



# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Objet : confection  
et livraison de repas  
dans des collectivités  
d'enfants de 3 à 18 ans

Références :  à compléter par le Pouvoir adjudicateur



# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## PROCEDURE

Le présent marché est passé par : à choisir

- appel d'offre avec publicité européenne (montant estimé du marché >200.000 euros HTVA) ;

OU

- appel d'offre avec publicité belge (montant estimé du marché <200.000 et >85.000 euros HTVA) ;

OU

- procédure négociée sans publicité (montant estimé du marché est <85.000 euros HTVA).

## REMISE DES OFFRES

Les offres doivent parvenir au Pouvoir adjudicateur pour le  à compléter date et heure au plus tard à l'adresse suivante :

 à compléter Adresse de remise des offres

## PERSONNE DE CONTACT

Tout renseignement complémentaire à propos du présent marché peut être obtenu auprès de :

 à compléter Nom et coordonnées de la personne de contact

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

<b>1<sup>ère</sup> PARTIE : CLAUSES ADMINISTRATIVES</b>	<b>5</b>
<b>1.1. REGLEMENTATION APPLICABLE ET DOCUMENT DU MARCHE</b>	<b>5</b>
<b>1.2. CARACTERISTIQUES DU MARCHE</b>	<b>5</b>
1.2.1. Mode de passation	5
1.2.2. Pouvoir Adjudicateur	6
1.2.3. Objet du marché	6
1.2.4. Détermination des prix	6
1.2.5. Sélection qualitative	7
1.2.6. Régularité des offres	8
1.2.7. Eléments d'évaluation	8
<b>1.3. DISPOSITION PARTICULIERE A L'OFFRE</b>	<b>10</b>
1.3.1. Modèle d'offre	10
1.3.2. Contenu de l'offre	10
1.3.3. Enoncé des prix	10
1.3.4. Langue utilisée	10
1.3.5. Dépôt des offres	10
1.3.6. Remise des offres	11
1.3.7. Séance d'ouverture des offres	11
1.3.8. Délais d'engagement des soumissionnaires	11
<b>1.4. PRECISION RELATIVE A L'EXECUTION DU MARCHE</b>	<b>12</b>
1.4.1. Fonctionnaire dirigeant	12
1.4.2. Correspondance	12
1.4.3. Cautionnement	12
1.4.4. Sous-traitants	13
1.4.5. Modalités d'exécution	13
1.4.6. Lieu et contrôle des prestations	13
1.4.7. Réception et fin du marché	14
1.4.8. Paiement	14
1.4.9. Pénalités	14
1.4.10. Résiliation	14
1.4.11. Responsabilité de l'adjudicataire	14
1.4.12. Compétence juridictionnelle	14
<b>2<sup>ème</sup> PARTIE : CLAUSES TECHNIQUES</b>	<b>15</b>
2.1. Exigences nutritionnelles	15
2.2. Hygiène des denrées alimentaires	15
2.3. Exigences relatives au plan alimentaire	15
2.4. Éducation au goût	16
2.5. Offre de repas	17
2.6. Présentation et quantité	17
2.7. Apports nutritionnels	17
2.8. Critères de choix des aliments	19
2.9. Grammages repas	24
2.10. Plan alimentaire des repas	25
2.11. Boisson	27
2.12. Qualité et provenance des aliments	27

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

<b>3. Obligations de l'adjudicataire</b>	<b>29</b>
3.1. Respect des réglementations en vigueur	29
3.2. Formations et savoir-faire	29
3.3. Personnel	29
3.4. Achats	30
3.5. Rapportage annuel	30
3.6. Véhicules	30
3.7. Incidents	30
3.8. Information du Pouvoir adjudicateur et commande des repas	31
3.9. Information des bénéficiaires des repas et des parents	31
3.10. Gestion des déchets	31
<b>4. Utilisation de la cuisine centrale du Pouvoir adjudicateur</b>	<b>32</b>
Le Pouvoir adjudicateur peut mettre sa cuisine à disposition de l'adjudicataire. En cas de non utilisation de la cuisine, le point 4. du présent Cahier spécial des charges doit être supprimé.	32
4.1. Généralités	32
4.2. Usage des locaux mis à la disposition	32
4.3. Entretien et nettoyage	33
4.4. Mobilier – vaisselle	33
4.5. Matériel de cuisine servant à la confection de repas pour le Pouvoir adjudicateur	33
4.6. Matériel de cuisine supplémentaire n'appartenant pas au Pouvoir adjudicateur	34
4.7. Fluides	34
4.8. Accessibilité par téléphone, fax et courriel	34
<b>5. LIVRAISON DES REPAS ET SERVICE D'ÉCHANGE D'INFORMATION</b>	<b>34</b>
<b>6. PERSONNEL DE SERVICE DE DISTRIBUTION DES REPAS</b>	<b>35</b>
6.1. Autorité	36
6.2. Vêtements de travail	37
<b>7. MARQUE</b>	<b>35</b>
<b>8. CESSION DE DROITS ET OBLIGATIONS</b>	<b>35</b>
<b>9. JURIDICTION COMPETENTE</b>	<b>35</b>
<b>3<sup>ème</sup> PARTIE: MODELE DE DOCUMENTS</b>	<b>37</b>
<b>ANNEXE 1 : DECLARATION SUR L'HONNEUR</b>	<b>38</b>
<b>ANNEXE 2 : FORMULAIRE DE SOUMISSION</b>	<b>39</b>
<b>ANNEXE 3 : EXEMPLE DE REPARTITION DES RESPONSABILITES ENTRE LES COLLECTIVITES ET LE PRESTATAIRE</b>	<b>41</b>
<b>ANNEXE 4 : EXEMPLE DE FORMULAIRE DE PRIX PAR CATEGORIE DE REPAS</b>	<b>44</b>

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : CLAUSES ADMINISTRATIVES

### 1.1. REGLEMENTATION APPLICABLE ET DOCUMENT DU MARCHÉ

Sont d'application au présent marché :

- la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, ainsi que ses modifications ultérieures ;
- l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, ainsi que ses modifications ultérieures ;
- l'arrêté royal du 4 juillet 2001 modifiant l'arrêté royal du 26 septembre 1996 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics.

Il y a lieu de noter que les documents du marché sont, à l'exclusion de tout autre :

- le présent Cahier spécial des charges ;
- l'avis de marché publié au Bulletin des adjudications et ses éventuels avis rectificatifs<sup>1</sup>.

L'attention des soumissionnaires est attirée sur le fait que leur offre ne peut contenir ni renvoyer vers des conditions générales de vente.

### 1.2. CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ

#### 1.2.1. Mode de passation

Le présent marché est lancé sous la forme : à choisir

- d'un appel d'offres général avec publicité européenne (marché dont le montant estimé est supérieur à 200.000 € HTVA) ;

OU

- d'un appel d'offres général avec publicité belge (marché dont le montant estimé est inférieur à 200.000 € HTVA mais supérieur à 85.000 € HTVA) ;

OU

- d'une procédure négociée sans publicité (marché dont le montant estimé est inférieur à 85.000 € HTVA).

Vous pouvez, pour le présent marché, revêtir le rôle d'une centrale des marchés conformément à l'article 2, 4, 15 et 80 de la loi du 15 juin 2006 sur les marchés publics, uniquement s'il y a un souhait de plusieurs pouvoirs organisateurs de se grouper pour passer un marché.

Une **centrale des marchés** consiste à ce qu'un seul Pouvoir adjudicateur lance et attribue un marché pour son propre compte ainsi que pour le compte d'autres dénommés Pouvoir adjudicateur bénéficiaire.

Ces autres Pouvoirs adjudicateurs bénéficiaires sont dispensés d'organiser eux-mêmes la procédure et bénéficieront du présent marché en passant eux-mêmes des commandes auprès de l'adjudicataire.

<sup>1</sup>Uniquement en cas de marché public de services passé par appel d'offre avec publicité belge ou européenne.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

En cas de constitution d'une centrale des marchés : les Pouvoirs adjudicateurs bénéficiaires sont :  
à compléter Nom de(s) institution(s).

Conformément à l'article 35 de la loi du 15 juin 2006, le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit de ne pas attribuer le marché et de décider de relancer la procédure, au besoin suivant un autre mode.

## 1.2.2. Pouvoir Adjudicateur

Le Pouvoir adjudicateur est à compléter Nom de l'institution représenté par à compléter Nom et prénom de la personne de contact.

## 1.2.3. Objet du marché

Le marché consiste en la confection et la livraison ou en liaison chaude et/ou en liaison froide de repas respectant les normes détaillées dans les clauses techniques, dans les collectivités d'enfants de 3 à 18 ans.

Le marché comprend également l'entretien et la désinfection des cuisines et de leurs annexes ainsi que l'encadrement et la formation du personnel de cuisine et de service en mettant l'accent sur l'alimentation durable et l'insertion socioprofessionnelle de publics fragilisés.

Le présent marché se situe dans la perspective de l'alimentation durable telle que définie dans les conditions 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.

## 1.2.4. Détermination des prix

Le présent marché est un marché à bordereau de prix, c'est-à-dire, que seuls les prix unitaires des prestations sont forfaitaires. Le prix à payer est obtenu en multipliant les prix unitaires par les quantités des prestations effectuées.

Le Pouvoir adjudicateur fixe un maximum TTC pour les prix :

Repas 3-6 ans : 2,8 €  
Repas 6-12 ans : 3,2 €  
Repas 12-18 ans : 3,8 €  
Repas chaud adulte : 4,5 €

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

Sont notamment inclus dans les prix :

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

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 1.2.5. Sélection qualitative

Le Pouvoir adjudicateur procèdera à une sélection qualitative des soumissionnaires préalable à l'attribution du marché, conformément aux articles 61 à 64, 67, 68 et 72 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, ainsi que ses modifications ultérieures.

### A) Causes d'exclusion :

Afin de vérifier si le soumissionnaire ne se trouve pas dans l'une des situations d'exclusion reprises aux articles 61 à 64 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, ainsi que ses modifications ultérieures, celui-ci fournira au Pouvoir adjudicateur :

- Une attestation récente de l'Office National de Sécurité Sociale (ONSS) ou d'une institution équivalente d'un autre Etat membre de l'Union européenne. Le soumissionnaire étranger doit joindre à son offre une attestation délivrée par l'autorité compétente, datée de l'avant dernier trimestre civil écoulé par rapport au jour de l'ouverture des offres, certifiant qu'il est en règle avec ses obligations relatives au paiement des cotisations de sécurité sociale selon les dispositions légales du pays où il est établi ;

Si le soumissionnaire belge s'abstient de produire l'attestation précitée, il donne au Pouvoir adjudicateur, par le seul dépôt de son offre, l'autorisation de vérifier sa situation personnelle en consultant les bases de données fédérales en matière de sécurité sociale ou via *Digiflow*.

- Une attestation récente émanant de l'Administration des contributions directes ainsi qu'une attestation récente émanant de l'Administration de la TVA (ces documents ne sont pas requis si le soumissionnaire n'est pas commerçant ou s'il n'est pas assujéti à la TVA) ;

Si le soumissionnaire belge s'abstient de produire l'attestation précitée, il donne au Pouvoir adjudicateur, par le seul dépôt de son offre, l'autorisation de vérifier sa situation personnelle en consultant les bases de données fédérales en matière de TVA ou via *Digiflow*.

- Une déclaration sur l'honneur (original) certifiant ne pas se trouver dans une situation d'exclusion prévue à l'article 61 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, ainsi que ses modifications ultérieures.

Le caractère récent des documents susvisés est établi dans la mesure où ces derniers datent de moins de six mois par rapport à la date ultime de dépôt des offres.

### B) Capacité technique et financière :

Pour l'appréciation des capacités financières et techniques du soumissionnaire, les références suivantes sont requises :

- Une copie de l'assurance des risques professionnels et la mention des montants assurés ;
- La liste des principaux services réalisés au cours des trois dernières années dans un domaine similaire ou équivalent au présent marché, en précisant la part des services qui ont été éventuellement sous-traités ou réalisés en société momentanée ;
- En cas de sous-traitance, le soumissionnaire mentionne l'identité du ou des sous-traitant(s), la part du marché sous-traitée et communique la liste de leurs références en rapport avec la part du marché qui lui ou leur est confiée ;
- Le CV du diététicien / nutritionniste agréé par le Service public fédéral de santé publique qui sera chargé de la confection des menus ;
- L'agrément AFSCA.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 1.2.6. Régularité des offres

Sans préjudice de la nullité de toute offre dont les dispositions dérogeraient aux prescriptions essentielles du Cahier spécial des charges, le Pouvoir adjudicateur peut considérer comme irrégulières et partant comme nulles, les offres qui expriment des réserves ou dont les éléments ne concordent pas avec la réalité.

## 1.2.7. Eléments d'évaluation

L'offre sera évaluée en tenant compte des éléments suivants :

### A) Le prix (30 points)

Les prix unitaires des repas seront multipliés par les quantités présumées, et une règle de trois sera d'application entre les candidats. Celui ayant remis l'offre la plus basse disposant du nombre de points maximum.

### B) L'élaboration d'un plan alimentaire (30 points)

Le plan alimentaire intègrera notamment, la qualité, la variété, la saisonnalité, les saveurs et l'équilibre des repas, la fréquence et les grammages des aliments ainsi que la présentation des repas tels que définis dans les clauses techniques.

Pour permettre d'apprécier celle-ci, le soumissionnaire présentera :

- une proposition de menus pour les mois de mars et de septembre telle que présentées aux convives ;
- les fiches techniques de 3 plats proposés (pour chacun des menus ci-dessus) décrivant les mesures mises en place par le soumissionnaire en matière de recettes et de techniques de préparation et modes de cuisson favorables à la qualité des produits, à la diversité, à l'appétence et à l'équilibre des repas et comprenant l'évaluation nutritionnelle par catégories de repas ;
- les fiches techniques avec leur analyse nutritionnelle de description de 3 repas extraordinaires : un de fête, un exotique et un à thème ;
- les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect de ces intentions.

### C) Les garanties de qualité (20 points)

Seront jugés : les garanties de qualité du mode de cuisson (respectueux des nutriments) et le recours aux circuits courts de distribution (fraîcheur et continuité dans la provenance des aliments telles que définies dans les clauses techniques).

Pour permettre d'apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera :

- les produits proposés et leurs fournisseurs, notamment le recours aux circuits courts ;
- les preuves de « traçabilité », labels et autres attestations des fournisseurs ;
- les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect des nutriments à travers des modes de cuissons adaptés.

### D) Les actions d'information à l'alimentation durable et au goût (10 points)

Ce critère sera analysé en fonction des propositions d'information aux parents et au personnel, au travers de communications régulières destinées à informer sur les pratiques mises en œuvre, via le verso des présentations mensuelles des menus.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Pour permettre d'apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera :

- une note, de maximum 3 pages A4, décrivant les actions proposées aux parents et au personnel (contenu, démarche, public, fréquence, ...);
- un exemple de note de rentrée.

## **E) Les mesures prises en matière d'impact sur l'environnement, la santé et l'assistance du personnel (5 points)**

Pour permettre d'apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera :

- la liste des produits (non alimentaires) prévus pour l'exécution du présent marché ;
- un plan de prévention de gestion du gaspillage alimentaire (1 page A4) incluant la liste des mesures prioritaires pour réduire en continu le gaspillage alimentaire ;
- une note, de maximum 2 pages A4, décrivant les mesures proposées en matière de prévention et de gestion des déchets non alimentaires et alimentaires ;
- une note, de maximum 2 pages A4, décrivant les actions proposées en matière de formation continue à l'alimentation durable du personnel de production et de service ;
- les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect de ces intentions.

## **F) Les performances en matière d'insertion socio-professionnelle des publics en difficulté (5 points)**

Ces 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.

L'offre qui présentera le nombre d'heures et le taux d'encadrement le plus important recevra 5 points. Les autres offres obtiendront un nombre de points qui correspondra au ratio par rapport à la meilleure offre. Moins il y aura d'heure et plus faible est 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'heure d'insertion via engagement sera multiplié par 2 par le Pouvoir adjudicateur par rapport aux heures de formation) ;  
 Valeur B = nombre de personnes encadrantes/ nombre personnes encadrées ;  
 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

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 1.3. DISPOSITION PARTICULIERE A L'OFFRE

### 1.3.1. Modèle d'offre

L'offre est établie conformément au modèle joint au présent Cahier spécial des charges. Si le soumissionnaire établit son offre sur d'autres documents, il atteste sur chacun de ceux-ci que le document est conforme au modèle prévu au présent Cahier spécial des charges.

L'attention des soumissionnaires est attirée sur l'obligation qui leur incombe de signer toutes ratures, surcharges et mentions complémentaires ou modificatives qui seraient de nature à influencer les conditions du marché.

### 1.3.2. Contenu de l'offre

Outre les éléments requis pour la sélection qualitative (1.2.5.), le soumissionnaire joint à son offre tous les documents et renseignements qu'il juge utiles et en précise la teneur.

L'offre doit indiquer :

- Les noms, prénoms, qualité ou profession, nationalité et domicile du soumissionnaire ou, lorsque celui-ci est une société, sa raison sociale ou dénomination, sa forme, sa nationalité et son siège social ;
- Le numéro et le libellé du compte du soumissionnaire ouvert auprès d'un établissement financier.

### 1.3.3. Enoncé des prix

Le montant de l'offre ainsi que les prix unitaires qui y sont joints sont exprimés en toutes lettres.

### 1.3.4. Langue utilisée

L'offre est rédigée en langue française.

### 1.3.5. Dépôt des offres

Chaque soumissionnaire ne peut remettre qu'une offre.

Celle-ci sera transmise au Pouvoir adjudicateur en  à compléter Nombre exemplaire(s) « papier ». [Le Pouvoir adjudicateur peut demander qu'on lui transmette un exemplaire électronique \(e-mail\).](#) L'exemplaire (ou un les exemplaires) « papier(s) » portera(ont) la mention « Original » et fera(ont) foi en cas de discordance entre les exemplaires.

L'offre et les documents qui doivent lui être annexés doivent être glissés dans une enveloppe scellée portant les mentions suivantes :

NE PAS OUVRIR SVP

Marché public de fournitures portant sur

 à compléter xxxxx

Références :  à compléter Service xxx

Séance d'ouverture des offres du  à compléter date

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Cette enveloppe peut être

- remise en mains propres à  à compléter Nom et prénom de la personne de contact, ou la personne le/la représentant, qui délivrera de suite un accusé de bonne réception daté et signé.

OU

- envoyé par la Poste, celle-ci étant alors glissée dans une autre enveloppe dûment affranchie, à l'adresse suivante :

## OFFRE

 à compléter Nom du Pouvoir Adjudicateur  
A l'attention de  à compléter Nom personne de contact  
 à compléter Institution  
 à compléter Service xxx  
 à compléter adresse

### 1.3.6. Remise des offres

Les offres doivent parvenir au président de la séance d'ouverture avant que celui-ci ne déclare la séance ouverte.

### 1.3.7. Séance d'ouverture des offres

L'ouverture des offres se déroulera le  à compléter date à  à compléter heure à  à compléter lieu.

La séance d'ouverture des offres est organisée conformément aux articles 92 et suivants de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, ainsi que ses modifications ultérieures. Celle-ci est ouverte au public.

### 1.3.8. Délais d'engagement des soumissionnaires

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours de calendrier, prenant cours le lendemain de la date ultime de leur remise.

Vous pouvez choisir un délai plus long, en fonction du temps que vous estimez nécessaire pour analyser les offres.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 1.4. PRECISION RELATIVE A L'EXECUTION DU MARCHE

### 1.4.1. Fonctionnaire dirigeant

Le fonctionnaire dirigeant désigné pour le présent marché est  à compléter Nom et prénom  à compléter fonction. Il/Elle est chargé(e) de la direction et du contrôle de l'exécution du marché.

### 1.4.2. Correspondance

Les notifications du Pouvoir adjudicateur au prestataire sont adressées au domicile ou au siège social mentionné dans l'offre.

Toute correspondance officielle avec le Pouvoir adjudicateur doit se faire à l'adresse suivante :

 à compléter adresse du Pouvoir adjudicateur

Toute information complémentaire peut être obtenue auprès de  à compléter nom et coordonnées de la personne de contact.

### 1.4.3. Cautionnement

Pour les marchés dont le montant estimé est inférieur à 22.000 HTVA, le **cautionnement n'est pas obligatoire**. Dès lors, la rubrique 1.4.3. doit être supprimée en cas de procédure négociée dont le montant est inférieur à ce seuil.

#### a) Montant du cautionnement

Le montant du cautionnement à constituer par le fournisseur est fixé à 5 % du montant initial du présent marché. Le montant ainsi obtenu est arrondi à la dizaine d'euros supérieure.

#### b) Constitution du cautionnement et preuve de cette constitution

Dans les trente jours de calendrier qui suivent la conclusion du marché, l'adjudicataire est tenu d'apporter la preuve de la constitution du cautionnement.

La justification de la constitution du cautionnement se donne selon la nature du cautionnement par la production au Pouvoir adjudicateur :

1. soit du récépissé de dépôt de la Caisse des Dépôts et Consignations ou d'un organisme public remplissant une fonction similaire ;
2. soit d'un avis de débit remis par l'établissement de crédit ou l'entreprise d'assurances ;
3. soit de la reconnaissance de dépôt délivrée par le caissier de l'Etat ou par un organisme public remplissant une fonction similaire ;
4. soit de l'original de l'acte de caution solidaire visé par la Caisse des Dépôts et Consignations ou par un organisme public remplissant une fonction similaire ;
5. soit de l'original de l'acte d'engagement établi par l'établissement de crédit ou l'entreprise d'assurances accordant une garantie.

La preuve de la constitution du cautionnement doit être adressée au Pouvoir adjudicateur.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## c) Défaut de cautionnement

Lorsque l'adjudicataire est en défaut d'apporter la preuve de la constitution du cautionnement dans le délai susvisé, ce retard donne lieu de plein droit et sans mise en demeure à l'application d'une pénalité de 0,02% du montant initial du marché par jour de retard. La pénalité ne peut dépasser 2% du montant initial du marché.

Lorsque l'adjudicataire reste en défaut d'apporter la preuve de la constitution du cautionnement après une mise en demeure qui lui est adressée par lettre recommandée, le Pouvoir adjudicateur peut :

1. soit constituer le cautionnement d'office par prélèvement sur les sommes dues pour le marché ; dans ce cas, la pénalité est forfaitairement fixée à 2% du montant initial du marché ;
2. soit appliquer les mesures d'office.

## d) Libération du cautionnement

A la demande de l'adjudicataire, le cautionnement est libéré en une fois à la fin du marché.

### 1.4.4. Sous-traitants

L'adjudicataire ne peut confier tout ou partie de la mission décrite dans le présent Cahier spécial des charges à un sous-traitant non mentionné initialement dans l'offre, sauf accord préalable et écrit du Pouvoir adjudicateur.

A cette fin, l'adjudicataire communique au Pouvoir adjudicateur les renseignements suivants :

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

### 1.4.5. Modalités d'exécution

#### a) Quantités

Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'adapter le nombre de repas  Nombre jours à l'avance.

#### b) Délais

Les délais d'exécution sont fixés à partir du  date.

#### c) Modifications au marché

Moyennant le paiement des prestations effectuées et acceptées, le Pouvoir adjudicateur a la faculté de mettre fin à tout moment à tout ou partie du présent marché par l'envoi à l'adjudicataire d'une lettre recommandée en ce sens.

L'adjudicataire communique au plus tôt au Pouvoir adjudicateur tous les renseignements nécessaires pour permettre à celui-ci d'apprécier l'état d'avancement du marché.

### 1.4.6. Lieu et contrôle des prestations

Les services sont à prêter à  lieu

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 1.4.7. Réception et fin du marché

La fin du marché est fixée le  à compléter date.

## 1.4.8. Paiement

Les demandes de paiement doivent être datées, signées et accompagnées d'un relevé des prestations réalisées.

Les demandes de paiement doivent être adressées au Pouvoir adjudicateur, selon les modalités suivantes :  à compléter à préciser – par ex : en trois exemplaires originaux – paiement mensuel, hebdomadaire, ...

Le paiement des prestations effectuées intervient dans un délai de cinquante jours de calendrier à compter de la réception de la déclaration de créance, pour autant que le Pouvoir adjudicateur ait été mis dans les délais prévus en possession des autres documents éventuellement exigés.

Les intérêts de retard sont dus de plein droit et sans mise en demeure.

## 1.4.9. Pénalités

Les pénalités en cas d'inexécution sont régies par les articles 20, §4 du Cahier général des charges des marchés publics de travaux, de fournitures et de services et des concessions de travaux publics constituant l'annexe de l'arrêté royal du 26 septembre 1996 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics.

## 1.4.10. Résiliation

En cas de perte de l'agrément AFSCA, le présent marché sera résilié de plein droit sans que l'adjudicataire ne puisse réclamer des indemnités.

## 1.4.11. Responsabilité de l'adjudicataire

L'adjudicataire assume l'entière responsabilité des erreurs ou manquements dans les services réalisés.

Celui-ci garantit en outre le Pouvoir adjudicateur de tout dommage-intérêt dont celui-ci est redevable à des tiers, du chef de retard ou de sa défaillance.

L'adjudicataire est tenu de souscrire une assurance couvrant, dès le début du marché, sa responsabilité en matière d'accidents du travail ainsi qu'une assurance couvrant ses risques professionnels.

## 1.4.12. Compétence juridictionnelle

Les tribunaux de l'arrondissement judiciaire de  à compléter lieu – par ex : Bruxelles sont seuls compétents pour connaître des litiges relatifs au présent marché.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : CLAUSES TECHNIQUES

### 2.1. Exigences nutritionnelles

De manière générale et pratique, le prestataire de service se réfèrera et s'engage à travailler sur base des recommandations nutritionnelles et techniques fournies dans :

- La publication du Conseil Supérieur de la Santé N° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Révision 2009, publiée le 28 octobre 2009 ;
- Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur HORECA; approuvé le 10 janvier 2000 ;
- Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation des repas pour les cuisines des collectivités et les maisons de soins, approuvé le 26 février 2001 ;
- Le Plan National Nutrition et Santé Belge (PNNS) et ses différents outils [www.monplannutrition.be](http://www.monplannutrition.be) ;
- La nouvelle pyramide alimentaire éditée par « Food in Action » et l'Institut Paul Lambin <http://www.foodinaction.com/fr/outil-pyramide-alimentaire.html?IDC=169>
- Le Guide à l'usage des professionnels « Enfant et nutrition », ONE ;
- Le Guide pratique pour l'alimentation des enfants dans les milieux d'accueil « Milieux d'accueil : Chouette, on passe à table ! » de l'ONE ;
- Le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. (GEMRCN) ;
- [www.bioforum.be/fr/pdf/6-cahierdeschargesbiogarantie2011.pdf](http://www.bioforum.be/fr/pdf/6-cahierdeschargesbiogarantie2011.pdf).

### 2.2. Hygiène des denrées alimentaires

L'adjudicataire s'engage à respecter scrupuleusement le règlement CE N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 (ainsi que toute modification ultérieure) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que toutes les lois belges en cette matière.

L'adjudicataire s'engage à utiliser :

- Le Guide de bonnes pratiques en hygiène du secteur HORECA approuvé le 10 janvier 2000 ;
- Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation des repas pour les cuisines des collectivités et les maisons de soins approuvé le 26 février 2001.

### 2.3. Exigences relatives au plan alimentaire

L'adjudicataire s'engage à proposer chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés, mettant en valeur les notions de présentation et de gastronomie. Il joint à son offre, sous peine de nullité, une proposition type de menus mensuels pour les mois de septembre et de mars pour les enfants des structures concernées et, le cas échéant, pour le personnel du Pouvoir adjudicateur. Ce programme doit répondre aux exigences du présent Cahier spécial des charges de telle manière à ce que les menus variés et équilibrés qu'il propose soient en rapport avec les besoins nutritionnels des différentes classes d'âges concernées.

Pour garantir l'équilibre diététique, l'adjudicataire veillera à :

- 1) Respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique ;
- 2) Varier les apports alimentaires ;

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

- 3) Couvrir les besoins hydriques ;
- 4) Stimuler la consommation de fruits frais et de légumes cuits et crus ;
- 5) Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- 6) Fournir des produits lactés naturels ou limités en sucres et matières grasses ;
- 7) Équilibrer les apports en protéines, notamment en variant les sources de protéines, minimiser les produits riches en graisses et graisses saturées et en insérant régulièrement des protéines végétales ;
- 8) Préférer les matières grasses d'origine végétale et riches en acides gras mono et polyinsaturés pour l'assaisonnement ;
- 9) Contrôler les fréquences d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;
- 10) Recourir au maximum à des aliments frais (ou surgelés) non préparés.

A 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 le/la diététicien/ne agréé(e) par le Service public fédéral de Santé publique.

L'évaluation nutritionnelle comprendra :

- Une analyse des fiches techniques des recettes mise en œuvre (aliments utilisés, quantités prévues, techniques de cuisson,...) ;
- Une analyse qualitative des menus (fréquences, variétés, ...) ;
- Une analyse quantitative des menus en fonction :
  - a) Des tranches d'âges concernées (Cf. tableau 1 : « Apport nutritionnel recommandé par jour pour les garçons et les filles » au point 2.7. de ce présent Cahier spécial des charges) par portion et sur base de références fiables (documents de références fiables pour la composition – NuBel) ;
  - b) Des données garanties par le fournisseur (étiquetage nutritionnel,...) ;
  - c) De la valeur énergétique exprimée en kcal/kj ;
  - d) De la quantité en grammes de protéines ;
  - e) Des lipides totaux ;
  - f) Des lipides saturés ;
  - g) Des glucides totaux ;
  - h) Du saccharose ;
  - i) Des fibres ;
  - j) De la proportion de la quantité en milligrammes de sodium, fer et calcium.

## 2.4. Éducation au goût

L'adéquation au programme « Éducation au goût » fait partie des critères d'attribution du présent marché.

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

Sans supplément de prix, l'adjudicataire proposera :

- a) Une fois par quadrimestre, un repas « extraordinaire », s'intégrant dans le plan alimentaire, à l'occasion des diverses fêtes ou régional ou exotique ou selon un thème précis (éventuellement à la demande des délégués du Pouvoir adjudicateur et/ou de toute personne désignée pour cette mission). Les plats et/ou denrées « inhabituelles » seront identifiés (nom, origine, pictogramme,...) ;

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

- b) Une fois par mois, l'adjudicataire proposera également dans les menus l'intégration d'un repas mettant en valeur le patrimoine alimentaire des nationalités présentes dans les structures collectives concernées. Dans cette perspective, le Pouvoir adjudicateur pourra transmettre la liste des différentes origines de nationalités des consommateurs présents dans les structures collectives concernées ;
- c) Une fois par mois, l'adjudicataire préparera une spécialité culinaire mettant en valeur le patrimoine culinaire régional ou national.

## 2.5. Offre de repas

Les catégories de repas à servir sont  à compléter à sélectionner selon besoins :

Repas chaud « Maternelles » (2,5 à 6 ans)  
 Repas chaud « Petits primaires » (6 à 8 ans)  
 Repas chaud « Grands primaires (8 à 12 ans)  
 Repas chaud « jeunes adolescents » ((12 à 15 ans)  
 Repas chaud « Adolescents » (15 à 18 ans)  
 Repas chaud « Adultes »  
 Potages

## 2.6. Présentation et quantité

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 (wraps, etc.).

Les repas doivent être variés et équilibrés. L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas, selon le tableau des grammages (Cf. Tableau 12 : « grammage et fréquence des composantes du repas principal et des collations » au point 2.9. de ce présent Cahier spécial des charges).

Le présent marché porte sur  à compléter nombre repas par mois.

Les quantités de repas indiquées constituent des **quantités indicatives**.

## 2.7. Apports nutritionnels

Pour les apports énergétiques et nutritionnels, l'adjudicataire se référera aux recommandations des divers documents repris au point 2.1 « Exigences nutritionnelles ».

Les exigences nutritionnelles sont spécifiquement contenues dans la publication du Conseil Supérieur de la Santé n° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Révision 2009, publiée le 28 octobre 2009.

## CAHIER SPECIAL DES CHARGES

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

	2.5 à 6 ans	6 à 8 ans	8 à 12 ans	12 à 15 ans	15 à 18 ans	Adultes
Énergie Kcal/j	851 à 1456	1320 à 1679	1537 à 2316	2123 à 2957	2430 à 3396	2000 à 2500
Protéines (1) 8% AET (g/jour)	17 à 29	26 à 33	30 à 46	42 à 59	48 à 68	59 à 61
Lipides totaux (2) (30 à 35% AET (g/jour)	28 à 56	44 à 65	51 à 90	70 à 114	81 à 132	66 à 97
Acides gras saturés (3) 10% AET (g/ jour)	8 à 12%	14 à 18	17 à 25	23 à 32	27 à 37	22 à 27
Glucides totaux (4) > 55 % AET (g/jour)	117 à 200	181 à 230	211 à 318	291 à 406	334 à 466	275 à 343
Sucres ajoutés <10% AET (g/jour)	21 à 36	33 à 41	38 à 58	53 à 73	60 à 85	50 à 62
Fibres alimentaires (5) (g/jour)	15 à 20	20	20 à 25	25 à 30	30	> 30
Eau (ml/jour)	810 à 1576	1209 à 1920	1514 à 2744	2437 à 3228	2344 à 4068	2500
Sodium (mg/jour)	225 à 700	700 à 1200	400 à 1400	450 à 1600	500 à 1600	600 à 2000
Calcium (g/jour) (6)	500 à 700	700 à 900	900 à 1200	1200	1200	900
Magnésium (mg/jour)	80 à 130	130 à 200	200 à 370	370 à 410	370 à 410	360 à 420
Fer (mg/jour) (7)	3.9 à 4.2	4.2 à 5.9	5.9 à 21.8	9.7 à 21.8	12.5 à 20.7	9.1 à 19.6
Zinc (mg/jour)	4 à 6	6	6 à 9	9	9	8
Iode (mg/jour) (8)	90	90 à 120	90 à 120	120 à 200	200	200
Vit.A (mg/jour)	400 à 450	450 à 500	500 à 600	600	600	500
Vit.C (mg/jour) (9)	60 à 75	75 à 90	90 à 100	100 à 110	110	110
Vit.B9 (exprimé en mg/jour) (10)	100 à 130	130 à 150	150 à 180	180 à 200	200	200

(1) Le grammage de protéines tient compte de la biodisponibilité et de la composition qualitative des protéines. La quantité minimum chiffrée doit être fournie afin d'éviter tout risque de carence.

(2) 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).

(3) L'apport en acides gras essentiels est assuré par la consommation d'huile polyinsaturée non chauffée. L'huile de soja et l'huile de canola ou nouveau colza contribuent à atteindre les objectifs.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

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.

- (4) La pratique de mise à disposition d'un supplément de féculents sur base de pain de préférence gris ou complet 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.
- (5) Les fibres alimentaires ne sont pas quantifiées pour le repas principal mais les apports sont assurés par l'usage des féculents, dont le pain gris ou 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.
- (6) L'essentiel du calcium est d'origine laitière (lait, entremets, yaourt, fromages).
- (7) En tenant compte des rations de viandes, volailles, poissons et œufs (VVPO), de fruits, de légumes, on doit atteindre 30% de l'apport minimum en fer.
- (8) Il est à noter que pour atteindre de bons apports en iode il faut utiliser du sel iodé.
- (9) La valorisation de la vitamine C est basée exclusivement sur les apports de fruits frais, de jus de fruits, 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.
- (10) 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.

**Tableau 2 : Apports nutritionnels pour le repas complet**

Énergie = 40 % de l'Apport Énergétique Total (AET)
Protéines = ± 60 % des protéines totales
Lipides = ± 50 %
Glucides = ± 30 %
Calcium = ± 30 %
Fer = ± 30 %
Vitamine C = ± à 60 %

## 2.8. Critères de choix des aliments

Les menus comportent chaque jour :

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

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

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

**Tableau 3 : Critères de choix adaptés aux boissons et exemples**

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

**Tableau 4 : Critères de choix adaptés aux légumes et exemples**

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

Remarque: les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées. Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. Les poudres ne sont pas acceptées. L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont à limiter, tout en choisissant des fonds pauvres en sel et en additifs.

Les produits de la 5<sup>ème</sup> gamme seront limités aux cas d'extrême urgence ou de dépannage.

**Tableau 5 : Critères de choix adaptés aux fruits et exemples**

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

**Tableau 6 : Critères de choix adaptés aux féculents et exemples**

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

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

**Tableau 7 : Critères de choix et exemples pour les Viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses et alternatives végétariennes et exemples**

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

Alternative végétarienne pour les enfants végétariens :

Remplacer la source protéinée classique par des sources protéinées végétariennes, en adaptant le poids de la ration en fonction de l'apport en protéines et du grammage commercial. Il est intéressant d'étendre la formule à ceux qui ont des interdits alimentaires au menu de certains jours (ex : porc).

**Tableau 8 : Alternative végétarienne**

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

**Tableau 9 : Critères de choix adaptés aux produits laitiers et exemples**

A favoriser	Lait écrémé ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), yaourt maigre ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), nature ou peu sucré (max 7%), kéfir ½ écrémé, laitages maigres, jus de soja nature enrichi en calcium, yofu nature enrichi en calcium
Tolérés	Lait entier, yaourt entier, yaourt maigre aux fruits, yaourt entier aux fruits, laitages maigres édulcorés, laits aromatisés sucrés, riz au lait, pudding, yofu sucré, entremets à base de soja sucrés ou édulcorés
A l'occasion	Crème dessert, yaourt à la crème

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## Fromages Exemples (poids de la portion conseillée)

A favoriser	Frais. Fromage blanc maigre ou mi-gras, fromage blanc avec max 7% de sucres ajoutés, fromage frais allégé, ricotta, mozzarella allégée. Fromages à pâte molle jusqu'à 45% de MG, fromages d'abbaye allégés, fromages fondus maigres, fromages à pâte dure jusqu'à 40% de MG
Tolérés	Fromage blanc entier, fromage blanc à plus de 7% de sucres ajoutés, fromages frais, chèvre frais, mozzarella. Fromages à pâte molle à plus de 45% MG, fromage d'abbaye jusqu'à 45% de MG, fromages à pâte dure entre 40% et 55% de MG, fromages à pâte persillée
A l'occasion	Fromage frais à la crème, mascarpone, fromage blanc à la crème nature ou avec plus de 12% de sucres ajoutés. Fromages d'abbaye à plus de 45% de MG, fromages fondus gras, fromages à pâte dure à plus de 55% de MG

## Tableau 10 : Critères de choix adaptés aux matières grasses et exemples

### Matières grasses ajoutées à chaud Exemples

A favoriser	Huile d'olive, huile d'arachide, huile de colza (destinée à une cuisson unique), matières grasses liquides, graisse d'oie et de canard, certaines matières grasses végétales
Tolérés	Huile de pépins de raisin, huile de tournesol, huile de soja, huile de maïs, certaines matières grasses de cuisson
A l'occasion	Beurre, certaines margarines solides, huile de palme, huile de coco

### Matières grasses ajoutées à froid Exemples

A favoriser	Huiles riches en acides gras oméga-3 (huile de colza, huile de soja, huile de noix, huile de lin) huile d'olive, huile de tournesol. Huile pour salade, mayonnaise, vinaigrettes ou sauces dressing à base des huiles conseillées. Matières grasses à tartiner à base des huiles conseillées, « crème » de soja »
Tolérés	Beurre demi-écrémé, sauces dressing, spécialité culinaire à base de crème allégée
A l'occasion	Beurre, beurre salé, crème culinaire, crème à fouetter, crème et lait de coco

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

**Tableau 11 : Critères de choix adaptés aux produits occasionnels et exemples**

Produits Gras et Sucrés/Boissons Sucrées

Exemples

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

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 2.9. Grammages repas

Les repas chauds devront respecter les grammages suivants :

**Tableau 12 : grammage et fréquence des composants du repas principal et des collations\***

	Maternelles	Petit primaire	Grand primaire	Adolescents	Adultes
Potages de légumes	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml	250 ml
Pain				30 g	30 g
Crudités diverses	20 à 50 g	30 à 50 g	30 à 100 g	50 à 150 g	50 à 150 g
Huile pour la vinaigrette	8 g	8 g	8 g	12 g	12 g
Poissons maigres et gras	30 g (tolérance 50 g)	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Fish Stick	30 g (tolérance 50 g)	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Viandes rouges	30 g (tolérance 50 g)	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Volailles, œufs	30 g (tolérance 50 g)	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Viandes blanches	30 g (tolérance 50 g)	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Viandes hachées	30 g (tolérance 50 g)	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Légumineuses	30 g	50 g (tolérance 70 g)	75 g (tolérance 100 g)	100 g (tolérance 125 g)	100 g (tolérance 125 g)
Pommes de Terre, purée de pommes de terre	125 g	150 g	200 g	250 g	250 g
Pâtes	30 g	35 g	50 g	60 g	60 g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa,...	30 g	35 g	50 g	60 g	60 g
Fritures (Frites, croquettes ...) (poids cuit)	100 g	100 g	150 g	200 g	200 g

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

	Maternelles	Petit primaire	Grand primaire	Adolescents	Adultes
Légumes	125 g	150 g	150 g	250 g	250 g
Compote de fruits	125 g	150 g	150 g	250 g	250 g
Crudités Diverses	20-50 g	50 g	100 g	150 g	150 g
Huile d'assaisonnement, de cuisson	8 g	8 g	12 g	12 g	
Fruits frais	100 g	140 g	140 g	140 g	140 g
Yaourts	100 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Entremets lactés	100 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Pâtisseries	10 g	30 g	50 g	50 g	50 g
Glaces	60 ml	60 ml	120 ml	120 ml	120 ml

Tous les poids sont exprimés sur poids cru et partie comestible

## 2.10. Plan alimentaire des repas

Les fréquences seront établies pour 20 repas sur un cycle de 5 semaines sans mercredi ou 4 semaines de 5 jours si le mercredi est compris.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

**Tableau 13 : Fréquences conseillées**

	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 5 semaines de 4 jours
Potages de légumes	Minimum 17 x	Minimum 17 x
Pain	17 x	17 x
Crudités diverses	3 x	3 x
Huile pour la vinaigrette	3 x	3 x
Poissons maigres et gras	3 x	4 x
Fish stick	1 x	1 x
Viandes rouges	3 x	2 x
Volailles	3 x	5 x
Œufs	1 x	1 x
Viandes blanches	4 x	3 x
Viandes hachées	3 x	2 x
Légumineuses	2 x	2 x
Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x	10 x
Pâtes	4 x	4 x
Riz, semoule, blé tendre, quinoa,...	4 x	4 x
Fritures (Frites, croquettes,...) (poids cuit)	2 x	2 x
Légumes	17 x	17 x
Compote de fruits	1 x	1 x
Crudités diverses	2 x	2 x
Huile d'assaisonnement, de cuisson	20 x	20 x
Fruits frais	11 x	12 x
Yaourts	4 x	4 x
Entremets lactés	3 x	2 x
Pâtisseries	1 x	1 x
Glaces	1 x	1 x

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 2.11. Boisson

De l'eau fraîche issue du réseau de distribution est mise à disposition des enfants en quantité suffisante.

Aucune boisson alcoolisée ou light ne sera servie aux enfants.

## 2.12. Qualité et provenance des aliments

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

### **Ingrédients issus de l'agriculture biologique, ou circuit court et critères environnementaux.**

La première année du marché, 15 % de la valeur financière des achats des ingrédients.

La seconde année du marché, 20 % de la valeur financière des achats des ingrédients.

La troisième année du marché, 25 % de la valeur financière des achats des ingrédients.

### **Privilégier les circuits courts :**

De façon générale, il est recommandé d'avoir recours à des circuits courts de fournitures d'aliments. Par circuits courts, il faut comprendre :

- Des circuits de livraisons réduisant les distances entre le producteur et le transformateur/consommateur ;
- Le soutien à des coopératives de production ;
- Le soutien à une agriculture différenciée, de qualité, qui privilégie des aliments savoureux produits avec une main d'œuvre décente ;
- Le soutien à des processus de formation ou d'insertion socioprofessionnelle, comme le soutien à des entreprises d'économie sociale actives dans le maraîchage ou dans la transformation des produits.

### **Quelques denrées en particulier :**

#### - Poissons et produits de la mer

Les poissons et produits de la mer seront, pour partie en poids, issus de la filière MSC. Pour trouver la liste des détaillants pour un fournisseur de poisson MSC (ou équivalent), consultez :

<http://www.msc.org/ou-acheter/annuaire-fournisseurs> .

Pour les poissons d'aquaculture, une certification « Global gap » est demandée.

Pour le respect de la saisonnalité des poissons, l'adjudicataire se référera au « Guide des espèces à l'usage des professionnels », Sea food choice, Alliance produit de la mer.

#### - Viande de porc

Les conditions d'engraissement devront répondre à un label de gestion différenciée.

#### - Viande bovine

Un label de gestion différenciée est exigé lorsque l'élevage est extensif.

#### - Charcuteries : jambon

Le produit est fabriqué à partir d'une seule cuisse (ou épaule) et s'appelle jambon cuit ou épaule cuite, sans ajout de viandes détachées.

Le jambon aura le label « magistral » ou équivalent.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## - Pommes de terre

La purée lyophilisée sera limitée aux cas d'extrême urgence ou de dépannage.

Les variétés à chair ferme et locales seront privilégiées, sauf pour la purée de pommes de terre.

## - Légumes

Les légumes seront frais ou surgelés non préparés.

Les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées.

Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 50% des légumes frais ou surgelés respecteront le Calendrier de saisonnalité de Bioforum.

Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont à limiter et devront être pauvres en sel et en additifs. Les produits de la 5<sup>ème</sup> gamme seront limités aux cas d'extrême urgence ou de dépannage.

## - Fruits

Les bananes seront labélisées Max Havelaar, Fair trade ou équivalent.

Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 50% des fruits respecteront le Calendrier de saisonnalité de Bioforum ; de septembre à mars inclus, une pomme ou une poire issue de l'agriculture biologique sera proposée chaque semaine.

## - Légumineuses, céréales, produits à base de céréales à l'exclusion du pain

La diversité des variétés de légumineuses et de céréales sera privilégiée et la découverte des céréales autres que le blé encouragée.

Le maïs et le soja génétiquement modifiés sont exclus.

Globalement, aucun OGM ne sera toléré.

## - Chocolat et/ou cacao

Le chocolat et/ou cacao sera labélisé Fair trade, Max Havelaar ou équivalent.

## - 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).

## - Pain

La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres que le blé est encouragée. Les pains à base d'une ou deux céréales seront privilégiés.

## - Huiles et matières grasses

La diversité d'origine des huiles et matières grasses sera privilégiée.

L'huile de palme et l'huile de coco doivent être évitées dans les produits alimentaires.

## - Exhausteur de goût et additifs alimentaires

Les exhausteurs de goût et autres colorants considérés comme potentiellement allergisant sont proscrits.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 3. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

### 3.1. Respect des réglementations en vigueur

L'adjudicataire s'engage à exécuter selon les réglementations en vigueur les prestations de restauration, de service au restaurant scolaire, de mise en conteneurs thermiques et de livraison de repas et d'entretien qui sont l'objet du présent marché.

En outre, l'adjudicataire s'engage à informer le Pouvoir adjudicateur :

- De tout manquement, lacune ou irrégularité ;
- De toute addition ou modification des règles et prescriptions en vigueur quelles qu'elles soient ;
- Des conséquences pratiques de ce qui précède au niveau de la cuisine centrale et de l'organisation du service de repas.

### 3.2. Formations et savoir-faire

Dans les 3 mois qui suivent l'attribution du marché, l'adjudicataire doit présenter un plan de formation à l'alimentation équilibrée dans une perspective durable de l'équipe de cuisine, notamment aux modes de cuisson. Cette formation doit être continue et comporter au minimum 8h/an et par personne impliquée dans la cuisson et la préparation des aliments.

L'adjudicataire s'engage à faire bénéficier le Pouvoir adjudicateur de son savoir-faire tel que :

- l'utilisation des meilleures méthodes de travail ;
- le contrôle de la bonne exécution des prestations ;
- la recherche de solutions aux problèmes rencontrés ;
- le développement de la qualité des services assurés.

### 3.3. Personnel

L'adjudicataire s'engage à employer une équipe dont les qualifications et l'importance lui permettront d'accomplir les prestations de restauration décrites dans le présent marché tout en tenant compte du critère d'insertion socioprofessionnelle.

Pendant toute la durée du contrat, l'adjudicataire est et demeure l'employeur de son personnel. Seul l'adjudicataire recrute et engage le personnel nécessaire à l'exécution du présent marché.

L'adjudicataire rémunère seul son personnel et l'emploie sous sa seule responsabilité. Il s'engage donc à appliquer tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, de législation du travail et fiscale. Il soumet son personnel aux visites médicales réglementaires prévues par la législation.

L'adjudicataire fournit et entretient les tenues professionnelles de son 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.

L'adjudicataire s'engage à assurer la formation continue de son personnel à l'alimentation durable.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 3.4. Achats

L'adjudicataire achète en son nom et pour son compte, et stocke sous sa propre responsabilité tout ce qui est nécessaire à la réalisation de sa mission, à savoir, et de manière non exhaustive :

- Les denrées, les produits alimentaires, les boissons et les ingrédients nécessaires à la confection des repas ;
- Les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe ou qui incombe au personnel du Pouvoir adjudicateur ;
- Les produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage utilisés ;
- Les serviettes en papier fournies aux convives avec les repas ;
- Le linge de cuisine et de service (fournitures et services pour l'interne : à charge du Pouvoir adjudicateur) ;
- Ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau.

## 3.5. Rapportage annuel

Chaque année, 30 jours après la date anniversaire du présent marché, le soumissionnaire fournira un rapport au Pouvoir adjudicateur comprenant la preuve stipulant que les prescrits au point 2.8. « critères de choix des aliments » sont respectés pour les poissons MSC, les divers labels de viandes, les fruits et légumes de saisons et les aliments Fair Trade, Max Havelaar ou équivalent. Par ailleurs, un tableau actualisé reprenant ces données devra être accessible en permanence au Pouvoir adjudicateur ou à son représentant.

Pour le pourcentage de produits bio et issus du commerce équitable ainsi que de légumes frais et surgelés, le soumissionnaire se fera contrôler et certifier annuellement à ses frais par un organisme de contrôle indépendant accrédité EN 45011 de son choix. Les informations peuvent être trouvées dans les pages 11 à 15 du cahier des charges disponibles sur [www.bioforum.be/fr/pdf/6cahier\\_des\\_charges\\_biogarantie\\_2011.pdf](http://www.bioforum.be/fr/pdf/6cahier_des_charges_biogarantie_2011.pdf)

Le rapport de contrôle sera fourni à l'adjudicataire avec la dernière facture de l'année.

Les frais de contrôle sont à charge de l'entreprise. Pour le reste des aliments, la méthode sera similaire à celle de l'organisme de contrôle et sera réalisée par le soumissionnaire lui-même.

Enfin le rapportage indiquera sur base d'un échantillonnage de 10 repas choisis consécutivement par le Pouvoir adjudicateur l'analyse nutritionnelle des repas et sa correspondance au Cahier spécial des charges et aux besoins des catégories d'âges concernées, ceci produit et certifié par un(e) nutritionniste/diététicien(ne) agréé(e) par le Service public fédéral de santé publique. Ce travail sera effectué dans la perspective de respecter les recommandations nutritionnelles N°8309 pour la Belgique, Révision 2009, du Conseil supérieur de la santé.

## 3.6. Véhicules

L'adjudicataire achète ou loue en son nom le(s) véhicule(s) qu'il utilisera pour son compte pour l'exécution du présent marché. Les véhicules ayant de faibles émissions de polluant sont à favoriser pour le transport des denrées en liaison chaude et/ou froide entre les sites.

## 3.7. 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.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 3.8. Information du Pouvoir adjudicateur et commande des repas

Les projets de menus sont transmis au moins un mois à l'avance au Pouvoir adjudicateur et/ou à toute personne désignée pour cette mission, pour approbation.

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 avertir le Pouvoir adjudicateur et/ou à toute personne désignée pour cette mission, 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 repas, chaque fin de mois, les écoles recevront de l'adjudicataire un menu par élève, réalisé sur papier recyclé aux frais de l'entreprise, 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 téléphone aux écoles pour ajuster les commandes en rapport aux prévisions.

## 3.9. Information des bénéficiaires des repas et des parents

Le verso du menu, dont question au point précédent, 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 tel que fixé par le présent Cahier spécial des charges et tel que repris dans ses engagements. Au cours de l'année, des communications diverses visant à sensibiliser au goût et à l'environnement.

## 3.10. 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.

Suivant les informations du Pouvoir adjudicateur, l'adjudicataire procédera au tri sélectif des déchets : verres, cartons, emballages plastiques, déchets verts, déchets chimiques ménagers tels que : (de manière non exhaustive) graisse de friture, récipients de produits détergents, papiers, etc.

L'adjudicataire s'engage à privilégier les conditionnements et emballages les plus respectueux de l'environnement, ainsi chaque fois que c'est possible, il privilégiera les produits conditionnés en grand volume et en emballage consigné.

Les déchets organiques feront également l'objet d'une collecte et d'un tri journalier. Les poids de ces derniers, pesés au retour par école, seront consignés dans un tableau mensuel qui constituera un élément d'analyse pour le suivi de la politique de prévention du gaspillage alimentaire.

Les déchets organiques seront compostés ou biométhanisés. Pour la gestion opérationnelle, la meilleure solution sera trouvée en fonction des contraintes de l'AFSCA.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 4. UTILISATION DE LA CUISINE CENTRALE DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Le Pouvoir adjudicateur peut mettre sa cuisine à disposition de l'adjudicataire. En cas de non utilisation de la cuisine, le point 4. du présent Cahier spécial des charges doit être supprimé.

### 4.1. 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 contrairement 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. Il s'engage à informer par écrit le Pouvoir adjudicateur de tout manquement, lacune ou irrégularité, et de toute modification des règles en vigueur, ainsi que de leurs conséquences pratiques au niveau des cantines.

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,...).

### 4.2. Usage des locaux mis à la 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.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 4.3. 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 ;
- 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.

A 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'entretiens certifiés écologiques 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 dératisation et de redevance de renouvellement d'autorisation de vente de denrées alimentaires auprès de l'AFSCA.

## 4.4. Mobilier – 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.

## 4.5. Matériel de cuisine servant à la confection de repas pour le Pouvoir adjudicateur

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.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Aucun travail de réparation, d'entretien ou de placement de nouveau matériel ne peut être effectué sans l'accord préalable du Pouvoir adjudicateur.

Les amortissements linéaires, les réparations et l'entretien périodique sont à charge du Pouvoir adjudicateur.

La durée de l'amortissement linéaire du matériel est de 5 ans, les appareils achetés depuis plus de 5 ans sont amortis.

En cas d'acquisition de nouveau matériel, le Pouvoir adjudicateur est chargé des dossiers selon les procédures en cours.

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

L'adjudicataire ne peut en aucune façon responsabiliser le Pouvoir adjudicateur sauf faute de celui-ci.

## 4.6. Matériel de cuisine supplémentaire n'appartenant pas au Pouvoir adjudicateur

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.

## 4.7. 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.

## 4.8. Accessibilité par téléphone, fax et courriel

L'adjudicataire installera et utilisera, à ses frais, une ligne téléphonique permettant de l'atteindre par téléphone, fax et courriel.

## 5. LIVRAISON DES REPAS ET SERVICE D'ÉCHANGE D'INFORMATION

 à compléter (Il s'agit de décrire ici les modalités précises de livraison avec vos horaires et vos contraintes)

Exemple :

En matière de livraison de repas et de service d'échange de courrier, les obligations de l'adjudicataire sont les suivantes :

- Mise en conteneurs thermiques des repas et leur transport vers les différentes écoles communales ou tout autre endroit sur le territoire communal préalablement désigné par le Pouvoir adjudicateur ;
- Déchargement des conteneurs thermiques dans les écoles ou à tout autre endroit sur le territoire communal préalablement spécifié par le Pouvoir adjudicateur ;
- Rapatriement des conteneurs vers la cuisine de production, et ce, le jour même de leur livraison. A titre indicatif et sans autre valeur, pour l'année scolaire  à compléter année/année, la tournée de livraison des repas dans les  à compléter nombre cuisines de finition, totalisait une distance moyenne de  à compléter nombre km et était réalisée en  à compléter nombre minutes. Les mêmes éléments étaient à prendre en considération pour la reprise des conteneurs isothermes.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 6. PERSONNEL DE SERVICE DE DISTRIBUTION DES REPAS

### 6.1. 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.

### 6.2. 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.

## 7. MARQUE

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 aux bonnes mœurs. Aucune enseigne ne peut cependant être apposée à l'extérieur des bâtiments ou dans la décoration.

## 8. CESSION DE DROITS ET OBLIGATIONS

Ni l'adjudicataire ni le Pouvoir adjudicateur ne peuvent céder à un tiers tout ou une partie des droits et obligations qui découlent du présent marché, ni en transférer la propriété à qui que ce soit, ni le mettre à la disposition de tiers sans l'autorisation préalable et écrite du cocontractant.

Le présent Cahier spécial des charges et la soumission y afférente contiennent tous les droits et obligations des parties.

## 9. JURIDICTION COMPETENTE

Le Droit Belge est applicable. Tous les éventuels litiges concernant l'existence, l'interprétation de l'exécution du présent Cahier spécial des charges sont de la seule compétence des Tribunaux de  à compléter lieu.

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## 3<sup>ème</sup> partie : **MODELE DE DOCUMENTS**

### 3. MODELES DE DOCUMENTS

Annexe 1 : DECLARATION SUR L'HONNEUR

Annexe 2 : FORMULAIRE DE SOUMISSION

Annexe 3 : REPARTITION DES RESPONSABILITES  
ENTRE LES COLLECTIVITES ET LE PRESTATAIRE

Annexe 4 : FORMULAIRE DE PRIX PAR CATEGORIE DE REPAS

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## ANNEXE 1 : DECLARATION SUR L'HONNEUR



### POUVOIR ADJUDICATEUR :

-  à compléter Nom de l'institution
-  à compléter Nom de la personne de contact
-  à compléter Adresse

### MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

Objet : Marché public de services portant sur  à compléter description de la prestation, ex : impression du journal interne, prestations de services d'entretien, etc.

Références :  à compléter xxxx/xx

Le soussigné (nom, prénom) :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Domicilié à :  
(pays, localité, rue, n°)

ou

La société :  
(raison sociale ou dénomination, forme, nationalité, siège)

représentée par le(s) soussigné(s) :

ou

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

en société momentanée pour le présent marché,

**déclare(nt) sur l'honneur ne se trouver dans aucune des situations visées par les causes d'exclusion reprises à l'article 69 de l'arrêté royal du 8 janvier 1996;**

**s'engage(nt) à produire à la demande du pouvoir adjudicateur les documents et preuves nécessaires.**

Fait à ....., le.....

Signature

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## ANNEXE 2 : FORMULAIRE DE SOUMISSION



### POUVOIR ADJUDICATEUR :

-  à compléter Nom de l'institution
-  à compléter Nom de la personne de contact
-  à compléter Adresse

### MODELE D'OFFRE

Objet : Marché public de services portant sur  à compléter description de la prestation, ex : impression du journal interne, prestations de services d'entretien, etc.

Références :  à compléter xxxx/xx

#### Remarque importante :

Si le soumissionnaire établit son offre sur d'autres documents que le présent modèle, il atteste sur chacun de ceux-ci que le document est conforme au modèle prévu dans le cahier spécial des charges (art. 89 de l'arrêté royal du 08.01.1996).

#### I. ENGAGEMENT (COMPLÉTER UNE DES TROIS POSSIBILITÉS SUIVANTES)

Le soussigné (Nom, prénoms et qualité) :

Nationalité :

#### ou bien

La Société (Raison sociale ou dénomination, forme, nationalité,) :

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

#### ou bien

Les soussignés (pour chacun, mêmes indications que ci-dessus) :

en société momentanée pour le présent marché, s'engage (ou s'engagent) sur ses (ou sur leurs) biens meubles et immeubles, à exécuter, conformément aux clauses et conditions du cahier spécial des charges précité, le marché de ..... moyennant la somme de :

(en chiffres : T.V.A. comprise) :

(en lettres : T.V.A. comprise) :

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## II. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

(sur plusieurs colonnes si association momentanée)

- N° TVA .....

- n° belge BE- (9 chiffres) (6 chiffres pour enregistrement).....

ou

- n° étranger.....

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

.....  
 .....

## III. PAIEMENTS

Les paiements seront valablement opérés par virement au compte n° .....  
 de l'établissement financier suivant .....ouvert au nom  
 de.....

## IV. EN CAS D'OCCUPATION DE PERSONNEL : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Immatriculation(s) O.N.S.S. : n°(s)

Les membres du personnel sont de nationalité :

## V. EN CAS DE SOUS-TRAITANCE : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

- identité du(es) sous-traitant(s)

- part du marché sous-traitée ;

- curriculum vitae du(es) sous-traitant(s) ;

- liste des références du(es) sous-traitant(s) en rapport avec la part du marché sous-traitée.

## VI. ANNEXES

Sont annexés à la présente offre<sup>2</sup>:

- la déclaration sur l'honneur ;

- en cas de sous-traitance, le curriculum vitae du(es) sous-traitant(s) et la liste des références en rapport avec la part du marché sous-traitée ;

(en cas d'occupation de personnel) l'attestation de l'Office national de Sécurité sociale établie conformément à l'article 69bis de l'arrêté royal du 8 janvier 1996 ;

- (si le soumissionnaire n'est pas un employeur) l'attestation émanant de l'INASTI.

- L'attestation TVA.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Le(s) soumissionnaire(s)

<sup>2</sup> Supprimer la mention inutile

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## ANNEXE 3 : REPARTITION DES RESPONSABILITES ENTRE LES COLLECTIVITES ET LE PRESTATAIRE

### Répartition des responsabilités entre les collectivités et le prestataire

Locaux du restaurant	Collectivité	Prêtataire
Maintenance lourde		
Mise en conformité		
Entretien au quotidien		
Matériels sécurité/incendie		
Gros matériel de cuisine	Collectivité	Prêtataire
Fourniture		
Renouvellement		
Maintenance		
Réparation		
Mise en conformité		
Matériel et logiciel d'encaissement	Collectivité	Prêtataire
Matériel (serveur et postes caisse)		
Logiciels		
Consommables		
Titres de paiement informatique		
Maintenance du système		
Petit matériel de service	Collectivité	Prêtataire
Fourniture (dotation de base)		
Renouvellement		
Petit matériel de cuisine	Collectivité	Prêtataire
Fourniture (dotation de base)		
Renouvellement		
Fluides	Collectivité	Prêtataire
Le téléphone (abonnement/communications)		
L'eau		
Le gaz		
L'électricité		
Chauffage, climatisation		

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

<b>Contrats de nettoyage éventuels et travaux épisodiques</b>	<b>Collectivité</b>	<b>Prêtataire</b>
Les sols		
Les murs au-delà de 2 mètres, plafonds, vitres, dômes		
Les canalisations		
Les gaines d'extraction et extracteur		
Les hottes		
Les filtres à graisse		
La récupération des huiles de friteuse usagées		
La dératisation et la désinsectisation		
La décoration et la signalétique		
La vidange du bac à graisse		
L'enlèvement des déchets		
Les plantes vertes		
<b>Nettoyages quotidiens</b>	<b>Collectivité</b>	<b>Prêtataire</b>
Les tables et les chaises		
Le petit et gros matériel de cuisine		
Les locaux de cuisine et stockage		
Les sols, murs, à moins de 2 mètres		
Les sols des espaces consommation		
<b>Fournitures diverses et consommables</b>	<b>Collectivité</b>	<b>Prêtataire</b>
Fournitures de bureau et affranchissements		
Produits à usage unique		
Produits d'entretien		
Produits lessiviels		
Sels adoucisseurs		
Serviettes en papier		
Titres de paiement		
Fourniture sanitaires (clients et personnels)		

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

<b>Salaires et charges sociales</b>	<b>Collectivité</b>	<b>Prêtataire</b>
Taxe professionnelle sur salaires		
Frais de transport		
Visites médicales		
Fourniture de tenues professionnelles		
<b>Divers</b>	<b>Collectivité</b>	<b>Prêtataire</b>
Assurance responsabilité civile		
Assurance risques locatifs		
Contrôles bactériologiques		
Frais sur véhicule de service		
Frais divers pour journées à thème		
Frais de maintenance bureautique		
Frais bancaires		
Frais postaux		
Documentation administrative		
Honoraires expertise comptable		
Missions/réceptions		

# CAHIER SPECIAL DES CHARGES

## ANNEXE 4 : FORMULAIRE DE PRIX PAR CATEGORIE DE REPAS

Repas chauds (RC)	2,5 à 6 ans	6 à 8 ans	8 à 12 ans	12 à 18 ans	18 ans et +
Coût denrée					
Frais de personnel					
Frais d'exploitation					
Personnalisables aux convives					
Frais liés au personnel					
Frais liés à la gestion					
Frais de transport					
Autres (à préciser)					
Rémunération					
Total					
TVA 6%					
Total TVAC					

Repas froids (RF)	2,5 à 6 ans	6 à 8 ans	8 à 12 ans	12 à 18 ans	18 ans et +
Coût denrée					
Frais de personnel					
Frais d'exploitation					
Personnalisables aux convives					
Frais liés au personnel					
Frais liés à la gestion					
Frais de transport					
Autres (à préciser)					
Rémunération					
Total					
TVA 6%					
Total TVAC					

Fais à....., le.....  
 Le(s) soumissionnaire(s)



