

LIEGE CREATIVE

Forum
Innover et Entreprendre

Parole d'expert



Opportunités et paradoxes des marchés publics durables

Raphaël DUGAILLIEZ, Senselia



Avec le soutien de :



Identité du Concédant

CONCESSION DE SERVICE AVEC PUBLICITE

CAHIER SPECIAL DES CHARGES
DE CONCESSION D'EXPLOITATION DE
RESTAURANT D'ENTREPRISE S'INSCRIVANT DANS
UNE DEMARCHE
D'ALIMENTATION DURABLE
(POUR LES ANNEES CIVILES 201X-201X-)

Le présent cahier spécial des charges est constitué de :
un formulaire de soumission
une déclaration sur l'honneur
une matrice de responsabilité

1^{ère} PARTIE : MODALITES ADMINISTRATIVES	4
1.1. DISPOSITIONS GENERALES REGISSANT LA CONCESSION	4
1.2. CARACTERISTIQUES DE LA CONCESSION	4
1.2.0. Acheteur et délégué	4
1.2.2. Objet de la concession	4
1.2.3. Durée de la concession	5
1.2.4. Nature et mode de passation de la concession	5
1.2.5. Détermination du prix	5
1.2.6. Révision des prix	6
1.2.7. Insertion socioprofessionnelle	6
1.3. PRESENTATION DES OFFRES	7
1.3.1. Formulaire de soumissions.	7
1.3.2. Variante et visite des lieux	7
1.4. DEPOT DES SOUMISSIONS ET OUVERTURE DES OFFRES	7
1.5. ATTRIBUTION DU CONCESSION	7
1.5.1. Durée de validité de la soumission	7
1.5.2. Phase de sélection	7
1.5.3. Critères d'attribution	8
1.5.4. Composition du dossier de soumission	9
1.5.5. Notification de l'attribution de la concession	10
1.5.6. Cautionnement	10
1.6. EXECUTION DE LA CONCESSION	10
1.6.1. Lieu des prestations et horaires de service	10
1.6.2. Contrôles & Comité d'accompagnement	10
1.6.3. Sous-traitance	11
1.6.4. Assurances	11
1.6.5. Modalités de paiement	11
1.6.6. Modalités de facturation	11
1.6.7. Bien-être au travail et sécurité	12
2^{ème} PARTIE : CLAUSES TECHNIQUES	13
2.1. Exigences nutritionnelles	13
2.1.1. Hygiène des denrées alimentaires	13
2.1.2. Exigences relatives au plan alimentaire	13
2.1.3. Programme de diversité culturelle des goûts	13
2.1.4. Offre alimentaire	13
2.1.5. Présentation et Quantité	14
2.1.6. Apports nutritionnels	14
2.1.7. Composition des menus	15
2.1.8. Qualité et provenance des aliments	15
2.1.9. Grammages repas	18
2.1.10. Plan alimentaire des repas	18
2.1.11. Plat du jour	19
2.1.12. Potage	20
2.1.13. Buffet sandwichs	20
2.1.14. Gestion du salade/fruit bar	20
2.1.15. Boisson	20
2.1.16. Buffet dessert	21
2.1.17. Bar à jus et « smoothies »	21
2.1.18. Modes de cuisson	21
2.2. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE	21
2.2.1. Respect des réglementations en vigueur	21

2.2.2. Formations et Savoir-faire _____	21
2.2.3. Personnel _____	21
2.2.4. Achats _____	22
2.2.5. Rapportage annuel _____	22
2.2.6. Nettoyage _____	22
2.2.7. Incidents _____	22
2.2.8. Obligation en matière de fourniture éventuelle de boissons _____	23
2.2.9. Décoration des restaurants d'entreprises & communication _____	23
2.2.10. Gestion des déchets _____	23
2.3. UTILISATION DE LA CUISINE DE L'ACHETEUR (éventuellement) _____	23
2.3.1. Généralités _____	23
2.3.2. Mobilier – vaisselle _____	24
2.3.3. Matériel de cuisine servant à la confection de repas pour le concédant _____	24
2.3.4. Matériel de cuisine supplémentaire n'appartenant pas au concédant _____	24
2.3.5. Accessibilité par téléphone, fax et courriel _____	24
2.6. MARQUE _____	24
2.7. CESSION DE DROITS ET OBLIGATIONS _____	24
2.8. JURIDICTION COMPETENTE _____	25

La présente passation de contrat est exclue¹ du champ d'application des marchés publics en vertu des directives sur les marchés publics, ce contrat étant une concession de service. Néanmoins, les principes du Traité et du droit administratif également sont d'application. C'est pour cette raison que le cahier spécial des charges reprend est structuré d'une façon équivalente à un cahier spécial des charges de marché public.

1.1. DISPOSITIONS GENERALES REGISSANT LA CONCESSION

Pour autant qu'il n'y soit pas dérogé par le présent cahier spécial des charges, l'entreprise est soumise aux conditions :

- De l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires ;
- De l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;
- Du règlement N° 852/2004/CE du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Du règlement N° 853/2004/CE du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- toutes les modifications à la loi et aux arrêtés précités, en vigueur au jour de l'ouverture des offres ;
- le présent cahier spécial des charges ;
- PUBLICATION DU CONSEIL SUPERIEUR DE LA SANTE N° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique Révision 2009, publié le 28 octobre 2009 ;

1.2. CARACTERISTIQUES DE LA CONCESSION

1.2.0. Acheteur et délégué

L'acheteur est

« Coordonnées complètes, adresse et coordonnées de l'organe exécutif chargé de l'exécution de la concession » celui-ci est chargé du contrôle et de la bonne exécution de la concession.

Par délégué, l'acheteur entend toute personne employée par l'acheteur et dûment mandatée afin d'effectuer les différentes tâches de contrôle de bonne exécution de la concession reprises dans le présent cahier spécial des charges.

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de XXXXXXX, coordonnées complètes du délégué

1.2.2. Objet de la concession

Le présent contrat est un contrat de service concernant la gestion et l'exploitation d'un restaurant d'entreprise et d'une cafétéria située au XXXXX, dans la perspective de l'alimentation durable – dans une perspective d'insertion socioprofessionnelle - telle que définie dans les conditions techniques de la concession.

¹ DIRECTIVE 2004/18/CE : Article 17 : Concessions de services. Sans préjudice de l'application des dispositions prévues à l'article 3, la présente directive ne s'applique pas aux concessions de services définies à l'article 1er, paragraphe 4.

Le prestataire fournit aux utilisateurs une prestation d'excellente qualité au meilleur coût dans le cadre d'une saine gestion d'exploitation. Les recettes sont encaissées directement par le prestataire. Les clients paient le prix coûtant. Le prestataire assume le risque économique et financier de l'exploitation dans les conditions définies au cahier des charges sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre le concédant dans le cas où cette exploitation serait déficitaire.

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.

La concession a pour objet :

- la préparation in situ, dans les cuisines de l'acheteur, de repas durables de différentes catégories (voir ci-dessous) ;
- l'entretien et la désinfection des cuisines et de leurs annexes ;
- l'insertion socioprofessionnelle de publics fragilisés ;
- une sensibilisation à l'alimentation durable et la mise en place de processus de collecte d'informations auprès de la clientèle pour améliorer le service
- la confection de service de restauration sur mesure comme des lunches de direction, des walking dinner pour des évènements, ... à la demande spécifique de l'Acheteur.

Il veillera à indiquer clairement dans son offre, le prix correspondant au(x) lot(s) choisi(s). Les quantités mentionnées ci-dessous sont des quantités présumées uniquement indicative pour l'étude de gestion, l'Acheteur se réserve le droit d'adapter le volume de ses commandes à la demande journalière.

Présentation en dix lignes du Acheteur, du potentiel clientèle, et éventuellement des données essentielles du dernier contrat de concessions.

Présentation des différentes spécificités des personnels (ouvriers, personnes travaillant dans des métiers physiques nécessitant un apport calorique spécifique, cadres, repas de direction).

1.2.3. Durée de la concession

La concession est fixé pour une période de trois (conseiller) années civiles prenant cours le 1^{er} janvier 201X et se terminant le 31 décembre 201X.

L'Acheteur se réserve le droit de résilier le contrat en cours à chaque date anniversaire moyennant un préavis de trois mois.

1.2.4. Nature et mode de passation de la concession

La concession sera passée après consultation de candidats prestataires à l'issue d'une phase de publicité et de négociation. Les prix seront fixés à l'avance.

Les prix mentionnés seront nets ; ils comprendront par repas et par catégorie :

- le coût denrées,
- les frais de personnel,
- les frais d'exploitation (à détailler : personnalisables aux convives, liés aux personnels - vêtements -, liés à l'entretien des locaux, autres...)
- la rémunération

1.2.5. Détermination du prix

Conformément aux clauses techniques, le prix fixé par l'acheteur doit couvrir toutes les fournitures et prestations nécessaires à l'exécution de la mission, à savoir notamment (liste non exhaustive) :

- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires ;
- la confection des repas, leur distribution au restaurant et/ou leur mise en conteneurs thermiques ;
- les obligations liées aux exigences nutritionnelles ;
- le nettoyage de la vaisselle mise à charge de l'adjudicataire ;
- les frais de personnel ainsi que toutes charges et impositions y afférentes ;
- l'achat des produits nécessaires à la réalisation de la mission ;
- la consommation des fluides;
- l'amortissement du matériel et les frais de réparations et d'entretien du matériel;
- les frais d'exploitation en ce compris le carburant.

La matrice des responsabilités en annexe indique donc la répartition entre le concédant et le concessionnaire des responsabilités et prises en charge des divers postes.

1.2.6. Révision des prix

- Une révision des prix aura lieu à chaque date anniversaire de la prise de cours de la concession et selon la formule de révision suivante :

ou

Une fois par an, les prix peuvent, à la demande expresse de l'adjudicataire, être sujets à révision selon la formule suivante :

$$P_n = P_b \times \left\{ \left(\frac{S'}{S} \times 0,45 \right) + \left(\frac{L'}{L} \times 0,35 \right) + 0,20 \right\}$$

Dans laquelle :

P_n = Prix révisé

P_b = Prix de la soumission

S' = Valeur de l'indice des salaires et charges patronales au moment de la révision

S = Valeur de l'indice des salaires et charges patronales à la date du début de la concession

L' = Valeur de l'indice général des denrées alimentaires au moment de la révision

L = Valeur de l'indice général des denrées alimentaires à la date du début de la concession

Cette demande doit toutefois être adressée au pouvoir adjudicataire dans le mois qui précède la date anniversaire du contrat.

Le prestataire affichera clairement à la clientèle au minimum 2 semaines à l'avance tous changements de prix.

1.2.7. Insertion socioprofessionnelle

Par analogie à la loi sur les marchés publics, la présente concession est assorti, durant l'exécution de la concession, d'objectifs d'insertion socioprofessionnelle relatifs à l'obligation de mettre en œuvre des actions de formation et/ou d'insertion pour les jeunes, les demandeurs d'emploi peu qualifiés ou tout autre public cible éloigné de l'emploi, à savoir pour la présente concession, issus des filières « ouvrier logistique/Secrétaire administrative/ouvrier de maintenance » :

Soit en assurant sur le chantier de la formation pour un certains volume horaire. La formation concernera des stagiaires en entreprise au métier au choix parmi «ouvrier logistique/Secrétaire administrative/ouvrier de maintenance ».

Soit en engageant durant cette concession une ou plusieurs personnes de ce public cibles. L'insertion sera réalisée par le biais d'un PFI ou d'un engagement sous contrat de travail pour des personnes « stagiaire » dont le profil est présenté ici bas au métier de « ouvriers de la construction ».

Les stagiaires :

doivent être chômeurs complets indemnisés, bénéficiaires du minimum de moyen d'existence ou demandeurs d'emploi libres ;

doivent être âgés d'au moins 18 ans ;

ne doivent pas disposer d'une expérience professionnelle comptabilisant plus de 150 heures de travail dans les 12 derniers mois ;

Le volet formation sera piloté via le dispositif « clause sociale » de l'organisme régional d'emploi

FOREM » dont la personne de contact est Monsieur Mikelic, FOREM FORMATION Boulevard Tirou 104 6000 CHARLEROI

Actiris, Monsieur Pascal Moïny, pmoiny@actiris.be

VDAB à compléter

Soit en assumant tout ou en sous-traitant certaines du montant total hors TVA de la concession avec des entreprises d'économie sociale d'insertion. Un engagement d'une (ou plusieurs) entreprise d'économie sociale dans laquelle cette dernière s'engage à exécuter en sous-traitance pour le compte du soumissionnaire x % du montant total hors TVA de la présente concession doit alors être joint à l'offre.

Les documents démontrant qu'il satisfait à cette condition sont produits dans les trente jours qui suivent la notification de la décision d'attribution.

Sanction :

En cas de violation de cette clause sans justification admise ou fournie dans les délais requis, le pouvoir adjudicateur peut réclamer à l'entreprise adjudicatrice:

une pénalité de 1 % du montant initial de la concession.

et le cas échéant, la différence entre le montant du subside régional auquel le pouvoir adjudicateur aurait eu droit si la clause sociale avait été respectée et le montant du subside régional qui lui sera effectivement octroyée.

A la date anniversaire de la concession, l'adjudicataire remet une attestation au Pouvoir adjudicateur de l'organisme régional d'emploi attestant que la formation et/ou l'insertion a été bien réalisée ainsi qu'une évaluation écrite d'une page par le ou les stagiaire(s) de leur apprentissage. En cas de sous traitance à une entreprise d'économie sociale d'insertion, la ou les factures des prestations sous traitées suffisent.

Le soumissionnaire remettra une note de 3 pages A4 maximum décrivant la portée de la clause sociale et des actions de formations et ou d'insertion (via engagements) pour des demandeurs d'emplois difficiles à placer, des chômeurs, des jeunes ou accomplir toute autre action de formation pour stimuler l'emploi de public cible fragilisé sur le marché de l'emploi. Cette note comprendra :

Le mode d'impact en insertion socioprofessionnelle : recours à une sous traitance ou à de la formation et ou de l'insertion

le taux d'encadrement du public cible et les moyens pour s'assurer d'un stage efficace

la personne de contact de l'organisme régional d'emploi ou dans l'entreprise d'économie sociale qui supervisera le processus de formation/insertion

la description des tâches du ou des candidats.

En cas de remise d'offre par une entreprise d'économie sociale, celle-ci est tenue de fournir son agrément par les pouvoirs publics et par l'autorité compétente.

La portée de cette clause sera évaluée au regard du critère d'attribution ad-hoc.

1.3. PRESENTATION DES OFFRES

1.3.1. Formulaire de soumissions.

Les soumissions sont établies sur base du modèle annexé au présent cahier spécial des charges (une version électronique peut être obtenue auprès du fonctionnaire dirigeant)

1.3.2. Variante et visite des lieux

Aucune variante n'est autorisée dans le présent contrat. Dès lors, avant de remettre prix le soumissionnaire est invité à effectuer toute visite des lieux et tout inventaire nécessaires afin de fixer le plus précisément possible les conditions d'exécution de la concession. Aucun supplément aux prix unitaires remis ne sera pris en considération.

1.4. DEPOT DES SOUMISSIONS ET OUVERTURE DES OFFRES

Les offres de prix doivent être envoyées ou remises sous double enveloppe fermée au plus tard le **DATE HEURE ET ADRESSE**

L'enveloppe extérieure portera outre l'adresse ci-dessus, la mention "Soumission"; l'enveloppe intérieure portera la mention "**Soumission : RESTAURANT D'ENTREPRISE**".

L'ouverture des offres aura lieu en séance publique dans la salle du **XXXX** le **DATE HEURE ET LIEU** sans proclamation des prix.

1.5. ATTRIBUTION DU CONCESSION

1.5.1. Durée de validité de la soumission

Le délai d'engagement est de 90 jours à dater du lendemain du jour d'ouverture des offres.

1.5.2. Phase de sélection

- Sera exclu de la participation au contrat à quelque stade que ce soit de la procédure, le fournisseur qui n'est pas en règle avec ses obligations légales en matière de probité, de TVA, d'assurances et de paiement des cotisations de sécurité sociale. Sous peine d'exclusion, seront donc fournis :

- Une déclaration sur l'honneur attestant que le soumissionnaire:

- n'est pas en état de faillite ou de liquidation;

- n'a pas fait l'aveu de sa faillite et n'a pas fait l'objet d'une procédure de liquidation, de concordat judiciaire;

- n'a pas fait l'objet d'une condamnation pour tout délit affectant sa moralité professionnelle;

- est en règle quant aux paiements des cotisations de sécurité sociale pour le trimestre précédent (attestation à fournir avec l'offre : voir ci-dessous) ;

- est en règle quant aux paiements de la TVA et de ses impôts;

- en matière professionnelle, n'a pas commis de faute grave;

- ne s'est pas rendu gravement coupable de fausses déclarations en fournissant ces renseignements ;

- Une attestation O.N.S.S. conforme ;
- Une attestation du Ministère compétent certifiant que l'entrepreneur est en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses impôts et taxes (TVA) ;
- Une copie du contrat d'assurance en responsabilité professionnelle en rapport aux risques du présent contrat ;
- La capacité technique du fournisseur sera justifiée par la liste des principales livraisons similaires à l'objet de la concession effectuées pendant les trois dernières années, leur montant, leurs dates et leurs destinataires publics (prouvés par des certificats établis ou visés par l'autorité compétente) ou privé (prouvés par des certificats établis par la personne privée) ;
- La capacité financière et économique du fournisseur sera justifiée par une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires relatif aux services faisant l'objet de la concession, réalisés par l'entreprise au cours des trois derniers exercices, ainsi que par une déclaration mentionnant le matériel et l'équipement technique dont le soumissionnaire dispose ;
- Le soumissionnaire doit intégrer au cours du présent contrat, les services d'un diététicien/nutritionniste agréé UPDLF ou équivalent pour la confection des menus, ses coordonnées, son CV et le type de contrat (salarié, indépendant) seront annexés à la présente offre.

1.5.3. Critères d'attribution

La concession sera attribuée en fonction des critères d'attribution suivants et les éléments à communiquer impérativement, suivants:

1. le prix : 40 % :

les prix unitaires de l'offre alimentaire selon les quantités présumées 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.

2. le volume horaire de l'équipe cuisine affectée à une cuisine durable ainsi que le niveau de formation des cuisiniers – 10 %

Le présent critère d'attribution vise à évaluer l'effort en ressources humaines que le prestataire s'engage à maintenir durant la concession afin d'augmenter l'offre qualitative de la cuisine. Ce niveau sera évalué par le volume horaire cumulé du personnel de cuisine affecté au présent contrat.

Le niveau d'engagement de l'adjudicataire dans la formation continue de son personnel sous divers angles (sécurité alimentaire, durabilité, ...)

Le niveau de formation du personnel et ses grades, ainsi que la nature de ses formations à l'alimentation durable.

3. Le niveau d'intégration des perspectives d'une alimentation durable dans ce contrat - 25%

Ce critère sera évalué au regard :

- a. du plan alimentaire qui intègre qualité, variété, saisonnalité, appétence et équilibre des repas, la fréquence et les grammages des aliments, ... tels que définis dans les clauses techniques
- b. les garanties de qualité, de recours aux circuits courts de distribution, aux % de produits bio ou certifiés, de fraîcheur et de continuité dans la provenance des aliments telles que définies dans les clauses techniques
- c. des modes de cuisson pour respecter les nutriments des aliments (protocoles de cuissons, formation des chefs, etc)
- d. les mesures prises en matière de gestion environnementale de la cuisine (produits de nettoyage, eau, énergie, transport, prévention du gaspillage...).
- e. du processus interne à l'adjudicataire visant à pérenniser la création de menus sous l'angle de la durabilité (maintien de l'équilibre alimentaire et évaluation nutritionnelle, de la saisonnalité, ...)

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 : 1 de fête, 1 exotique et 1 à thème.
- Les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect de ces intentions.
- 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 de ces intentions.
- la liste des produits (non alimentaires) prévus pour l'exécution du présent contrat ;
- un plan de prévention de gestion du gaspillage alimentaire (1 pages) 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 continuée à l'alimentation durable du personnel de production et de service.
- les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect de ces intentions.

4. la qualité du processus d'amélioration continue et la diversité de l'offre de restauration : 20 %

Le présent critère vise à évaluer les éléments suivants :

La dynamique commerciale rendant l'offre de service attractive dans sa durée - intégrant par exemple des événements, de la communication, la participation à des dynamiques régionales (semaine slow food et bio, journée mondiale de l'environnement ...).

Le mécanisme de gestion des enquêtes des satisfactions ou des plaintes et le processus d'implémentation
La diversité de l'offre commerciale pour la rendre attractive, dans la perspective de satisfaire les besoins des personnels.

Le modus operandi pour les demandes extra comme des repas de directions, des lunch d'évènements, ...

5. les performances en matière d'insertion socioprofessionnelle des publics en difficulté : 5 %

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 contrat et du taux d'encadrement des publics cibles.

L'offre qui présentera un nombre d'heures le plus important et le taux d'encadrement 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 et 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 est sera multiplié par 2 par le PA 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

Ce critère sera analysé au regard des exigences de la clause sociale de l'article 1.2.7 du cahier des charges et de la note de 2 page A4 prévue au dossier de soumission.

1.5.4. Composition du dossier de soumission

Le dossier de soumission comprendra, sous peine de nullité, dans l'ordre les documents suivants:

- Le formulaire d'offre dûment **complété, daté et signé** ;
- La déclaration sur l'honneur dûment **complétée, datée et signée** ;
- Un extrait de casier judiciaire de moins de trois mois ;
- Une attestation O.N.S.S. conforme ;
- Une attestation du Ministère compétent certifiant que l'entrepreneur est en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses impôts et taxes (TVA) ;
- Une copie du contrat d'assurance en responsabilité professionnelle en rapport aux risques du présent contrat ;
- La liste des principales livraisons similaires ;
- Une déclaration du comptable de la société attestant le chiffre d'affaires global de l'entreprise et le chiffre d'affaires relatif aux services faisant l'objet de la concession ;
- Le CV du diététicien agréé UPDLF ou équivalent chargé de la confection des menus ;
- Une proposition de menus pour les mois de mars et septembre telles que présentées aux convives ;
- Les fiches techniques de 3 plats proposés pour chacun des menus 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;
- La liste des produits et fournisseurs concernés par les circuits courts, le bio et les autres labels (commerce équitable, ...) sous la forme d'un tableau Excel ou équivalent.
- Les preuves de « traçabilité », labels et autres attestations des fournisseurs;

- La liste des produits (non alimentaires) prévus pour l'exécution du présent contrat ;
- Le plan de prévention du gaspillage alimentaire en continu et ses mesures prioritaires (max 1 page)
- 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 à l'alimentation durable du personnel de production et de service.
- Une note de 2 pages A4 maximum décrivant la portée de la clause sociale et des actions de formations pour des demandeurs d'emplois difficiles à placer, des chômeurs, des jeunes ou accomplir toute autre action de formation pour stimuler l'emploi de public cible fragilisé sur le marché de l'emploi.
- Une note, de maximum 1 page A4, décrivant les moyens qu'il peut mettre gratuitement à disposition de l'adjudicataire en matière de conseil et est invité à y présenter toute suggestion en rapport direct avec l'objet de l'entreprise qu'il estime devoir formuler pour améliorer le service et/ou en diminuer les coûts;
- Une note, de maximum 1 page A4, décrivant sa proposition de décoration des différents restaurants ;
- La liste des 10 sandwiches types

1.5.5. Notification de l'attribution de la concession

La notification de l'attribution de la concession est faite par lettre recommandée à la poste.

1.5.6. Cautionnement

Le cautionnement fixé à 5% de la valeur mensuelle estimée multipliée par 6 et doit être constitué dans les 30 jours calendrier qui suivent le jour de conclusion de la concession.

La preuve du cautionnement devra être expédiée au Service Achats et Logistique dans un délai de 60 jours calendrier. La caution sera libérée, après demande écrite en une fois à la fin du contrat. La preuve du cautionnement et la demande de libération doivent reprendre clairement les

Le cautionnement est libérable en une fois après la réception provisoire de l'ensemble des services dans les 15 jours qui suivent la réception de la demande de l'adjudicataire.

1.6. EXECUTION DE LA CONCESSION

1.6.1. Lieu des prestations et horaires de service

§ désignant que le lieu de production est soit dans une cuisine que vous mettez à disposition + modalités de l'organisation ou que les repas sont confectionnés et livrés depuis les installations du Pouvoir adjudicataire.

Préciser les heures d'ouverture du restaurant et des éventuelles annexes (cafeteria, ...).

Description des installations

Décrire les installations de cuisine – équipements, m², mobilier, vaisselle, ...

Description des moyens des systèmes et modes de paiements par le personnel

Décrire les systèmes de paiement que vous souhaitez au nom de votre personnel.

Répartition des coûts de gestion et des déchets

Seront décrits ici la répartition des coûts comme :

Les vecteurs énergétiques, l'eau, les coûts d'investissement et d'entretien du matériel, le renouvellement de la décoration du restaurant, le mobilier ...

Modalités de gestion des déchets culinaires et autres, exigences de recyclage propre à chaque région.

Il faut préciser ici si la gestion des déchets est à charge de l'adjudicataire (ce sera payant) ou si les déchets sont à charge du Pouvoir adjudicataire.

1.6.2. Contrôles & Comité d'accompagnement

Les menus sont établis mensuellement et soumis préalablement à l'approbation des délégués de l'Acheteur et/ou de toute personne qu'elle désigne pour cette mission au moins 1 mois à l'avance. Ils tiennent compte des impératifs

diététiques exigés par la catégorie de consommateurs à laquelle ils s'adressent et repris dans le présent cahier spécial des charges.

Ces dernières sont autorisés à visiter les cuisines à tout moment, afin d'en vérifier le bon fonctionnement, la bonne livraison des repas dans les délais fixés, de s'assurer de la qualité du service, des marchandises, des conditions d'hygiène et de la propreté des locaux sans que la responsabilité de l'adjudicataire en soit dérogée pour autant.

Il est créé une Comité d'accompagnement :

- Un représentant de chaque établissement mandaté par la direction
- Un représentant de syndicat ouvrier, un pour les employés, un pour les cadres, en privilégiant le pluralisme
- Le conseiller en environnement
- Un ou deux représentants du Soumissionnaire dont le/la diététicien(ne) agréé UPDLF ou équivalent

Celui-ci se réunit les 3 premiers mois, tous les mois, ensuite une fois par trimestre. Au sein de ce Comité sont discutées toutes les grandes évolutions dans le cadre du présent contrat et y sont présentées les grandes évolutions de communication/marketing.

En outre, l'adjudicataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en vérifiant régulièrement la température et par l'analyse au moins trimestrielle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation ou parmi les échantillons de plats "témoins" conservés au congélateur. Ces contrôles sont effectués aux frais de l'adjudicataire par un laboratoire de Chimie et de Bactériologie agréé. Le résultat de ces analyses est communiqué immédiatement à l'Acheteur.

Parallèlement, l'Acheteur diligente ponctuellement des contrôles bactériologiques externes. Deux évaluations négatives entraînent un avertissement du Collège communal par lettre recommandée. Une troisième évaluation négative entraîne d'office une rupture du contrat.

1.6.3. Sous-traitance

L'adjudicataire ne pourra avoir recours à des sous-traitants, même pour une exécution partielle de la concession, sans le consentement préalable et écrit de l'Acheteur.

1.6.4. Assurances

L'adjudicataire transmet, dans les quinze jours de sa désignation comme tel par l'autorité compétente, la copie de la police d'assurance le couvrant en matière de responsabilité civile d'exploitation, en ce compris les risques d'intoxication alimentaire, et ce pour un montant minimum de 5.000.000 euros pour les dommages corporels et de 1.500.000 pour les dommages matériels ; ainsi que la copie de la police d'assurance et du certificat de conformité du (des) véhicules qu'il utilise pour l'exécution du présent contrat.

La police d'assurance prévoit l'abandon de recours contre l'Acheteur et son assureur.

L'adjudicataire s'engage à payer régulièrement les primes d'assurance et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l'Acheteur.

1.6.5. Modalités de paiement

En option, « Dans le cadre d'une politique sociale de l'entreprise, le concédant participera à hauteur d'un montant de X €/repas du jour ». La facturation est mensuelle.

1.6.6. Modalités de facturation

Le paiement « de la politique sociale » est effectué dans les cinquante jours de calendrier à compter de la date à laquelle les formalités de réception sont terminées, pour autant que le concédant soit en possession de la facture mensuelle régulièrement établie ainsi que du décompte mensuel avec relevé journalier des repas fournis par catégorie et par école et éventuellement d'une note de crédit.

L'adjudicataire établit une facture mensuelle en euros, signée, renseignant l'origine et le montant des commandes, qu'accompagnent deux tableaux :

- le premier détaillant les commandes par école, par catégorie de repas et par jour;
- le second présentant, par école et par catégorie de repas, les totaux mensuels des consommations journalières ainsi que la consommation moyenne.

- En plus de la somme en chiffres, le montant total en toutes lettres doit être précédé de la mention « Certifié sincère et véritable à la somme de ... » (en euros).
- Le numéro de compte-chèques postaux, le numéro de compte en banque, etc... auquel le virement doit être effectué.
- Le numéro de T.V.A.

En outre, la facture doit porter les mentions rendues obligatoires par l'article n°1 de l'Arrêté Royal du 23 juillet 1969 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la T.V.A.

1.6.7. Bien-être au travail et sécurité

Conformément à la réglementation en vigueur, l'adjudicataire veille à prendre :

- toutes les mesures indispensables à la préservation et à l'amélioration du bien-être des travailleurs ;
- toutes les mesures de sécurité indispensables à la préservation de la santé des travailleurs

Il informe par ailleurs son personnel comme ses sous-traitants de l'interdiction de fumer applicable aux locaux professionnels et à leurs abords ; à l'interdiction de travailler sous l'emprise de l'alcool ou d'autres drogues.

2^{ème} 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 le Plan national nutrition et santé belge (PNNS).

2.1.1. 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.

2.1.2. Exigences relatives au plan alimentaire

L'adjudicataire s'engage à présenter chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés. Il joint à son offre, sous peine de nullité une proposition type de menus mensuels pour les mois de septembre et mars pour le personnel de l'Acheteur. Ce programme doit répondre aux exigences du présent cahier spécial des charges de telle manière que les menus variés et équilibrés qu'il propose soient en rapport avec les besoins nutritionnels des adultes.

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

- varier les apports alimentaires et tendre à équilibrer les apports en protéines animales et végétales ;
- préférer les matières grasses d'origine végétale ;
- préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- éviter les abus d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;
- insérer un fruit et/ou un légume quotidiennement ;
- recourir au maximum à des aliments frais.

A la demande des délégués de l'Acheteur et/ou de toute personne qu'elle désigne pour cette mission, l'adjudicataire s'engage à présenter les fiches techniques comprenant l'évaluation nutritionnelle des plats proposés au menu. L'évaluation nutritionnelle comprendra par portion et sur base de références fiables (table de composition des aliments fiable – NuBel, IPL, Becel...), des données garanties par le fournisseur (étiquetage nutritionnel,...), la valeur énergétique exprimée en kcal/kJ, la quantité en grammes de protéines, de lipides totaux, de lipides saturés, de glucides totaux, de saccharose, de fibres, la quantité en milligrammes de fer et de calcium.

2.1.3. Programme de diversité culturelle des goûts

Le soumissionnaire souhaite privilégier une diversité alimentaire et des goûts.

Sans supplément de prix, le soumissionnaire participera activement à divers évènements comme la semaine « bio », la semaine « diététique », la semaine du « commerce équitable », ...

L'Acheteur transmettra la liste des différentes origines de nationalités du personnel de l'Acheteur.

Sur cette base, le soumissionnaire proposera dans les menus 1 x / mois ou 1x / 15 jours l'intégration d'un menu mettant en valeur le patrimoine alimentaire des nationalités concernées.

En outre, une fois par mois, le soumissionnaire préparera une spécialité culinaire mettant en valeur le patrimoine culinaire régional ou national.

2.1.4. Offre alimentaire

L'offre alimentaire concerne (à décrire selon vos publics cibles) :

- Repas chaud « Plat du jour »
- Buffet crudités
- Buffet sandwiches
- Repas froid
- Buffet Potage
- Sandwiches adultes

+ annoncer les quantités présumées.

2.1.5. Présentation et Quantité

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés. Il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même que d'utiliser des formes contemporaines de présentations de certaines préparations (wraps, ...)

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 à la fois des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas selon le tableau des grammages détaillé ci-après.

Ainsi l'adjudicataire veillera à ce que la possibilité existe pour les « clients » de disposer à volonté de légumes et de féculents (service de « repasse »).

2.1.6. Apports nutritionnels

Apports énergétiques

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

Apport protéique

Pour les aliments dont l'apport en protéines est important sur le plan nutritionnel c'est-à-dire l'élément central du repas tels la viande, la volaille, le poisson ou les œufs, le rapport entre le taux de protéines (P) et de lipides (L) est à prendre en considération. Pratiquement, il est recommandé de servir des plats protidiques contenant moins de 15% de matière grasse.

Les plats composés à 100% d'œufs ne sont pas concernés ainsi que les poissons gras (saumon, autres petits poissons gras, ...) pour leur richesse en acides gras essentiels. Les produits transformés contenant moins de 70 % de viande ou de poisson seront proposés au maximum une fois par semaine ; le poisson sera au menu 1 fois par semaine.

La viande est fraîche et de bonne qualité marchande, fournie à la cuisine centrale dans de parfaites conditions d'hygiène et de conservation. Elle n'est pas traitée chimiquement ; l'origine et le traçage doivent être connus.

Les autres produits protidiques utilisés (poisson, volaille, ovoproduits) doivent également offrir toute garantie au point de vue fraîcheur et qualité.

Une fois par semaine, le jeudi, la source de protéine sera d'origine végétale.

Apport en lipides

Seulement des huiles, seront utilisées tant pour la cuisson que pour l'assaisonnement. Pour l'assaisonnement, il convient de varier l'origine ainsi que de favoriser les huiles riches en oméga 3. Les apports en lipides doivent représenter idéalement 30% des apports énergétiques, avec, pour les acides gras saturés, un apport de 8 à 10 % et pour les mono insaturés, un apport supérieur à 10%.

Apports en glucides

Les préparations sucrées contiendront maximum 10 % de saccharose ajouté ; idéalement de 6 à 8 %. Les fruits préparés seront sans sucre ajouté (compotes sans sucre ajouté, fruits au naturel ou au jus).

Apports en fibres

50 % des légumes et des fruits seront frais, ces derniers proposés en pelure. Les céréales utilisées peuvent être intégrales ou complètes éventuellement en mélange avec des céréales raffinées (mélange de riz complet et de riz blanc par exemple), les légumineuses seront proposées régulièrement au menu en fonction de la saisonnalité ;

Apport en calcium

Les poudres ne sont pas acceptées pour la préparation des entremets lactés, réalisés de préférence sur place.

Sel :

Le sel : le sel utilisé pour toute la cuisine sera uniquement de sel de cuisine iodé (avec une concentration de maximum 15 ppm d'iode soit 15 mg d'iode par kg de sel)

Vitamines et minéraux

Pour préserver la teneur en vitamines et en minéraux des denrées, les produits seront frais et/ou conservés dans de bonnes conditions de stockage, préparés en tenant compte de cet aspect (temps de trempage court, préservation de l'oxydation des denrées, durée de cuisson raccourcie, remise à température rapide, ...).

2.1.7. Composition des menus

Le plat du jour comprend chaque jour :

- 1 potage,
- 1 plat principal comprenant une ration de viande, volaille, poisson, un ovoproduit, un substitut de protéine végétale ou association céréale-légumineuse, une ration de légumes crus ou cuits, une ration de féculent.

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

Potage

Le potage est choisi en fonction du plat principal. Il est différent chaque jour et préparé à base de légumes frais ou surgelés à raison de 30 kg de légumes par 100 litres d'eau. Les fonds non bio sont interdits.

Légumes

Les légumes secs comme source de protéines (légumineuses) sont proposés au menu une fois par semaine.

Plat principal

Les viandes sont calibrées en fonction des grammages demandés. Les viandes étuvées et les préparations en sauce sont préparées avec une base de légumes apparente et seront toujours accompagnées de légumes présentés séparément pour la repasse.

Les fruits cuits ne remplacent les légumes qu'une fois par mois. Le poisson frit ne sera proposé qu'une fois par mois.

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

Pommes de terre

Les pommes de terre frites ou sautées ne sont proposées qu'au maximum une fois par quinzaine.

La préparation des sandwiches

Elle se fait avec du pain biologique à 100 % et avec des crudités fraîches, du fromage bio, et en supprimant les préparations fortement saucées industrielles et les charcuteries industrielles ou non AOC.

Le soumissionnaire fourni une liste de 10 types de sandwiches créatifs qui pourront être commandé avec le détail des compositions.

2.1.8. Qualité et provenance des aliments

La philosophie générale du présent contrat 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

La première année de la concession, 15 % de la valeur financière des achats des ingrédients seront issus de l'agriculture biologique.

La seconde année de la concession, 20 % de la valeur financière des achats des ingrédients seront issus de l'agriculture biologique.

La troisième année de la concession, 25 % de la valeur financière des achats des ingrédients seront issus de l'agriculture biologique.

Ces éléments seront à certifier selon la méthode décrite dans les pages 11-15 du cahier des charges disponibles sur www.bioforum.be/fr/pdf/6-cahier_des_charges_biogarantie_2011.pdf

Les produits de la 5^{ème} gamme ne sont pas autorisés sauf pour les cas d'extrême urgence ou de dépannage.

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 est entendu :

- Le recours à des circuits de livraisons réduisant les km 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 maraichage ou dans la transformation des produits

De quelques denrées en particulier :

Produits laitiers

Les produits laitiers, laits fermentés et yaourts sont obtenus à partir de bactéries lactiques spécifiques. Le lait fermenté peut être additionné d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants :

- beurre, crème fouettée, crème diluée ;
- substances aromatisantes naturelles ;
- les fromages servis ne seront pas des fromages fondus.
- Origine : Les produits laitiers seront issus de l'agriculture biologique à 30 % en poids au minimum la première année, pour passer à 40 % la seconde année et se stabiliser à 50% les années suivantes.

Poissons et produits de la mer

- Les poissons et produits de la mer seront, pour partie en poids, issus de la filière MSC. La première année de la concession, 50% en poids net dans l'assiette des poissons seront « MSC », et la proportion augmentera de 10 % chaque année. Pour trouver la liste des détaillants pour un fournisseur de poisson MSC (ou équivalent), surfez sur <http://www.msc.org/where-to-buy/find-a-supplier/belgium>
- Pour les poissons d'aquaculture, une certification « Global gap » est demandée pour tous les poissons d'aquaculture ou ASC (lorsqu'il sera disponible).
- Pour le restant, en respect complet du guide « Guide des espèces à l'usage des professionnels » publié et actualisé par « sea food choice, alliance produit de la mer », Alliance Produits de la Mer - 19 rue Martel - 75010 Paris, France - Tél. : +33 (0)1 56 03 54 66 - Fax : +33 (0)1 56 03 55 56.

Viande de porc

- Les conditions d'engraissement devront répondre à un label de gestion différenciée.
- Origine : La viande de porc sera issue de l'agriculture biologique à concurrence de 10 % en valeur financière au minimum la seconde année, pour se stabiliser à 20% les années suivantes.

Viande bovine

- Un label de gestion différenciée est exigé, où l'élevage est extensif.
- Origine : La viande de bœuf sera issue de l'agriculture biologique à concurrence de 30 % en valeur financière.

Viande de volaille

- Toutes les volailles auront été élevées en plein air et disposeront d'un label de gestion différenciée.
- Origine : La viande de volaille sera issue de l'agriculture biologique à concurrence de 20 % en valeur financière

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.
- Seules les substances aromatisantes naturelles sont autorisées (voir directive de la Commission européenne 88/388/CEE du 22.06.88-art.9).
- Pour le saumurage, l'usage de poly phosphate, épaississants et/ou protéines étrangères est interdit.
- Sont également interdits les extraits de fumées, les colorants et les exhausteurs de goût.
- Origine : Le jambon aura le label « magistral » ou équivalent.

Pommes de terre

- Origine : Les pommes de terre seront issues de l'agriculture biologique à concurrence de 20 % en valeur financière.
- La purée lyophilisée n'est pas autorisée.
- Les variétés à chair ferme et locale seront privilégiées.

Légumes

Les légumes servis cultivés en pleine terre, seront frais ou surgelés pour un minimum de 70 % au total la première année, 80% au total la seconde année et 90% au total la troisième année. Les conserves sont exclues sauf en

cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées et des champignons, rentrant dans la préparation des sauces, et du maïs grains.

- Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 40% des légumes frais respecteront le Calendrier de saisonnalité de Bioforum.
- Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. Les poudres ne sont pas acceptées.
- Origine : les légumes seront issus de l'agriculture biologique à 20 % en en valeur financière au minimum la première année, pour passer à 30 % la seconde année et se stabiliser à 40% les années suivantes.

Fruits

- Les pommes et poires seront au minimum à 80% issues de l'agriculture biologique.
- Les bananes seront à 100% labélisées Max Havelaar ou équivalent et issues de l'agriculture biologique.
- Tous les autres fruits seront issus de l'agriculture biologique à 80 % en en valeur financière au minimum.
- Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 50% des fruits respecteront le Calendrier de saisonnalité de Bioforum - asbl ; de septembre à mars inclus, une pomme ou une poire issue de l'agriculture biologique sera proposée chaque semaine.
- Les fruits en conserve, au jus ou au naturel ou au sirop léger seront servis exceptionnellement (les mélanges de fruits en conserve ne sont pas autorisés).

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 et le riz sera encouragée.
- L'usage de céréales pas ou peu raffinées sera privilégié.
- Les légumineuses et les céréales seront issues de l'agriculture biologique et/ou labélisées Max Havelaar ou équivalent à concurrence de 80 %
- 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 issu de l'agriculture biologique et/ou labélisé Max Havelaar ou équivalent à concurrence de 50 %

Oeufs

- Les oeufs seront issus de l'agriculture biologique à concurrence de 100 % .

Pain

- Le pain sera issu de l'agriculture biologique à concurrence de 100 %
- L'usage de farines pas ou peu raffinées sera privilégié.
- La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres que le blé encouragée. Les pains à base d'une ou deux céréales seront privilégiés.

Huiles et matières grasses

- Les huiles et matières grasses seront issues de l'agriculture biologique à concurrence de 25 %.
- Pour les préparations froides, les huiles seront issues de l'agriculture biologique à concurrence de 50 %. La diversité d'origine des huiles et matières grasses sera privilégiée.
- L'huile de palme non certifiée RSPO ou Greenpalm n'est pas autorisée et globalement, l'huile de palme n'est pas la bienvenue.

Epices et herbes aromatiques

- Les épices et herbes aromatiques seront issues de l'agriculture biologique à concurrence de 20 %

Exhausteur de goût et additifs alimentaires

Les exhausteurs de goût E621, E622 et E623 et autres colorants considérés comme potentiellement allergisants sont proscrits.

2.1.9. Grammages repas

Les repas du jour chauds devront respecter les grammages suivants :

- Ce tableau pourra être adapté selon la nature du travail des personnels de l'organisme, notamment selon la PUBLICATION DU CONSEIL SUPERIEUR DE LA SANTE N° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique Révision 2009, publié le 28 octobre 2009 ;

Aliments	Adultes en travail administratif	Adulte en travail physique
Potage	250ml	250ml
crudités : laitue, légumes	45g	50g
Carottes, concombres	85-100g	95-110g
Tomates	140g	150g
V.V.P.O.	140g	160g
Légumes	225g	275g
PDT	225g	250g
Céréales en accompagnement (voir N.B.)	70g	80g
Céréales en plat unique	120g	130g
Frites	175g	175g
Croquettes	7x35g	8x35g
fruits : 1 pièce ou portion	150g	150g
entremets lactés	120ml	120ml
boisson minimum (eau)	250ml	250ml

N.B. : tous les grammages sont exprimés en poids net avant cuisson éventuelle

Concernant le V.V.P.O., les grammages sont indiqués en poids nets crus. Dans tous les cas, après cuisson, les quantités minima sur assiette (sans tenir compte de la sauce, pour les viandes mijotées (blanquette, carbonnades, ...) seront les suivantes :

	aliments	Adultes en travail administratif	Adulte en travail physique
Poids net fini	V.V.P.O.	125g	150g

Le tableau de grammage est une référence minimale.

Concernant le V.V.P.O., les grammages sont indiqués en poids nets crus. Dans tous les cas, après cuisson, les quantités minima sur assiette (sans tenir compte de la sauce, pour les viandes mijotées (blanquette, carbonnades, ...) seront les suivantes :

2.1.10. Plan alimentaire des repas

Les fréquences seront établies pour 20 repas sur un cycle de 5 semaines.

Le jeudi sera un jour sans protéine animale, dans le cadre de la campagne du « jeudi veggie ».

Potage

de légumes (frais ou surgelés) passés ou taillés	20 x	En mai et juin, 1 x par semaine un potage de légumes crus.
--	------	--

Viandes, volailles, poissons, œufs (VVPO)

poisson	5 x	0,5 x sous forme panée ou frite
viande rouge (bœuf ou agneau)	2 x	A l'exclusion des formes panée ou frite

Volaille	2 x	
viande blanche (porc ou veau)	2 x	
Viande hachée	3 x	dont 2 x du hachis de volaille et/ou veau et 1x du hachis mélangé
Œufs	1 x	

Protéines végétales

préparation à base de tofu, soja, seitan ou équivalent	1 x	
association céréales – légumineuses	4 x	

la texture doit être adaptée à la capacité masticatoire des enfants

Féculents

Pommes de terre nature ou en purée	10 x	
riz ou blé	5 x	dont 3 x complets
céréales autres que le riz et le blé	3 x	
Pommes de terre en friture	2 x	

L'adjudicataire veillera à ne pas cumuler plusieurs produits frits lors d'un même repas et d'une même semaine.

Légumes frais ou surgelés

légumes cuits	16 x
Crudités	2 x
Compote	2 x

Desserts

fruits frais	10 x
Yaourt	2 x
desserts lactés (fromage frais, flan, mousse,...)	4 x
Desserts composés d'une mousse de fruits	3 x
Pâtisserie ou mousse au chocolat	1 x

2.1.11. Plat du jour

Une fois par semaine, le plat du jour sera composé à base de protéine végétale.

Une fois par mois sera préparée une spécialité culinaire du patrimoine gastronomique national.

Le concédant transmettra la liste des différentes origines de nationalités de son personnel. Sur cette base, le soumissionnaire proposera dans les menus 1 x mois l'intégration d'un menu mettant en valeur le patrimoine alimentaire des nationalités concernées.

Le soumissionnaire participera à la semaine du « commerce équitable » en proposant toute la semaine un plat du jour spécifique utilisant le maximum d'ingrédients du commerce équitable en intégrant la communication spécifique coordonnée au niveau global.

Le soumissionnaire participera à la semaine « bio » en proposant toute la semaine un plat du jour spécifique utilisant le maximum d'ingrédients « bio » et en présentant chaque jour auprès des consommateurs un producteur représentatif et des variétés moins connues du grand public en intégrant la communication spécifique coordonnée au niveau global.

Le soumissionnaire participera à la semaine « slow food » en proposant toute la semaine un plat du jour spécifique utilisant maximum la philosophie « slow food » en intégrant la communication spécifique coordonnée au niveau global.

2.1.12. Potage

Le potage est choisi en fonction du plat principal. Il est différent chaque jour et préparé à base de légumes frais ou surgelés à raison de 20 kg de légumes par 100 litres d'eau. Les restants de féculents ne serviront en aucun cas de base à leur préparation.

Le buffet soupe mettra à disposition des épices « bio » et chaque jour une plante aromatique fraîche ou surgelée comme du persil frais haché, de la coriandre, etc.

2.1.13. Buffet sandwichs

Le pain sera 100 % bio, avec deux variétés de pains : un pain complet et un pain type blanc.

Le soumissionnaire présentera une liste de 10 sandwichs créatifs : cette liste comprendra des crudités, une source de protéines, des fruits secs, ...

5 crudités de saison, fraîches et bio seront disponibles en permanence

Les fromages en tranche seront « bio » ou « trappiste » ou « AOC », le fromage de chèvre sera également régulier mis à l'honneur

Les charcuteries seront « bio » ou « AOC »

Les poissons fumés seront « bio » ou « MSC », la truite en aquaculture raisonnée sera aussi présente régulièrement.

Deux alternatives aux protéines animales seront présentes : salade de lentilles, pâté de tofu assaisonné, houmous, etc.

Les préparations fortement saucées industriellement et (type poulet curry et autres thon mayonnaise) sont interdites.

2.1.14. Gestion du salade/fruit bar

6 huiles bio vierges extra dont 2 à haute teneur en oméga 3 seront constamment à disposition du salade bar.

3 vinaigres bio différents + du jus de citron frais bio pressé du jour seront constamment à disposition du salade bar.

toutes les sauces à base de lipides seront des légumaises (mélange d'un tiers de légumes et de deux tiers de sauces) fraîches et préparées sur place,

2 légumineuses différentes seront présentes quotidiennement

2 sources de protéines d'origines animales

Toutes les épices utilisées seront « bio »

Le salade bar présentera uniquement des produits de saisons sauf pour le maïs en grain, les artichauts et les tomates séchées.

7 légumes différents seront présentés au minimum quotidiennement en veillant à varier les couleurs, les saveurs et les présentations.

3 féculents différents seront présentés au minimum quotidiennement en veillant à varier les couleurs, les saveurs et les présentations.

3 fruits de saisons différents en morceaux seront présentés au minimum quotidiennement en veillant à varier les couleurs, les saveurs et les présentations.

Le tout dans une présentation très attractive et appétant.

2.1.15. Boisson

5 sortes de thé seront disponibles, dont 2 thés verts. Les thés seront « bio » et de première qualité.

2 sortes de café seront proposés, « bio » et « commerce équitable ».

le jus d'orange sera du pur jus frais pressé du jour

le jus de pomme sera du pur jus frais « bio » ou « fruitnet »

la présence d'une bière non alcoolisée

il sera proposé une mise en valeur de 3 types d'eau minérale (variétés de choix au cours de la concession, présentation attractive) pétillante ou non dont les origines géographiques ne dépassent pas 300 km.

la première année de la concession, les sodas sucrés présentés seront pour 40 % « bio » et ou « commerce équitable », la seconde année 60 % et les années suivantes à 80 %.

Les vins seront « bio » et originaires d'Europe préférentiellement, avec une tournante entre différents vins. L'assortiment sera préférentiellement vers des vins rouges et pouvant être servi en petite quantité (au verre, par exemple).

2.1.16. Buffet dessert

Chaque jour, un fruit frais de première catégorie « bio » ou « commerce équitable » sera présenté en dessert.
2 fois par semaines, une soupe de fruits frais ou une compote de fruits de saison sera proposée en dessert
Les mousses de fruits ou chocolat seront proposées 1 x par semaine
1 x par semaine, un Yaourt bio ou un fromage frais avec des morceaux de fruits de saison sera proposé

2.1.17. Bar à jus et « smoothies »

Dès 10h et jusqu'à 16h, le soumissionnaire tiendra à disposition un bar à jus et à smoothies.

Il y aura en permanence pommes, poires et agrumes frais, avec 3 variétés différentes pour ce bar.
Des plantes condimentaires comme le gingembre frais seront disponibles et intégré à certaines préparations.
En saison, des fruits exotiques issus du « commerce équitable » seront les bienvenus.
Le soumissionnaire préparera une liste de 5 formules de jus frais pressé et de 4 types de smoothies à proposer à la clientèle. Dans les smoothies, il sera ajouté des fruits secs « bio » comme des noisettes, amandes, ...

2.1.18 Modes de cuisson

Le concessionnaire veillera tout particulièrement à développer une offre importante de produits cuits à la vapeur douce (sans pression) et à basse température afin de conserver les nutriments des aliments.

Le micro-onde est proscrit pour tout type de cuisson et ou pour porter à température les aliments.

Il sera développé un processus de maîtrise de la température des fritures ainsi qu'une analyse régulière de la qualité des huiles de fritures pour éviter les nitrosamines et benzopyrènes.

Les cuissons au four traditionnel ne dépasseront pas 150 °C.

L'usage des aliments en cuisson dans l'aluminium sera évité.

2.2. OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE

2.2.1. Respect des réglementations en vigueur

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

En outre, le concessionnaire s'engage à informer le concédant :

- 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 et de l'organisation du service de repas.

2.2.2. Formations et Savoir-faire

Dans les 3 mois de contractualisation de la Concession entre les parties, le concessionnaire doit présenter un plan de formation à l'alimentation « vive » et « saine » de l'équipe de cuisine, notamment aux modes de cuissons. Cette formation doit être continue et comporter au minimum 50h/an et par personne impliquée dans la cuisson et préparation des aliments.

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

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

2.2.3. Personnel

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.
Il veille à ce que son personnel se conforme au règlement d'ordre intérieur en vigueur au sein des établissements de le concédant. Il s'engage enfin à assurer la formation continue de son personnel à l'alimentation durable.

2.2.4. Achats

Dans l'optique philosophique décrite au point 1.2.2 du présent cahier spécial des charges, le concessionnaire 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 de le concédant ;
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 ;
ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau ;
....

2.2.5. Rapportage annuel

Chaque année, 30 jours après la date anniversaire du présent contrat, le soumissionnaire fournira un rapport à l'adjudicateur comprenant la preuve stipulant que les prescrits au point 2.1.8 sont respectés pour au moins les poissons MSC et global gap, les divers labels de viandes, les fruits et légumes de saisons et les aliments Max Havelaar. Par ailleurs, un tableau actualisé reprenant ces données devra être accessible en permanence à l'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 annuellement à ses frais par un organisme de contrôle indépendant accrédité Belac/EN 45011 de son choix. Le rapport de contrôle sera fourni à l'adjudicataire avec la dernière facture de l'année. Les informations peuvent être trouvées dans les pages 11-15 du cahier des charges disponibles sur www.bioforum.be/fr/pdf/6-cahier_des_charges_biogarantie_2011.pdf

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

Enfin le reporting indiquera sur base d'un échantillonnage de 10 repas du jour choisi consécutivement par le Pouvoir adjudicateur l'analyse nutritionnelle des repas et sa correspondance au cahier des charges et aux besoins des catégories d'âges concernés, ceci produit et certifié par un(e) nutritionniste/diététicien. Ce travail sera effectué conformément à la PUBLICATION DU CONSEIL SUPERIEUR DE LA SANTE N° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique Révision 2009, publié le 28 octobre 2009.

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 tel que demandé au premier paragraphe dans une logique d'autocontrôle.

Le rapportage annuel comprend aussi les statistiques de ventes des différents produits, avec une présentation des origines des produits locaux.

Le rapportage comprendra aussi les attestations de formation de l'équipe de cuisine.

Enfin le rapportage indiquera sur base d'un échantillonnage de 10 repas choisi consécutivement par le concédant l'analyse nutritionnelle des repas (table NuBel) et sa correspondance au cahier des charges et aux besoins des catégories d'âges concernés, ceci produit et certifié par un(e) nutritionniste/diététicien.

2.2.6. Nettoyage

L'adjudicataire est tenu d'entretenir les installations en bon père de famille. Une fois par an, l'adjudicataire sera tenu de mettre en place un nettoyage approfondi des installations.

2.2.7. Incidents

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

2.2.8. Obligation en matière de fourniture éventuelle de boissons

L'adjudicataire assume les mêmes responsabilités qu'un tenancier de débit de boissons en ce qui concerne ses obligations (loi contre l'ivresse, patente, ...) quant aux éventuelles fournitures de boissons aux adultes.

2.2.9. Décoration des restaurants d'entreprises & communication

L'adjudicataire est invité à décorer les différents restaurants et espaces de restauration, après avis du Comité d'accompagnement. Au minimum, les menus du mois sont affichés visiblement dans tous les restaurants (minimum en A2).

L'adjudicataire mettra en place une campagne de marketing interne visant à promouvoir l'alimentation saine et la consommation de fruits et légumes frais et de saison.

Chaque mois dans le restaurant, l'adjudicataire mettra en valeur un fournisseur de produit « bio » ou « équitable ».

Le menu du mois qui vient sera distribué au personnel chaque mois et le verso du menu, dont question au point précédent, sert d'outil d'information aux bénéficiaires des repas.

Lors de chaque rentrée civile, avec le premier menu, l'adjudicataire présentera une note, avec son logo et celui de le concédant, décrivant dans une optique de sensibilisation, les objectifs en matière de développement durable qu'il poursuit tel que fixé par le présent cahier des charges et tel que repris dans ses engagements ; au cours de l'année, des communications diverses visant à sensibiliser et éduquer à l'alimentation durable et au goût.

2.2.10. 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 de le concédant, l'adjudicataire procédera au tri sélectif des déchets : verre, cartons, emballage plastiques, déchets verts, déchets chimiques ménagers tels que : (de manière non exhaustive) graisse de friture, récipients de produits détergents, papiers, ...

Dans l'optique philosophique décrite au point 1.2.2 du présent cahier spécial des charges, 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 la Commission des repas et pour le suivi de la politique de prévention du gaspillage alimentaire.

Les déchets organiques seront compostés ou biométhanisés.

2.3. UTILISATION DE LA CUISINE DE L'ACHETEUR (éventuellement)

2.3.1. Généralités

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

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

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 contrat 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 (liste en annexe) dont il prend possession. Il s'engage à informer par écrit le concédant de tout manquement, lacune ou irrégularité, et de toute modification des règles en vigueur, ainsi que de leurs conséquences pratiques au niveau des restaurants scolaires.

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 concédant 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 de le concédant.

Le concédant 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, ...).

2.3.2. Mobilier – vaisselle

Le concédant met à la disposition de l'adjudicataire une certaine quantité de mobilier et de vaisselle (dont la liste est adjointe au présent CSC). Ce mobilier et cette vaisselle restent la propriété de le concédant. Il peut être complété par du matériel de l'adjudicataire.

2.3.3. Matériel de cuisine servant à la confection de repas pour le concédant

Le matériel de cuisine existant (annexe 1) à la signature du contrat ainsi que le matériel acquis en cours de contrat est mis à la disposition de l'adjudicataire par le concédant.

L'entretien journalier de ce matériel est à charge de l'adjudicataire. Ce matériel reste toutefois propriété de le concédant.

Les amortissements linéaires, les réparations et l'entretien périodique sont à charge de le concédant. L'adjudicataire se conformera aux procédures de le concédant pour la bonne exécution des points ci—dessus. Aucun travail de réparation, d'entretien ou de placement de nouveau matériel ne peut être effectué sans l'accord préalable de le concédant.

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 concédant est chargée des dossiers et les procédures communales sont de rigueur.

L'adjudicataire ne peut en aucune façon responsabiliser le concédant sauf faute de celle-ci.

2.3.4. Matériel de cuisine supplémentaire n'appartenant pas au concédant

Ce matériel ne peut être installé qu'avec l'accord écrit du concédant. 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.

2.3.5. 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.

2.6. MARQUE

Le concédant 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.

2.7. CESSION DE DROITS ET OBLIGATIONS

Ni l'adjudicataire ni le concédant ne peuvent céder à un tiers tout ou partie des droits et obligations qui découlent du présent contrat, 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.

2.8. JURIDICTION COMPETENTE

Le Droit Belge est applicable. Tous éventuels litiges concernant l'existence, l'interprétation de l'exécution du présent cahier spécial des charges sont de la seule compétence des Tribunaux de **XXXX**.