Organisation des Mondiaux d'Athlétisme Paralympique (COMAP PARIS'23), les prochains Championnats du Monde d'Athlétisme de Paris 2023, seront un événement majeur du calendrier paralympique.

Cet événement marque le retour en France de la deuxième plus grande compétition paralympique internationale après les Jeux, un signal fort à seulement un an des Jeux de Paris 2024.

1 500 athlètes et plus de 800 officiels et membres des staffs, venus de 120 pays, sont attendus sur la piste du mythique stade Charléty, pour 10 jours d'épreuves, ouvertes aux sportifs handisports et sport adapté. Qu'ils soient paraplégiques, déficients visuels, amputés, atteints de paralysie cérébrale, déficients intellectuels ou en situation de handicap psychique, tous participeront pour remporter l'une des 217 médailles d'or décernées.

Côté organisation, près de 2 500 bénévoles, 200 juges et officiels seront présents chaque jour pour faire vivre l'événement et plus de 3000 repas seront servis quotidiennement.

La FFH et le COMAP souhaitent faire de ces Championnats du Monde PARIS'23 une édition marquante aux standards d'accueil élevés, valorisant une médiatisation amplifiée et une expérience spectateur au plus près des exploits sportifs.



PARIS'23 en chiffres

120 nations

1800 athlètes

1300 membres des staff et techniciens

200 juges et officiels

2500 bénévoles par jour

3. Les objectifs principaux

À un an des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, Paris 2023 World Para Athletics Championships, constituera LE rendez-vous déterminant pour l'élite mondiale des athlètes paralympiques et portera plusieurs enjeux majeurs pour le mouvement handisport, l'athlétisme et le paralympisme : particulier :

1/ Faire connaître l'événement et le faire vivre auprès du plus grand nombre

- Convertir les 300 000 billets en vente,
- Présenter le programme des 10 jours de compétition,
- Présenter les épreuves & classifications de manière vulgarisée pour en faciliter la compréhension et les enjeux,
- Présenter les athlètes français mais aussi ceux des nations accueillies pour créer une proximité et un attachement,
- Présenter les animations festives et sportives offertes au public autour de la compétition (Village sportif, RSE et partenaires).

2/ Démontrer le haut-niveau de pratique du para athlétisme

- Démontrer la rigueur et la performance nécessaires à la pratique de haut niveau
- Présenter les spécificités d'entraînements liées au para athlétisme
- Axer la communication autour de la performance et non du handicap



3/ Faire rayonner le handisport à travers cet événement international

- Susciter des vocations, des rêves et des objectifs auprès des personnes en situation de handicap à travers une expérience spectateur unique,
- Acculturer le grand public francilien et national, à l'athlétisme handisport et plus largement au Paralympisme,
- Accroître la notoriété du handisport auprès des cibles identifiées et contribuer à faire rayonner la pratique sportive pour tous, et ce sur l'ensemble du territoire français
- Assoir le positionnement et le savoir-faire de la FF Handisport dans le « paysage » des organisateurs d'événements internationaux sur le sol français,
- Démontrer l'expertise, la plus-value et la singularité de la FFH dans la proposition de valeur en matière de sport pour les personnes en situation de handicap
- Initier le grand public au para athlétisme à seulement 1 an des Jeux de Paris 2024.

4/ Asseoir l'événement comme organisation responsable

- Soutenir le positionnement RSE de l'événement en axant sur le programme Héritage (Legacy) voulu par la FFH,
- Mettre en valeur le forum de l'emploi : un événement dans l'événement visant à mettre en lien des personnes en situation de handicap et des entreprises pour faciliter l'embauche de ces dernières.

Cette liste n'est pas exhaustive et pourra être enrichie d'ici à la tenue de l'événement.



4. Description du besoin

La présente consultation vise à sélectionner **une ou plusieurs entreprises de restauration pour l'événement Paris'23** en vue de la réalisation de l'objet suivant :

Assurer la restauration quotidienne (midi et soir) auprès des différentes familles de l'organisation (bénévoles, staff, officiels, prestataires et VIP) des Championnats du monde Paris 2023 World Para Athletics Championships, organisés du 8 au 17 juillet 2023 par la Fédération Française Handisport et son Comité d'organisation, le « COMAP ».

Le(s) candidat(s) peuvent choisir de répondre et de proposer une offre pour un, plusieurs ou l'ensemble des lots présentés ci-dessous.

Les prestations sur lesquelles le(s) candidat(s) devra/devront répondre se décomposent comme ci-dessous :

A. LOT 1 : RESTAURATION DES BÉNÉVOLES

À destination des bénévoles engagés sur l'événement, l'entreprise retenue devra assurer la restauration auprès de cette population.

- Période de la prestation : l'entreprise assurera le service de restauration midi et soir, soit 27 jours de restauration, du :
 - lundi 26/06 au 30/06 pour 50 personnes
 - 31/06 au 02/07 pour 100 personnes
 - 03/07 au 17/07 pour 800 personnes
 - 17/07 au 22/07 pour 100 personnes

- Volumétrie: chaque service sera dimensionné pour l'accueil de 800 personnes à son maximum (voir ci-dessus). Les volumétries prévisionnelles sont des estimations à date et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisateur. Elles permettent d'estimer un dimensionnement de tous les moyens à mettre en place pour la parfaite réalisation des prestations de restauration des bénévoles. Les commandes de prestations seront en lien avec les confirmations reçues progressivement par les différents acteurs de l'événement.



Tenant compte des délais de réservation des achats, de livraison, de production, la FFH et le COMAP entendent informer le titulaire des volumes estimés afin que celui-ci puisse s'organiser dans les meilleures conditions.

- Lieu : la restauration des bénévoles de l'événement se fera stade Charléty, dans la salle Charpy. La FFH et le COMAP demandent au titulaire de prendre en considération que le stationnement aux abords du complexe sportif sera compliqué.
- Paniers repas : le titulaire devra quotidiennement livrer 50 paniers repas à l'INSEP, 11 Avenue du Tremblay, 75 012 Paris ; et 50 paniers repas sont aussi à prévoir sur place pour les bénévoles qui n'auraient pas le temps de prendre un repas assis.
Les quantités prévisionnelles sont des estimations à date et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisateur.
- Composition des repas : Un effort particulier devra être apporté sur la variété, la présentation, l'aspect convivial et chaleureux du contenu. Le titulaire devra également proposer une solution de repas complet sous forme de buffet.
Description des déjeuners et diners. Il est demandé au titulaire de respecter les minimas de choix suivants :
 - 1 entrée sur 2 choix
 - 1 plat de résistance sur 3 choix (viande/poissons/végétarien)
 - 1 pain
 - 1 dessert
 - Les condiments

Exemples de quantités minimales :

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ○ Pain 100g | dessert 125g |
| ○ Crudités assaisonnées
120g | ○ Plats composés
(choucroute, paëlla,
etc.) quantité minimum
aliment protidique 120g |
| ○ Poissons 80g | ○ Raviolis, lasagnes,
cannellonis 400g |
| ○ Charcuterie 80g | ○ Légumes cuits 200g |
| ○ Viandes sans sauce
120g | ○ Fromage/blanc 100g |
| ○ Poissons sans sauce
120g à 150g | |
| ○ Desserts / Crème | |



- Aménagement des espaces : le titulaire sera contributeur dans l'agencement des espaces pour optimiser le fonctionnement du restaurant. Les aménagements (hors zone de service) restent à la charge de l'organisateur.
- Affichage des prestations: Le titulaire assurera dans le cadre de sa prestation la conception et l'impression des menus ou autres supports d'affichage des prestations : menus, cartons, présentoirs, étiquettes etc. Le titulaire devra faire état des informations/indications complémentaires qu'il a la capacité de fournir pour apporter un maximum d'information aux consommateurs (allergies, plats épicés, gluten free, etc.). Le titulaire s'assurera de la rédaction des menus et présentera lors de sa réponse un exemple d'affichage de son choix.
- Gestion des déchets: Le titulaire assurera le regroupement des déchets sur les points de collecte identifiés par l'organisateur, qui aura la charge de l'évacuation des déchets regroupés sur les points de collecte. Le titulaire prendra à sa charge la gestion des déchets dits industriels qui ne sont pas traités sur site tels que : jus de cuisson, graisses, huiles de cuisson et de friture, équipements vétustes, etc. Le titulaire fera intervenir un professionnel le cas échéant qui devra disposer des autorisations d'accès.
- Gestion du nettoyage: Le titulaire assurera la responsabilité du nettoyage de l'office qui lui sera mis à disposition (sols, surfaces, rangements, équipements ...). L'organisateur aura la charge d'assurer le nettoyage des sols de l'espace restaurant et des toilettes associées à cette espace entre les services. Le titulaire est responsable de la bonne tenue de l'espace restauration. Il assurera avec ses équipes le nettoyage et l'entretien du restaurant avant, pendant et après le service : tables, débarrassage le cas échéant, chaises, liquides renversés, etc. À noter que le titulaire aura à sa charge l'ensemble des produits de nettoyage nécessaire à la réalisation des tâches qui lui sont imparties. Le titulaire veillera à utiliser une gamme de produit d'entretien écologique.



- Entretien et maintenance des équipements: Le titulaire assurera l'entretien et de la maintenance des matériels et équipements fournis par ses soins. L'organisateur assurera la maintenance des équipements mis à disposition, de l'électricité, de la plomberie etc. Le titulaire respectera les lieux mis à sa disposition avec probité. Le titulaire informera la FFH et le COMAP des différents dysfonctionnements qu'il pourrait observer.
- Fourniture des consommables: la FFH et le COMAP entendent par consommable l'ensemble des ustensiles d'usage en lien avec la restauration : couverts, assiettes, bols, serviettes, verres, gobelets, contenants, etc. nécessaires à la réalisation de sa prestation. Le titulaire devra proposer une solution de contenants répondant aux exigences de biodégradabilité. Une proposition de vaisselle en dur sera un plus.
- Conditions d'exécution de la mission: le titulaire devra travailler en étroite collaboration avec le comité via des réunions de travail et des visites techniques. Les espaces, surfaces prévisionnelles, agencement et volumes sont précisés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer.
- Prise en charge des fluides: L'électricité et l'eau demeureront à la charge de l'organisateur.
- Contraintes d'exécution: Le titulaire devra être force de proposition lors de demandes spécifiques pouvant être émises par l'organisateur concernant :
 - Les demandes en lien avec des allergies, intolérances, etc.
 - Les demandes en lien avec un mode de restauration : végétarien, végétalien, etc.
 - Les demandes spécifiques en lien avec les religions, etc. Le titulaire sera soumis au dispositif de Titres et Accréditations organisé par l'organisateur. Le titulaire devra être capable de communiquer à l'avance la liste nominative de l'ensemble de ses salariés.



- Les candidats sont invités à indiquer un tarif par repas et panier repas en fonction des volumétries mentionnées plus haut. Aucun autre frais (techniques ou autres) ne pourra être imputé à l'organisateur. Les candidats peuvent cependant émettre des réserves à leur tarifs s'ils le jugent nécessaire. Est donc attendu, un tarif unique par repas et par panier repas.

Le prix cible attendu pour ce lot est de 17€ TTC.

Un testing sera demandé aux candidats présélectionnés afin que le COMAP puisse se faire une idée de l'offre globale et des produits proposés par le prestataire final.

B. LOT 2 : RESTAURATION DU STAFF, OFFICIELS ET PRESTATAIRES

À destination des membres de l'organisation, des officiels (arbitres, juges...) et prestataires travaillant sur l'événement, l'entreprise retenue devra assurer la restauration auprès de ces populations

- Période de la prestation : l'entreprise assurera le service de restauration midi et soir, soit 22 jours de restauration, du :
 - lundi 26/06 au 30/06 pour 150 personnes
 - 31/06 au 02/07 pour 200 personnes
 - 03/07 au 17/07 pour 520 personnes
- Volumétrie : chaque service sera dimensionné pour l'accueil de 520 personnes à son maximum (voir ci-dessus). Les volumétries prévisionnelles sont des estimations à date et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisateur. Elles permettent d'estimer un dimensionnement de tous les moyens à mettre en place pour la parfaite réalisation des prestations de restauration du staff, des officiels et des prestataires. Les commandes de prestations seront en lien avec les confirmations reçues progressivement par les différents acteurs de l'événement. Tenant compte des délais de réservation des achats, de livraison, de production, la FFH et le COMAP entendent informer le titulaire des volumes estimés afin que celui-ci puisse s'organiser dans les meilleures conditions.



- Lieu: la restauration du staff, des officiels et des prestataires de l'événement se fera au club house du PUC, Avenue Pierre de Coubertin à Paris. La FFH et le COMAP demandent au titulaire de prendre en considération que le stationnement aux abords du complexe sportif sera compliqué.

- Composition des repas : Un effort particulier devra être apporté sur la variété, la présentation, l'aspect convivial et chaleureux du contenu et du contenant. Le titulaire devra également proposer une solution de repas complet sous forme de plateaux repas dont le plat chaud pourra être réchauffé au micro-ondes ou sous la forme d'un buffet.
Description des déjeuners et diners. Il est demandé au titulaire de respecter les minimas suivants :
 - 1 entrée sur 2 choix
 - 1 plat de résistance sur 3 choix (viande/poissons/végétarien)
 - 1 pain
 - 1 dessert
 - 1 fromage/fromage blanc/yaourt
 - Les condiments

Si l'option proposée est le buffet merci d'offrir plusieurs options au moment du service.

Exemples de quantités minimales :

- | | |
|---|---|
| ○ Pain 100g | protidique 120g |
| ○ Crudités
assaisonnées 120g | ○ Raviolis, lasagnes,
cannellonis 400g |
| ○ Poissons 80g | ○ Légumes cuits
200g |
| ○ Charcuterie 80g | ○ Fromage ou
fromage blanc
100g |
| ○ Viandes sans sauce
120g | ○ Desserts / Crème
dessert 125g |
| ○ Poissons sans
sauce 120g à 150g | |
| ○ Plats composés
(choucroute, paëlla,
etc.) quantité
minimum aliment | |



- Aménagement des espaces : le titulaire sera contributeur dans l'agencement des espaces pour optimiser le fonctionnement du restaurant. Les aménagements (hors zone de service) restent à la charge de l'organisateur.
- Affichage des prestations: Le titulaire assurera dans le cadre de sa prestation la conception et l'impression des menus ou autres supports d'affichage des prestations : menus, cartons, présentoirs, étiquettes etc. Le titulaire devra faire état des informations/indications complémentaires qu'il a la capacité de fournir pour apporter un maximum d'information aux consommateurs (allergies, plats épicés, gluten free, etc.). Le titulaire s'assurera de la rédaction des menus et présentera lors de sa réponse un exemple d'affichage de son choix.
- Gestion des déchets: Le titulaire assurera le regroupement des déchets sur les points de collecte identifiés par l'organisateur, qui sera en charge de l'évacuation des déchets regroupés sur les points de collecte. Le titulaire prendra à sa charge la gestion des déchets dits industriels qui ne sont pas traités sur site tels que : jus de cuisson, graisses, huiles de cuisson et de friture, équipements vétustes, etc. Le titulaire fera intervenir un professionnel le cas échéant qui devra disposer des autorisations d'accès.
- Gestion du nettoyage: Le titulaire assurera la responsabilité du nettoyage de l'office qui lui sera mis à disposition (sols, surfaces, rangements, équipements ...). L'organisateur aura la charge d'assurer le nettoyage des sols de l'espace restaurant et des toilettes associées à cette espace entre les services. Le titulaire est responsable de la bonne tenue de l'espace restauration. Il assurera avec ses équipes le nettoyage et l'entretien du restaurant avant, pendant et après le service : tables, débarrassage le cas échéant, chaises, liquides renversés, etc. À noter que le titulaire aura à sa charge l'ensemble des produits de nettoyage nécessaire à la réalisation des tâches qui lui sont imparties. Le titulaire veillera à utiliser une gamme de produit d'entretien écologique.



- Entretien et maintenance des équipements: Le titulaire assurera l'entretien et de la maintenance des matériels et équipements fournis par ses soins. L'organisateur assurera la maintenance des équipements mis à disposition, de l'électricité, de la plomberie etc. Le titulaire respectera les lieux mis à sa disposition avec probité. Le titulaire informera la FFH et le COMAP des différents dysfonctionnements qu'il pourrait observer.
- Fourniture des consommables: la FFH et le COMAP entendent par consommable l'ensemble des ustensiles d'usage en lien avec la restauration : couverts, assiettes, bols, serviettes, verres, gobelets, contenants, etc. nécessaires à la réalisation de sa prestation. Le titulaire devra proposer une solution de contenants répondant aux exigences de biodégradabilité.
- Conditions d'exécution de la mission: le titulaire devra travailler en étroite collaboration avec le comité via des réunions de travail et des visites techniques. Les espaces, surfaces prévisionnelles, agencement et volumes sont précisés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer.
- Prise en charge des fluides: L'électricité et l'eau demeureront à la charge de l'organisateur.
- Contraintes d'exécution : Le titulaire devra être force de proposition lors de demandes spécifiques pouvant être émises par l'organisateur concernant :
 - Les demandes en lien avec des allergies, intolérances, etc.
 - Les demandes en lien avec un mode de restauration : végétarien, végétalien, etc.
 - Les demandes spécifiques en lien avec les religions, etc. Le titulaire sera soumis au dispositif de Titres et Accréditations organisé par l'organisateur. Le titulaire devra être capable de communiquer à l'avance la liste nominative de l'ensemble de ses salariés.



- Les candidats sont invités à indiquer un tarif par repas et panier repas en fonction des volumétries mentionnées plus haut. Aucun autre frais (techniques ou autres) ne pourra être imputé à l'organisateur. Les candidats peuvent cependant émettre des réserves à leur tarifs s'ils le jugent nécessaire. Est donc attendu, un tarif unique par repas et par panier repas.

Le prix cible attendu pour ce lot est de 17€ TTC.

Un testing sera demandé aux candidats présélectionnés afin que le COMAP puisse se faire une idée de l'offre globale et des produits proposés par le prestataire final.

C. LOT 3 : CATERING / SNACK ESPACE MEDIAS

À destination des médias nationaux et internationaux, l'entreprise pourra commercialiser une offre de snack.

- Période de la prestation : l'entreprise assurera un service de restauration rapide midi et soir du samedi 8 juillet 2023 midi au lundi 17 juillet 2023 soir. Soit un total de 10 jours de prestation.
- Volumétrie : Le titulaire dimensionnera une offre de snack pour l'accueil de 100 personnes. Les volumétries prévisionnelles sont des estimations à date et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisateur. Elles permettent d'estimer un dimensionnement de tous les moyens à mettre en place pour la parfaite réalisation des prestations de restauration des médias. Les commandes de prestations seront en lien avec les confirmations reçues progressivement par les différents acteurs de l'événement. Tenant compte des délais de réservation des achats, de livraison, de production, la FFH et le COMAP entendent informer le titulaire des volumes estimés afin que celui-ci puisse s'organiser dans les meilleures conditions.



- Lieu : Le point snack proposé aux médias se fera dans l'enceinte du stade Charléty, au niveau de l'espace de travail dédié aux médias.
- Composition du snack : Il est demandé au prestataire de proposer une offre de café et thé chaud (voir froid) ainsi que des viennoiseries et gâteaux secs en continu.
Le titulaire proposera également aux différents médias accrédités une offre de repas, de type restauration rapide (sandwiches, salades, en-cas...).
- Aménagement des espaces : Le titulaire sera contributeur dans l'agencement des espaces pour optimiser le fonctionnement du coin snack. L'organisateur mentionne qu'un comptoir sera mis à disposition du titulaire dans l'espace dédié.
- Affichage des prestations : Le titulaire assurera dans le cadre de sa prestation la conception et l'impression des offres de snack ou autres supports d'affichage des prestations : menus, cartons, présentoirs, étiquettes etc. Le titulaire devra faire état des informations/indications complémentaires qu'il a la capacité de fournir pour apporter un maximum d'information aux consommateurs (allergies, plats épicés, gluten free, etc.)..
- Gestion des déchets : Le titulaire assurera le regroupement des déchets sur les points de collecte identifiés par l'organisateur, qui aura la charge de l'évacuation des déchets regroupés sur les points de collecte. Le titulaire prendra à sa charge la gestion des déchets dits industriels qui ne sont pas traités sur site tels que : jus de cuisson, graisses, huiles de cuisson et de friture, équipements vétustes, etc. Le titulaire fera intervenir un professionnel le cas échéant qui devra disposer des autorisations d'accès.
- Gestion du nettoyage : Le titulaire assurera la responsabilité du nettoyage de l'office qui lui sera mis à disposition (sols, surfaces, rangements, équipements ...). L'organisateur aura la charge d'assurer le nettoyage des sols de l'espace restaurant et des toilettes associées à cette espace entre les services. Le titulaire est responsable de la bonne tenue de l'espace restauration. Il assurera avec ses équipes le nettoyage et l'entretien du restaurant avant, pendant et après le service : tables, débarrassage le cas échéant, chaises, liquides renversés, etc.



À noter que le titulaire aura à sa charge l'ensemble des produits de nettoyage nécessaire à la réalisation des tâches qui lui sont imparties. Le titulaire veillera à utiliser une gamme de produit d'entretien écologique.

- Entretien et maintenance des équipements: Le titulaire assurera l'entretien et de la maintenance des matériels et équipements fournis par ses soins. L'organisateur assurera la maintenance des équipements mis à disposition, de l'électricité, de la plomberie etc. Le titulaire respectera les lieux mis à sa disposition avec probité. Le titulaire informera la FFH et le COMAP des différents dysfonctionnements qu'il pourrait observer.
- Fourniture des consommables: la FFH et le COMAP entendent par consommable l'ensemble des ustensiles d'usage en lien avec la restauration rapide : couverts, serviettes, verres, gobelets, contenants, etc. nécessaires à la réalisation de sa prestation. Le titulaire devra proposer une solution de contenants répondant aux exigences de biodégradabilité.
- Conditions d'exécution de la mission: le titulaire devra travailler en étroite collaboration avec le comité via des réunions de travail et des visites techniques. Les espaces, surfaces prévisionnelles, agencement et volumes sont précisés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer.
- Prise en charge des fluides : L'électricité et l'eau demeureront à la charge de l'organisateur.
- Les candidats doivent indiquer le prix des collations (cafés, thés, viennoiseries, gâteaux secs). Le COMAP n'a aucune obligation de résultat sur la partie snack, les médias peuvent choisir ou non de consommer au snack qui leur est proposé.



D. LOT 4 : COLLATION DES ESPACES VIP ET TRIBUNE PRESIDENTIELLE

À destination des invités des espaces VIP et des invités en tribune présidentielle, l'entreprise retenue devra assurer un service de collation continu auprès de ces populations.

Le Chef Grégory Cuilleron établira la carte des cocktails déjeunatoire et dîatoire contre une rétrocession, à déterminer, du candidat.

Les ESAT (établissements ou services d'aide par le travail) seront des candidats privilégiés pour ce lot.

- Période de la prestation : l'entreprise assurera le service de collation des espaces VIP et de la tribune présidentielle en continu du samedi 8 juillet juillet 2023 fin de journée au lundi 17 juillet 2023 fin de journée. Soit un total de 10 jours de prestation.
- Volumétrie : 600 personnes invitées sont attendues par journée de compétition. Les volumétries prévisionnelles sont des estimations à date et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisateur. Elles permettent d'estimer un dimensionnement de tous les moyens à mettre en place pour la parfaite réalisation des prestations de restauration des invités. Les commandes de prestations seront en lien avec les confirmations reçues progressivement par les différents acteurs de l'événement. Tenant compte des délais de réservation des achats, de livraison, de production, la FFH et le COMAP entendent informer le titulaire des volumes estimés afin que celui-ci puisse s'organiser dans les meilleures conditions.
- Lieu : Les espaces invités seront aménagés dans les coursives du stade Charléty ainsi que dans la tribune présidentielle du stade Charléty. La FFH et le COMAP demandent au titulaire de prendre en considération que le stationnement aux abords du complexe sportif sera compliqué.
- Composition de la collation en service continu : Un effort particulier devra être apporté sur la variété, la présentation et le service aux invités. Présenté sous forme de cocktail, les différents espaces VIP devront être tenus par du personnel qualifié. La FFH et le COMAP attendent du candidat une proposition de collation aux invités reprenant les minimas suivants :



- Eau plate, eau gazeuse,
- Thé, café
- Jus de fruits
- Alcool (vin rouge / vin blanc)
- 8 à 10 pièces/pax
- Fruits frais
- Champagne uniquement dans le salon présidentiel

La collation en service continu de la tribune présidentielle devra être différenciante des espaces VIP, tant sur le niveau de service (nombre de serveurs par invités) que sur la qualité des produits proposés.

Le titulaire, devra adapter la collation tout au long de la journée, en fonction des différents moments de la journée (matin, midi, soirée) pour les espaces VIP et la tribune présidentielle.

- Aménagement des espaces : le titulaire sera contributeur dans l'agencement des espaces pour optimiser le fonctionnement de la collation. Les aménagements (hors zone de service) restent à la charge de l'organisateur.

400 personnes seront dans le salon inter-entreprises dans les coursives
6x25 personnes seront dans un salon privatif à côté du salon inter-entreprises

50 personnes seront dans le salon présidentiel du stade

- Affichage des prestations: Le titulaire devra faire état des informations/indications complémentaires qu'il a la capacité de fournir pour apporter un maximum d'information aux consommateurs (allergies, plats épicés, gluten free, etc.). Le titulaire s'assurera de la rédaction des menus et présentera lors de sa réponse un exemple d'affichage de son choix.
- Gestion des déchets: Le titulaire assurera le regroupement des déchets sur les points de collecte identifiés par l'organisateur, qui aura la charge de l'évacuation des déchets regroupés sur les points de collecte.



Le titulaire prendra à sa charge la gestion des déchets dits industriels qui ne sont pas traités sur site tels que : jus de cuisson, graisses, huiles de cuisson et de friture, équipements vétustes, etc. Le titulaire fera intervenir un professionnel le cas échéant qui devra disposer des autorisations d'accès.

- Gestion du nettoyage: Le titulaire assurera la responsabilité du nettoyage de l'office qui lui sera mis à disposition (sols, surfaces, rangements, équipements ...). L'organisateur aura la charge d'assurer le nettoyage des sols de l'espace restaurant et des toilettes associées à cette espace entre les services. Le titulaire est responsable de la bonne tenue de l'espace VIP. Il assurera avec ses équipes le nettoyage et l'entretien du restaurant avant, pendant et après le service : tables, débarrassage le cas échéant, chaises, liquides renversés, etc. À noter que le titulaire aura à sa charge l'ensemble des produits de nettoyage nécessaire à la réalisation des tâches qui lui sont imparties. Le titulaire veillera à utiliser une gamme de produit d'entretien écologique.
- Entretien et maintenance des équipements: Le titulaire assurera l'entretien et de la maintenance des matériels et équipements fournis par ses soins. L'organisateur assurera la maintenance des équipements mis à disposition, de l'électricité, de la plomberie etc. Le titulaire respectera les lieux mis à sa disposition avec probité. Le titulaire informera la FFH et le COMAP des différents dysfonctionnements qu'il pourrait observer.
- Fourniture des consommables: la FFH et le COMAP entendent par consommable l'ensemble des ustensiles d'usage en lien avec la restauration : nappes, couverts, assiettes, serviettes, verres, gobelets, contenants, etc. nécessaires à la réalisation de sa prestation. Le titulaire devra proposer une solution de contenants répondant aux exigences de biodégradabilité.
- Conditions d'exécution de la mission: le titulaire devra travailler en étroite collaboration avec le comité via des réunions de travail et des visites techniques. Les espaces, surfaces prévisionnelles, agencement et volumes sont précisés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer.



- Prise en charge des fluides : L'électricité et l'eau demeureront à la charge de l'organisateur.
- Les candidats sont invités à indiquer un tarif par invité en fonction des volumétries mentionnées plus haut. Aucun autre frais (techniques ou autres) ne pourra être imputé à l'organisateur. Les candidats peuvent cependant émettre des réserves à leur tarifs s'ils le jugent nécessaire. Est donc attendu, un tarif unique par invité.

Le prix cible attendu pour ce lot est de 30€ TTC boissons incluses.

Un testing sera demandé aux candidats présélectionnés afin que le COMAP puisse se faire une idée de l'offre globale et des produits proposés par le prestataire final.

E. LOT 5 : Repas de clôture à destination du STAFF / VIP / MEDIAS / Famille WPA

À destination des membres de l'organisation, des VIP, des médias, et de la fédération internationale, l'entreprise retenue devra assurer la restauration auprès de ces populations

- Période de la prestation : l'entreprise assurera le service de restauration le lundi 17 juillet 2023 soir.
- Volumétrie: Le service sera dimensionné pour l'accueil de 450 personnes. Les volumétries prévisionnelles sont des estimations à date et sont susceptibles d'évoluer en fonction des besoins de l'organisateur. Elles permettent d'estimer un dimensionnement de tous les moyens à mettre en place pour la parfaite réalisation des prestations de restauration du staff, des officiels et des prestataires. Les commandes de prestations seront en lien avec les confirmations reçues progressivement par les différents acteurs de l'événement. Tenant compte des délais de réservation des achats, de livraison, de production, la FFH et le COMAP entendent informer le titulaire des volumes estimés afin que celui-ci puisse s'organiser dans les meilleures conditions.



- Lieu : La restauration de ce repas se fera au Salon de l'Hôtel de Ville, Place de l'hôtel de Ville, à Paris.
- Composition des repas : Un effort particulier devra être apporté sur la variété, la présentation, l'aspect convivial et chaleureux du contenu et du contenant. Le titulaire devra également proposer une solution de repas complet sous forme de cocktail dinatoire.
Description du cocktail, il est demandé au titulaire de respecter les minimas suivants :
 - Eau plate, eau gazeuse,
 - Thé, café
 - Jus de fruits
 - Alcool (vin rouge / vin blanc)
 - 8 à 10 pièces/pax
 - Fruits frais
 - Champagne
- Aménagement des espaces : le titulaire sera contributeur dans l'agencement des espaces pour optimiser le fonctionnement du restaurant. Les aménagements (hors zone de service) restent à la charge de l'organisateur.
- Affichage des prestations : Le titulaire assurera dans le cadre de sa prestation la conception et l'impression des menus ou autres supports d'affichage des prestations : menus, cartons, présentoirs, étiquettes etc. Le titulaire devra faire état des informations/indications complémentaires qu'il a la capacité de fournir pour apporter un maximum d'information aux consommateurs (allergies, plats épicés, gluten free, etc.). Le titulaire s'assurera de la rédaction des menus et présentera lors de sa réponse un exemple d'affichage de son choix.
- Gestion des déchets : Le titulaire assurera le regroupement des déchets sur les points de collecte identifiés par l'organisateur, qui sera en charge de l'évacuation des déchets regroupés sur les points de collecte. Le titulaire prendra à sa charge la gestion des déchets dits industriels qui ne sont pas traités sur site tels que : jus de cuisson, graisses, huiles de cuisson et de friture, équipements vétustes, etc.



Le titulaire fera intervenir un professionnel le cas échéant qui devra disposer des autorisations d'accès.

- Gestion du nettoyage: Le titulaire assurera la responsabilité du nettoyage de l'office qui lui sera mis à disposition (sols, surfaces, rangements, équipements ...). L'organisateur aura la charge d'assurer le nettoyage des sols de l'espace restaurant et des toilettes associées à cette espace entre les services. Le titulaire est responsable de la bonne tenue de l'espace restauration. Il assurera avec ses équipes le nettoyage et l'entretien du restaurant avant, pendant et après le service : tables, débarrassage le cas échéant, chaises, liquides renversés, etc. À noter que le titulaire aura à sa charge l'ensemble des produits de nettoyage nécessaire à la réalisation des tâches qui lui sont imparties. Le titulaire veillera à utiliser une gamme de produit d'entretien écologique.
- Entretien et maintenance des équipements: Le titulaire assurera l'entretien et de la maintenance des matériels et équipements fournis par ses soins. L'organisateur assurera la maintenance des équipements mis à disposition, de l'électricité, de la plomberie etc. Le titulaire respectera les lieux mis à sa disposition avec probité. Le titulaire informera la FFH et le COMAP des différents dysfonctionnements qu'il pourrait observer.
- Fourniture des consommables: la FFH et le COMAP entendent par consommable l'ensemble des ustensiles d'usage en lien avec la restauration : couverts, assiettes, bols, serviettes, verres, gobelets, contenants, etc. nécessaires à la réalisation de sa prestation. Le titulaire devra proposer une solution de contenants répondant aux exigences de biodégradabilité.
- Conditions d'exécution de la mission: le titulaire devra travailler en étroite collaboration avec le comité via des réunions de travail et des visites techniques. Les espaces, surfaces prévisionnelles, agencement et volumes sont précisés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer.



- Prise en charge des fluides : L'électricité et l'eau demeureront à la charge de l'organisateur.
- Contraintes d'exécution : Le titulaire devra être force de proposition lors de demandes spécifiques pouvant être émises par l'organisateur concernant :
 - Les demandes en lien avec des allergies, intolérances, etc.
 - Les demandes en lien avec un mode de restauration : végétarien, végétalien, etc.
 - Les demandes spécifiques en lien avec les religions, etc. Le titulaire sera soumis au dispositif de Titres et Accréditations organisé par l'organisateur. Le titulaire devra être capable de communiquer à l'avance la liste nominative de l'ensemble de ses salariés.
- Les candidats sont invités à indiquer un tarif par repas et panier repas en fonction des volumétries mentionnées plus haut. Aucun autre frais (techniques ou autres) ne pourra être imputé à l'organisateur. Les candidats peuvent cependant émettre des réserves à leur tarifs s'ils le jugent nécessaire. Est donc attendu, un tarif unique par repas et par panier repas.

Le prix cible attendu pour ce lot est de 30€ TTC hors boissons.

Un testing sera demandé aux candidats présélectionnés afin que le COMAP puisse se faire une idée de l'offre globale et des produits proposés par le prestataire final.



5. Hygiène et sécurité alimentaire

En tant que professionnel, les candidats s'assureront de la gestion de la sécurité alimentaire par des processus et fonctionnements adaptés de l'approvisionnement à la distribution de ses prestations. Le(s) titulaire(s) s'engage(nt) à fournir, au titre du marché, à l'organisateur l'ensemble des documents nécessaires à la Commission d'Hygiène et de Sécurité et aux services vétérinaires, et notamment les attestations, les rapports, procès-verbaux, etc. et ce, sans limitation de documents qui pourraient être exigés par les membres de la Commission d'Hygiène et de Sécurité dans le cadre de sa mission. Le(s) titulaire(s) devra/devront obligatoirement être représenté(s) par au moins un de ses cadres dirigeants, assisté des experts de son/leur choix lors de la tenue de la Commission d'Hygiène et de Sécurité et/ou des services vétérinaires. Le(s) titulaire(s) étant garant du personnel, il est donc de sa responsabilité de former le personnel sur tous les aspects du métier.

Le(s) titulaire(s) prendra/prendront à sa/leur charge tous les frais inhérents à son/leur équipe, s'engagera(ont) à être en conformité avec le droit du travail français, il(s) sera/seront seul responsable de ses employés et des actes commis par ces derniers.

La FFH et le COMAP attendent, du/des candidat(s) retenu(s) et de ses équipes, une attitude de conduite irréprochable telle que : absence de photos, pas de demande d'autographe, respect des clients, politesse et absence de familiarité, propreté, etc. Le(s) titulaire(s) retenu(s) et ses équipes s'engagent à respecter le règlement intérieur ainsi que l'ensemble des règles de sécurité appliquées dans les enceintes sportives hors jours de compétition, ainsi que les règles de sécurité spécifiques les jours de compétition (accès spécifiques pour le personnel, accréditation, etc.).

Les procédures d'accréditation étant propres à l'organisateur, il est de la responsabilité du/des candidat(s) retenu(s) de s'assurer de faire les demandes en temps et en heure auprès des équipes de la FFH et du COMAP avec les éléments nécessaires à la bonne identification de son personnel (zone d'activité, nom, prénom, photo, etc.).



6. Qualité des prestations et démarche RSE

En raison de la compétence et de l'expérience du/des titulaire(s), la FFH et le COMAP sont en droit d'attendre de celui-ci/ceux-ci qu'il(s) réalise(nt) les prestations confiées dans les règles de l'art et comme un professionnel spécialisé dans le domaine concerné. Le(s) candidat(s) est/sont entièrement responsable(s) de la qualité des produits fournis aussi bien que des services proposés. La FFH et le COMAP se réservent le droit d'intervenir à tout moment, pendant les activités du candidat, avec une expertise en vue de constater la qualité des produits servis, ainsi que du respect par celui-ci, des conditions qui sont imposées par l'organisateur. Le client entend que la solution de restauration proposée par le candidat répond à une exigence de qualité et de quantité (roborative).

Afin de respecter notre démarche éco-responsable de l'événement nous souhaiterions :

- 60 % de l'offre alimentaire globale soit composée de produits locaux (de préférence à l'échelle régionale et à défaut métropolitaine) et de saison, dont au moins 15 % de produits biologiques et 20 % de produits certifiés (cf. grille de recommandations du WWF sur la certification) dans les limites des capacités d'approvisionnement ;
- réduire à minima de 40 %, la part de produits animaux (viandes, poissons, produits laitiers et oeufs) proposée sur l'ensemble de la restauration et intégrer systématiquement un menu végétarien équilibré (hors menu unique) dans l'offre de restauration ;
- 30 % des produits importés sont certifiés AB et/ou Commerce équitable dans les limites des capacités d'approvisionnement ;
- viser le 5% de surplus alimentaire (à minima ne pas dépasser le 10 %) : les invendus et les repas non consommés seront, dans la mesure du possible et dans le respect des conditions sanitaires, donnés à des associations d'aide alimentaire ;
- proposer une alimentation diversifiée permettant à tous la composition d'un repas équilibré : éviter une alimentation trop grasse, trop salée, trop sucrée et les produits ultra-transformés



ANTI-GASPI

- o Respecter les **moyens de conservation** des différents aliments pour éviter de les abîmer trop rapidement
- o Si possible, faire quelques **recettes anti-gaspi** (soupes, smoothies, cake, quiches, etc.) avec les restes et/ou les produits abîmés visuellement

DECHETS

- o Éviter le suremballage en privilégiant la **sobriété** dans le choix des contenants (ex : feuille plutôt barquette)
- o Éviter l'usage unique et les portions individuelles en privilégiant les **conditionnements en gros** (ex : sauce, sucre etc.)
- o Éviter la distribution systématique des consommables à usage unique en privilégiant une **distribution à la demande** (touillettes, pailles, serviettes, sacs etc.)
- o Les plastiques à usage unique sont bannis
- o **Réutiliser** les bocaux
- o **Respecter** les consignes de tri notamment ordures ménagères, tri, biodéchets, carton, verre

VAISSELLE

- o Mettre en place un système de **vaisselle réutilisable** – couverts / assiette / verre
- o Privilégier des **contenants recyclables** plutôt que compostables (ces derniers n'étant que rarement acceptés par les centres de compostage) lorsque la mise en place d'une consigne, ou de contenants réutilisables n'est pas envisageable

PRINCIPES GENERAUX

- o Utiliser des **produits écoconçus** pour la vaisselle, le nettoyage...
- o Limiter sa consommation d'eau
- o Limiter sa consommation électrique



TRANSPORTS

- o **Optimiser et mutualiser les livraisons** en remplissant au maximum les véhicules
- o Anticiper au mieux l'ensemble de ses besoins pour **limiter les allers-retours**

Le candidat dont l'offre tendra au maximum vers ces objectifs sera valorisé dans notre choix finale

7. Calendrier de la procédure

Le calendrier de la procédure de consultation est le suivant :

- Déploiement du règlement de la consultation : **6 décembre 2022**
- Réception des propositions au plus tard : **26 janvier 2023**
- Si nécessaire, une soutenance orale des candidats short-listés pourra être organisée (présentation de l'offre du candidat + questions et réponses + testing – durée 1 heure environ) : **30 janvier 2023**
- Décision et information aux candidats retenus et non-retenus : **15 février 2023**
- Mise en activation du partenariat et début de la collaboration : **15 mars 2023**

NB : L'équipe PARIS'23 se réserve la possibilité de faire évoluer tout ou partie du calendrier de la procédure et en informera les candidats, le cas échéant. Une phase de négociation restreinte, avec le ou les candidats, pourra, selon sa durée, décaler d'autant le calendrier prévisionnel de la consultation.

Le contrat sera souscrit pour une durée ferme de 5 mois à compter du **15/03/2023** et prendra fin le **31/07/2023**.



8. Calendrier de la procédure

Les candidats sont invités à répondre à l'appel à candidatures en fournissant une offre globale ou par lot, explicitant précisément la proposition de l'agence ou du prestataire candidat, à envoyer à l'adresse : m.wieja@wpaparis23.com La réponse à la consultation devra être retournée pour le **23 janvier 2023** au plus tard.

Toute question concernant le contenu du présent cahier des charges devra être envoyée à l'adresse suivante : m.wieja@wpaparis23.com avant le **9 janvier 2023**. La FFH et le COMAP PARIS'23 s'efforceront de répondre aux questions ainsi posées avant le **16 janvier 2023**



9. Contenu des offres

Chaque candidat devra proposer une offre comprenant :

- Une présentation de la société
- Une présentation des expériences passées en lien avec le domaine visé par la consultation
- Une proposition financière correspondant aux volumes prévisionnels
- Un mémoire technique détaillant l'ensemble de l'offre du candidat, la méthodologie de travail que le candidat propose pour l'exécution de la mission
- Les procédures et processus en matière de gestion des déchets et de nettoyage
- Des propositions allant dans le sens d'une prestation écoresponsable
- Les moyens et l'organisation humaine et matérielle
- Le candidat précisera et illustrera son offre avec des documents, certificats, images et autres données qu'il jugera nécessaire de présenter pour la compréhension de la FFH et du COMAP PARIS'23
- Une éventuelle offre de partenariat

Les propositions des candidats devront être simples, économiques et démontrer de manière claire et concise l'aptitude de l'entreprise à répondre aux besoins exprimés dans la présente consultation.

Chaque offre doit être rédigée en langue française et doit être datée et signée par le représentant de l'entreprise candidate dûment habilitée à cette fin. Chaque offre doit être exprimée de manière ferme, irrévocable, inconditionnelle et pour une validité de 60 (soixante) jours à compter de la date de sa remise.



10. Modalités de sélection

Le Comité d'organisation des Championnats du Monde PARIS'23 organise sa consultation selon une procédure ouverte, transparente et non discriminatoire, dans le respect des règles de la concurrence.

La FF Handisport et le COMAP PARIS'23 seront particulièrement attentifs à la compréhension par les candidats des enjeux stratégiques liés à la spécificité handisport, à leur adaptabilité au fonctionnement événementiel et sportif de la structure, ainsi qu'aux profils de l'équipe opérationnelle proposée.

Les offres remises par les candidats seront examinées par une commission de la FF Handisport et du COMAP dont la composition sera arrêtée en temps utiles par les élus du COMAP. La commission mènera la procédure de consultation, évaluera et classera les offres conformément aux principes exposés ci-après. Elle est investie du pouvoir de déclarer la consultation infructueuse.

Toute offre dont le contenu n'est pas conforme à l'objet et/ou aux conditions de la consultation pourra être qualifiée de non-conforme par la commission chargée d'examiner les offres.

Après élimination des dossiers irrecevables ou non-conformes, la commission, si elle ne déclare pas la consultation infructueuse à ce stade, pourra opérer si elle l'estime nécessaire, une pré-sélection des 3 meilleurs dossiers en appliquant aux offres les critères de sélection et de notation suivant :

- Qualification et expérience professionnelle du candidat (10 %) ;
- Prix (30 %) ;
- Compréhension du besoin et du contexte du projet, (10 %) ;
- Qualité de la proposition et respect des spécificités du règlement de la consultation (20 %).
- Démarche RSE de l'entreprise/Agence (30%)

S'il y a lieu, les candidats seront invités à soutenir leur candidature devant la commission le **30 janvier 2023**. Elle pourra entendre les candidats ayant présenté une offre recevable, dans les limites de ceux présélectionnés le cas échéant. La note ainsi obtenue par les candidats sera provisoire et pourra être révisée à la hausse ou à la baisse à l'issue de la soutenance dans les conditions énoncées ci-après.



Au terme de la consultation, et en fonction des offres soumises, la FF Handisport et le COMAP PARIS'23 se réservent le droit de :

- Ne pas retenir de candidat
- Mettre un terme à la consultation à tout moment
- Déclarer la consultation infructueuse puis : soit lancer une nouvelle consultation, soit négocier de gré à gré avec un ou plusieurs candidats en vue de lui/leur confier, en partie ou en totalité, les prestations, soit, sans motif particulier et sans possibilité de recours, décider souverainement de mettre un terme à la procédure d'appel à candidature engagée.

II. Annexes

- Lien site internet [Handisport.org](https://www.handisport.org) | Site officiel de la Fédération Française Handisport
- Lien site internet World Para Athletics [Para Athletics \(formerly IPC Athletics\) News & Events \(paralympic.org\)](https://www.paralympic.org)
- Site internet du Handisport Open Paris : www.handisport-open-paris.org
- Accès à la photothèque Athlétisme : <https://www.flickr.com/photos/athlehandi/>

Confidentialité: Le candidat devra respecter la plus stricte confidentialité de tout document et/ou toute informations relatives aux stipulations de la consultation, et ce, dès réception de la consultation par le candidat et sans limitation de durée. Tout candidat manquant à cette obligation de confidentialité pourra être exclu de la consultation. Le candidat s'oblige à faire respecter cette obligation par l'ensemble de ses salariés et intervenants de quelque nature qu'ils soient, permanents ou occasionnels et, notamment, sans que cette liste soit limitative, à ses conseillers et sous-traitants.