CAHIER DES CHARGES

DU MARCHE PUBLIC DE

SERVICES

AYANT POUR OBJET

"LIVRAISON DE REPAS SAINS ET DURABLES AUX ÉCOLES COMMUNALES ET PLAINES DE VACANCES"

PROCÉDURE NÉGOCIÉE SANS PUBLICATION PRÉALABLE

Selon l'article 89, § 1, 2°

Pouvoir adjudicateur

Commune de Watermael-Boitsfort

Auteur de projet

Service Enseignement, Géraldine Peffer
Place Antoine Gilson, 6 à 1170 Watermael-Boitsfort

Table des matières

I. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES 5

I.1 DESCRIPTION DU MARCHÉ 5
I.2 IDENTITÉ DE L'ADJUDICATEUR 6
I.3 PROCÉDURE DE PASSATION 6
I.4 FIXATION DES PRIX 6
I.5 MOTIFS D'EXCLUSION ET SÉLECTION QUALITATIVE 6
I.6 FORME ET CONTENU DES OFFRES 7
I.7 DÉPÔT DES OFFRES 7
I.8 OUVERTURE DES OFFRES 8
I.9 DÉLAI DE VALIDITÉ 8
I.10 CRITÈRES D'ATTRIBUTION 8
I.11 VARIANTES 8
I.12 CHOIX DE L'OFFRE 9

II. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES 10

II.1 FONCTIONNAIRE DIRIGEANT 10
II.2 SOUS-TRAITANTS 10
II.3 ASSURANCES 10
II.4 CAUTIONNEMENT 10
II.5 DURÉE 11
II.6 MODALITÉS DE FACTURATION 11
II.7 DÉLAI DE PAIEMENT 12
II.8 CLAUSE DE RÉEXAMEN : RÉVISIONS DE PRIX 12
II.9 CLAUSES DE RÉEXAMEN : IMPOSITIONS AYANT UNE INCIDENCE SUR LE MONTANT DU MARCHÉ 12
II.10 CLAUSE DE RÉEXAMEN : CIRCONSTANCES IMPRÉVISIBLES DANS LE CHEF DE L'ADJUDICATAIRE 12
II.11 CLAUSE DE RÉEXAMEN : FAITS DE L'ADJUDICATEUR ET DE L'ADJUDICATAIRE 13
II.12 CLAUSE DE RÉEXAMEN : INDEMNITÉS SUITE AUX SUSPENSIONS ORDONNÉES PAR L'ADJUDICATEUR ET INCIDENTS DURANT LA PROCÉDURE 13
II.13 CLAUSE SOCIALE DE FORMATION 13
II.13.1 Conditions de mise en œuvre 14
II.13.2 Conditions d'encadrement 14
II.13.3 Documents à fournir 14
II.13.4 Contrôle 14
II.14 PÉNALITÉS RELATIVES À LA CLAUSE SOCIALE 14
II.15 PÉNALITÉS SPÉCIALES 15
II.16 PROTECTION DES DONNÉES 16
II.17 RESSORTISSANTS D'UN PAYS TIERS EN SÉJOUR ILLÉGAL 16
II.18 RÉMUNÉRATION DUE À SES TRAVAILLEURS 16
II.19 JURIDICTION COMPÉTENTE EN CAS DE LITIGE 17

III. DESCRIPTION DES EXIGENCES TECHNIQUES 18

III.1 LIEUX DE LIVRAISONS DES REPAS 18
III.2 CATÉGORIES DE REPAS ET QUANTITÉS PRÉSUMÉES 18
III.3 SYSTÈME DE COMMANDES 19
III.4 HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES 19
III.5 EXIGENCES RELATIVES AUX REPAS 19
III.5.1 Présentation 19
III.5.2 Education au goût 20
III.5.3 Apports nutritionnels 20
III.5.4 Composition des menus 21
III.5.5 Grammages des repas 23
III.5.6 Plan alimentaire des repas 24
III.5.7 Qualité et provenance des aliments 25
III.6 SAVOIR-FAIRE 26

III.7 COMMUNICATION 26
III.7.1 Commission restaurant 26
III.7.2 Menus 27
III.8 CONTRÔLE 27
III.8.1 Contrôle des menus 27
III.8.2 Contrôle dans les cuisines et les écoles 28
III.8.3 Analyse microbiologique 28
III.8.4 Rapportage 28
III.9 LABEL GOOD FOOD 28
ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE 29
ANNEXE B: INVENTAIRE 31

Auteur de projet

Nom : Service Enseignement
Adresse : Place Antoine Gilson, 6 à 1170 Watermael-Boitsfort
Personne de contact : Madame Géraldine Peffer
Téléphone : 02/674.74.62
Fax : 02/674.64.61
E-mail : gpeffer@wb1170.brussels

Réglementation en vigueur

1. Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics et ses modifications ultérieures.
2. Arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, et ses modifications ultérieures.
3. Arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics, et ses modifications ultérieures.
4. Loi du 17 juin 2013 relative à la motivation, à l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics, de certains marchés de travaux, de fournitures et de services et de concessions, et ses modifications ultérieures.
5. Règlement général pour la protection du travail (RGPT), Loi sur le bien-être et Code du bien-être au travail.
6. Loi du 11 février 2013 prévoyant des sanctions et des mesures à l'encontre des employeurs de ressortissants de pays tiers en séjour illégal.
7. Le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE.

Dérogations, précisions et commentaires

Néant.

Conditions générales

L'attention des soumissionnaires est attirée sur le fait que leur offre ne peut contenir ni renvoyer à des conditions générales de vente contraires aux dispositions du présent formulaire et de la réglementation en matière de marchés publics.
Dès lors, dans le but d'éviter toute contestation relative à la régularité des offres, les soumissionnaires tiendront uniquement compte des prescriptions inscrites dans le présent formulaire et veilleront à ne pas joindre à leur offre d'éventuelles « conditions générales ».

I. Dispositions administratives

Cette première partie se rapporte à la réglementation relative à la passation d'un marché public jusqu'à la désignation de l'adjudicataire.
Les dispositions contenues dans cette partie se rapportent à la loi du 17 juin 2016 et à l'arrêté royal du 18 avril 2017 et leurs modifications ultérieures.

I.1 Description du marché

Le marché est un marché de services repris à l'annexe III (« Services sociaux et autres services spécifiques ») de la Loi du 17 juin 2016, qui a pour objet la livraison de repas sains et durables aux écoles communales et plaines de vacances.

On entend par « repas sains et durables », une alimentation qui combine tout ou partie des éléments ci-dessous (critères adoptés par Bruxelles Environnement) :

- des produits frais et de saison, cultivés dans le respect de l'environnement et dans de bonnes conditions de travail pour les producteurs, et des produits biologiques ou de qualité différenciée ;
- une alimentation saine, équilibrée et variée ;
- des produits de qualité et ayant du goût ;
- une diminution des protéines animales ;
- une alternance entre protéines animales et végétales ;
- des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques ;
- des produits issus de la pêche durable ;
- tout en réduisant les déchets et le gaspillage alimentaire.

Les repas seront livrés en liaison chaude dans les écoles communales conformément aux clauses techniques. Par liaison chaude, on entend la mise en containers isothermes des repas permettant de les conserver à une température supérieure à 65° Celsius jusqu'à leur consommation.

<u>Les repas se subdivisent en 8 catégories</u> (quantités présumées sur 1 an) :

1. Repas maternels	: 59.267 repas par an
2. Repas petits primaires	: 27.187 repas par an
3. Repas grands primaires	: 13.592 repas par an
4. Potages	: 35.821 portions par an
5. Pique-niques maternels	: 384 pique-niques par an
6. Pique-niques primaires	: 485 pique-niques par an
7. Pique-niques adultes	: 115 pique-niques par an
8. Repas adultes	: 636 repas par an

En cas de réquisition dans le cadre du Plan de Secours Communal, les demandes de repas supplémentaires confectionnés devront l'être au prix proposé par l'adjudicataire retenu.

<u>Ce marché public est divisé en tranches</u> :
* Tranche ferme : 18 mois
* Tranche conditionnelle : 6 mois

<u>Conditions pour lever la tranche conditionnelle</u> :
- Absence de réception provisoire des futurs travaux de la Cuisine centrale du Pouvoir Adjudicateur au plus tard 3 mois avant la fin de la tranche ferme ;
- Décision du Collège de lever la tranche conditionnelle.

<u>Clause sociale de formation</u> :
Dans le cadre du présent marché, la Commune de Watermael-Boitsfort souhaite renforcer la cohésion sociale en réalisant un effort de formation.

I.2 Identité de l'adjudicateur

Commune de Watermael-Boitsfort
Place Antoine Gilson, 1
1170 Watermael-Boitsfort

I.3 Procédure de passation

Conformément à l'article 89, § 1, 2° (le montant estimé HTVA n'atteint pas le seuil de 750.000,00 euros) de la loi du 17 juin 2016, le marché est passé par procédure négociée sans publication préalable.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'attribuer le marché sur la base des offres initiales sans mener de négociations.

I.4 Fixation des prix

Le présent marché consiste en un marché à bordereau de prix.

Le marché à bordereau de prix est celui dans lequel les prix unitaires des différents postes sont forfaitaires et les quantités, pour autant que des quantités soient déterminées pour les postes, sont présumées ou exprimées dans une fourchette. Les postes sont portés en compte sur la base des quantités effectivement commandées et mises en œuvre.

Le marché est attribué sur base des prix unitaires mentionnés dans l'offre. Au moment de la rédaction des conditions du présent marché, le pouvoir adjudicateur n'est pas en mesure de définir avec précision les quantités de services dont il aura besoin. En conséquence, les quantités présumées indiquées au cahier spécial des charges régissant le présent marché sont à titre purement indicatif, elles n'engagent nullement l'administration. Dès lors, l'adjudicataire ne pourra réclamer aucune indemnité dans le cas où les quantités présumées ne seraient pas atteintes.

L'adjudicataire est censé avoir inclus dans ses prix tant unitaires que globaux tous les frais et impositions généralement quelconques grevant les services, à l'exception de la taxe sur la valeur ajoutée.

Sont notamment inclus dans les prix :
- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires et produits nécessaires à la réalisation de la mission ;
- la confection des repas, leur mise en conteneurs thermiques et leur distribution ;
- les frais nécessaires afin de répondre aux exigences nutritionnelles ;
- les frais de personnel ainsi que toutes charges et impositions y afférentes ;
- l'amortissement du matériel et les frais de réparations et d'entretien du matériel ;
- les frais d'exploitation en ce compris le carburant et les frais de formation ;
- le coût d'entretien et de désinfection des cuisines ;
- …

I.5 Motifs d'exclusion et sélection qualitative

Situation juridique du soumissionnaire (motifs d'exclusion)

Par le seul fait de participer à la procédure de passation du marché, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion visés aux articles 67 à 69 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

Le soumissionnaire fournira un extrait du casier judiciaire (maximum 6 mois). Le casier judiciaire des personnes morales (sociétés) est à demander au Service du casier judiciaire central :

- par courrier à l'adresse SPF Justice - Service Casier judiciaire central (DG ROJ) - Boulevard de Waterloo, 80 à 1000 Bruxelles ;
- par mail à casierjudiciaire@just.fgov.be

Pour de plus amples informations: 02/552 27 47 (fr) ou 02/552 27 29 (nl).

En application de l'article 62 §2 de l'Arrêté Royal du 18 avril 2017, le soumissionnaire belge n'est pas obligé d'ajouter une attestation ONSS à son offre. Le pouvoir adjudicateur se renseignera lui-même.

En application de l'art. 63 §2 de l'AR du 18 avril 2017, le soumissionnaire belge n'est pas obligé d'ajouter une attestation dont il résulte qu'il est en règle par rapport à ses obligations fiscales. Le pouvoir adjudicateur se renseignera lui-même.

Capacité économique et financière du soumissionnaire (critères de sélection)
Non applicable.

Capacité technique et professionnelle du soumissionnaire (critères de sélection)
Non applicable.

I.6 Forme et contenu des offres

Le soumissionnaire établit son offre en français ou en néerlandais et complète l'inventaire sur le modèle annexé au cahier des charges. Si le soumissionnaire établit son offre sur d'autres documents que le formulaire prévu, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et le formulaire.

Tous les documents établis ou complétés par le soumissionnaire ou son mandataire sont datés et signés par celui-ci. Lorsque l'offre est signée par un mandataire, celui-ci mentionne clairement son (ses) mandant(s). Le mandataire joint à l'offre l'acte authentique ou sous seing privé qui lui accorde ses pouvoirs ou une copie de la procuration.

Toutes ratures, surcharges et mentions complémentaires ou modificatives, tant dans l'offre que dans ses annexes, qui seraient de nature à influencer les conditions essentielles du marché, telles que les prix, les délais, les conditions techniques, doivent également être signées par le soumissionnaire ou son mandataire.

Les prix doivent toujours être exprimés en euro.

I.7 Dépôt des offres

L'offre est envoyée par mail, par service postal ou remise par porteur.

L'offre doit être adressée à :

Commune de Watermael-Boitsfort
A l'attention de Madame Géraldine Peffer
Place Antoine Gilson, 1
1170 Watermael-Boitsfort

La date et l'heure limites d'introduction des offres seront mentionnées dans la lettre d'invitation à présenter une offre.

Par l'introduction d'une offre, les soumissionnaires acceptent sans condition le contenu du cahier des charges et des autres documents relatifs au marché, ainsi que le respect de la procédure de passation telle que décrite dans le cahier des charges et acceptent d'être liés par ces dispositions.

I.8 Ouverture des offres

Il n'y a pas d'ouverture des offres en séance publique.

I.9 Délai de validité

Le soumissionnaire reste lié par son offre pendant un délai de 120 jours de calendrier, à compter de la date limite de réception des offres.

I.10 Critères d'attribution

Les critères suivants sont d'application lors de l'attribution du marché :

N°	Description	Pondération
1	**Prix**	**40**
	Pour permettre d'apprécier ce critère, le soumissionnaire remettra un prix pour chaque catégorie de repas (voir Annexe B).	
2	**Certification bio**	**30**
	Pour permettre d'apprécier ce critère, le soumissionnaire présentera la liste des ingrédients bio utilisés (joindre les certifications en annexes) et indiquera leur fréquence d'utilisation par mois.	
3	**Développement durable**	**20**
	Pour permettre d'apprécier ce critère, le soumissionnaire présentera une note relative à toutes les autres mesures qu'il s'engage à respecter en faveur du développement durable dans le cadre de l'exécution du présent marché et qui ne sont pas déjà prévues dans les clauses techniques, telles que toutes mesures visant à réduire l'impact environnemental des repas, mesures de réduction ou de prévention du gaspillage alimentaire, caractéristiques de la flotte des véhicules de livraison, …	
4	**Animations scolaires**	**10**
	Pour permettre d'apprécier ce critère, le soumissionnaire présentera une note détaillant les animations scolaires de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable qu'il s'engage à mener tout au long du marché.	
Pondération totale des critères d'attribution :		100

Une certaine valeur a été attribuée à chaque critère. Sur base de l'évaluation de tous ces critères, tenant compte de la valeur attribuée à chacun, le marché sera attribué au soumissionnaire présentant l'offre économiquement la plus avantageuse du point de vue du pouvoir adjudicateur.

I.11 Variantes

Il est interdit de proposer des variantes libres.
Aucune variante exigée ou autorisée n'est prévue.

I.12 Choix de l'offre

Le pouvoir adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse, déterminée en se fondant sur le meilleur rapport qualité / prix.

La conclusion du marché porte sur l'ensemble du marché mais n'engage le pouvoir adjudicateur que pour les tranches fermes. L'exécution de la tranche conditionnelle est subordonnée à une décision du pouvoir adjudicateur portée à la connaissance de l'adjudicataire après la conclusion du marché.

II. Dispositions contractuelles

Cette deuxième partie fixe la procédure relative à l'exécution du marché.
Pour autant qu'il n'y soit pas dérogé, l'arrêté royal du 14 janvier 2013 et ses modifications ultérieures établissant les règles générales d'exécution des marchés publics est d'application.

II.1 Fonctionnaire dirigeant

En application des dispositions de l'article 236 §3 de la Nouvelle loi communale, le fonctionnaire dirigeant est le Collège des Bourgmestre et Echevins.

Les opérations de suivi et de contrôle exercées par le fonctionnaire visé ci-dessous se limitent à une mission d'assistance et de conseil au Collège :

nom: Géraldine Peffer
fonction: Chef de Service
téléphone : 02/674.74.62
en fonction à: Service Enseignement
adresse: Place Antoine Gilson, 6 à 1170 Watermael-Boitsfort

II.2 Sous-traitants

L'adjudicataire demeure responsable envers le pouvoir adjudicateur lorsqu'il confie tout ou partie de ses engagements à des sous-traitants. Le pouvoir adjudicateur ne lie aucun lien contractuel avec ces sous-traitants.

Ces sous-traitants ne peuvent se trouver dans un des cas d'exclusion visés à l'article 67 de la loi du 17 juin 2016, hormis le cas où l'entrepreneur, le fournisseur ou le prestataire de services concerné, conformément à l'article 70 de la loi, démontre vis-à-vis de l'adjudicateur avoir pris les mesures suffisantes afin de prouver sa fiabilité.

II.3 Assurances

L'adjudicataire contracte les assurances couvrant sa responsabilité en matière d'accidents de travail et sa responsabilité civile vis-à-vis des tiers lors de l'exécution du marché, et ce, pour tous les dommages découlant de sa mission, en ce compris les risques d'intoxication alimentaire.

A tout moment durant l'exécution du marché, l'adjudicataire produit une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie requise par les documents du marché, dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande du pouvoir adjudicateur.

II.4 Cautionnement

Le cautionnement suivant est exigé :

* Cautionnement - Tranche de marché 1: 5% du montant initial de la tranche de marché "Tranche de marché 1" (hors TVA), arrondi à la dizaine supérieure.
* Cautionnement - Tranche de marché 2: 5% du montant initial de la tranche de marché "Tranche de marché 2" (hors TVA), arrondi à la dizaine supérieure.

Le cautionnement doit être constitué dans les 30 jours de calendrier suivant le jour de la conclusion du marché. La preuve de la constitution du cautionnement doit être envoyée à l'adresse du pouvoir adjudicateur. Lorsque l'adjudicataire ne constitue pas le cautionnement dans les délais prévus, les dispositions prévues à l'article 29 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 pourront être appliquées.

Le cautionnement est libéré dans son entièreté après la réception. La demande de l'adjudicataire de procéder à la réception tient lieu de demande de libération du cautionnement.

II.5 Durée

Délai en mois : 24 mois

Ce marché public est divisé en tranches :
* Tranche ferme : Tranche de marché 1
Délai d'exécution: 18 mois
Date de début prévue : 1 septembre 2021
Date de fin prévue : 28 février 2023

* Tranche conditionnelle : Tranche de marché 2
Délai d'exécution: 6 mois
Date de début prévue : 1 mars 2023
Date de fin prévue : 31 août 2023

II.6 Modalités de facturation

L'adjudicataire établira, en fin de mois, un tableau récapitulatif reprenant le nombre de repas commandés par jour et par école, qu'il enverra par mail aux différentes écoles ainsi qu'au Service de l'Enseignement, pour vérification. Chaque école fera parvenir ses remarques et son rectificatif éventuels à l'adjudicataire, endéans les 3 jours. La facture définitive sera établie selon ces modifications éventuelles.

La facture doit être adressée au :

Collège des Bourgmestre et Echevins de Watermael-Boitsfort
Service Finances
Place Antoine Gilson, 1
1170 Bruxelles

OU à l'adresse e-mail suivante : invoices1170@wb1170.brussels (en mentionnant la personne de contact)

La facture datée et signée contient les mentions obligatoires ainsi que les renseignements suivants :
a) la référence du marché ou du numéro d'engagement du bon de commande
b) la référence du bon de livraison
c) le nom de la personne de contact au sein de l'administration communale

Le pouvoir adjudicateur accepte la transmission des factures sous un format électronique (au format XML selon le standard PEPPOL bis), conformément à l'article 192/1 de la loi du 17/06/2016. Les factures pourront être soumises directement via https://digital.belgium.be/e-invoicing/ ou via votre outil comptable (connecté au réseau PEPPOL).

II.7 Délai de paiement

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de vérification de 30 jours de calendrier à compter de la date de la fin totale ou partielle des services, pour procéder aux formalités de réception et en notifier le résultat au prestataire de services.

Le paiement du montant dû au prestataire de services doit intervenir dans le délai de paiement de 30 jours de calendrier à compter de la date de fin de la vérification, pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en même temps, en possession de la facture régulièrement établie ainsi que des autres documents éventuellement exigés.

II.8 Clause de réexamen : Révisions de prix

Il n'y a pas de révision des prix pour ce marché.

II.9 Clauses de réexamen : Impositions ayant une incidence sur le montant du marché

En cas d'une modification des impositions en Belgique ayant une incidence sur le montant du marché, une révision des prix n'est possible qu'à la double condition suivante :
1° la modification est entrée en vigueur après le dixième jour précédant la date ultime fixée pour la réception des offres ; et
2° soit directement, soit indirectement par l'intermédiaire d'un indice, ces impositions ne sont pas incorporées dans la formule de révision prévue dans les documents du marché.

En cas de hausse des impositions, l'adjudicataire doit établir qu'il a effectivement supporté les charges supplémentaires qu'il a réclamées et que celles-ci concernent des prestations inhérentes à l'exécution du marché.

En cas de baisse, il n'y a pas de révision si l'adjudicataire prouve qu'il a payé les impositions à l'ancien taux.

II.10 Clause de réexamen : Circonstances imprévisibles dans le chef de l'adjudicataire

Lorsque l'équilibre contractuel du marché a été bouleversé au détriment de l'adjudicataire par des circonstances quelconques auxquelles l'adjudicateur est resté étranger, et que l'adjudicataire peut démontrer que la révision est devenue nécessaire à la suite des circonstances qu'il ne pouvait raisonnablement pas prévoir lors du dépôt de son offre, qu'il ne pouvait éviter et aux conséquences desquelles il ne pouvait obvier, bien qu'il ait fait toutes les diligences nécessaires, l'adjudicataire peut demander la révision du marché.

Lorsque l'équilibre contractuel du marché a été bouleversé en faveur de l'adjudicataire en raison de circonstances quelconques auxquelles l'adjudicateur est resté étranger, une révision peut être demandée par l'adjudicateur.

Cette révision peut consister soit en une prolongation des délais d'exécution, soit, lorsqu'il s'agit d'un préjudice ou d'un avantage très important, en une autre forme de révision ou en la résiliation du marché.

L'adjudicataire ne peut invoquer la défaillance d'un sous-traitant que pour autant que ce dernier

puisse se prévaloir des circonstances que l'adjudicataire aurait pu lui-même invoquer s'il avait été placé dans une situation analogue.

L'étendue du préjudice subi par l'adjudicataire ou des avantages dont a bénéficié l'adjudicataire est appréciée uniquement sur la base des éléments propres au marché en question.

Ce préjudice doit s'élever à au moins 15% du montant initial du marché.

II.11 Clause de réexamen : Faits de l'adjudicateur et de l'adjudicataire

Lorsque l'adjudicataire ou l'adjudicateur a subi un retard ou un préjudice suite aux carences, lenteurs ou faits quelconques qui peuvent être imputés à l'autre partie, une révision consistant en une ou plusieurs des mesures suivantes peut être appliquée :
1° la révision des dispositions contractuelles, en ce compris la prolongation ou la réduction des délais d'exécution ;
2° des dommages et intérêts ;
3° la résiliation du marché.

II.12 Clause de réexamen : Indemnités suite aux suspensions ordonnées par l'adjudicateur et incidents durant la procédure

L'adjudicataire a droit à des dommages et intérêts pour les suspensions ordonnées par l'adjudicateur dans les conditions cumulatives suivantes :
1° la suspension dépasse au total un vingtième du délai d'exécution et au moins dix jours ouvrables ou quinze jours de calendrier, selon que le délai d'exécution est exprimé en jours ouvrables ou en jours de calendrier ;
2° la suspension n'est pas due à des conditions météorologiques défavorables ou à d'autres circonstances auxquelles l'adjudicateur est resté étranger et qui, à la discrétion de l'adjudicateur, constituent un obstacle à continuer l'exécution du marché à ce moment ;
3° la suspension a lieu endéans le délai d'exécution du marché.

II.13 Clause sociale de formation

En application de l'article 87 de loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, l'adjudicataire s'engage à mener, dans le cadre de l'exécution du marché, des actions de formation professionnelle de jeunes soumis ou non à l'obligation scolaire à temps partiel, de demandeurs/ses d'emploi ou de toute personne n'étant plus soumise à l'obligation scolaire.

Cette exigence pourra être rencontrée en ayant recours à une ou plusieurs formations professionnelles à choisir parmi les différents types de formations proposés en annexe des documents du marché.

Le nombre de stagiaires à occuper pendant l'exécution du marché, compte-tenu des conditions du service (notamment le planning des prestations) et des conditions contractuelles individuelles, notamment en ce qui concerne la durée hebdomadaire et journalière du travail dans les cuisines ou les services connexes, sera calculé en fonction du nombre d'heures de formation minimum par an.
Le nombre d'heures de formation est de 240 heures/an minimum.

Afin d'être informé et conseillé sur les différents moyens de satisfaire à la clause sociale de formation, l'adjudicataire doit contacter l'organisme d'encadrement, Actiris, clausesociale@actiris.be ou socialeclausule@actiris.be.

II.13.1 Conditions de mise en œuvre

Une première étape importante dans la mise en œuvre et le contrôle de l'exécution de la clause sociale de formation est la tenue d'une réunion de lancement du marché, ou kick-off meeting, entre l'adjudicataire et l'adjudicateur. A cette occasion, la clause sociale sera évoquée dans tous ses détails et une date à laquelle celle-ci pourrait commencer, ainsi qu'une date de pré-évaluation, doivent être fixées.
L'adjudicataire fera savoir à Actiris, en contactant le Pôle Clauses Sociales (clausesociale@actiris.be ou socialeclausule@actiris.be) au plus tard lors du kick-off meeting (réunion de lancement) auquel Actiris sera présent, comment il souhaite réaliser la clause, quels seront les métiers et à quel(s) dispositif(s) de formation il souhaite faire appel.

II.13.2 Conditions d'encadrement

L'adjudicataire s'engage à respecter ou à faire respecter par ses sous-traitants, les conditions d'encadrement suivantes :

- La formation sera de minimum 20 jours ouvrables par stagiaire formé(e) en vertu de la clause sociale de formation ;
- Le/a stagiaire formé/e devra être affecté/e sur le marché en question, sauf accord préalable de l'adjudicateur ;
- Un tuteur pour le métier faisant l'objet de la formation encadrera quotidiennement le bénéficiaire de la clause sociale de formation ;
- Le tuteur s'exprimera en français ou en néerlandais selon la langue du bénéficiaire de la clause sociale de formation.

Dans tous les cas, l'adjudicataire reste seul responsable de l'exécution de la clause sociale vis-à-vis de l'adjudicateur.

II.13.3 Documents à fournir

L'adjudicataire doit avoir remis à l'adjudicateur les documents énumérés ci-après, et ce, avant la date fixée pour le commencement de la formation du ou de chaque demandeur/se d'emploi ou apprenant qui sera formé au cours du marché :

- le nom de l'entreprise qui exécutera la clause sociale de formation ;
- le nom du tuteur et sa fonction ;
- Le nom de la personne en formation et le type de formation choisi ;
- Dans le respect de la législation sur le RGPD, l'adjudicataire fournira la preuve de la conclusion du contrat de stage ainsi que le nom de l'opérateur de formation concerné.

Toute modification éventuelle de ces paramètres est soumise à l'approbation de l'adjudicateur.
L'adjudicataire transmettra à l'adjudicateur les listes quotidiennes du personnel en formation en application de la clause sociale à la date de pré-évaluation fixée et lors de la réception provisoire.

II.13.4 Contrôle

L'adjudicateur contrôle l'exécution effective de la clause sociale de formation à quelque stade que ce soit de l'exécution du marché.
L'adjudicateur doit impérativement avoir reçu les documents demandés aux moments précisés dans les documents du marché.
Les délégués de l'organisme d'encadrement (Actiris) soutiennent l'adjudicateur dans le contrôle de l'exécution de la clause sociale.
A la date de pré-évaluation fixée, l'adjudicateur doit recevoir les listes quotidiennes du personnel formé sur le marché en application de la clause sociale de formation.
Au terme de chaque contrat de formation, une évaluation aura lieu pour chaque stagiaire, en application des présentes dispositions. Cette évaluation aura pour objet d'apprécier la façon dont l'occupation s'est déroulée et les nouveaux acquis procurés par celle-ci au/à la stagiaire et sera réalisée conjointement par l'opérateur de formation, l'adjudicataire ou son délégué et par le/a stagiaire lui/elle-même.

II.14 Pénalités relatives à la clause sociale

Dans le respect de l'article 44 de l'Arrêté Exécution du 14 janvier 2013, le Pouvoir adjudicateur adressera à l'adjudicataire un procès-verbal de constat par lettre recommandée.

L'adjudicataire peut faire valoir ses moyens de défense par lettre recommandée au Pouvoir adjudicateur dans les 15 jours qui suivent le jour déterminé par la date de l'envoi du procès-verbal. Son silence sera considéré, passé ce délai, comme une reconnaissance des faits constatés.

Si, dans les deux premiers mois de l'exécution du marché, la clause sociale n'a pas encore démarré, une pénalité générale, reprise à l'article 44 § 1er de l'Arrêté Exécution, sera due quotidiennement tant que l'exécution de la clause sociale n'a pas commencé, preuve à l'appui.

L'inexécution totale de la clause sociale, imputable à l'adjudicataire, est sanctionnée d'une pénalité spéciale de 5% du montant annuel du marché.

L'inexécution partielle supérieure à 25% de la clause sociale, imputable à l'adjudicataire, sera sanctionnée d'une pénalité spéciale de 2,5% du montant annuel du marché.

L'inexécution partielle inférieure à 25% mais supérieure à 10% de la clause sociale, imputable à l'adjudicataire, sera sanctionnée d'une pénalité spéciale de 1,5% du montant annuel du marché et ce au prorata du nombre d'heures inexécutées.

L'inexécution partielle inférieure à 10% de la clause sociale ne sera pas sanctionnée financièrement. Cependant, cette inexécution partielle ne permettra pas l'obtention de l'attestation de bonne exécution de la clause sociale en fin de marché.

Sans préjudice d'autres justificatifs acceptés par le Pouvoir adjudicateur, l'adjudicataire ne sera pas tenu responsable de l'inexécution (totale ou partielle) de la clause sociale s'il apporte la preuve qu'à au moins deux reprises (avec un intervalle d'au moins 21 jours calendrier) :

- il a contacté la Cellule de coordination clauses sociales (clausesociale@actiris.be ou socialeclausule@actiris.be)
- l'adjudicataire et la Cellule de coordination clauses sociales ont contacté sans succès au moins trois organismes de formation susceptibles d'intervenir au regard de l'objet du marché.

II.15 Pénalités spéciales

Le Pouvoir adjudicateur peut réclamer à l'adjudicataire une pénalité de 1% du montant annuel du marché si l'adjudicataire n'a pas rempli ses engagements en matière de développement durable.

Le Pouvoir adjudicateur peut réclamer à l'adjudicataire une pénalité de 1% du montant annuel du marché si l'adjudicataire n'a pas rempli ses engagements en matière d'animations scolaires.

Le Pouvoir adjudicateur peut réclamer à l'adjudicataire une pénalité de 0,1% du montant total du marché par mois durant lequel les quotas des produits de saison ne sont pas respectés.

Tous les manquements aux clauses du marché, y compris la non-observation des ordres de l'adjudicateur, sont constatés par un procès-verbal dont une copie est transmise immédiatement à l'adjudicataire par envoi recommandé ou par envoi électronique qui assure de manière équivalente la date exacte de l'envoi (article 44 de l'Arrêté Exécution du 14 janvier 2013).

L'adjudicataire est tenu de réparer sans délai ses manquements. Il peut faire valoir ses moyens de défense auprès de l'adjudicateur par envoi recommandé ou par envoi électronique qui assure de manière équivalente la date exacte de l'envoi. Cette défense est envoyée dans les quinze jours suivant la date de l'envoi du procès-verbal. Après ce délai, son silence est considéré comme une reconnaissance des faits constatés.

II.16 Protection des données

Les données personnelles collectées dans le cadre du marché public par l'attributaire du marché, ainsi que par ses sous-traitants, agissant en tant que responsables du traitement doivent être traitées conformément au Règlement général sur la protection des données (Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et Du Conseil du 27 avril 2016).

Dans ce cadre, l'attributaire et ses sous-traitants s'engagent à ce que les informations personnelles collectées soient utilisées uniquement pour l'exécution du marché, ou en exécution d'une obligation légale, ou avec l'accord explicite de l'adjudicateur.

II.17 Ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal

Lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant reçoit copie de la notification visée à l'article 49/2, alinéa 4, du Code pénal social, dans laquelle il est informé qu'il occupe en Belgique un ou plusieurs ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal, cet adjudicataire ou sous-traitant s'abstient, avec effet immédiat, de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, et ce jusqu'à ce que l'autorité adjudicatrice donne un ordre contraire.

Il en va de même lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant est informé :
- soit par l'adjudicataire ou par l'autorité adjudicatrice selon le cas de ce qu'ils ont reçu la notification, visée à l'article 49/2, alinéas 1er et 2, du Code pénal social, concernant cette entreprise ;
- soit via l'affichage prévu par l'article 35/12 de la loi du 12 avril 1965 relative à la protection de la rémunération des travailleurs, qu'il occupe en Belgique un ou plusieurs ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal.

Par ailleurs, l'adjudicataire ou sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance qu'il conclurait éventuellement, une clause stipulant que :
1° le sous-traitant s'abstient de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, lorsqu'une notification établie en exécution de l'article 49/2 du Code pénal social révèle que ce sous-traitant occupe un ressortissant d'un pays tiers en séjour illégal ;
2° le non-respect de l'obligation visée au point 1° est considéré comme un manquement grave dans le chef du sous-traitant, à la suite duquel l'entreprise est habilitée à résilier le contrat ;
3° le sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance, une clause analogue à celle visée aux points 1° et 2° et d'assurer que de telles clauses soient également insérées dans les contrats de sous-traitance ultérieurs.

II.18 Rémunération due à ses travailleurs

Lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant reçoit copie de la notification visée à l'article 49/1, alinéa 3, du Code pénal social, par laquelle il est informé d'un manquement grave à son obligation de payer dans les délais, à ses travailleurs, la rémunération à laquelle ceux-ci ont droit, cet adjudicataire ou sous-traitant s'abstient, avec effet immédiat, de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, et ce jusqu'à ce qu'il présente la preuve à l'autorité adjudicatrice que les travailleurs concernés ont reçu l'intégralité de leur rémunération.

Il en va de même lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant est informé :
- soit par l'adjudicataire ou par l'autorité adjudicatrice selon le cas de ce qu'ils ont reçu la notification visée à l'article 49/1, alinéa 1er, du Code pénal social, concernant cette entreprise ;
- soit via l'affichage prévu par l'article 35/4 de la loi du 12 avril 1965 relative à la protection de la rémunération des travailleurs.

Par ailleurs, l'adjudicataire ou sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance qu'il conclurait éventuellement, une clause stipulant que :

1° le sous-traitant s'abstient de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, lorsqu'une notification établie en exécution de l'article 49/1 du Code pénal social révèle que ce sous-traitant manque gravement à son obligation de payer dans les délais, à ses travailleurs, la rémunération à laquelle ceux-ci ont droit ;
2° le non-respect de l'obligation visée au point 1° est considéré comme un manquement grave dans le chef du sous-traitant, à la suite duquel l'adjudicataire est habilité à résilier le contrat ;
3° le sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance, une clause analogue à celle visée aux points 1° et 2° et d'assurer que de telles clauses soient également insérées dans les contrats de sous-traitance ultérieurs.

II.19 Juridiction compétente en cas de litige

En cas de différend, sont seuls compétents les tribunaux de l'arrondissement judiciaire de Bruxelles.

III. Description des exigences techniques

III.1 Lieux de livraisons des repas

Les repas seront consommés le jour de leur fabrication.

Les repas sont livrés en liaison chaude par l'adjudicataire dans les écoles.

Liste des sites à desservir durant l'année scolaire (liste non exhaustive et susceptible d'être modifiée au cours du marché) :

- Réfectoire scolaire, av. du Ramier 1 : moyenne de 130 repas par jour
- La Sapinière, chaussée de La Hulpe 346 : moyenne de 153 repas par jour
- Les Coccinelles, av. des Coccinelles 65 : moyenne de 36 repas par jour
- La Roseraie, rue du Loutrier 47 : moyenne de 55 repas par jour
- Les Naïades, avenue des Naïades 21A : moyenne de 53 repas par jour
- Le Colibri, place du Colibri 1 : moyenne de 56 repas par jour
- Les Aigrettes, rue des Aigrettes 6 : moyenne de 38 repas par jour

Liste des sites à desservir durant juillet et août :
Trois lieux à définir chaque année, sur le territoire communal.

En matière de livraison de repas, les obligations de l'adjudicataire sont les suivantes :

- mise à disposition de conteneurs thermiques **en inox** servant à transporter les repas et les potages dans les écoles ;
- mise en conteneurs thermiques des repas et leur transport vers les différentes écoles communales de Watermael-Boitsfort préalablement désignées par l'Administration ou tout autre endroit sur le territoire communal également préalablement désigné par l'Administration ;
- déchargement des conteneurs thermiques dans les écoles ou à tout autre endroit sur le territoire communal préalablement spécifié par l'Administration ;
- rapatriement des conteneurs thermiques préalablement nettoyés et rincés.

III.2 Catégories de repas et quantités présumées

Les repas se subdivisent en 8 catégories :

1. Repas maternel
2. Repas petit primaire
3. Repas grand primaire
4. Potage (en accompagnement du repas tartines)
5. Pique-nique maternel
6. Pique-nique primaire
7. Pique-nique adulte
8. Repas adulte

Les quantités présumées sont les suivantes :

1) durant l'année scolaire

1. Repas maternels : 56.144 repas par an
2. Repas petit primaire : 25.895 repas par an
3. Repas grand primaire : 12.947 repas par an
4. Potages : 35.821 portions par an

Durant les congés scolaires des vacances de Toussaint, Noël, Carnaval et Pâques, toute commande de repas est suspendue.

2) durant juillet et août

En juillet et août, les commandes de repas sont effectuées pour les plaines de vacances.

1. Repas maternels : 3.123 repas en juillet-août
2. Repas primaires : 1.934 repas en juillet-août
3. Repas adultes : 636 repas en juillet-août
4. Pique-niques maternels : 384 pique-niques en juillet-août
5. Pique-niques primaires : 485 pique-niques en juillet-août
6. Pique-niques adultes : 115 pique-niques en juillet-août

La mention de ces quantités est uniquement indicative. L'Administration se réserve le droit d'adapter le volume de ses commandes à l'importance de ses besoins journaliers.

III.3 Système de commandes

Chaque établissement scolaire envoie à l'adjudicataire, le 24 de chaque mois ou le jour ouvrable qui précède, le nombre de repas commandés pour le mois suivant.
A noter qu'en cas d'absence pour maladie uniquement, les parents ont la possibilité de décommander un repas pour le lendemain en informant l'école avant 11h.
Le nombre définitif de repas du lendemain est donc communiqué par chaque école tous les jours avant 12h à l'adjudicataire.
Le seul interlocuteur en droit de passer la commande des repas à l'adjudicateur est l'école. L'adjudicataire s'engage à refuser toute demande écrite ou orale émanant directement de parents.

L'adjudicataire proposera un système performant et efficace de commande on-line ainsi qu'un système de contrôle des commandes et des livraisons servant de base à la facturation des prestations. Les écoles doivent pouvoir vérifier la facturation mensuelle de leurs commandes.
Le système sera accessible au Pouvoir Adjudicateur qui devra pouvoir consulter on-line les facturations des prestations.
Le soumissionnaire expliquera dans son offre le fonctionnement de ce système.

III.4 Hygiène des denrées alimentaires

L'adjudicataire s'engage à respecter scrupuleusement la réglementation AFSCA.

En cas d'avertissement ou PV de l'AFSCA, une pénalité respectivement de 2 et 4 % de la valeur du contrat sera appliquée.

A tout moment, le Pouvoir adjudicateur peut demander à un organisme externe de réaliser un audit hygiène. Les manquements relevés durant cet audit doivent être mis en conformité dans les délais déterminés par l'organisme externe.

III.5 Exigences relatives aux repas

III.5.1 Présentation

Les repas seront de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés.

Pour toutes les tranches d'âges, il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même que d'utiliser des formes contemporaines de présentations de certaines préparations (wraps, etc.).

Les repas doivent être variés et équilibrés. L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour

toutes les composantes des repas. Le tout selon les tableaux des apports nutritionnels, grammages et fréquences présents dans les points suivants du cahier des charges.
L'adjudicataire veillera à ce qu'il soit possible de se resservir à volonté de légumes et de féculents.

III.5.2 Education au goût

Dans le cadre de l'éducation au goût, les repas confectionnés et servis devront, tout en respectant les impératifs diététiques, nutritionnels et autres spécifiés par le présent cahier spécial des charges, être réalisés avec des matières premières savoureuses, dont les propriétés nutritionnelles et organoleptiques seront respectées par des modes de cuisson appropriés et contenir les assaisonnements (herbes, épices...) et accompagnements naturels adéquats, destinés à mettre en évidence et/ou à rehausser la saveur des aliments servis.

Sans supplément de prix, l'adjudicataire proposera :
a) une fois par trimestre, un repas « écologique », s'intégrant dans le plan alimentaire, à l'occasion d'un événement sur la thématique de l'alimentation durable (semaine du bio/commerce équitable, semaine du goût, ….) selon un thème précis (éventuellement à la demande des délégués du Pouvoir adjudicateur et/ou de toute personne désignée pour cette mission) ;

b) une fois par mois, une spécialité culinaire mettant en valeur le patrimoine culinaire régional ou national.

Les plats et/ou denrées « inhabituelles » seront identifiés (nom, pictogramme, origine…).

III.5.3 Apports nutritionnels

Tableau 1: Apports nutritionnels recommandés par jour pour les garçons et les filles
AET : Apports énergétiques totaux

	2 à 6 ans	6 à 8 ans	8 à 12 ans	Adultes
Energie Kcal/j	851 à 1456	1320 à 1679	1537 à 2316	
Protéines (1) 8% AET (g/jour)	17 à 29	26 à 33	30 à 46	59 à 61
Lipides totaux (2) (30 à 35% AET (g/jour)	28 à 56	44 à 65	51 à 90	66 à 97
Acides gras saturés (3) 10% AET (g/jour)	8 à 12	14 à 18	17 à 25	22 à 27
Glucides totaux (4) > 55% AET (g/jour)	117 à 200	181 à 230	211 à 318	275 à 343
Sucres ajoutés < 10% AET (g/jour)	21 à 36	33 à 41	38 à 58	50 à 62
Fibres alimentaires (5) (g/jour)	15 à 20	20	20 à 25	>30
Eau (ml/jour)	810 à 1576	1209 à 1920	1514 à 2744	2500
Sodium (mg/jour)	225 à 700	700 à 1200	400 à 1400	600 à 2000
Calcium (g/jour (6)	500 à 700	700 à 900	900 à 1200	900
Magnésium (mg/jour)	80 à 130	130 à 200	200 à 370	360 à 420
Fer (mg/jour) (7)	3.9 à 4.2	4.2 à 5.9	5.9 à 21.8	9.1 à 19.6
Zinc (mg/jour)	4 à 6	6	6 à 9	8
Iode (mg/jour) (8)	901	90 à 120	90 à 120	200
Vit .A (mg/jour)	400 à 450	450 à 500	500 à 600	500
Vit.C (mg/jour) (9)	60 à 75	75 à 90	90 à 100	110
Vit.B9 (exprimé en mg/jour) (10)	100 à 130	130 à 150	150 à 180	200

En lien avec le tableau 1, le Pouvoir adjudicateur demande que les apports nutritionnels des repas indiqués dans le tableau 2 soient respectés.

Tableau 2 : Apports nutritionnels pour le repas complet

Energie – 40 % de l'Apport énergétique Total (AET)
Protéines = +/- 60 % des protéines totales
Lipides = +/- 50 %
Glucides = +/- 30 %
Calcium = +/- 30 %
Fer = +/- 30 %

Vitamine C = +/- 60 %

A la demande des délégués du Pouvoir adjudicateur et/ou de toute personne qu'il désigne pour cette mission, l'adjudicataire s'engage à présenter les fiches techniques comprenant l'évaluation nutritionnelle des plats proposés au menu conçus par le/la diététicien/ne agréé(e) par le Service public fédéral de Santé publique.

L'évaluation nutritionnelle comprendra :

- Une analyse des fiches techniques des recettes mises en œuvre (aliments utilisés, quantités prévues, techniques de cuisson,…);
- Une analyse qualitative des menus (fréquences, variétés, …);
- Une analyse quantitative des menus en fonction des tranches d'âges concernées (Cf. tableau 1: « Apport nutritionnel recommandé par jour pour les garçons et les filles » de ce présent Cahier spécial des charges)

Si l'évaluation nutritionnelle montre que les recettes ne sont pas conformes, le Pouvoir adjudicateur a le droit de les exclure du menu.

III.5.4 Composition des menus

Les menus comportent chaque jour :

- 1 potage ;
- 1 plat principal comprenant une ration de viande, volaille, poisson, ovoproduit, substitut végétal (soja, tofu ou équivalent) ou association céréale-légumineuse, une ration de légumes crus ou cuits, une ration de féculents ;
- 1 dessert.

Potage

Le potage est choisi en fonction du plat principal.
Il est différent chaque jour et préparé à base de légumes frais ou surgelés à raison de 20 kg de légumes par 100 litres d'eau. Les restants de féculents ne serviront en aucun cas de base à leur préparation. Les poudres ne sont pas acceptées. L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont à limiter, tout en choisissant des fonds pauvres en sel et en additifs.

Plat principal

Les viandes sont calibrées en fonction des grammages demandés. Les viandes étuvées et les préparations en sauce sont préparées avec une base de légumes apparente et seront toujours accompagnées de légumes présentés séparément pour la repasse.
Les fruits cuits ne remplacent les légumes qu'une fois par mois. Le poisson frit ne sera proposé qu'une fois par mois.
La viande est découpée pour les repas « maternels ».

Dessert

Le dessert est choisi en fonction du plat principal. Il est différent tous les jours.

Pique-niques

L'adjudicataire veillera à suivre les mêmes recommandations nutritionnelles que pour les repas chauds. Ainsi, dans le choix des aliments entrant dans la composition des menus, il privilégiera les pièces de viande en muscle et limitera les aliments ou préparations trop gras.

Critères de choix des aliments

Les denrées sont sélectionnées en fonction de l'équilibre nutritionnel et selon les critères suivants :

Critères de choix adaptés aux boissons et exemples

À favoriser	Eaux (< 200 mg de Na/litre), thé, café, infusions, tisanes
Tolérés	Boissons jusqu'à 1% de sucres (ex. aromatisées aux extraits de fruits), eaux dont sodium entre 200 et 500 mg/l
A l'occasion	Boissons light (sans sucres), Bouillon, eaux avec plus de 500 mg Na/l, boissons contenant 1 à 2 % de sucre

Critères de choix adaptés aux légumes et exemples

À favoriser	Légumes de saison : cf. le calendrier de Bruxelles Environnement ou équivalent Frais ou surgelés nature Jus de légumes frais, Mesclun, Herbes aromatiques
Tolérés	Potage, tomates pelées, petits pois et carottes, aubergines grillées surgelées, jus de légumes salé (type V8), ratatouille en conserve/bocal, tomates séchées à l'huile
A l'occasion	Salades de crudités à la mayonnaise (carotte, céleri rave, concombre…), poêlées de légumes surgelés, légumes préparés en sauces, potage de légume(s) à la crème ou velouté d'asperges

Critères de choix adaptés aux fruits et exemples

À favoriser	Fruits de saison : cf. le calendrier de Bruxelles Environnement ou équivalent Macédoine de fruits « au naturel » ou « au jus » Smoothies (sans sucres ajoutés)
Tolérés	Jus de fruits, fruits secs
A l'occasion	Coulis de fruits sucrés, compote de fruit(s), macédoine de fruits « au sirop léger »

Critères de choix adaptés aux féculents et exemples

À favoriser	Pain complet, pain multi céréales, pommes de terre, céréales complètes (riz, blé, quinoa…), pâtes complètes, céréales petit déjeuner à base de céréales complètes et peu sucrées
Tolérés	Pain blanc, baguette, sandwich mou, pistolet, céréales raffinées (riz, blé…) pâtes, purée de pommes de terre, céréales petit déjeuner plus sucrées et/ou plus grasses
A l'occasion	Craquelin, cramique, biscuits riches en céréales (> 50%), céréales petit déjeuner les plus grasses et/ou sucrées, gratin dauphinois, croquettes, frites

Critères de choix et exemples pour les viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses et exemples

À favoriser	Viande fraîche maigre (sauté, escalope, rôti, steak…), volaille, poisson, mollusques (moule, calamar, escargot…), crevettes d'eau douce, écrevisse, œuf, préparations non panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh…), légumineuses (lentilles, fèves, pois…)
Tolérés	Viande migrasse (spiringue…), jambon cuit, jambon cru (sans gras), jambon fumé (sans gras) Surimi, crevettes de mer, conserves de poisson (nature, à l'huile, préparé) Préparations panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh…)
A l'occasion	Viande grasse (mouton, haché mélangé gras, chipolata, merguez…), boudin (noir ou blanc), Salami, pâté, lard, Pancetta, mortadelle Saumon fumé, elbot fumé, calamars frits Préparations panées

Alternative végétarienne

À favoriser	Préparations non panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh, seitan…), légumineuses (lentilles, fèves, pois…), œufs
Tolérés	Préparations panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh, burgers végétaux,…)

Critères de choix adaptés aux produits laitiers et exemples

Laitages	
À favoriser	Lait écrémé ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), yaourt maigre ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), nature ou peu sucré (max 7%), kéfir ½ écrémé, laitages maigres, jus de soja nature enrichi en calcium, yofu nature enrichi en calcium

Tolérés	Lait entier, yaourt entier, yaourt maigre aux fruits, yaourt entier aux fruits, laitages maigres édulcorés, laits aromatisés sucrés, riz au lait, pudding, yofu sucré, entremets à base de soja sucrés ou édulcorés
A l'occasion	Crème dessert, yaourt à la crème
Fromages	
À favoriser	Frais Fromage blanc maigre ou mi-gras, fromage blanc avec max 7 % de sucres ajoutés, fromage frais allégé, ricotta, mozzarella allégée Fromages à pâte molle jusqu'à 45% de MG, fromages d'abbaye allégés, fromages fondus maigres, fromages à pâte dure jusqu'à 40% de MG
Tolérés	Fromage blanc entier, fromage blanc à plus de 7% de sucres ajoutés, fromages frais, chèvre frais, mozzarella Fromages à pâte molle à plus de 45% MG, fromage d'abbaye jusqu'à 45% de MG, fromages à pâte dure entre 40% et 55% de MG, fromages à pâte persillée
A l'occasion	Fromage frais à la crème, mascarpone, fromage blanc à la crème nature ou avec plus de 12 % de sucres ajoutés Fromages d'abbaye à plus de 45% de MG, fromages fondus gras, fromages à pâte dure à plus de 55% de MG

Critères de choix adaptés aux matières grasses et exemples

Matières grasses ajoutées à chaud	
À favoriser	Huile d'olive, huile d'arachide, huile de colza (destinée à une cuisson unique), matières grasses liquides, graisse d'oie et de canard, certaines matières grasses végétales
Tolérés	Huile de pépins de raisin, huile de tournesol, huile de soja, huile de maïs, certaines matières grasses de cuisson
A l'occasion	Beurre, certaines margarines solides, huile de palme, huile de coco
Matières grasses ajoutées à froid	
À favoriser	Huiles riches en acides gras oméga-3 (huile de colza, huile de soja, huile de noix, huile de lin) huile d'olive, huile de tournesol Huile pour salade, mayonnaise, vinaigrettes ou sauces dressing à base des huiles conseillées Matières grasses à tartiner à base des huiles conseillées, « crème » de soja »
Tolérés	Beurre demi-écrémé, sauces dressing, spécialité culinaire à base de crème allégée
A l'occasion	Beurre, beurre salé, crème culinaire, crème à fouetter, crème et lait de coco

Critères de choix adaptés aux produits occasionnels et exemples

Produits Gras et Sucrés/Boissons Sucrées	
Préférés	Chocolat noir, chips de légumes, chips de fruits, bretzel nature, pâte de fruits, confiture avec min. 50% de fruit, miel, sirop de Liège, tarte aux fruits (pâte levée), génoise gâteau de Savoie, biscuit sec Boissons non alcoolisées avec 2 à 6 % de sucres ajoutés
Tolérés	Chocolat au lait, confiture avec moins de 50% de fruit, massepain, pâte à tartiner aux noisettes, macarons, éclair, meringue, popcorn (sucré ou salé) Boissons non alcoolisées avec 6 à 10 % de sucres ajoutés
A l'occasion	Chocolat blanc, chips, pâtisseries à la crème au beurre, boule de Berlin… Boissons non alcoolisées avec plus de 10% de sucres ajoutés

III.5.5 Grammages des repas

Pour la préparation des repas, les grammages et fréquences ci-dessous sont strictement respectés.

	Maternelles	Petit primaire	Grand primaire	Adultes
Potages de légumes	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml

Pain				30 g
Crudités diverses	Min. 20 à 50 g	Min.30 à 50 g	Min.30 à 100 g	Min.50 à 150 g
Poissons maigres et gras	30g	50g	75g	100g
Viandes rouges	30g	50g	75g	100g
Volailles, oeufs	30g	50g	75g	100g
Viandes blanches	30g	50g	75g	100g
Viandes hachées	30g	50g	75g	100g
Légumineuses, quorn, tofu, …	Min 30 g	Min 50 g	Min. 75 g	Min. 100 g)
Pommes de terre, purée de pommes de terre	125 g	150 g	200 g	250 g
Pâtes	30 g	35 g	50 g	60 g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, …	30 g	35 g	50 g	60 g
Fritures (frites, croquettes, …) (poids cuit)	100 g	100 g	150 g	200 g
Légumes	Min. 125 g	Min. 150 g	Min. 150 g	Min. 250 g
Compote de fruits	125 g	150 g	150 g	250 g
Crudités diverses	Min. 20-50 g	Min. 50 g	Min. 100 g	Min. 150 g
Fruits frais	100 g	140 g	140 g	140 g
Yaourts	100 g	125 g	125 g	125 g
Entremets lactés	100 g	125 g	125 g	125 g
Pâtisseries	Max. 10 g	Max. 30 g	Max. 50 g	Max. 50 g
Glaces	Max. 60 ml	Max. 60 ml	Max. 120 ml	Max. 120 ml

Tous les poids sont exprimés sur base du poids cru et des parties comestibles.

III.5.6 Plan alimentaire des repas

	Fréquences pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours
Potages de légumes	Minimum 17 x
Crudités diverses	3 x
Huile pour la vinaigrette	3 x
Poissons maigres et gras (max 1x du poisson frit)	4 x
Viandes rouges	Max. 2 x
Volailles	3 x
Œufs	1 x
Viandes blanches	4 x
Viandes hachées	Max. 2 x
Légumineuses tofu, quorn, …	4 x
Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x
Pâtes	4 x dont une fois des pâtes complètes
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, …	4 x
Fritures (frites, croquettes, …) (poids cuit)	Max. 2 x
Légumes	17 x
Compote de fruits	1 x
Crudités diverses	2 x
Fruits frais	11 x
Yaourts	4 x
Entremets lactés	3 x
Pâtisseries	Max. 1 x

Important : dans le cadre de la campagne « Jeudi Veggie », le jeudi sera le jour du repas végétarien.

Définition d'un repas végétarien

Un repas composé d'ingrédients ne provenant pas d'animaux tués (et ne contenant donc pas de viande (y compris du poulet), de poisson, de fruits de mer, de gélatine ou de fromage caillé animal). Un repas végétarien est considéré comme complet lorsqu'il prévoit assez de sources de protéines "de substitution à la viande" (de 75g à 100g par repas). Voici des exemples de bonnes sources de protéines végétales: seitan, tofu, légumineuses (lentilles, haricots…), Quorn, burgers végétariens à base des produits précités, noix ou produits contenant des noix, etc.

Par cycle de 20 repas, il faut minimum:
- 13 préparations différentes de légumes,
- 2 types différents de légumineuses,
- 4 préparations différentes de pommes de terre,
- 3 différents types de pain complet.

Le soumissionnaire indique sur les menus les éléments repris dans le tableau ci-dessus pour faciliter le contrôle du Pouvoir adjudicateur.

III.5.7 Qualité et provenance des aliments

La philosophie générale du présent marché étant le respect de l'environnement, en aval mais aussi en amont de la préparation des repas, le fournisseur veillera, tout en maintenant des prix compatibles avec la capacité financière des consommateurs, à respecter les règles suivantes :

- proposer des ingrédients issus de l'agriculture biologique ;
- proposer des produits issus du commerce équitable (notamment pour les bananes, le chocolat et le cacao)
- proposer des fruits et des légumes de saison ;
- proposer des viandes, volailles et charcuteries labellisées.

1. Poissons et produits de la mer

Les poissons et produits de la mer seront, pour 100% en poids, issus de la filière Marine Stewardship Council – Pêche durable).
Pour le respect de la saisonnalité des poissons, l'adjudicataire se réfèrera au « Guide des espèces à l'usage des professionnels », Sea food choice, Alliance produit de la mer.

2. Pommes de terre

La purée lyophilisée sera limitée aux cas d'extrême urgence ou de dépannage.
Les variétés à chair ferme seront privilégiées, sauf pour la purée de pommes de terre.

3. Légumes : saisonnalité

Le pourcentage obligatoire de légumes de saison est indiqué dans le tableau ci-dessous et doit avoir été atteint tous les mois.
Le pourcentage est calculé sur la base des légumes indiqués sur le menu. Le pourcentage varie d'un mois à l'autre. Le pourcentage est calculé sur base du calendrier des produits de saison de Bruxelles Environnement.

Obligation au niveau de la communication :
Tous les légumes présents dans le repas/soupe sont indiqués sur les menus (à l'exception des légumes récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ou des légumes qui représentent moins de 15 % du poids total en légumes de la recette).

Pourcentages minimaux de légumes de saison

Mois	
Janvier	40%
Février	35%
Mars	35%

Avril	25%
Mai	40%
Juin	60%
Juillet	80%
Août	90%
Septembre	90%
Octobre	70%
Novembre	45%
Décembre	40%

Les légumes de saison sont mis en exergue (couleur, caractères gras, …) sur la carte/le menu ou dans la cantine même. Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau ci-dessus) doit avoir été atteint tous les mois. Pensez aussi à diversifier les légumes en utilisant les légumes suivants régulièrement (au moins une fois par mois) : chou rave, panais, cardon, topinambour, salsifis, bette carde, racine de persil, feuille de navet, pourpier, radis, pâtisson, chou frisé, endive, salicornes, fèves, cresson, butternut, courge spaghetti.

4. Produits de la 5ème gamme

Les produits de la 5e gamme seront limités aux cas d'extrême urgence ou de dépannage (absence de livraison). Le soumissionnaire informera le Pouvoir adjudicateur en cas d'utilisation des produits de 5ème gamme et expliquera la raison de l'utilisation.

5. Fruits

De septembre à mars au moins un fruit frais de saison par semaine doit être proposé, selon le calendrier des saisons de Bruxelles Environnement.

Uniquement des fruits frais peuvent être utilisés dans la préparation de salades de fruits.

Les bananes seront toutes :

1. Produites dans des bonnes conditions de travail. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : Max Havelaar ou tout autre label Fair trade ainsi que Rain Forest Alliance.
2. Issues du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : Max Havelaar ou tout autre label Fair trade.

III.6 Savoir-faire

L'adjudicataire s'engage à faire bénéficier l'Administration de son savoir-faire tel :

- l'utilisation des meilleures méthodes de travail ;
- le contrôle de la bonne exécution des prestations ;
- la recherche de solution aux problèmes rencontrés ;
- le développement de la qualité des services assurés ;
- l'expertise technique en matière d'aménagement et d'organisation de la Cuisine centrale.

L'adjudicataire s'engage à informer l'Administration de tout manquement, lacune ou irrégularité, de toute addition ou modification des règles et prescriptions en vigueur quelles qu'elles soient et des conséquences pratiques de ce qui précède au niveau du restaurant de l'Administration.

III.7 Communication

III.7.1 Commission restaurant

L'adjudicataire s'engage à participer annuellement à 3 réunions de la Commission Restaurant, composée de représentants du Pouvoir adjudicateur et de représentants de la société adjudicataire.
Les réunions portent sur des thèmes divers en lien avec l'exécution du marché : le suivi de la qualité/quantité des repas, le plan alimentaire, les livraisons, les commandes, les actions de

sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable et au goût, le gaspillage alimentaire, le rapportage prévu, …

III.7.2 Menus

Les menus sont établis mensuellement et soumis préalablement à l'approbation du Pouvoir adjudicateur au moins 2 mois à l'avance.

Des pictogrammes seront utilisés pour mentionner les repas contenant du porc et ceux contenant du poisson.

L'intitulé des plats devra permettre d'identifier clairement les fruits et légumes de saison ainsi que le nom du poisson.

Le soumissionnaire peut utiliser des indications du style "légumes provençaux" sur le menu du mois mais le soumissionnaire sera obligé d'indiquer : tous les légumes qui représentent plus de 15% du poids de la recette, la viande/ le poisson (le nom du poisson servi doit également être mentionné sur le menu) /la protéine végétale et le féculent présents dans le menu du jour.
Le soumissionnaire prévoit une communication concernant les fruits et légumes de saison. Il peut les mettre en évidence sur le menu ou prévoir un affichage des fruits et légumes du mois sur des panneaux d'informations.

Les allergènes sont toujours indiqués sur le menu ou via un autre système de communication, présents dans la cantine. Tout exhausteur de goût et additif alimentaire considérés comme potentiellement allergisants sont interdits.

Au minimum 4 fois par an, des communications diverses visant à sensibiliser au goût et à l'environnement doivent être organisées. Ex. participation à la semaine bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de certains thèmes tels que les produits de saison, le gaspillage alimentaire, les produits locaux, etc.,

III.8 Contrôle

III.8.1 Contrôle des menus

A la demande du Pouvoir adjudicateur et/ou de toute personne qu'elle désigne pour cette mission, l'adjudicataire s'engage à présenter les fiches techniques comprenant l'évaluation nutritionnelle des plats proposés au menu.
L'évaluation nutritionnelle comprendra :

- Une analyse des fiches techniques des recettes mise en œuvre (aliments utilisés, quantités prévues, techniques de cuisson,…) ;
- Une analyse qualitative des menus (fréquences, variétés, …) ;
- Une analyse quantitative des menus en fonction :
    - Des tranches d'âges concernées par portion et sur la base de références fiables (documents de références fiables pour la composition – NuBel) ;
    - Des données garanties par le fournisseur (étiquetage nutritionnel,…) ;
    - De la valeur énergétique exprimée en kcal/kJ ;
    - De la quantité en grammes de protéines ;
    - Des lipides totaux ;
    - Des lipides saturés ;
    - Des glucides totaux ;
    - Du saccharose ;
    - Des fibres ;
    - De la proportion de la quantité en milligrammes de sodium, fer et calcium.

III.8.2 Contrôle dans les cuisines et les écoles

Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire des contrôles-surprises dans les cuisines et les écoles pour vérifier :

- le respect des ingrédients interdits,
- les fiches recettes (le soumissionnaire met à disposition les fiches recettes de toutes les préparations à la demande),
- la conformité de la communication (allergènes, saisonnalité, …),
- toutes autres spécifications techniques mentionnées dans le présent cahier des charges.

III.8.3 Analyse microbiologique

L'adjudicataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en vérifiant régulièrement la température et par l'analyse au moins trimestrielle d'échantillons d'aliments à risque prélevés le jour de leur consommation, tels que : crudités, riz, pâtes, poisson, denrées manipulées (potées, …), etc.
Ces contrôles sont effectués aux frais de l'adjudicataire par un Laboratoire de Chimie et de Bactériologie agréé. Le résultat de ces analyses est communiqué immédiatement à l'Administration.
Parallèlement, l'Administration diligente ponctuellement des contrôles bactériologiques externes. Deux évaluations négatives entraînent un avertissement du Collège échevinal par lettre recommandée. Une troisième évaluation négative entraîne d'office une rupture du contrat.

III.8.4 Rapportage

Trois fois par an, le soumissionnaire fournira un rapport au Pouvoir adjudicateur et le présentera à la Commission restaurant. Ce rapport comprendra :

- Le nombre de repas servis ;
- Le plan de la certification bio ;
- Les chiffres des mesures proposées dans le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- En cas de contrôle ou renouvellement : tous les certificats et/ou rapports de contrôle (AFSCA, Bio, MSC, …) en lien avec le contrat ;
- Un listing complet des menus ;
- La liste des actions d'information entreprises les derniers trois mois et la liste des actions pour les 3 mois à suivre ;
- un rapport relatif à l'exécution des autres mesures qu'il s'est engagé à respecter en faveur du développement durable dans le cadre de l'exécution du présent marché et qui n'étaient pas déjà prévues dans les clauses techniques, telles que décrites dans son offre ;
- un rapport relatif aux animations scolaires effectuées.

Sur base des résultats du monitoring du gaspillage alimentaire et/ou les analyses nutritionnelles et/ou des enquêtes/plaintes des clients, le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'interdire certains repas qui ne conviennent pas aux élèves. Le pouvoir adjudicateur se réserve aussi le droit de refuser certaines actions de communication quand les messages ne sont pas conformes avec sa vision.

III.9 Label Good Food

Par le fait de remettre offre, l'adjudicataire s'engage contractuellement à permettre au Pouvoir Organisateur de garder la labélisation "Good Food" 3 fourchettes.

ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE

OFFRE DE PRIX POUR LE MARCHE AYANT POUR OBJET
"LIVRAISON DE REPAS SAINS ET DURABLES AUX ÉCOLES COMMUNALES ET PLAINES DE VACANCES"

Procédure négociée sans publication préalable

Important : ce formulaire doit être complété dans son entièreté, et signé par le soumissionnaire.

Personne physique
Le soussigné (nom et prénom) :
Qualité ou profession :
Nationalité :
Domicile (adresse complète) :
Téléphone :
GSM :
E-mail :
Personne de contact :

Soit

Personne morale
La firme (dénomination, raison sociale) :
Nationalité :
ayant son siège à (adresse complète) :
Téléphone :
GSM :
E-mail :
Personne de contact :

représentée par le(s) soussigné(s) :
(Les mandataires joignent à leur offre l'acte authentique ou sous seing privé qui leur accorde ses pouvoirs ou une copie de la procuration. Ils peuvent se borner à indiquer le numéro de l'annexe du Moniteur belge qui a publié l'extrait de l'acte concerné.)

Soit

Groupement d'opérateurs économiques (y compris la société momentanée)

Nom et prénom ou raison sociale des soumissionnaires et forme juridique :
Qualité ou profession :
Nationalité :
Adresse ou siège social :
Téléphone :
GSM :
E-mail :
Personne de contact :

Nom et prénom ou raison sociale des soumissionnaires et forme juridique :
Qualité ou profession :
Nationalité :
Adresse ou siège social :
Téléphone :
GSM :
E-mail :
Personne de contact :

Ces données doivent être complétées pour chacun des participants au groupement.

Le groupement est représenté par l'un des participants, dont le nom est :

S'ENGAGE(NT) (SOLIDAIREMENT) SUR SES/LEURS BIENS MEUBLES ET IMMEUBLES À EXÉCUTER LE MARCHÉ CONFORMÉMENT AUX CLAUSES ET CONDITIONS DU CAHIER SPÉCIAL DES CHARGES DU MARCHÉ PUBLIC SUSMENTIONNÉ ET SUR BASE DES ANNEXES SIGNEES.

Informations générales

Numéro d'immatriculation à l'ONSS :

Numéro d'entreprise (en Belgique uniquement) :

Sous-traitants

Il sera fait appel à des sous-traitants : OUI / NON *(biffer les mentions inutiles)*

Personnel

Du personnel soumis à la législation sociale d'un autre pays membre de l'Union européenne est employé :

OUI / NON *(biffer les mentions inutiles)*

Cela concerne le pays membre de l'UE suivant :

Paiements

Les paiements seront effectués valablement par virement ou versement sur le compte (IBAN/BIC) ..... de l'institution financière ..... ouvert au nom de ..... .

Fait à .....

Le .....

Le soumissionnaire,

Signature : .....

Nom et prénom : .....

Fonction : .....

ANNEXE B: INVENTAIRE

"LIVRAISON DE REPAS SAINS ET DURABLES AUX ÉCOLES COMMUNALES ET PLAINES DE VACANCES"

N°	Description	Quantités présumées par an	Prix unitaire HTVA	%TVA	Prix unitaire TVAC
1	Repas maternels	**59.267 repas**			
2	Repas petits primaires	**27.187 repas**			
3	Repas grands primaires	**13.592 repas**			
4	Potages	**35.821 portions**			
5	Pique-niques maternels	**384 pique-niques**			
6	Pique-niques primaires	**485 pique-niques**			
7	Pique-niques adultes	**115 pique-niques**			
8	Repas adultes	**636 repas**			
				Total estimé TVAC sur 1 an :	

Les prix unitaires doivent être mentionnés avec 2 chiffres après la virgule. La quantité de produits x le prix unitaire doit cependant être à chaque fois arrondi à 2 chiffres après la virgule.

Vu, vérifié et complété avec les prix unitaires, les totaux partiels et le total global qui ont servi à déterminer le montant de mon offre de ce jour, pour être joint à mon formulaire d'offre.

Fait à ..... le .....

Fonction: .....

Nom et prénom: ..... Signature: