

Cahier spécial des charges

Le présent cahier spécial des charges constitue un marché public de services portant sur la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables respectant les normes détaillées dans les clauses techniques, dans une collectivité d'enfants de X à X ans

Mise à jour : 2024

À compléter par le Pouvoir adjudicateur

Rubrique facultative ou à choisir par le Pouvoir adjudicateur

En cas de centrale d'achat

Ont participé à la mise à jour de ce Cahier des charges



Logo
École

Marché public de services à caractère durable passé par **procédure négociée directe** avec publication préalable **OUI** négociée sans publication préalable

CAHIER SPÉCIAL DES CHARGES

Réf. : XXXX

Pouvoir adjudicateur	[École], représentée par [Autorité + Titre] ci-après dénommée « Le Pouvoir adjudicateur »	
Objet du marché (Résumé)	[Objet]	
Procédure	Le présent marché est un marché de services passé par procédure négociée directe avec publication¹ préalable (PNDAPP) en application de l'article 89, §1 ^{er} , 1° OUI procédure négociée sans publication préalable (PNSPP) en application de l'article 89, §1 ^{er} , 2 ^o de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics. Si centrale d'achats Le marché constitue une centrale d'achats	
Durée	Le présent marché aura une durée de XXXX	
Reconduction(s)	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	
Option(s)	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	
Variante(s)	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	
Contact	Clauses administratives Mr/Mme XXXX ☎ : XXXX ✉ : XXXX	Spécifications techniques Mr/Mme XXXX ☎ : XXXX ✉ : XXXX

¹ Procédure envisagée quel que soit le montant

² Possible si le montant estimé du marché est < 750.000 euros HTVA

Table des matières

I. Clauses administratives	7
1. Dérogations à l'arrêté royal du 14 janvier 2013	7
2. Législation applicable	7
3. Pouvoir adjudicateur	7
4. Objet du marché	8
a) Description de l'objet	8
b) Variantes	8
c) Options	8
d) Durée – reconduction(s)	8
e) Modalités d'exécution	9
5. Prix	9
a) Détermination des prix	9
b) Éléments inclus dans le prix	10
c) Révision des prix	10
6. Sélection	10
a) Motifs d'exclusion obligatoire	10
b) Dettes sociales et fiscales	10
c) Motifs d'exclusion facultative	11
d) Mesures correctrices	11
e) En cas de groupement économique ou de recours à un tiers	11
f) Critères de sélection	11
g) Moyens de preuve – le Document unique de Marché Européen (le DUME)	12
7. Régularité	14
8. Critères d'attribution	14
a) Prix (XXXX points)	14
b) Mesures prises en matière d'alimentation durable (XXXX points)	14
c) Mesures prises en matière de prévention et gestion du gaspillage alimentaire (XXXX points)	16
d) Actions d'information relatives à l'alimentation durable (XXXX points)	16
e) Performances en matière d'insertion socio-professionnelle des publics en difficulté (XXXX points)	17
9. Négociation	17
10. Offre	18
a) Forme de l'offre	18
b) Dépôt de l'offre	19
c) Délai d'engagement	19
d) Signalement des erreurs ou omissions	19
11. Sous-traitance	19
12. Cautionnement	19
a) Constitution	19
b) Libération	20
13. Manquements	20

14.	Vérification des services et réception	21
15.	Paiement	21
16.	Clause de réexamen - Résiliation	22
17.	Compétence juridictionnelle.....	22
II.	Spécifications techniques.....	23
1.	Hygiène des denrées alimentaires	23
2.	Exigences relatives au plan alimentaire	23
3.	Sensibilisation relative à l'alimentation durable.....	23
4.	Présentation.....	24
5.	Enquête de satisfaction.....	24
6.	Apports nutritionnels.....	24
7.	Choix des aliments	25
8.	Grammage des repas	27
9.	Plan alimentaire des repas.....	28
10.	Boissons	30
11.	Qualité et provenance des aliments	30
12.	Gaspillage alimentaire	34
13.	Gestion des déchets.....	35
14.	Information des bénéficiaires des repas et des parents : menu et affichage.....	35
15.	Formations.....	35
16.	Personnel	35
17.	Utilisation de la cuisine centrale du Pouvoir adjudicateur	36
a)	Généralités	36
b)	Usage des locaux mis à disposition	36
c)	Entretien et nettoyage	36
d)	Mobilier et vaisselle.....	37
e)	Matériel de cuisine servant à la confection des repas	37
f)	Matériel de cuisine supplémentaire appartenant à l'adjudicataire	38
g)	Fluides.....	38
h)	Accessibilité	38
18.	Livraison des repas.....	38
19.	Personnel de service de distribution des repas	38
a)	Autorité.....	38
b)	Vêtements de travail	38
20.	Marques	38
21.	Rapportage.....	38
22.	Incidents.....	39
	Annexe 1 – Formulaire d'offre	40
	Annexe 2 - Contrôle	44

I. Clauses administratives

1. Dérogations à l'arrêté royal du 14 janvier 2013

Le présent marché déroge aux articles suivants de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics :

Article	Objet de la dérogation	Motivation de la dérogation (si applicable)	Page(s) du CSCh
33	Libération du cautionnement	/	XXXX

2. Législation applicable

Le présent marché est notamment soumis aux dispositions suivantes :

- la loi du 17 juin 2013 relative à la motivation, à l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics et de certains marchés de travaux, de fournitures et de services ;
- la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics ;
- l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics ;
- l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;
- l'arrêté Royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées.

3. Pouvoir adjudicateur

Le Pouvoir adjudicateur est [École] représentée par [Autorité ayant délégation + Titre].

Le fonctionnaire dirigeant du marché est [Autorité + Titre]. Il est chargé de la direction et du contrôle de l'exécution du marché.

Si centrale d'achats

Dans le cadre du présent marché, le Pouvoir adjudicateur intervient en tant que Centrale d'achat au profit des Pouvoirs adjudicateurs bénéficiaires (ci-après « PAB »), en ce qu'il réalise des activités d'achats centralisées, menées en permanence et qui portent sur la passation de marchés publics de services destinés à ces PAB.

Les PAB sont : [Écoles]. Le Pouvoir adjudicateur agissant en tant que centrale d'achats est également PAB.

Dans la mesure où le Pouvoir adjudicateur est chargé de passer des marchés publics de services pour le compte des PAB, ces derniers sont dispensés de l'obligation d'organiser eux-mêmes ces procédures.

Le Pouvoir adjudicateur se charge du lancement, de la passation, de l'attribution et de la conclusion de chaque marché public fondé sur le présent marché. Chaque PAB est responsable, pour les commandes qui le concernent, d'en contrôler la bonne exécution. Aussi, le terme « Pouvoir adjudicateur » dans le CSCh est à entendre comme « PAB » pour l'ensemble des parties ayant trait à l'exécution et notamment les manquements, la vérification des services, la réception et le paiement ainsi que dans le cadre des clauses techniques.

4. Objet du marché

a) Description de l'objet

Le présent cahier spécial des charges constitue un marché public de services portant sur la conception, la confection et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas sains et durables respectant les normes détaillées dans les clauses techniques, dans une collectivité d'enfants de X à X ans³.

Le marché comprend également :

- l'entretien et la désinfection des cuisines et de leurs annexes ainsi que du matériel ;
- l'encadrement et la formation du personnel de cuisine et de service en mettant l'accent sur l'alimentation durable.

Pour plus de détails, il est renvoyé au point II (Spécifications techniques) du présent document.

Le présent marché se situe dans la perspective de l'alimentation durable telle que définie dans les clauses techniques du marché. Une alimentation durable est une alimentation saine et équilibrée, dont les impacts sur l'environnement sont réduits, et dont la production et la commercialisation se font dans le respect de règles sociales et éthiques. De manière plus globale, le présent marché se situe dans une perspective de développement durable en ce compris une protection de l'environnement dès lors que des clauses relatives au gaspillage alimentaire et à l'insertion socioprofessionnelle de publics fragilisés sont également incluses.

b) Variantes

Les variantes libres sont interdites.

Le présent marché prévoit XXXX variantes autorisées et XXXX variantes exigées.

Les variantes autorisées portent sur XXXX.

Les variantes exigées portent sur XXXX.

Pour les détails, il est renvoyé au point II. Spécifications techniques du présent document (page XXXX).

c) Options

Les options libres sont interdites.

Le présent marché prévoit XXXX options autorisées et XXXX options exigées.

Les options autorisées portent sur XXXX.

Les options exigées portent sur XXXX.

Pour les détails, il est renvoyé au point II. Spécifications techniques du présent document (page XXXX).

d) Durée – reconduction(s)

Le présent marché est conclu pour une durée de XXXX jour(s)/mois/année(s) à compter du jour ouvrable suivant la date d'envoi du courrier de notification.

OU

³ Entre 3 et 18 ans

Le présent marché est conclu pour une durée de XXXX jour(s)/semaine(s)/mois/année(s), reconductible X fois pour une période de maximum 4 ans au total à compter du jour ouvrable suivant la date d'envoi du courrier de notification. Le marché pourra être reconduit à chaque fois pour XXXX jour(s)/ semaine(s)/ mois/année(s). La/Les reconductions éventuelle(s) s'effectuera(ont) par écrit et dans le délai de XXXX jours/mois avant le terme du présent marché.

e) Modalités d'exécution

1) Quantités

Les volumes de prestations sont indicatifs.

Catégorie de repas	Quantités estimées (sur la durée totale du marché)
Chaud « Maternelles »	XXXX
Chaud « Petits primaires » (de la 1 ^{ère} à la 3 ^e primaire)	XXXX
Chaud « Grands primaires » (de la 4 ^e à la 6 ^e primaire)	XXXX
Chaud « Adolescents » et « Adultes »	XXXX
Potages	XXXX

2) Délais d'exécution

Les délais d'exécution sont fixés dans un délai maximum de XXXX jours suivant la date de commande.

Les délais d'exécution prennent cours à la date de la commande.

3) Commandes

Les projets de menus sont transmis au moins un mois à l'avance au PAB qui a passé commande, pour approbation. Dans les XXXX jours de la conclusion du présent marché, le Pouvoir adjudicateur transmet à l'adjudicataire la liste des personnes susceptibles de passer commande pour le compte des différents PAB.

L'adjudicataire peut être amené occasionnellement à procéder à un changement de menu si des impératifs d'approvisionnement l'y contraignent. Il a toutefois l'obligation d'en avvertir le PAB qui a passé commande, dès qu'il a connaissance d'une telle contrainte.

Selon un agenda convenu au mois de juin pour l'année scolaire suivante, après avis de la Commission des repas⁴, chaque fin de mois, les écoles recevront de l'adjudicataire un menu par catégorie d'élève en format électronique, présentant les repas du mois suivant pour distribution avec le bordereau de commande mensuel. En retour les écoles s'engagent à transmettre le récapitulatif des commandes des élèves aux dates fixées par l'agenda. La veille à 13h au plus tard, l'adjudicataire prend contact avec les écoles pour ajuster les commandes par rapport aux prévisions.

5. Prix

a) Détermination des prix

Le présent marché est à bordereau de prix.

Le Pouvoir adjudicateur fixe un prix unitaire maximum TTC pour les postes suivants :

⁴ Les soumissionnaires peuvent, s'ils le souhaitent, obtenir plus d'informations sur la Commission des repas et notamment sur son but et sa composition auprès du Pouvoir adjudicateur sur simple demande.

- chaud « Maternelles » ;
- chaud « Petits primaires » (de la 1^{ère} à la 3^e primaire) ;
- chaud « Grands primaires » (de la 4^e à la 6^e primaire) ;
- chaud « Adolescents » et « Adultes » ;
- potages.

Les soumissionnaires sont invités à compléter l'inventaire joint au présent cahier spécial des charges.

b) Éléments inclus dans le prix

Sont inclus dans les prix unitaires tous les frais, mesures et impositions quelconques inhérents à l'exécution du marché dont notamment :

- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires et produits nécessaires à la réalisation de la mission, en ce compris les serviettes 100% en papier recyclé⁵ fournies avec le repas ;
- la confection des repas, leur distribution aux cantines et/ou leur mise en conteneurs thermiques ;
- les frais nécessaires pour répondre aux exigences nutritionnelles ;
- les frais de personnel ainsi que toutes charges et impositions y afférentes ;
- l'amortissement du matériel et les frais de réparation et d'entretien du matériel ;
- les frais d'exploitation en ce compris le carburant et les frais de formation ;
- le cout d'achat et d'entretien des tenues professionnelles de son personnel, du linge de cuisine et de service ;
- les frais de contrôle et certification annuelle par un organisme de contrôle indépendant accrédité EN45011 ;
- le cout d'entretien et de désinfection des cuisines ;
- les produits nécessaires au nettoyage, en ce compris les produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage utilisés.

c) Révision des prix

Les prix sont fixes pour toute la durée du présent marché et ne seront donc pas soumis à révision. (Si le marché public est estimé à moins de 120.000 euros)

OU

Les prix des services sont soumis à révision, conformément aux dispositions légales en vigueur. La formule de révision est la suivante : [clause de révision].

6. Sélection

a) Motifs d'exclusion obligatoire

À aucun moment de la procédure, un soumissionnaire ne peut se trouver dans l'un des cas d'exclusion obligatoire mentionné à l'article 67 de la loi du 17 juin 2016.

Le pouvoir adjudicateur sollicitera un extrait du casier judiciaire⁶ auprès du soumissionnaire le mieux classé qui devra le lui communiquer dans les 3 jours ouvrables suivant cette demande.

b) Dettes sociales et fiscales

À tout moment de la procédure, un soumissionnaire doit satisfaire à ses obligations relatives au paiement d'impôts, de taxes et de cotisations sociales, sauf dans les cas prévus à l'article 68 de la loi du 17 juin 2016. Le Pouvoir adjudicateur vérifie ces informations via Télémarc dans les 20 jours de la date ultime de remise des offres pour ce qui concerne les soumissionnaires belges.

⁵ Les labels suivants sont acceptés comme preuve : Ange bleu, 100% Recyclé FSC, 100% recyclé PEFC

⁶ Cet extrait doit dater de moins de trois mois par rapport à la demande formulée par le Pouvoir adjudicateur. Pour obtenir ce document : https://justice.belgium.be/fr/themes_et_dossiers/documents/demander_des_documents/extrait_de_casier_judiciaire.

c) Motifs d'exclusion facultative⁷

À tout stade de la procédure de passation, le Pouvoir adjudicateur peut exclure un soumissionnaire de la participation à une procédure dans les cas suivants (il sélectionnera alors uniquement les motifs en lien avec l'objet de son marché) :

- lorsque le Pouvoir adjudicateur peut démontrer, par tout moyen approprié, que le soumissionnaire a manqué aux obligations applicables dans les domaines du droit environnemental, social et du travail, visées à l'article 7 de la loi du 17 juin 2016 ;
- lorsque le soumissionnaire est en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation ou de réorganisation judiciaire, ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;
- lorsque le Pouvoir adjudicateur peut démontrer par tout moyen approprié que le soumissionnaire a commis une faute professionnelle grave qui remet en cause son intégrité ;
- lorsque le Pouvoir adjudicateur dispose d'éléments suffisamment plausibles pour conclure que le soumissionnaire a commis des actes, conclu des conventions ou procédé à des ententes en vue de fausser la concurrence, au sens de l'article 5, alinéa 2 de la loi du 17 juin 2016 ;
- lorsqu'il ne peut être remédié à un conflit d'intérêts au sens de l'article 6 de la Loi du 17 juin 2016 par d'autres mesures moins intrusives ;
- lorsqu'il ne peut être remédié à une distorsion de la concurrence résultant de la participation préalable des soumissionnaires à la préparation de la procédure de passation, visée à l'article 52 de la loi du 17 juin 2016, par d'autres mesures moins intrusives ;
- lorsque des défaillances importantes ou persistantes du soumissionnaire ont été constatées lors de l'exécution d'une obligation essentielle qui lui incombait dans le cadre d'un marché public antérieur, d'un marché antérieur passé avec un adjudicateur ou d'une concession antérieure, lorsque ces défaillances ont donné lieu à des mesures d'office, des dommages et intérêts ou à une autre sanction comparable ;
- lorsque le soumissionnaire s'est rendu gravement coupable de fausse(s) déclaration(s) en fournissant les renseignements exigés pour la vérification de l'absence de motifs d'exclusion ou la satisfaction des critères de sélection, a caché ces informations ou n'est pas en mesure de présenter les documents justificatifs requis en vertu de l'article 73 ou de l'article 74 de la loi du 17 juin 2016 ;
- lorsque le soumissionnaire a entrepris d'influer indûment sur le processus décisionnel du Pouvoir adjudicateur ou d'obtenir des informations confidentielles susceptibles de lui donner un avantage indu lors de la procédure de passation, ou a fourni par négligence des informations trompeuses susceptibles d'avoir une influence déterminante sur les décisions d'exclusion, de sélection ou d'attribution.

d) Mesures correctrices

Par application des articles 70 de la loi du 17 juin 2016 et 39 de l'arrêté royal du 18 avril 2017, le soumissionnaire joint à son offre le détail des mesures correctrices qui prouve à suffisance sa fiabilité lorsqu'un motif d'exclusion obligatoire ou facultative existe.

e) En cas de groupement économique ou de recours à un tiers

Les dispositions relatives aux exclusions obligatoires, facultatives et aux dettes sociales et fiscales sont applicables individuellement à tous les participants d'un groupement d'opérateurs économiques et à tous les tiers à la capacité desquels il est fait appel.

f) Critères de sélection⁸

1) Aptitude à exercer l'activité professionnelle

Le soumissionnaire joint à son offre la preuve de l'autorisation de l'AFSCA ainsi qu'une copie du dernier rapport d'inspection qui doit être favorable.

⁷ Si PNSPP, les motifs d'exclusion facultative ne sont pas obligatoires.

⁸ Si PNSPP, les critères de sélection ne sont pas obligatoires.

2) Capacité économique et financière

Le soumissionnaire apporte la preuve de sa capacité économique et financière en joignant à son offre les éléments suivants :

- une déclaration concernant le chiffre d'affaires annuel du domaine d'activité faisant l'objet du marché, portant sur les trois derniers exercices disponibles⁹ en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activités du soumissionnaire, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles. Ce chiffre doit atteindre au minimum XXXX €¹⁰ ; lorsque ces données ne sont pas disponibles, le soumissionnaire peut démontrer une capacité économique équivalente par tout moyen pertinent.
- la preuve d'une assurance des risques professionnels. Le montant de la couverture doit être de minimum XXXX €.

3) Capacités techniques et professionnelles

Le soumissionnaire apporte la preuve de sa capacité technique et professionnelle en joignant à son offre les éléments suivants :

- une liste de XXXX services relatifs à la conception, confection et livraison de repas effectués au cours des trois¹¹ dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Ces services auront une valeur totale minimale de XXXX € ;

OU

Chacun de ces services aura une valeur minimale de XXXX € ;

- l'indication des titres d'études et professionnels de la ou des personnes chargées de la confection des menus. Ces personnes devront être titulaires du titre de « diététicien » et agréé par le Service public fédéral de santé publique. Le numéro de visa obtenu auprès du SPF Santé publique sera communiqué dans l'offre ;
- l'indication de la part du marché que le soumissionnaire a éventuellement l'intention de sous-traiter.

4) Capacité par et/ou avec d'autres entités

Conformément à l'article 78 de la loi du 17 juin 2016, un soumissionnaire peut, le cas échéant et pour un marché déterminé, avoir recours aux capacités d'autres entités, quelle que soit la nature juridique du lien qui l'unit à ces entités, en ce qui concerne les critères relatifs à la capacité économique et financière énoncés à l'article 67 de la loi du 17 juin 2016 et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles, visés aux articles 68 et 70 de la loi du 17 juin 2016. Si un soumissionnaire souhaite recourir aux capacités d'autres entités, il apporte au Pouvoir adjudicateur la preuve que ces entités satisfont aux exigences pour la part pour laquelle il est fait appel à elles et qu'il disposera grâce à elles des moyens nécessaires, notamment en produisant l'engagement de ces entités à cet effet.

Si PNDAPP dont le montant estimé est > 750.000 euros HTVA

g) Moyens de preuve – le Document unique de Marché Européen (le DUME)

Le Document Unique de Marché Européen est une déclaration sur l'honneur officielle par laquelle le soumissionnaire atteste qu'il n'est pas concerné par les motifs d'exclusion et qu'il remplit les exigences minimales fixées pour la sélection qualitative.

⁹ Il s'agit d'un maximum. Autrement dit, il ne vous est pas possible d'exiger un chiffre d'affaires (par domaine d'activité) minimum, par année, sur plus que les trois dernières années.

¹⁰ Le chiffre d'affaires annuel minimal (global ou par domaine d'activité) que vous pouvez exiger ne peut pas dépasser le double de la valeur estimée du marché, sauf dans des cas dûment justifiés.

¹¹ Il s'agit d'un maximum. Autrement dit, il ne vous est pas possible de demander des références sur plus de 3 années.

Le formulaire type est disponible à l'adresse suivante : <https://ec.europa.eu/tools/espd/filter?lang=fr>

Le soumissionnaire remplit le formulaire en ligne selon les lignes directrices suivantes :

ÉTAPE 1 : sélectionner l'onglet « Je suis un opérateur économique » ;

ÉTAPE 2 : sélectionner l'onglet « Importer un DUME » ;

ÉTAPE 3 : choisir le fichier XML qui contient le DUME (disponible en annexe de l'avis de marché) ;

ÉTAPE 4 : compléter le DUME.

Partie II – Informations concernant l'opérateur économique

Le soumissionnaire remplit le point A « Informations concernant l'opérateur économique ».

Le point B « Informations relatives aux représentants de l'opérateur économique » est à compléter lorsque les participants à un groupement d'opérateurs économiques désignent celui d'entre eux qui représentera le groupement à l'égard de l'adjudicateur.

Le point C « Informations relatives au recours aux capacités d'autres entités » est à remplir si le soumissionnaire entend recourir à la capacité de tiers pour satisfaire aux conditions de sélection.

Le soumissionnaire complète le point D « Informations relatives aux sous-contractants aux capacités desquels l'opérateur économique n'a pas recours » s'il entend recourir à des sous-traitants sans faire appel à leur capacité.

Partie III – Motifs d'exclusion

Le soumissionnaire complète les points A à C.

Partie IV – Critères de sélection

L'opérateur économique remplit les points A à C.

Partie VI – Déclarations finales

Date, lieu et signature.

ÉTAPE 5 : exporter le DUME en version XML et le joindre à l'offre électronique

S'agissant d'un document de preuve provisoire, l'adjudicateur vérifiera l'absence de motifs d'exclusion et le respect des critères de sélection qualitative dans le chef du soumissionnaire susceptible d'être désigné.

À cette fin, le DUME contient également une déclaration officielle du soumissionnaire indiquant qu'il fournira les justificatifs nécessaires sans tarder sur demande de l'adjudicateur.

Le soumissionnaire ne sera néanmoins pas tenu de présenter les documents justificatifs que l'adjudicateur a la faculté d'obtenir directement en accédant à une base de données. Seront vérifiées directement par l'adjudicateur, via la plateforme Télémarc :

- les obligations fiscales du soumissionnaire ;
- ses obligations de cotisations de sécurité sociale ;
- sa situation juridique (liquidation, concordat, faillite ou situation analogue).

Nombre de DUME(s) à remplir

Un soumissionnaire qui participe à titre individuel à la présente procédure de passation de marché et qui ne recourt pas aux capacités d'autres entités pour remplir les critères de sélection remplit un seul DUME.

Si le soumissionnaire fait appel à la capacité de tiers au sens de l'article 73 §1 de l'AR du 18 avril 2017, il remplit le DUME et répond à la question reprise à la partie II, C, du DUME. Chacun des tiers concernés remplit un DUME distinct (parties II, A, B et III).

Lorsqu'un groupement d'opérateurs économiques participe à la procédure de passation de marché, un DUME distinct indiquant les informations demandées dans les parties II à IV doit être remis pour chacun des opérateurs économiques participants.

Les membres du groupement indiquent également dans la partie II.B du DUME celui d'entre eux qui représentera le groupement à l'égard du pouvoir adjudicateur.

Si le soumissionnaire fait appel à des sous-traitants, il complète la partie II, D du DUME et fournit les informations demandées dans les parties II, A et B et III pour chaque sous-traitant concerné.

7. Régularité

Le Pouvoir adjudicateur décide soit de déclarer nulle l'offre affectée d'une irrégularité substantielle, soit d'inviter le soumissionnaire concerné à faire régulariser cette irrégularité. Il en va de même si l'offre est affectée de plusieurs irrégularités non substantielles lorsque celles-ci, du fait de leur cumul ou de leur combinaison, sont de nature à violer les exigences minimales et les exigences qui sont indiquées comme substantielles dans les documents du marché ou à avoir un des effets visés à l'article 76, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 18 avril 2017. Cette étape de régularisation intervient avant les négociations éventuelles

Les exigences considérées comme substantielles dans le cadre du présent marché sont les suivantes :

[exigences substantielles du marché].

OU

Les exigences considérées comme substantielles dans le cadre du présent marché sont identifiées dans le présent cahier spécial des charges de la manière suivante : [méthode d'identification utilisée].

8. Critères d'attribution

Le Pouvoir adjudicateur se fonde, pour attribuer le présent marché, sur l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères d'attribution suivants :

a) Prix (XXXX points)

Méthode d'évaluation

Le critère prix est évalué selon la formule suivante :

Points maximums pour ce critère x $\frac{\text{Prix le plus bas parmi les offres régulières}}{\text{Prix de l'offre analysée}}$

Commenté [MC1]: N'est-ce pas plus simple ainsi ? On peut, si on veut évaluer le prix de différents postes, préciser que l'addition des résultats constituera la note obtenue au critère prix (dont les points doivent alors être adaptés).

b) Mesures prises en matière d'alimentation durable (XXXX points)

- 1) *Pourcentage (minimum) de fournitures qui seront utilisés dans le cadre du présent marché issues de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 (XXXX points)*

Le soumissionnaire fournira, dans son offre, la liste des ingrédients issus de l'« agriculture biologique¹² ». Ces produits ne peuvent être achetés qu'en bio pendant toute la durée du contrat ; aucun équivalent non biologique ne

¹² Agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007

peut être utilisé lors de l'exécution du présent marché. Un produit doit être utilisé au minimum 6 fois par an pour pouvoir être pris en compte.

Le respect de ce critère sera attesté par la présence du label (cf. II.11. Qualité et provenance des aliments) ou toute autre garantie, certification ou moyen de preuve approprié démontrant le respect des exigences supra pour autant que la garantie, la certification ou les preuves soient délivrées par une organisation indépendante reconnue par une administration publique.

Aucune herbe, épice, huile ou vinaigre utilisés pour assaisonner les plats ne comptent comme ingrédient biologique. Si de l'huile biologique est systématiquement utilisée pour la cuisson, celle-ci peut compter comme ingrédient biologique.

Méthode d'évaluation

- Minimum obligatoire (XXXX¹³ Ingrédients, cf. II.11. Qualité et provenance des aliments) : 0 points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : XXXX points
- XXXX ingrédients (soit une amélioration de XXXX) : points maximum attribuables

2) Pourcentage (minimum) d'aliments qui seront utilisés dans le cadre du présent marché issus d'un circuit court (XXXX points)

Le pouvoir adjudicateur accorde des points supplémentaires aux soumissionnaires qui dépassent ses exigences minimales en matière d'aliments issus d'un circuit court (voir section xxx). Chaque % supplémentaire au minimum exigé dans les spécifications techniques donne droit à xxx points.

Le soumissionnaire fournira, dans son offre, une liste indiquant les ingrédients issus d'un circuit court et leur origine (producteur, à une coopérative de production ou à une entreprise d'économie sociale potentielle). Ces produits ne peuvent être achetés qu'en circuit court pendant toute la durée du contrat ; aucun équivalent conventionnel acheté en dehors d'un circuit court ne peut être utilisé dans le cadre du présent marché. Si l'origine devait changer en cours de marché, l'adjudicataire en avertira le pouvoir adjudicateur, à minima, lors de la facturation. Un produit doit être utilisé au minimum 6 fois par an pour pouvoir être pris en compte.

Méthode d'évaluation

- Minimum obligatoire (1¹⁴ Ingrédient, cf. II.11. Qualité et provenance des aliments) : 0 points
- Points X = Aliments X/Aliments O x Point max.
- Points X = Points attribués au soumissionnaire X
- Aliments O = Nombre d'aliments remis le plus élevé
- Aliments X = Nombre d'aliments remis par le soumissionnaire X
- Points max. = Le nombre de points maximum attribués pour le critère concerné

3) Utilisation de produits frais et de saison (XXXX points)

Indépendamment du pourcentage minimal obligatoire de fruits et légumes frais et de saison (cf. II.11. Qualité et provenance des aliments), le soumissionnaire indiquera dans le tableau du formulaire d'offre les produits frais et de saison de première gamme (autrement dit des produits agricoles frais en l'état) qu'il utilisera pendant toute l'année

¹³ Adapter le cas échéant le nombre dans les clauses techniques

¹⁴ Adapter le cas échéant le nombre dans les clauses techniques

pour les préparations de soupes, plats et desserts. Ces produits ne peuvent se trouver dans la cantine hors saison ni sous forme surgelée.

Les produits pris en considération sont notamment les suivants : brocoli, chou-fleur, carotte, oignon, poivron, champignon, courgette, potiron, céleri, poireau, pomme, poire, ...

Méthode d'évaluation

- Points X = Produits X/produits O x Point max.
- Points X = Points attribués au soumissionnaire X
- Produits de saison O = Nombre de produits remis le plus élevé
- Produits de saison X = Nombre de produits remis par le soumissionnaire X
- Points max. = Le nombre de points maximum attribués pour le critère concerné

c) Mesures prises en matière de prévention et gestion du gaspillage alimentaire (XXXX points)

Complémentaire à la tenue d'un tableau de mesure mensuel (cf. II.12. Gaspillage alimentaire), le pouvoir adjudicateur tiendra compte :

- de solutions de monitoring continu du gaspillage alimentaire ;
- de solution de gestion des repas non servis ;
- de toute autre solution pouvant contribuer à une réduction du gaspillage alimentaire.

Méthode d'évaluation

- Aucun point faible constaté = 100% des points du critère concerné
- Très bien = 75 % des points du critère concerné
- Bien = 50% des points du critère concerné
- Faible = 25 % des points du critère concerné
- Néant (aucun plan remis) = 0 % des points du critère concerné

À cette fin, le soumissionnaire remettra une note de maximum 2 pages A4, police 11, interligne simple, indiquant l'ensemble des mesures qu'il s'engage à mettre en place.

d) Actions d'information relatives à l'alimentation durable (XXXX points)

Afin de sensibiliser à l'alimentation durable, le soumissionnaire organisera des actions et fournira, à cette occasion, des outils de communication (affiches, brochures, dépliants...) à l'intention des élèves, parents, enseignants sur les sujets suivants : culture biologique, alternatives végétariennes, produits locaux et de saison, gaspillage alimentaire, consommation durable de poisson, commerce équitable, ...

Méthode d'évaluation

- Minimum obligatoire (²¹⁵ Actions, cf. II.3. Sensibilisation relative à l'alimentation durable) : 0 points
- Points X = Actions X/Actions O x Point max.
- Points X = Points attribués au soumissionnaire X
- Actions O = Nombre d'actions remis le plus élevé
- Actions X = Nombre d'actions remis par le soumissionnaire X
- Points max. = Le nombre de points maximum attribués pour le critère concerné

À cette fin, le soumissionnaire remettra une note de maximum 2 pages A4, police 11, interligne simple, indiquant l'ensemble des actions et outils de communication (format, contenu, démarche, public, fréquences, ...) qu'il s'engage à mettre à disposition et un calendrier de diffusion de ces outils.

¹⁵ Adapter le cas échéant le nombre dans les clauses techniques

e) Performances en matière d'insertion socio-professionnelle des publics en difficulté (XXXX points)

Pour rencontrer ce critère, le soumissionnaire devra :

- soit avoir un partenariat, une convention ou un contrat avec un opérateur d'insertion socioprofessionnelle agréé : Centre d'insertion socioprofessionnelle (CISP), Entreprise d'insertion (EI), Entreprise de travail adaptée (ETA), Initiative de développement de l'emploi dans le secteur des services de proximité à finalité sociale (IDESS), ... ;
- soit engager directement une personne bénéficiant d'un des dispositifs d'aide à l'emploi suivants :
 - o CPAS : article 60§7 et article 61,
 - o FOREM : insertion des demandeurs d'emploi de longue durée et/ou peu qualifiés : Impulsion 12 mois +, Impulsion – 25, Tremplin 24 mois +, SINE;
 - o ACTIRIS/VDAB : tout dispositif d'aide à l'emploi favorisant l'insertion des demandeurs d'emploi de longue durée et/ou peu qualifiés,
 - o AVIQ/PHARE/VAPH : intégration, réintégration ou maintien à l'emploi de travailleurs en situation de handicap.

Ce partenariat, convention, contrat ou engagement doit concerner au minimum une personne et s'étendre sur une durée minimum d'un an ayant commencé avant l'introduction de l'offre.

Les performances seront analysées au regard du nombre d'heures de formation et/ou d'insertion professionnelle des publics en difficulté prévues annuellement pour ce présent marché et du taux d'encadrement des publics cibles.

Méthode d'évaluation

L'offre qui présentera le nombre d'heures et le taux d'encadrement le plus important recevra le nombre maximum de points. Les autres offres obtiendront un nombre de points qui correspondra au ratio par rapport à la meilleure offre. Moins il y aura d'heures et plus faible sera l'encadrement, moins l'offre recevra de points.

Cette valeur est déterminée comme suit :

- valeur A = nombre d'heures annuelles de formation et/ou d'insertion (le nombre d'heures d'insertion via engagement sera multiplié par 2 par le Pouvoir adjudicateur par rapport aux heures de formation) ;
- valeur B = nombre de personnes encadrées/nombre de personnes encadrantes ;
- valeur C = valeur A/valeur B ;
- valeur D = valeur A + Valeur C.

Exemple

Formation de 5 personnes à raison de 200 heures par an et par personne :
taux d'encadrement = 5 personnes pour 1 encadrant ;

- valeur A = 1000 heures ;
- valeur B = 5 personnes ;
- valeur C = 200 heures (correspond à 1 encadrant pour les 5 personnes, soit 200 heures) ;
- valeur D = 1000 + 200 = 1200 heures totales.

Le soumissionnaire indiquera clairement les valeurs A et B dans son offre et fournira

- une copie de la convention de partenariat ou du contrat avec un opérateur d'insertion socioprofessionnelle agréé
ou
une copie du contrat de travail et de l'attestation du CPAS, du FOREM/ACTIRIS/VDAB ou de l'AVIQ/PHARE/VAPH.

9. Négociation

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne pas négocier les offres initiales reçues.

OU

Le pouvoir adjudicateur ne négociera pas les offres initiales reçues. Les offres initiales seront considérées comme les offres définitives.

OU

Le pouvoir adjudicateur négociera les offres initiales reçues et éventuellement les offres ultérieures.

Les négociations se dérouleront en phases successives de manière à limiter le nombre d'offres à négocier en appliquant les critères d'attribution.

Ainsi, seules les XXXX¹⁶ meilleures offres, déterminées selon les critères d'attribution et après régularisation éventuelle, seront invitées à la première phase de négociation.

Les exigences minimales et les critères d'attribution ne font pas l'objet de négociation.

OU

Le pouvoir adjudicateur négociera les offres initiales reçues et éventuellement les offres ultérieures.

Les négociations se dérouleront en une ou plusieurs phases successives avec l'ensemble des soumissionnaires ayant déposé une offre régulière.

Les exigences minimales et les critères d'attribution ne font pas l'objet de négociation.

10. Offre

a) Forme de l'offre

L'offre est établie conformément au formulaire en annexe 1. À défaut d'utiliser ce formulaire, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et le formulaire.

Les offres sont rédigées en français et les prix libellés en euros. De même, les communications avec le Pouvoir adjudicateur auront lieu exclusivement en français.

SI PNSPP

Le soumissionnaire signe l'offre ainsi que l'inventaire éventuel et les autres annexes jointes à l'offre. Lorsque l'offre est remise par un groupement sans personnalité juridique, chacun de ses participants en fait de même. 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.

OU SI PNDAPP

Le rapport de dépôt, généré par la plateforme électronique e-Tendering, doit être revêtu d'une signature électronique qualifiée. L'offre est signée de manière globale par l'apposition d'une signature sur le rapport de dépôt.

Lorsque l'offre est introduite par un groupement d'opérateurs économiques, le rapport de dépôt est signé par tous les membres du groupement ou par le représentant du groupement désigné dans la convention conclue entre les différents participants solidairement responsables.

Lorsque l'offre est déposée 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.

¹⁶ Minimum obligatoire : 3

L'attention des soumissionnaires est attirée sur le fait que si leur offre contient ou renvoie à des conditions générales ou particulières de vente, celles-ci seront réputées non écrites.

b) Dépôt de l'offre

SI PNSPP

Les offres, ainsi que leurs éventuelles annexes doivent parvenir au pouvoir adjudicateur pour le [Date] à [Heure] au plus tard.

OU SI PNDAPP

Les offres doivent être déposées au plus tard aux date et heure prévues dans l'avis de marché.

Chaque soumissionnaire ne peut remettre qu'une offre.

SI PNSPP OU PNDAPP

L'offre est envoyée via l'application « e-Procurement » (<https://www.publicprocurement.be/>)

En introduisant son offre électroniquement, le soumissionnaire accepte que les données qui résultent du fonctionnement du système de réception de son offre, soient enregistrées.

Plus d'informations peuvent être obtenues sur le site : <http://www.publicprocurement.be> ou via le numéro de téléphone du Helpdesk du service e-Procurement : +32 (0)2 740 80 00.

c) Délai d'engagement

Les soumissionnaires restent engagés par leur offre, telle qu'elle a été éventuellement rectifiée par le Pouvoir adjudicateur, pendant un délai de XXXX jours à compter de la date limite de réception.

d) Signalement des erreurs ou omissions

Lorsqu'un soumissionnaire découvre dans les documents du marché des erreurs ou des omissions telles qu'elles rendent impossible l'établissement de son prix ou la comparaison des offres, il les signale immédiatement par écrit au Pouvoir adjudicateur.

11. Sous-traitance

Le fait que l'adjudicataire confie tout ou partie de ses engagements à des sous-traitants ne dégage pas sa responsabilité envers le Pouvoir adjudicateur. Le Pouvoir adjudicateur n'a aucun lien contractuel avec ces tiers.

Il est interdit à un sous-traitant de sous-traiter la totalité du marché qui lui a été confié. Il est également interdit pour un sous-traitant de conserver uniquement la coordination du marché.

12. Cautionnement¹⁷

a) Constitution

Le montant du cautionnement à constituer par le prestataire de services est fixé à 5% du montant mensuel estimé du marché multiplié par 6. Le montant ainsi obtenu est arrondi à la dizaine d'euros supérieure.

¹⁷ Le cautionnement n'est obligatoire qu'en cas de marché > 50.000 euros HTVA.

b) Libération

Par dérogation au prescrit de l'article 33, alinéa 1^{er} de l'arrêté royal du 14 janvier 2013, la demande de libération du cautionnement doit être demandée à l'initiative de l'adjudicataire.

13. Manquements

L'adjudicataire est tenu de respecter les délais fixés dans son offre. En cas d'inexécution ou de retard dans l'exécution, le Pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'infliger à l'adjudicataire des amendes ou des pénalités, voire de prendre l'une des mesures d'office prévues aux articles 44 à 51 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013.

Plus particulièrement, ces mesures peuvent, notamment, consister en des amendes pour retard ou des pénalités.

Les amendes pour retard sont régies par les articles 46, 46/1 et 154 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013.

Les pénalités en cas de manquement dans l'exécution du marché sont, quant à elles, prévues à l'article 45 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 (régime général).

En cas de perte de l'agrément AFSCA, le présent marché public sera résilié de plein droit sans que l'adjudicataire ne puisse réclamer des indemnités. L'adjudicataire a l'obligation d'informer le Pouvoir adjudicateur de la perte d'agrément endéans les 24h.

Une pénalité spéciale est, en outre, prévue pour chaque manquement suivant :

- à chaque avertissement ou PV de l'AFSCA, une pénalité respectivement de **2 et 4%** de la valeur estimée du contrat (sur base donc des quantités estimées et des prix remis) sur toute sa durée ;
- en cas de repas manquant : **20 euros** par repas manquant ;
- en cas de manquement relatif au « grammage des repas » (cf. II.8.), au « plan alimentaire des repas » (cf. II.9.), aux « boissons » (cf. II.10.) ou à la « qualité et provenance des aliments » (cf. II.11.), sauf pour les cas spécifiquement sanctionnés ci-dessous : **100 euros** par infraction constatée. La pénalité doublera à chaque nouvelle infraction portant sur la même exigence du CSCh non respectée (exemple : 1^{ère} fois : **100 euros**, 2^e fois : **200 euros**, 3^e fois : **400 euros**, 4^e fois : **800 euros**, ...);
- en cas d'absence de repas végétarien : **250 euros** par jour où un repas végétarien n'est pas proposé dans le menu ;
- en cas de non-utilisation d'un ingrédient devant être issu de l' « agriculture biologique » : **50 euros** par infraction constatée ;
- en cas de non-utilisation des ingrédients listés comme issus d'un « circuit court » : **50 euros** par infraction constatée ;
- en cas de non-utilisation d'un ingrédient devant être issu du commerce équitable : **50 euros** par infraction constatée ;
- en cas d'utilisation d'un poisson non labélisé issu de la liste rouge ou orange : **100 euros** pour un poisson issu de la liste rouge et **50 euros** pour un issu de la liste orange, par infraction constatée ;
- en cas de non-respect du pourcentage de fruits ou de légumes de saison : **0,1%** du montant faisant l'objet de la facturation par pourcentage non respecté ;
- en cas de non-utilisation d'un des produits frais repris dans le formulaire d'offre : **50 euros** par infraction constatée ;
- en cas d'utilisation d'OGM, d'exhausteurs de goût et autres colorants considérés comme potentiellement allergisants ou tout autre aliment interdit : **0,5%** de la valeur estimée du contrat par infraction constatée ;
- en cas de non-respect d'une mesure de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire : **250 euros** par mesure non réalisée, **1.000 euros** de pénalité supplémentaire si la mesure n'est pas mise en place dans les 3 mois suivants le premier constat ;
- en cas de non-respect des actions d'informations relatives à l'alimentation durable : **200 euros** en cas de non mise à disposition d'un outil de communication sur l'alimentation saine et durable proposé par le soumissionnaire ;
- en ce qui concerne les performances en matière d'insertion socio-professionnelle :
 - o valeur A : **10 euros** par heure manquante,
 - o valeur B : **2500 euros** en cas de non-respect du taux d'encadrement (minimum) ;
- en cas de non-respect du « plan de formation » (cf. II.15.) : **1%** de la valeur estimée du contrat ;

- en cas de non-respect des exigences relatives à l' « information des bénéficiaires de repas et des parents » y compris l'information claire et complète concernant la présence des allergènes à notification obligatoire (cf. II.13.) : **50** euros par infraction constatée ;
- en cas de non-respect des prescriptions en matière de gestion des déchets (cf. II.13.) : **25** euros par infraction constatée ;
- en cas de [cas précis] : une pénalité de XXXX € sera due.

14. Vérification des services et réception

Les services faisant l'objet du marché sont soumis à des vérifications destinées à constater qu'ils répondent aux conditions imposées dans les documents du marché.

La vérification des services prestés s'effectuera dès réception de la demande envoyée par le prestataire de services (par envoi recommandé) avisant le Pouvoir adjudicateur que les prestations peuvent être contrôlées.

Le Pouvoir adjudicateur bénéficiera alors d'un délai de 30 jours à compter de la réception de la demande du prestataire de services pour procéder aux formalités de réception et pour notifier sa décision d'acceptation ou de refus des services prestés.

15. Paiement

Les paiements effectués par le Pouvoir adjudicateur/PAB en faveur de l'adjudicataire du marché s'imputent en premier lieu sur le capital, en second lieu sur les intérêts.

Le prix du marché est payé tous les XXXX mois.

La procédure de paiement est la suivante :

Le paiement du montant dû au prestataire est effectué dans les trente jours de calendrier à compter de la date de fin du délai de vérification visé au point « Vérification des services et réception », pour autant que le Pouvoir adjudicateur/PAB soit, en même temps, en possession de la facture régulièrement établie ainsi que des autres documents éventuellement exigés, à savoir :

- le relevé des prestations effectuées (incluant le nombre de repas servis par catégorie et les menus) ;
- la liste des ingrédients utilisés pour la période faisant l'objet de la facturation (1) issus de l'agriculture biologique, (2) issus de l'aquaculture et de la pêche ayant été exclusivement élevés ou capturés au moyen de pratiques et de procédés durables, (3) issus du commerce équitable, (4) de saison (uniquement pour les fruits et légumes) (5) frais ;
- la liste des ingrédients (le cas échéant leur format) non tolérés qui auraient été utilisés sous le bénéfice de l'extrême urgence et une note expliquant l'urgence en question et les mesures qui seront prises pour éviter une telle situation à l'avenir ;
- les actions d'information relatives à l'alimentation durable et au goût réalisées (en ce compris les outils de communication mis à disposition) ;
- le plan de collecte et de traitement des déchets organiques ;
- les mesures mises en place pour la prévention et la gestion du gaspillage alimentaire ;
- [Autre document exigé].

Aussi, la dernière facturation mentionnera, en ce qui concerne les performances en matière d'insertion socio-professionnelle (cf. I.8.e.), les heures annuelles (valeur A) de formation et/ou d'insertion (le cas échéant via engagement) et le taux d'encadrement (Valeur B) et fournira tous les justificatifs utiles.

La facture visée à l'alinéa 1^{er} vaut déclaration de créance.

Si centrale d'achats

Chaque PAB pour les prestations qui le concernent étant responsable du paiement de ses factures, les factures doivent être adressées à l'adresse du PAB correspondant. Les adresses de facturation sont liées à chaque PAB.

Adresse(s) de facturation :

[Adresse(s) de facturation]

Si centrale d'achats

Chaque PAB s'engage, pour les commandes le concernant, à supporter toutes les conséquences directes ou indirectes, mêmes judiciaires, d'un éventuel retard ou défaut de paiement. Concrètement, le fournisseur devrait se retourner directement contre le PAB en défaut ou en retard de paiement. Le Pouvoir adjudicateur pourra se retourner contre chaque PAB en cas de demande ou réclamation de l'adjudicataire en lien avec un manquement du PAB. Ni le Pouvoir adjudicateur ni les autres PAB ne pourraient être tenus responsables d'un tel manquement. Aucun mécanisme de solidarité n'existe entre les PAB.

16. Clauses de réexamen

[A définir en fonction de l'AR RGE - article 38]

17. Compétence juridictionnelle

En cas de litige, les parties devront d'abord tenter de trouver une solution à l'amiable.

Les tribunaux de l'arrondissement judiciaire de [Bruxelles, rôle francophone](#), sont seuls compétents pour connaître des litiges relatifs à l'exécution du présent marché, y compris en cas de procédure en référé.

II. Spécifications techniques

1. Hygiène des denrées alimentaires

L'adjudicataire s'engage à respecter la réglementation AFSCA. Il joindra à son offre la preuve de l'autorisation de l'AFSCA ainsi qu'une copie du dernier rapport d'inspection qui doit être favorable.

2. Exigences relatives au plan alimentaire

À la demande des délégués 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 conçus par la le diététicien-ne agréé-e par le SPF Santé publique.

L'évaluation nutritionnelle sera conforme aux recommandations nutritionnelles belges en vigueur¹⁸, publiées et mises à jour par le SPF Santé publique. Elle 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 :
 - o des tranches d'âges concernées (cf. Tableau 1 : Apport nutritionnel recommandé par jour pour les garçons et les filles),
 - o des données garanties par le fournisseur (étiquetage nutritionnel,...),
 - o de la valeur énergétique exprimée en kcal/kJ,
 - o de la quantité en grammes de protéines,
 - o des lipides totaux,
 - o des lipides saturés,
 - o des glucides totaux,
 - o du saccharose,
 - o des fibres,
 - o de la quantité en milligrammes de sodium, fer et calcium.

Si l'évaluation nutritionnelle montre que les recettes ne sont pas conformes aux recommandations en vigueur publiées par le SPF Santé publique, le Pouvoir adjudicateur a le droit de les exclure du menu.

Remarque : une information claire concernant la présence des allergènes à déclaration obligatoire sera mise à disposition des consommateurs¹⁹.

3. Sensibilisation relative à l'alimentation durable

Afin de sensibiliser à l'alimentation durable, 2 actions sont organisées sur ce thème chaque année scolaire : dégustation, participation à la semaine bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de produits de saison ou de produits locaux, le gaspillage alimentaire,... À cette occasion, des outils de communication (affiches, brochures, dépliants...) sont fournis à l'intention des élèves, parents, enseignants sur les sujets suivants : culture biologique, alternatives végétariennes, produits locaux et de saison, gaspillage alimentaire, consommation durable de poisson, ...

En plus de ces actions, au moins une campagne d'information permanente sous forme d'affichage sera organisée dans la cantine. Exemples : produits de saison, agriculture bio, consommation durable, ...

¹⁸ Conseil Supérieur de la Santé. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique - 2016. Bruxelles: CSS; 2016. Avis n° 9285.

¹⁹ Dans le cas d'une cantine scolaire, en plus des informations obligatoires destinées aux « clients » (donc ici, les enfants), des mentions à l'attention des parents (par exemple un menu avec les allergènes dans le local d'accueil où les parents déposent leurs enfants) seront affichées.

Attention, une certification est obligatoire pour que la cantine puisse communiquer sur son offre biologique.²⁰

4. Présentation

Les repas sont 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.

Les repas doivent être gouteux, 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, selon le tableau des grammages (cf. Tableau 10 : Grammage et fréquence des composants du repas principal et des collations).

5. Enquête de satisfaction

Une enquête de satisfaction est réalisée **au minimum tous les 3 ans** auprès des bénéficiaires des repas et de leurs parents. Elle porte notamment sur la satisfaction par rapport aux aspects suivants : la qualité, la diversité et l'origine des produits, la saveur et le coût des repas, l'aménagement de la salle, les outils de communication/sensibilisation utilisés, ... La forme de l'enquête est au choix : dessin pour les jeunes enfants, courrier, formulaire en ligne, ...

Dans le respect d'une offre de repas équilibrés, sains et durables, des actions sont entreprises pour corriger les points négatifs qui ressortent de l'enquête.

Les résultats et l'analyse de ceux-ci sont communiqués aux bénéficiaires des repas et à leurs parents.

6. Apports nutritionnels

Ce tableau est mentionné à titre indicatif : il renseigne les apports nutritionnels par jour et n'est donc pas spécifique à un repas de la journée.

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

	3 à 6 ans	6 à 9 ans	9 à 12 ans	12 à 15 ans	15 à 17 ans	Adultes
Énergie (kcal)	775 - 1811	928 - 2165	1107 - 2717	1240 - 3374	1379 - 3675	2000 - 2500
Protéines (exprimé en g/jour)	13 - 19	19 - 28	28 - 38	38 - 52	52 - 58	62
Lipides totaux (30 à 35% AET ²¹ - exprimé en g/jour)	26 - 70	31 - 84	37 - 106	41 - 131	46 - 143	66 - 97
Acides gras saturés (max. 10% - exprimé en g/jour)	9 - 20	10 - 24	12 - 30	14 - 38	15 - 41	22 - 27

²⁰ Cette certification doit être réalisée conformément au cahier des charges de l'asbl Biogarantie « Règles et normes pour le contrôle et la certification Bio de l'HORECA et des collectivités », approuvé par arrêté ministériel le 26 juin 2012. Actuellement, les organismes certificateurs reconnus sont : Certisys, Tüv-Nord Integra, Quality Partner et Comité du lait (ce dernier ne couvre toutefois qu'une gamme restreinte de produits).

²¹ Apports énergétiques totaux

Glucides totaux (>55 % AET - exprimé en g/jour)	107 – 249	128 – 298	152 – 374	170 – 464	190 – 505	275 – 343
Sucres ajoutés (max. 10% AET - exprimé en g/jour)	19 – 45	23 – 54	28 – 68	31 – 84	34 – 92	50 – 62
Fibres alimentaires (g/jour)	10 – 14	14 – 16	16 - 19	19 – 21	21 - 25	25 – 30
Fer (exprimé en mg/jour)	8	9	11	11	11 - 15	9 - 15
Calcium (exprimé en mg/jour)	800	800	1150	1150	1150	950
Sodium (exprimé en mg/jour)	300 – 700	400 – 1200	450 – 1400	450 – 1400	500 – 1600	600 - 2000

- Le grammage de protéines tient compte de la biodisponibilité et de la composition qualitative des protéines.
- Le bon choix des aliments pour l'élaboration des menus donne habituellement la moitié des lipides totaux sous la forme de graisses cachées. Il faut éviter le dépassement de 50%. Le complément des apports lipidiques se fait par les graisses visibles qui, bien choisies, permettent d'assurer les apports en Acides Gras Monoinsaturés (AGM) et en Acides Gras Polyinsaturés (AGP), dont les Acides Gras Essentiels (AGE).
- L'apport en acides gras essentiels est assuré par la consommation d'huile polyinsaturée non chauffée. L'huile de soja et l'huile de colza contribuent à atteindre les objectifs. Pour la cuisson, il faut utiliser des huiles riches en Acides Gras Monoinsaturés comme le tournesol mono-insaturé ou oléisol ou bien de l'huile d'arachide ou d'olive.
- La pratique de mise à disposition d'un supplément de féculents à base de pain de préférence semi-complet ou complet²² est une bonne pratique qui permet aux enfants d'ajuster leurs apports aux besoins propres et individuels. Cette approche contribue également à un apport en fibres alimentaires.
- Les fibres alimentaires ne sont pas quantifiées pour le repas principal mais les apports sont assurés par l'usage des féculents, dont le pain (semi-)complet, ainsi que par les rations de légumes, de fruits et de potage. Un apport de 200 g de légumes (plus ou moins 50 g en fonction des groupes d'âge) est une saine recommandation.
- L'essentiel du calcium est d'origine laitière (lait, entremets, yaourt, fromages).
- Afin d'atteindre de bons apports en iode seul le sel iodé sera utilisé.
- La valorisation de la vitamine C est basée exclusivement sur les apports de fruits frais, de légumes crus. On sait que bien des aliments véhiculent la vitamine C mais, du fait de sa sensibilité au stockage, aux techniques culinaires, ce sont les apports alimentaires contrôlables qui sont retenus.
- La vitamine B9 ou acide folique est une vitamine très importante dans le cadre de la prévention des maladies cardiovasculaires. Elle sera apportée principalement par de larges rations de légumes et de fruits.
- Énergie = 30 à 40% de l'Apport Énergétique Total (AET).

7. Choix des aliments

(À mettre en lien avec le tableau 7 relatif aux fréquences)

Les menus comportent chaque jour :

- 1 potage ou une crudité (au choix) ;
- 1 plat principal comprenant

²² À base de farine de froment (T80, T110, T150), multi-céréales, d'épeautre, de seigle, d'avoine...

- une ration de viande, volaille, poisson, un ovoproduit, un substitut végétal (soja, tofu ou équivalent) ou association céréale-légumineuse,
 - une ration de légumes crus ou cuits,
 - une ration de féculents ;
- 1 dessert (fruit ou produit laitier de préférence – cf. Tableau 7 : Fréquences à atteindre).

Remarque préalable : tout produit transformé industriellement perd de sa qualité nutritive. Les produits de la 5^e gamme (c'est-à-dire aliments sous vide cuits, produits prêts à l'emploi) seront limités aux cas d'extrême urgence ou de dépannage (absence de livraisons).

Par ailleurs, les repas confectionnés et servis seront réalisés avec des matières premières savoureuses, dont les propriétés nutritionnelles et organoleptiques seront respectées par des modes de cuisson appropriés.

Les denrées sont donc sélectionnées en fonction de leur qualité gustative, de l'équilibre nutritionnel et selon les critères suivants :

Tableau 2 : Critères de choix adaptés aux légumes et exemples

Interdits	Potages du commerce
-----------	---------------------

Remarque : à l'exception des tomates pelées, tomates concassées et purée de tomates, les conserves sont exclues sauf en cas d'extrême urgence ou de dépannage (absence de livraison). Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. Les fonds en poudre et produits déshydratés prêts à l'emploi ne sont pas acceptés. L'usage de bouillon en cube est à limiter. Celui-ci devra être pauvre en sel²³ et en additifs.

Tableau 3 : Critères de choix adaptés aux féculents et exemples

À favoriser	Pain (semi-)complet, pommes de terre nature, céréales complètes (riz, blé, quinoa, ...), pâtes complètes
Interdits	Purée lyophilisée, pain de mie

Tableau 4 : Critères de choix adaptés aux produits laitiers et exemples

À favoriser	Lait demi-écrémé (entier pour les maternelles), yaourt entier ou demi-écrémé, nature ou avec des morceaux de fruits frais
Interdits	Crème dessert, yaourt à la crème (ou contenant plus de 13% de glucides), produits laitiers écrémés et édulcorés, laits aromatisés sucrés, entremets à base de soja sucrés ou édulcorés

Tableau 5 : Critères de choix adaptés aux matières grasses et exemples

À favoriser	À froid : huile d'olive, de soja, de colza, de noix/noisettes, de tournesol, de lin ou de sésame Pour la cuisson/friture : huile d'olive, d'arachide Huile pour salade, mayonnaise, vinaigrettes ou sauces dressing à base des huiles conseillées. Matières grasses liquides et à tartiner à base des huiles conseillées
-------------	---

²³ Conformément à la réglementation européenne (RÈGLEMENT (CE) N° 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires) : une denrée alimentaire ne peut être considérée comme pauvre en sodium ou en sel que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml. Pour convertir la teneur de sel de cuisine en sodium, il y a lieu de diviser la valeur par 2,5.

Interdits

Huile de palme, huile de coco, margarines, saindoux, suif

8. Grammage des repas

Tableau 6 : Grammage des composants du repas principal et des collations

Tous les poids ci-dessous sont exprimés sur poids cru et partie comestible.

	Maternelles (3 à 6 ans) ²⁴	Petits primaires (6 à 9 ans)	Grands primaires (9 à 12 ans)	Adolescents & Adultes (à partir de 12 ans)
Potages de légumes	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Pain	30 g	30 g	30 g	30 g
Crudités diverses (en entrée)	20 à 50 g	30 à 50 g	30 à 100 g	50 à 150 g
Huile pour la vinaigrette	8 g	8 g	8 g	12 g
VVPOAv ²⁵	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Légumineuses (poids avant la cuisson) ²⁶	20 à 25 g	35 g	40 g	50 g
Poisson pané, viande panée	30 à 50 g	50 à 70 g	75 à 100 g	100 à 120 g
Pommes de terre, purée de pommes de terre	125 g	150 g	200 g	250 g
Pâtes (poids avant cuisson) en accompagnement	30 g	35 g	50 g	60 g
Pâtes (poids avant cuisson) en plat principal	60 g	70 g	100 g	120 g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ... (poids avant cuisson) en accompagnement	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

²⁴ Age à titre indicatif

²⁵ Viandes, volailles, poissons, œufs, alternatives végétariennes

²⁶ Les quantités prévues dans ce tableau permettent d'atteindre un grammage final plus ou moins comparable à celui des viandes/volailles/poissons.

Crudités, cuisinés ²⁷	125 g	150 g	150 g	250 g
Huile d'assaisonnement, de cuisson	8 g	8 g	12 g	12 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
Glaces	50 ml	50 ml	100 ml	100 ml

9. Plan alimentaire des repas

Tableau 7 : Fréquences à atteindre

Les fréquences seront établies sur un cycle de 4 semaines de 4 ou 5 jours (sans mercredi ou mercredi compris).

		Fréquences pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences pour 16 journées de repas à raison de 4 semaines de 4 jours
Eau	Eau	20 x	16 x
Entrées	Potages de légumes ou crudités diverses	20 x	16 x
	Pain (semi-)complet ²⁸	16 x	12 x
	Pain blanc	4 x	4 x
VVPOAv		20 x	16 x
Viandes, volailles, poissons	Poissons maigres et gras	4 à 6 x	4 x à 6 x
	Viandes rouges	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
	Volailles	3 à 4 x	2 à 3 x
	Viandes blanches (porc, veau)	3 x	2 x
Alternatives végétariennes	Œufs, légumineuses, préparations à base de céréales et de légumineuses « maison »	4 à 6 x	4 à 6 x

²⁷ Légumes cuits consommés froids

²⁸ À base de farine de froment (T80, T110, T150), multi-céréales, d'épeautre, de seigle, d'avoine...

	Tofu, tempeh, mycoprotéines, seitan nature	0 à max. 2 x	0 à max. 1 x
	Viandes hachées, viandes grasses (cf. Tableau 5) et préparations (de viande, poisson ou végétariennes) panées et frites	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
Féculents		20 x	16 x
	Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x	8 x
	Pâtes (dont pâtes complètes)	4 x	3 x
	Féculents (dont féculents complets) : Riz, semoule, blé tendre, quinoa...	4 x	3 x
	Fritures (frites, croquettes,...)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x
Légumes et accompagnements		20 x	16 x
	Légumes chauds	17 à 20 x	14 à 16 x
	Compote de fruits	0 à max. 1 x	0 à max. 1 x
	Crudités, cuitités ²⁹	2 x	1 à 2 x
Sauces	Sauce blanche, Mornay, gratin, fromage râpé,...	0 à max. 4 x	0 à max. 3 x
Matière grasse	Huile d'assaisonnement pour les crudités, de cuisson	20 x	16 x
Desserts		20 x	16 x
	Fruits frais	11 x	8 x
	Produits laitiers (yaourts, fromage blanc, entremets lactés « faits maison »)	7 x	6 x
	Extras (pâtisseries, glaces, biscuits, entremets lactés du commerce)	0 à max. 2 x	0 à max. 2 x

Par cycle de 20 repas, il faut minimum :

- 17 préparations différentes de légumes ;
- 2 types différents de légumineuses (haricots blancs ou bruns, pois cassés, pois chiches, lentilles, fèves, graines de soja, ...)
- 4 préparations différentes de pommes de terre ;
- 3 différents types de pain (semi)complet ;
- 3 types différents de céréales (blé, riz, quinoa, épeautre, avoine, seigle, millet, ...).

²⁹ Légumes cuits consommés froids

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

10. Boissons

Au début du repas, il sera mis à disposition au minimum 1 litre d'eau fraîche issue du réseau de distribution par table de 4 enfants/adolescents.

Aucune boisson sucrée (y compris les jus de fruits), alcoolisée ou « *light* » ne sera servie aux enfants et adolescents.

11. Qualité et provenance des aliments

L'origine géographique des fruits, légumes, viandes, poissons, œufs et produits laitiers est connue du soumissionnaire. Lorsque l'information n'est pas directement disponible (sur le système de gestion des commandes, le bon de commande, le catalogue du fournisseur, l'étiquette du produit, la facture, ...), le gestionnaire des achats l'exige de ses fournisseurs.

Les factures, bons de commande, captures d'écran du système de gestion des commandes, ... qui contiennent l'indication de l'origine des produits, constitueront les preuves. Ces preuves doivent englober au minimum l'achat de produits pour une semaine. Concernant les aliments pour lesquels l'indication d'origine n'est pas obligatoire (fruits et légumes transformés et produits laitiers), la preuve de cette demande peut être jugée suffisante pour le respect de ce critère.

En outre, la philosophie générale du présent marché étant de favoriser une alimentation saine et équilibrée ainsi que 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 :

- **favoriser**
 - o **les produits issus de l'agriculture biologique**

En tout état de cause, **xxxx %** minimum de fournitures utilisées de manière permanente et exclusive devront être issus de l' « agriculture biologique³⁰ » : féculents, légumineuses et/ou produits de longue conservation (par ex. huile d'olive si elle est systématiquement utilisée pour la cuisson).

Un produit doit être utilisé au minimum 6 fois par an pour pouvoir être pris en compte.

Ces produits ne peuvent être achetés qu'en bio pendant toute la durée du contrat ; aucun équivalent non biologique ne peut être utilisé lors de l'exécution du présent marché.

Les produits porteurs du label suivant peuvent entrer en ligne de compte :



Aucune herbe ni épice et ni les huiles ni les vinaigres utilisés pour assaisonner les plats ne comptent comme ingrédient biologique. Si une huile biologique est systématiquement utilisée pour la cuisson, celle-ci peut compter comme ingrédient biologique.

³⁰ Agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007

Attention, une certification est obligatoire pour que la cantine puisse communiquer sur son offre biologique,³¹

o **les circuits courts de fourniture d'aliments**

Le « circuit court » est compris comme le circuit dans lequel aucun intermédiaire n'intervient. Autrement dit, vous achetez directement les aliments entrant dans la composition des repas au producteur. Un service de transport peut toutefois être confié à un opérateur tiers s'il est directement contractualisé par le producteur ou par la cantine.

xxxx % minimum de fournitures utilisées de manière permanente et exclusive devra être issu d'un « circuit court ».

Ce produit doit être utilisé au minimum 6 fois par an pour pouvoir être pris en compte,

Les produits porteurs d'un des labels suivants sont considérés conformes à ces exigences :



o **les produits issus du commerce équitable**

Les bananes, le cacao et le chocolat seront toujours issus du commerce équitable, autrement dit, du commerce respectant, pour le processus de production complet, les exigences exposées ci-après :

- 100% des ingrédients du produit qui peuvent être issus du commerce équitable, doivent effectivement l'être,
- le prix d'achat doit couvrir le coût de production à tout moment, y compris les coûts sociaux, environnementaux et d'autres coûts tels que les coûts de certification,
- les producteurs reçoivent une prime supplémentaire, indépendamment du prix sur le marché mondial, systématiquement incorporée dans le système de tarification,
- des relations commerciales stables sont établies (contrat entre l'acheteur et le vendeur pour une longue période et avec un droit au préfinancement),
- le groupe de producteurs dispose d'une structure organisée démocratiquement,
- une interdiction de discrimination (fondée par exemple sur la race, la religion, l'orientation sexuelle, ...) est applicable aux travailleurs tout comme le droit à la liberté d'association, le paiement d'au moins un salaire minimum légal, l'interdiction du travail forcé et du travail des enfants et le droit à des conditions de travail sûres, saines et décentes,
- aucun produit contenant des produits agrochimiques interdits ne peut être utilisé, échangé, ou acheté/vendu par l'organisation. Les produits agrochimiques sont utilisés de manière sûre, en ce compris par l'établissement de zones tampons,
- l'organisation de producteurs applique pour sa production un plan environnemental qui réduit ou empêche l'érosion et améliore la structure et la fertilité et des sols,
- l'organisation des producteurs fait en sorte que ses membres n'utilisent ni semences ni autres cultures génétiquement modifiées.

Les produits porteurs d'un des labels suivants sont considérés conformes à ces exigences :

³¹ Cette certification doit être réalisée conformément au cahier des charges de l'asbl Biogarantie « Règles et normes pour le contrôle et la certification Bio de l'HORECA et des collectivités », approuvé par arrêté ministériel le 26 juin 2012. Actuellement, les organismes certificateurs reconnus sont : Certisys, Tüv-Nord Integra, Quality Partner et Comité du lait (ce dernier ne couvre toutefois qu'une gamme restreinte de produits).



Le soumissionnaire fournira, dans son offre, une liste indiquant pour chaque aliment, le label obtenu ou toute autre garantie, certification ou moyen de preuve approprié démontrant le respect des exigences listées supra pour autant que la garantie, la certification ou les preuves soient délivrées par une organisation indépendante reconnue par une administration publique,

- **en ce qui concerne**
 - o **les œufs**

Les œufs frais en coquille seront issus de l'agriculture biologique ou d'un élevage en plein air.

S'ils proviennent d'un commerce, ils doivent porter sur leur coquille une estampille avec un code reprenant le chiffre 0 (production biologique) ou le chiffre 1 (élevage en plein air).

S'ils proviennent directement du producteur, et si l'information sur le système d'élevage des poules n'est pas présente sur le contenant ou la facture d'achat, il convient de la demander au producteur sous forme d'une attestation.

Les œufs pré-transformés (par exemple : œufs frais en Tetrapak, œufs cuits durs) seront de préférence issus de l'agriculture biologique,

- o **le poisson**

Les poissons issus de l'aquaculture et de la pêche ayant été exclusivement élevés ou capturés au moyen de pratiques et procédés durables seront favorisés. Il y a lieu d'entendre par « pratiques et procédés durables », des activités de pêche gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème (en ce compris l'habitat et les espèces écologiquement dépendantes), à pérenniser les stocks de poisson (en permettant le cas échéant le redressement des espèces en périls) et respectant les lois nationales et internationales en vigueur.

Au minimum 95% des poissons servis seront labélisés. Les produits porteurs d'un des labels suivants sont considérés comme conformes :



Les informations sur les certifications ASC et MSC sont disponibles aux adresses suivantes :

<https://www.msc.org/> et <https://www.asc-aqua.org>

S'ils ne sont pas certifiés ASC, MSC, ou Bio ou qu'il n'est pas possible au soumissionnaire de démontrer qu'ils respectent toutes les exigences de ces labels, les poissons marqués du code couleur rouge ou orange sur le site du WWF ne peuvent pas être servis dans la cantine :

<http://fr.fishguide.be/wwf-recommendations/>

Le nom des poissons doit toujours être indiqué sur le menu.

- o **les pommes de terre**



Les variétés à chair ferme (notamment Charlotte, Cilena, Franceline, Nicola, Corne de gatte, Ratte, Cécile, Exempla, Gourmandine, Ditta ou Louisana) seront privilégiées, sauf pour la purée de pommes de terre (Bintjes ou Victoria). L'utilisation de la purée lyophilisée est interdite.

- **les légumes**

Les légumes seront frais ou surgelés non préparés.

Les conserves sont exclues sauf en cas d'extrême urgence ou de dépannage (absence de livraison). Seules les conserves de tomates pelées, concassées ou purée de tomates sont tolérées.

Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, les légumes frais, sous vide ou surgelés (hors légumes éventuellement récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire) respecteront les valeurs reprises dans le tableau 8 liées au calendrier de saisonnalité.

Ces calendriers sont disponibles sur le site GoodFood pour la Région Bruxelloise (goodfood.brussels/fr/ressources) et sur le site Manger Demain pour la Wallonie (www.mangerdemain.be/outils/). Les valeurs cibles doivent être atteintes d'une part, pour le repas complet principal et, d'autre part, pour la soupe.

Les pommes de terre n'entrent pas en considération pour ce critère.

Tableau 8 : Valeurs cibles pour les légumes frais/sous vide et de saison

	Saisonnalité (min. en %)	Fraicheur (min. en %)
Janvier	30	25
Février	30	25
Mars	30	25
Avril	20	15
Mai	20	25
Juin	50	30
Juillet	70	45
Aout	80	45
Septembre	80	45
Octobre	60	30
Novembre	35	30
Décembre	30	25

L'adjudicataire respectera les pourcentages du tableau 8 en matière de légumes frais. Les légumes frais seront toujours de saison.

Afin de diversifier l'offre, l'adjudicataire utilisera un des légumes suivants au moins une fois par mois (en fonction de la saison) : bette, betterave rouge, butternut, chou chinois, chou frisé, chou rave, courge spaghetti, cresson, endive, fèves, navet, panais, pâtisson, pourpier, radis, salicornes, salsifis, topinambour.

Les légumes frais et de saison sont mis en exergue sur le menu, pour le repas principal mais aussi pour le potage. Pour que cette exigence de diversification alimentaire soit respectée, ces légumes frais et de saison doivent représenter plus de 50% du poids total en légumes du plat et plus de 40% du poids total pour le potage. Les pourcentages obligatoires du tableau 8 doivent être atteints tous les mois.

- **les potages**

Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés non préparés et jamais à partir de fonds en poudre ou autres produits déshydratés prêts à l'emploi. L'usage de bouillon en cube est à limiter. Celui-ci devra être pauvre en sel³² et en additifs.

- **les fruits**

Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 50% des fruits (hors fruits éventuellement récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire) seront des fruits frais qui respecteront le calendrier de saisonnalité.

Ces calendriers sont disponibles sur le site GoodFood pour la Région Bruxelloise (goodfood.brussels/fr/ressources) et sur le site Manger Demain pour la Wallonie (www.mangerdemain.be/outils/). Les valeurs cibles doivent être atteintes d'une part, pour le repas complet principal et, d'autre part, pour la soupe.

Ce pourcentage obligatoire de 50% est à atteindre tous les mois sauf les mois d'avril à juillet.

De septembre à mars inclus, une pomme ou une poire issue de l'agriculture biologique³³ sera proposée chaque semaine.

Les bananes seront issues du commerce équitable.

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

Les fruits frais de saison sont mis en exergue sur le menu et/ou dans la cantine même.

- **les légumineuses, céréales, produits à base de céréales à l'exclusion du pain**

La diversité des variétés de légumineuses (haricots blancs ou bruns, pois cassés, pois chiches, lentilles, fèves, graines de soja, ... et leurs dérivés : houmous, tofu, ...) et de céréales (blé, riz, quinoa, épeautre, avoine, seigle, millet, ...) sera privilégiée. Une même légumineuse ne peut figurer au menu que XXXX fois par XXXX

Aucun OGM ne sera toléré.

Le type de légumineuses/céréales sont toujours indiquées sur le menu.

- **le sel**

En cuisine, seul le sel de cuisine iodé est accepté (avec une concentration de maximum 15 ppm d'iode soit 15 mg d'iode par kg de sel),

- **les exhausteurs de gout et additifs alimentaires**

Les exhausteurs de gout et autres colorants considérés comme potentiellement allergisants sont proscrits (type colorants azoïques, glutamates).

12. Gaspillage alimentaire

Les restes de service et retours d'assiettes feront l'objet d'une collecte et d'un tri journalier. Minimum deux semaines par an, leur poids, mesuré au retour par le personnel de cantine de l'école, sera consigné distinctement dans un tableau précisant les dates exactes des relevés du gaspillage. Le tableau reprendra les féculents, légumes et protéines séparément pour les restes de service. Pour le retour assiette, il est permis de mesurer tous les restes ensemble à condition que la fraction la plus gaspillée soit identifiée et enregistrée.

³² Conformément à la réglementation européenne (RÈGLEMENT (CE) N° 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires) : une denrée alimentaire ne peut être considérée comme pauvre en sodium ou en sel que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml. Pour convertir la teneur de sel de cuisine en sodium, il y a lieu de diviser la valeur par 2,5.

³³ Agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007

Ce tableau sera communiqué par voie d'affichage au personnel, aux usagers de la cantine et à leurs parents. Il constituera un élément d'analyse pour le suivi de la politique de prévention du gaspillage alimentaire : suite à ce relevé, le soumissionnaire établira un plan d'action en collaboration avec le pouvoir adjudicateur.

13. Gestion des déchets

L'adjudicataire respectera, sous sa propre responsabilité et à ses frais, toutes les obligations prévues et à venir en matière de protection de l'environnement. Il est responsable du tri, de la collecte et du traitement des déchets. Suivant les informations du pouvoir adjudicateur, l'adjudicataire procédera au tri sélectif des déchets : verres, cartons, emballages plastiques, déchets organiques/biodéchets, déchets verts, déchets chimiques ménagers tels que : graisse de friture, récipients de produits détergents, papiers, ...

Par ailleurs, l'adjudicataire s'engage à privilégier les conditionnements et emballages les plus respectueux de l'environnement. Il privilégiera les produits conditionnés en grand volume et en emballage consigné.

Les déchets organiques seront compostés ou biométhanisés. À cet effet, le soumissionnaire fournira, dans son offre, un plan détaillant comment la collecte et le traitement des déchets organiques sera réalisé dans le respect des normes de l'AFSCA.

14. Information des bénéficiaires des repas et des parents : menu et affichage

Le verso du menu sert d'outil d'information aux bénéficiaires des repas et aux parents. Lors de chaque rentrée scolaire, avec le premier menu, l'adjudicataire présentera une note, avec son logo et celui du Pouvoir adjudicateur, décrivant dans une optique de sensibilisation, les objectifs en matière de développement durable qu'il poursuit tels que fixés par le présent Cahier spécial des charges et tels que repris dans ses engagements. Au cours de l'année, des communications diverses visant à sensibiliser au goût, à l'alimentation durable et à l'environnement peuvent y être reprises ainsi que les résultats de l'enquête de satisfaction et l'analyse de ceux-ci.

Les ingrédients principaux seront toujours indiqués sur le menu. En outre, le soumissionnaire renseignera sur celui-ci : tous les légumes qui représentent plus de 15% du poids de la recette, la viande/le **nom** du poisson/la protéine végétale, le féculent présents dans le menu du jour, le **type de pain**.

Les fruits et légumes frais et de saison représentant plus de 50 % du poids total en légumes de la recette seront également mis en évidence sur le menu.

Les allergènes seront toujours indiqués sur le menu ou via un autre système de communication, présent dans la cantine.

15. Formations

Dans les 3 mois qui suivent l'attribution du marché, l'adjudicataire doit présenter un plan annuel de formation de l'équipe de cuisine à l'alimentation équilibrée dans une perspective durable, notamment aux modes de cuisson, aux goûts et saveurs, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la préparation de produits frais et de saison, à la préparation de plats végétariens, ... Cette formation doit être continue et comporter au minimum 6h/an et par personne impliquée dans la cuisson et la préparation des aliments.

Au minimum un membre du personnel de la cantine est obligé de suivre, dans la première année du contrat, une formation en 'alimentation durable' de minimum 6h.

L'adjudicataire communique systématiquement les dates de formation du personnel.

Le contrôle du suivi du cycle de formation se fait via le certificat remis aux participants qui ont suivi au moins 50% des formations.

16. Personnel

L'adjudicataire veille à ce que son personnel se conforme au règlement d'ordre intérieur en vigueur au sein des établissements du Pouvoir adjudicateur.

17. Utilisation de la cuisine centrale du Pouvoir adjudicateur³⁴

a) Généralités

L'engagement de l'adjudicataire au titre des prestations de restauration l'est notamment en considération des locaux et annexes, des agencements, du matériel, en ce compris notamment tous les instruments de pesage et du mobilier affectés par le Pouvoir adjudicateur au fonctionnement de la cuisine centrale.

L'utilisation qui en est faite par l'adjudicataire l'est sans occupation privative, précaire et est indissociable du présent marché.

Par contre, sont exclus du présent marché, et sont sous la responsabilité du Pouvoir adjudicateur, les accès aux cantines et les sanitaires utilisés par les convives.

Un état des locaux, du matériel et mobilier affectés au fonctionnement de la cuisine centrale est établi contradictoirement à la date de prise d'effet du présent marché et est annexé à celui-ci pour en faire partie intégrante. Il doit notamment mentionner l'état de vétusté des différents biens immobiliers et mobiliers.

L'adjudicataire a connaissance des lieux et du matériel dont il prend possession.

Sauf faute pouvant être imputée à l'adjudicataire ou à un membre de son personnel, ou sauf utilisation non appropriée des lieux et/ou du matériel, le Pouvoir adjudicateur s'engage à effectuer les prestations d'entretien technique et de réparations se rapportant aux locaux et à l'agencement du mobilier. Les réparations à charge de l'adjudicataire doivent être exécutées conformément aux instructions du Pouvoir adjudicateur.

Le Pouvoir adjudicateur s'engage à respecter les obligations résultant des dispositions légales ou réglementaires en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité du travail concernant les locaux et mobiliers utilisés (sanitaires, vestiaires, sorties de secours, consignes incendie).

b) Usage des locaux mis à disposition

Les locaux sont réservés à l'exécution des tâches confiées à l'adjudicataire.

Les locaux mis à disposition de l'adjudicataire sont définis en accord entre le Pouvoir adjudicateur et l'adjudicataire.

Les parties conviennent que ne peuvent accéder à la zone technique comprenant les lieux de stockage, de lavage, de confection et de distribution des repas, que :

- le personnel de l'adjudicataire ;
- les fournisseurs de l'adjudicataire ;
- les délégués dûment mandatés par le Pouvoir adjudicateur ;
- les membres des services d'hygiène, de sécurité et d'entretien du Pouvoir adjudicateur chargé d'effectuer un travail lié directement aux obligations du présent marché et uniquement pendant la durée dudit travail ;
- les membres des services de contrôle ;
- l'adjudicataire s'engage à n'autoriser aucune occupation par des tiers, des locaux qui lui sont concédés.

c) Entretien et nettoyage

Par l'entretien et la désinfection, il faut comprendre :

- l'entretien et le nettoyage journalier, hebdomadaire, mensuel et annuel des locaux utilisés pour la confection des repas ;
- l'entretien et le nettoyage du matériel existant utilisé et celui éventuellement installé *a posteriori* par l'adjudicataire ou le Pouvoir adjudicateur ;
- le nettoyage des vaisselles des cantines ;

³⁴ Le Pouvoir adjudicateur peut mettre sa cuisine à disposition de l'adjudicataire. Si tel n'est pas le cas, cette partie doit être supprimée.

- le nettoyage des conteneurs thermiques servant au transport du potage ou des repas vers les cuisines de finition, nettoyés et rincés préalablement dans ces dernières par le personnel du Pouvoir adjudicateur ;
- l'entretien mensuel du dégraisseur ;
- l'entretien des égouts collectant les eaux usées de la cuisine de production.

Dans les cuisines de finition, ces opérations seront effectuées par le personnel du Pouvoir adjudicateur sous le contrôle d'un responsable de l'adjudicataire, en collaboration avec le responsable du nettoyage désigné par le Pouvoir adjudicateur.

À cet effet, l'adjudicataire fournira tous les produits d'entretien nécessaires pour :

- le nettoyage des cuisines ;
- le détergent pour les lave-vaisselle ;
- le savon liquide bactéricide et fongicide pour le personnel des cuisines.

Seuls des produits d'entretien certifiés écologiques³⁵ seront acceptés. La liste des produits proposés par l'adjudicataire en début de marché sera validée par le responsable environnement. Le Pouvoir adjudicateur prend en charge :

- le nettoyage des accès extérieurs aux cuisines, aux cantines, aux accès et aux sanitaires utilisés par les convives, le nettoyage annuel des sols, murs, plafonds de la cuisine centrale ;
- le dégraissage annuel des hottes par un organisme agréé ;
- le curage des égouts ;
- les frais de vidange des conteneurs de tri sélectif des déchets, de dératation et de redevance de renouvellement d'autorisation de vente de denrées alimentaires auprès de l'AFSCA.

d) Mobilier et vaisselle

Le Pouvoir adjudicateur met à la disposition de l'adjudicataire le mobilier et la vaisselle nécessaires lors de la présence des enfants et des adultes dans les cantines (tables, chaises). Ce mobilier et cette vaisselle restent la propriété du Pouvoir adjudicateur.

e) Matériel de cuisine servant à la confection des repas

Le Pouvoir adjudicateur met à la disposition de l'adjudicataire le matériel de cuisine existant à la signature du contrat ainsi que le matériel acquis en cours de marché.

L'entretien journalier de ce matériel est à charge de l'adjudicataire. Ce matériel reste toutefois propriété du Pouvoir adjudicateur.

³⁵ Par produits d'entretien certifiés écologiques, il y a lieu d'entendre les produits conformes aux critères retenus dans les décisions UE 2017/1216 pour les détergents pour lave-vaisselle ; UE 2017/1217 pour les produits de nettoyage de surfaces dures ; UE 2017/1215 pour les détergents pour lave-vaisselle industriel ou destiné aux collectivités ; UE 2017/1214 pour les détergents pour vaisselle à la main. Sont réputés conformes les produits porteurs d'un des labels suivants :



Est aussi autorisée toute autre garantie ou certification rencontrant les mêmes objectifs et dont les conditions de production fixées par les décisions citées supra (suivant la catégorie de produit) sont respectées.

Si le soumissionnaire propose un produit disposant d'un autre label que l'un de ceux mentionnés supra, il devra apporter la preuve, par tout document utile, que les conditions rattachées à l'obtention du label remplissent les conditions fixées par les décisions citées supra (suivant la catégorie de produit).

Aucun travail de réparation, d'entretien ou de placement de nouveau matériel ne peut être effectué sans l'accord préalable du Pouvoir adjudicateur. Les réparations et l'entretien périodique sont à charge du Pouvoir adjudicateur.

L'adjudicataire se conformera aux procédures du Pouvoir adjudicateur pour la bonne exécution des points ci-dessus.

f) Matériel de cuisine supplémentaire appartenant à l'adjudicataire

Ce matériel ne peut être installé qu'avec l'accord écrit du Pouvoir adjudicateur. L'adjudicataire en assume tous les frais, en ce compris le placement dans les règles de l'art. Le démontage et la remise en état des lieux en fin de contrat sont également à charge de l'adjudicataire.

g) Fluides

Les consommations électriques, de gaz et d'électricité sont à charge du Pouvoir adjudicateur. Le Pouvoir adjudicateur étant propriétaire des installations et des compteurs, il paiera donc les consommations après le relevé des diverses compagnies.

h) Accessibilité

L'adjudicataire sera joignable notamment par téléphone et courriel et communiquera à cette fin ses coordonnées complètes et une personne de contact privilégiée.

18. Livraison des repas

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

[Obligations]

19. Personnel de service de distribution des repas

a) Autorité

Suivant le nombre de repas servis dans chaque cantine, le Pouvoir adjudicateur s'engage à mettre à disposition le personnel nécessaire. Celui-ci travaille sous l'autorité directe d'un représentant de l'adjudicataire, tout en ne s'écartant pas des dispositions en vigueur dans les règlements du Pouvoir organisateur.

b) Vêtements de travail

L'adjudicataire fournit les vêtements de travail pour tout le personnel, y compris le personnel du Pouvoir adjudicateur mis à disposition. Il convient de dissocier les vêtements du personnel de cuisine (préparation et « portionnement » des repas), des vêtements du personnel de « salle » (distribution et surveillance des repas). Ces derniers disposeront de tabliers type bistro plus agréables et plus faciles à porter.

20. Marques

Le Pouvoir adjudicateur s'engage à n'apporter aucune restriction à l'usage que l'adjudicataire entend faire de ses marques et autres signes distinctifs, sur les tenues professionnelles, les emballages des produits, des services, les éléments de présentation des menus, de plats et d'information nutritionnelle, pour autant qu'ils ne soient pas contraires au règlement d'ordre intérieur et aux bonnes mœurs. Aucune enseigne ne peut cependant être apposée à l'extérieur des bâtiments ou dans la décoration.

21. Rapportage

30 jours après la date anniversaire du présent marché puis tous les trois mois, le soumissionnaire fournira un rapport au Pouvoir adjudicateur comprenant les chiffres en matière de gaspillage alimentaire (cf. II.12. Gaspillage alimentaire) et une proposition de plan d'action pour le réduire.

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 qui ne correspondraient pas au règlement d'ordre intérieur de l'école ou au prescrit du cahier des charges ou qui de manière plus large seraient contraires aux bonnes mœurs.

Par ailleurs, le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire des contrôles surprises dans la cantine et sur le site de production 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, ...) ;
- toute autre spécification technique mentionnée dans le présent cahier des charges.

Un rapportage annuel devra être prévu, qui indiquera, sur base d'un échantillonnage de 10 repas choisis par le Pouvoir adjudicateur, l'analyse nutritionnelle des repas et son adéquation avec le cahier spécial des charges et les besoins des catégories d'âges concernées. Le tout sera produit et certifié par un-e nutritionniste/diététicien-ne agréé-e par le Service Public Fédéral de Santé publique.

Les résultats de l'enquête de satisfaction réalisée auprès des bénéficiaires des repas et leurs parents seront fournis par le soumissionnaire ainsi que l'analyse et la note descriptive des actions entreprises/planifiées pour en corriger les points négatifs.

En ce qui concerne les exigences en termes :

- d'origine géographique des aliments ;
- de produits issus de l'agriculture biologique ;
- des œufs frais en coquille bio ou issus d'élevages en plein air ;
- de poissons élevés ou capturés aux moyens de pratiques ou de procédés durables ;
- de produits issus du commerce équitable ;
- de produits issus d'un circuit court ;
- de produits frais et de saison ;

L'adjudicataire se fera contrôler et certifier annuellement à ses frais par un organisme de contrôle indépendant accrédité EN 45011 de son choix. Les frais de contrôle sont à sa charge. Le rapport de contrôle sera fourni au Pouvoir adjudicateur avant la dernière facture de l'année.

22.Incidents

L'adjudicataire s'engage à informer le Pouvoir adjudicateur de tout incident qui entrave la bonne exécution du présent marché. Cette information se fait par écrit dès que l'adjudicataire en a connaissance.

Annexe 1 – Formulaire d’offre

POUVOIR ADJUDICATEUR : [ÉCOLE]

Objet : Marché public de services portant sur [objet du marché]

Références : XXXX

Remarque importante :

Si le soumissionnaire établit son offre sur d’autres documents que ce formulaire, il supporte l’entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu’il a utilisés et celui-ci.

I. ENGAGEMENT

Le soussigné :
(Nom, prénoms, qualité, nationalité)

OÙ

La société :
(Dénomination, forme, nationalité)

représentée par le(s) soussigné(s) :
(nom(s), prénom(s) et qualité(s))

OÙ

Les sociétés :

représentées par les soussignés :
(pour chacun, mêmes indications que ci-dessus)

rassemblés en groupement d’opérateurs économiques pour le présent marché, représenté par :

.....

s’engage(nt) à exécuter, conformément aux clauses et conditions du cahier spécial des charges précité, le marché public de services portant sur [objet du marché] moyennant la somme de :

Catégorie de repas	Prix TVAC (en chiffres et en lettres)
Chaud « Maternelles »	
Chaud « Petits primaires » (de la 1 ^{ère} à la 3 ^e primaire)	

Chaud « Grands primaires » (de la 4 ^e à la 6 ^e primaire)	
Chaud « Adolescents » et « Adultes »	
Potage	

Produits	Frais et de saison
Brocolis	
Choux-fleurs	
Carottes	
Oignons	
Poivrons	
Champignons	
Courgettes	
Potirons	
Céleris	
Poires	
Poireaux	
Pommes	
...	

II. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES (POUR CHAQUE ENTITÉ SI GROUPEMENT D'OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES)

N° TVA

Adresse du domicile ou du siège social (pays, code postal, localité, rue, n°, téléphone, fax, e-mail)

.....

III. PERSONNE DE CONTACT PRIVILÉGIÉE

Nom, Prénom :

Profil/Fonction :

Adresse postale :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

IV. PAIEMENTS

Les paiements seront valablement opérés par virement au compte n°

ouvert au nom de

V. EN CAS D'OCCUPATION DE PERSONNEL

Immatriculation(s) O.N.S.S.: n°(s)

Les membres du personnel sont de nationalité :

VI. EN CAS DE SOUS-TRAITANCE – RENSEIGNER

- l'identité du/des sous-traitant(s) ;
- la part du marché sous-traitée ;
- le curriculum vitae du/des sous-traitant(s) ;
- la liste des références du/des sous-traitant(s) en rapport avec la part du marché sous-traitée.

VII. ANNEXES

Sont notamment joints à la présente offre les informations et documents suivants :

- le mandat de représentation (cf. I.10.a. Forme de l'offre) ;
- l'inventaire dûment complété ;
- [les informations et documents exigés et notamment ceux nécessaires à l'évaluation de l'offre, de sa régularité et au contrôle de la sélection qualitative].

Tout **soumissionnaire non belge** joindra/tiendra à disposition également :

- un extrait de casier judiciaire ou à défaut un document équivalent délivré par l'autorité judiciaire ou administrative compétente du pays d'origine ou d'établissement de l'opérateur économique et dont il résulte que les conditions de l'article 67 sont remplies ;
- un certificat délivré par l'autorité compétente du pays concerné démontrant d'une part qu'il satisfait à ses obligations de paiement de cotisations de sécurité sociale et des dettes fiscales et d'autre part qu'il n'est pas en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation

ou de réorganisation judiciaire, ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature.

Lorsque le pays concerné ne délivre pas de tels documents ou certificats ou lorsque ceux-ci ne mentionnent pas tous les cas visés, ils peuvent être remplacés par une déclaration sous serment ou, dans les pays où un tel serment n'est pas prévu, par une déclaration solennelle faite par l'intéressé devant l'autorité judiciaire ou administrative compétente, un notaire ou un organisme professionnel qualifié du pays d'origine ou du pays dans lequel l'opérateur économique est établi.

SI PNSPP

Fait à le

Le(s) soumissionnaire(s)

Identification de la/des personne(s) signataire(s) :

.....

Signature(s) :

OU SI PNDAPP

Le formulaire d'offre ne doit pas être signé. Conformément à l'article 43 de l'arrêté royal du 18 avril 2017, le rapport de dépôt doit être revêtu d'une signature électronique qualifiée. Une signature scannée sur chacun des documents n'est donc pas nécessaire. Ces documents sont signés de manière globale par l'apposition d'une signature sur le rapport de dépôt sur e-Tendering.

Annexe 2 - Contrôle

	Menu	Affichage	Documents à fournir
AFSCA			- Autorisation - Dernier rapport de visite
Relevé des prestations effectuées (dont nombre de repas servis par catégorie et menus)			X
Formations			Attestation
Insertion socio-professionnelle			- Heures annuelles/nombre de personnes + justificatifs - Convention de partenariat ou du contrat avec opérateur d'insertion socioprofessionnelle ou - Copie du contrat de travail et de l'attestation du CPAS, du FOREM/ACTIRIS/VDAB ou de l'AVIQ/PHARE/VAPH - Plan de formation
Analyse nutritionnelle			Rapportage
Information allergènes	(X)	X	
Sortes de pain	X		
Nom céréales/légumineuses	X		
Ingrédients bio utilisés			X
Produits issus d'un circuit court			X
Œufs bio ou élevage en plein air (si pas d'estampille sur la coquille)			X
Liste des poissons	X		X
Produits issus du commerce équitable			X
Fruits/légumes frais et de saison (si plus de 50 % du poids total en légumes du plat/plus de 40 % pour le potage) + légumes variés	X	(X)	X

Ingrédients non tolérés utilisés			Note explicative
Plan de collecte et de traitement des déchets organiques			X
Gestion du gaspillage alimentaire		Tableau des restes de service et retours d'assiettes	- Mesures préventives mises en place - Rapportage
Actions de sensibilisation et campagne d'information permanente		X	X
Fiches recettes			À disposition