

**CAHIER SPECIAL DES CHARGES RELATIF A LA FOURNITURE DE REPAS SCOLAIRE
DANS LE CADRE D'UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE.**

(ANNEE SCOLAIRE 2014-2015)

LES AMIS DES ECOLES OFFICIELLES DE SAINT-GILLES ASBL

OBJET DU MARCHÉ

Le marché a pour objet la confection et la livraison journalière en liaison chaude de repas respectant les normes détaillées dans les clauses techniques, pour les enfants de l'enseignement maternel et primaire des écoles du réseau officiel de la commune de Saint-Gilles désignées ci-après.

Ecole 1/2, rue de la Perche 11

Ecole Ulenspiegel, place des Héros 5

Ecole Les Quatre Saisons, place de Bethléem 10

Ecole JJ Michel, rue de Bordeaux 16

Ecole nouvelle, rue de l'Hôtel des Monnaies 128B

Ecole Peter Pan, rue de la Rhétorique 13

Ecole du Parvis, rue de l'Hôtel des Monnaies 128A

Accessoirement, des repas adultes pourront être commandés.

Le marché comprend également l'encadrement et la formation du personnel de service.

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.

Les repas seront obligatoirement consommés le jour de leur fabrication. Le transport se fera en gastronorme inox réutilisable.

Les quantités présumées de repas et de livraisons sont reprises dans le formulaire de soumission.

L'Association se réserve le droit d'adapter le volume de ses commandes à l'importance de ses besoins journaliers.

Les écoles transmettent le nombre de commandes à l'adjudicataire la veille. Toutefois, un nombre limité (maximum 5%) de repas peut être ajouté ou supprimé le jour même, en fonction de situation imprévue, et ce avant 9h30.

Un avenant au présent marché sera conclu dans l'hypothèse où la confection des repas en liaison froide serait imposée au législateur avant l'échéance du présent marché.

CLAUSES ADMINISTRATIVES

CONDITIONS DE PASSATION DU MARCHE

1. Dispositions générales régissant le marché

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

La loi du 15 juin 2006 relative aux marchés public 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.

La loi du 17 juin 2013 relative à la motivation, à l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics et de certains marchés de travaux, de fournitures et de services

L'arrêté royal du 14 janvier 2013 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'attention des soumissionnaires est attirée sur le fait que leur offre ne peut contenir ni renvoyer vers des conditions générales de ventes.

2. Nature et mode de passation du marché

Le marché est un appel d'offre général, de fourniture, soumis à la publicité européenne.

3. Mode de détermination des prix

Le marché est à bordereau de prix TVAC. Le prix fixé par l'adjudicataire doit couvrir toutes les prestations nécessaires à l'exécution de la mission.

Les Amis des Ecoles Officielles fixent un maximum TTC pour les prix :

Soupe : 0,20 €

Repas maternelle (3 – 6 ans) : 2,50 €

Repas primaire (6 - 12 ans): 2,70 €

4. Pouvoir Adjudicateur

L'acheteur est l'association « *Les Amis des Ecoles officielles de Saint-Gilles* », située Place des Héros, 5 à 1060 Bruxelles - 02/536.02.26 ci-après dénommé « l'Association ».

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

5. Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'une année scolaire prenant cours le 8 septembre 2014 et se terminant le 30 juin 2015.

6. Soumissions

6.1. Formulaire de soumissions

Les soumissions sont établies en français, sur base du modèle annexé au présent cahier spécial des charges.

6.2. Dépôt des soumissions et ouverture des offres

L'ouverture des soumissions aura lieu en séance publique, au siège administratif des Amis des Ecoles Officielles à l'Ecole Ulenspiegel–1^{er} étage – Bureau de la directrice, le 02 juillet 2014 à 11h00.

Pour être valable, la soumission doit être glissée sous pli définitivement scellé, portant l'indication de la date de la séance d'ouverture des offres, l'objet du marché et la référence au cahier spécial des charges, à l'exclusion de toute autre indication et notamment l'identité du soumissionnaire.

NE PAS OUVRIR SVP

Marché public de fournitures portant sur la livraison des repas en liaison chaude.

Référence : Cahier Spécial des Charges des Amis des Ecoles Officielles de Saint-Gilles ASBL.

Séance d'ouverture des offres du 02/07/2014 à 11h00

[]

En cas d'envoi par la poste sous pli recommandé, cette enveloppe est glissée dans une seconde enveloppe fermée portant comme indication l'adresse de l'Association et la mention "Soumission".

Les soumissions peuvent également être remises le jour fixé pour la séance d'ouverture, avant 11h00, au siège administratif des Amis des Ecoles officielles de Saint-Gilles.

6.3. Délais d'engagement des soumissionnaires

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

6.4 Document à joindre à la soumission

Le formulaire d'offre de prix

Attestation ONSS

7. Critères de sélection

Pour pouvoir soumissionner valablement, les soumissionnaires devront satisfaire aux critères minimums suivants conformément aux articles 61 à 64, 67, 68 et 72 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 :

Le Pouvoir adjudicateur procédera à une sélection qualitative des soumissionnaires préalable à l'attribution du marché, conformément aux articles 58 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.

Causes d'exclusion obligatoire et facultative

Par le seul fait de déposer une offre, le soumissionnaire atteste ne pas se trouver dans l'une des situations d'exclusion décrites à l'article 61, § 1er de l'arrêté royal du 15 juillet 2011, à savoir ne pas avoir fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée pour :

participation à une organisation criminelle telle que définie à l'article 324bis du Code pénal ;

corruption, telle que définie à l'article 246 du Code pénal ;

fraude au sens de l'article 1er de la convention relative à la protection des intérêts financiers des communautés européennes, approuvée par la loi du 17 février 2002 ;

blanchiment de capitaux tel que défini à l'article 3 de la loi du 11 janvier 1993 relative à la prévention de l'utilisation du système financier aux fins du blanchiment de capitaux et du financement du terrorisme.

En application de l'article 61. §2. 1°, 2° et 5° de l'arrêté royal du 15 juillet 2011, doit être exclu du marché :

le soumissionnaire qui est en état ou en cours de procédure de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;

Enfin, afin de vérifier si le soumissionnaire ne se trouve pas dans l'une des situations d'exclusion reprises aux articles 61, §2, 6° et 63 et 61, §2, 3° de l'arrêté royal du 15 juillet 2011, celui-ci fournira au Pouvoir adjudicateur :

a) une attestation récente émanant de l'Administration des contributions directes (attestation 276C2) 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 assujetti à la TVA).

Le caractère récent du document susvisé est établi dans la mesure où ce dernier date de moins de trois mois par rapport à la date ultime de dépôt des offres.

Par ailleurs, le soumissionnaire doit démontrer, par toutes voies de droit, qu'il est en règle par rapport à ses obligations fiscales professionnelles (sont notamment visés, l'impôt des sociétés, l'impôt des personnes morales, le précompte professionnel, le précompte mobilier, le précompte immobilier et les autres taxes liées à la profession découlant d'une réglementation régionale ou locale). A cet égard, il peut déclarer sur l'honneur être en règle vis-à-vis de ses obligations fiscales professionnelles ;

b) un extrait de casier judiciaire récent (original) prouvant que le soumissionnaire, en tant que personne morale, n'a pas fait l'objet d'une condamnation pour tout délit affectant sa moralité professionnelle ;

Afin de permettre à l'Association d'évaluer ces critères, les soumissionnaires joindront à leur soumission, outre l'attestation ONSS déjà demandée ci avant :

Une déclaration sur l'honneur signée de ne pas se trouver dans un des cas d'exclusion ;

La capacité technique du fournisseur sera justifiée par la liste, signée, des principales prestations similaires à l'objet du marché 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) ;

Capacité financières et technique

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 ;
- Le CV du diététicien / nutritionniste agréé par le Service public fédéral de santé publique qui sera chargé de la confection des menus ;
- L'agrément de l'AFSCA.

8. Critères d'attribution

Le marché sera attribué en fonction des critères suivants et de la pondération suivante :

Prix annuel total pour l'ensemble des prestations (30/100). 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 point maximum.

L'élaboration d'un plan alimentaire (30/100) : il intégrera 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.

Les garanties de qualité (25/100) : 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).

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.

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

9. Notification de l'attribution du marché

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

La décision est en outre portée à la connaissance des autres candidats.

10. Exécution du marché

10.1. Lieu des prestations

Les livraisons des repas ont lieu vers les différentes écoles communales ou tout autre endroit à désigner par le pouvoir adjudicateur sur le territoire communal.

Les repas sont livrés dans les écoles du lundi au vendredi, pendant les journées du calendrier scolaire, ou tout autre lieu préalablement désigné par l'Association sur le territoire communal entre 10h25 et 11h25, et ce, en fonction des besoins.

Ces horaires peuvent toutefois être modifiés avec l'accord des deux parties.

10.2. Contrôles

En ce qui concerne les repas consommés au restaurant :

Les menus sont établis mensuellement et soumis préalablement à l'approbation du Conseil d'Administration de l'Association et/ou du diététicien 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 des charges. L'adjudicataire est tenu de se tenir aux remarques des délégués de l'Association et/ou du diététicien.

Les délégués de l'Association et/ou le diététicien sont autorisés à visiter les cuisines à tout moment, afin d'en vérifier le bon fonctionnement, de s'assurer de la qualité des marchandises, des conditions d'hygiène et de la propreté des locaux sans que la responsabilité de l'adjudicataire en soit dérogée pour autant.

En ce qui concerne les repas livrés dans les écoles :

Les délégués de l'Association et/ou le diététicien sont également autorisés à se rendre sur les lieux de livraison des repas afin de vérifier la bonne présentation et le degré thermique adéquat des repas.

Ils sont également autorisés à vérifier à tout moment la bonne livraison des repas dans les délais fixés, les conditions d'hygiène et de propreté requis selon la réglementation en vigueur.

Dans le cas où un des critères définis par la réglementation ne serait pas respecté, l'Association en avertit immédiatement l'adjudicataire pour qu'il se mette en ordre.

Trois avertissements entraînent une rupture de contrat.

En outre, l'Association se réserve le droit de contrôle de la qualité microbiologique des préparations par l'analyse d'échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Ces contrôles sont effectués par le Laboratoire Intercommunal de Chimie et de Bactériologie aux frais de l'adjudicataire.

Le résultat de ces analyses est communiqué immédiatement à l'Association.

Une évaluation qualitative et quantitative est effectuée au maximum tous les deux mois par l'Association et/ou le diététicien en charge de l'éducation nutritionnelle dans les écoles de Saint-Gilles.

Deux évaluations négatives entraînent un avertissement du Conseil d'administration par lettre recommandée. Une troisième évaluation négative entraîne d'office une rupture du contrat.

10.3. Sous-traitance

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

10.4. 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 12.500.000 euros (douze millions cinq cent mille euros) pour les dommages corporels et de 2.500.000 euros (deux millions cinq cent mille euros) 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 marché.

La police d'assurance prévoit l'abandon de recours contre l'Association 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'Association.

10.5. Modalités de facturation

L'adjudicataire établit une facture mensuelle en euros, signée et renseignant chaque type de repas livré, leur prix unitaire la date et le lieu de livraison.

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 en banque 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.

10.6. Modalités de paiement

L'entreprise sera payée mensuellement sur présentation d'une facture et éventuellement d'une note de crédit établie en triple exemplaire.

CLAUSES TECHNIQUES

I. EXIGENCES NUTRITIONNELLES

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, ainsi que toutes les lois belges en cette matière.

L'adjudicataire s'engage à se référer et à travailler sur base des recommandations nutritionnelles et techniques fournies dans :

- 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. 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. 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'âge concernées.

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

Respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique ;

Varié les rapports alimentaires ;

Couvrir les besoins hydriques ;

Stimuler la consommation de fruits frais et de légumes cuits et crus ;

Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;

Fournir des produits lactés nature ou limités en sucres et matières grasses ;

Equilibrer 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 ;

Préférer les matières grasses d'origine végétale et riches en acide gras mono et polyinsaturés pour l'assaisonnement ;

Contrôler les fréquences d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;

Recourir au maximum à des aliments frais (ou surgelés) non préparés.

A la demande des délégués de l'Association 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 diététicien agréé par le Service public fédéral Santé publique.

L'évaluation nutritionnelle comprendra :

- une analyse des fiches techniques des recettes mises en œuvre (aliments utilisés, quantités prévues, techniques de cuisson, ...) ;

- une analyse qualitative des menus (fréquence, variétés, ...) ;

- une analyse quantitative des menus en fonction :

- a) Des tranches d'âge concernées, par portion, et sur base de références fiables ;
- b) des données garanties par le fournisseur (étiquetage nutritionnel,...) ;
- c) de la valeur énergétique exprimée en kcal/kJ ;
- d) de la quantité en gramme 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.

Education au goût

L'adéquation au programme « Education 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 des 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 :

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 de l'Association et/ou toute personne désignée pour cette mission). Les plats et/ou denrées « inhabituelles » seront identifiées (nom, origine, pictogramme, ...)

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 ;

Une fois par mois, l'adjudicataire préparera une spécialité culinaire mettant en valeur le patrimoine culinaire régional ou national.

3. Qualité des repas

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire au public auquel ils sont destinés. 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.

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 : 10% de la valeur financière des achats des ingrédients.

Privilégier les circuits courts :

Réduire les distances entre le producteur et le transformateur/consommateur

Soutien à des coopératives de production

Soutien à une agriculture différenciée, de qualité, qui privilégie des aliments savoureux produits avec une main d'œuvre décente

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 : issus de la filière MSC. Poissons d'aquaculture : certification « Global gap » demandée.

Viande de porc : les conditions d'engraissement devront répondre à label de gestion différenciée. Une alternative à la viande de porc sera proposée le cas échéant.

Viande bovine : un label de gestion différenciée est exigé lorsque l'élevage est intensif.

4. Apports nutritionnels

Apport énergétique

L'apport énergétique du repas de midi doit en moyenne correspondre à 400-500 kcal pour les enfants de maternelle et à 650-800 kcal pour les enfants de primaire.

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, un produit protéique dont le rapport P/L est supérieur à 1,5 se retrouvera 3 fois au minimum par semaine au menu.

La viande est fraîche et de bonne qualité marchande. L'origine et le traçage de la viande doivent être connus.

Elle n'est pas traitée chimiquement.

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

Apport en lipides

Les huiles de cuisson et d'assaisonnement présenteront un taux d'acides gras mono-insaturés supérieur à 40 % (huiles d'olive, de colza, de mélange, pour fritures...);

Les autres matières grasses de cuisson ou d'assaisonnement présenteront un taux total d'acides gras mono- et poly-insaturés supérieur à 50 %;

Les denrées dont le taux de lipides est supérieur à 15 % ne peuvent être présentes au maximum qu'une fois par jour au menu.

Les huiles et matières grasses présenteront un taux d'acides gras inférieur à 0,5 %.

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.

Apports en hydrates de carbone

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

Dans la mesure du possible, les légumes et les fruits seront 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 (de 1 fois par mois à 1 fois par semaine).

Apport en fer

La viande de boucherie (100 % viande) sera au menu 1 fois par semaine au moins ; les produits transformés contenant au moins 60 % de viande seront proposés au plus 3 fois par semaine ; le poisson sera au menu 1 fois par semaine.

Des ovoproduits peuvent être proposés à la place de la ration de viande, de volaille ou de poisson 1 fois par semaine. Les ovoproduits utilisés seront idéalement riches en DHA ou Oméga 3.

Apport en calcium

Chaque jour, le menu comportera une source de calcium (fromage, produit laitier, sauce blanche...).

Les entremets lactés contiendront de préférence plus de 100 mg de calcium par portion.

Sel

En cuisine, seul le sel iodé est accepté (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...).

5. Composition des menus

Les menus comportent chaque jour : 1 potage, 1 plat principal comprenant une ration de viande, volaille, poisson, ovoproduit, substitut végétal (tofu, soja ou équivalent) ou une association céréale-légumineuse, une ration de légumes crus ou cuits, une ration de féculent et 1 dessert. Le potage peut être commandé seul.

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

Tableau : Critères de choix adaptés aux légumes et exemples

À favoriser	Les légumes de saison : cf. Bioforum Frais ou surgelés nature Jus de légumes frais, Mesclun, Herbes aromatiques Potage
Tolérés	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^{ème} gamme seront limités aux cas d'extrême urgence ou de dépannage.

Tableau : Critères de choix adaptés aux fruits et exemples

À 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 : Critères de choix adaptés aux féculents et exemples

À favoriser	Pain complet, pain multi céréales, pommes de terre, céréales complètes (riz, blé, quinoa...), pâtes complètes, céréales petit déjeuner à base de céréales complètes et peu sucrées
Tolérés	Pain blanc, baguette, sandwich mou, pistolet, céréales raffinées (riz, blé...) pâtes, purée de pommes de terre, céréales petit déjeuner plus sucrées et/ou plus grasses

A l'occasion	Craquelin, cramique, biscuits riches en céréales (> 50 %), céréales petit déjeuner les plus grasses et/ou sucrées, gratin dauphinois, croquettes, frites
--------------	--

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

À favoriser	Viande fraîche maigre (sauté, escalope, rôti, steak...), volaille, poisson, mollusques (moule, calamar, escargot...), crevettes d'eau douce, écrevisse, œuf, préparations non panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh...), légumineuses (lentilles, fèves, pois...)
Tolérés	Viande 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.

Tableau : Alternative végétarienne

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

Tableau : Critères de choix adaptés aux produits laitiers et exemples

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

À favoriser	FRAIS Fromage blanc maigre ou mi-gras, fromage blanc avec max 7 % de sucres ajoutés, fromage frais allégé, ricotta, mozzarella allégée Fromages à pâte molle jusqu'à 45% de MG, fromages d'abbaye allégés, fromages fondus maigres, fromages à pâte dure jusqu'à 40% de MG
Tolérés	Fromage blanc entier, fromage blanc à plus de 7 % de sucres ajoutés, fromages frais, chèvre frais, mozzarella Fromages à pâte molle à plus de 45% MG, fromage d'abbaye jusqu'à 45% de MG, fromages à pâte dure entre 40% et 55% de MG, fromages à pâte persillée
À 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 : Critères de choix adaptés aux matières grasses et exemples

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

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

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

Produits	Exemples

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

Ces 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 20 kg de légumes par 100 litres d'eau. Les poudres ne seront pas acceptées. Les restants de féculents ne serviront en aucun cas de base à leur préparation. L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont à limiter et devront être pauvres en sel et en additifs.

Légumes

Les légumes utilisés sont de préférence des légumes frais ou surgelés, de saison. Les légumes en conserve sont exclus sauf en cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées. 50% des légumes frais ou surgelés respecteront le calendrier de saisonnalité « Bioforum ».

Ils devront répondre aux normes de qualité et de conservation d'usage en la matière.

Les légumes secs (légumineuses) sont proposés au menu d'une fois par mois à une fois par semaine.

Plat principal

Les viandes étuvées sont préparées avec une base de légumes apparents (maximum une fois par semaine) ;

Les autres jours, les légumes sont présentés, dont une crudité au menu par quinzaine en section maternelle et une crudité par semaine en section primaire (les crudités sont choisies en fonction de la composition du plat principal) ;

La compote ne remplace les légumes que une fois par mois ;

Le poisson est frais, sans arêtes, préparé en court-bouillon avec une base de légumes apparents (à la rigueur grillé) ; le poisson frit ne sera proposé qu'une fois par mois

NB:

La viande est découpée en dés pour les repas des écoles maternelles;

Le filet américain est servi cuit (sous forme de hamburger, par exemple).

Les abats ne seront pas utilisés

Pommes de terre

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

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.

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 est encouragée.

Le maïs et le soja génétiquement modifiés sont exclus.

Aucun OGM ne sera toléré.

Exhausteur de goût et additifs alimentaires

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

Fruits

Les fruits frais utilisés sont de bonne qualité, choisis selon la saison.

Les fruits en conserve sont au jus ou au naturel ou au sirop léger. La compote est sans sucre ajouté.

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.

Pâtisseries

L'adjudicataire évite de présenter des desserts composés de crème fraîche, de gélatine ou de crème pâtissière. Il proposera une alternative au dessert en gélatine le cas échéant.

Dessert

Le dessert est choisi en fonction du plat principal;

Le dessert est différent tous les jours;

Le dessert est plus nourrissant les jours de poisson;

Le dessert est composé soit de produits lactés (fromage blanc aux fruits ou nature - yaourt aux fruits ou nature - riz au lait ou crème, pudding – 80 ml à 150 ml selon les âges) avec de 6 à 10 % maximum de sucre ajouté ;

Soit de fruits variés selon la saison (sans sucre ajouté) ;

Soit de compote de fruits (sans sucre ajouté) ;

Soit de biscuits d'un grammage limité ;

Soit d'une pâtisserie "maison" (carré confiture, frangipane, gaufre, crêpe;...) d'un grammage limité.

6. Quantités

Les repas devront respecter les grammages suivants :

type de denrée	repas maternelle	repas primaire
potage (1)	15 cl	20 cl
viande (4)	50 g	100 g
poissons (4)	75 g	150 g
volaille (4)	50 g	100 g
ovoproduits (4)	l'équivalent d'1 œuf (50 g)	l'équivalent de 2 œufs (100 g)
légumes (3)	125 g	150 g
pommes de terre (2)	125 g	200 g
riz ou pâtes (2)	30 g	50 g
fruit (1)	125 g	150 g
entremet ou dessert lacté (4)	100 ml	120 ml

(1) poids net

(2) poids net cru

(3) poids net cru/surgelé

(4) poids net fini

II. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

1. Respect des réglementations en vigueur

L'adjudicataire s'engage à exécuter selon les réglementations en vigueur les prestations de restauration, de mise en conteneurs thermiques de repas et de transport qui sont l'objet du présent marché.

En outre, l'adjudicataire s'engage à informer l'Association :

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 lui précède au niveau de la cuisine centrale et de l'organisation du service des repas.

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 l'Association 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. Information du Pouvoir adjudicateur et commande des repas

Les projets de menus sont transmis au moins un mois à l'avance à l'Association 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 toute personne désignée pour cette mission, dès qu'il a connaissance d'une telle contrainte.

Selon un agenda convenu 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.

Les menus du mois sont affichés visiblement au restaurant.

4. 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 de l'Association, décrivant, dans une optique de sensibilisation, les objectifs en matière de développement durable qu'il poursuit tels que fixés par le présent Cahier spécial des charges et tels que repris dans ses engagements. Au cours de l'année, des communications diverses visant à sensibiliser au gout et à l'environnement devront être prévu.

5. Incidents

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

III. LIVRAISON DES REPAS

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

mise en conteneurs thermiques, aisément transportables, des repas et leur transport vers les différentes écoles communales de Saint-Gilles préalablement désignées par l'Association ou tout autre endroit sur le territoire communal également préalablement désigné par l'Association ;

déchargement des conteneurs thermiques dans les écoles ou à tout autre endroit sur le territoire communal préalablement spécifié par l'Association ;

mise à disposition de bain-marie en suffisance pour maintenir les repas à bonne température dans les écoles. Ceux-ci respecteront les normes de sécurité et seront adaptés à se poser sur une table en bois;

Des bains-maries seront mis à disposition en suffisance dans les écoles pour maintenir les repas à bonne température.

fournir une serviette par enfant/jour.

IV. CESSION DE DROITS ET OBLIGATIONS

Ni l'adjudicataire ni l'Association ne peuvent céder à un tiers tout ou 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.

V. PERTE DE L'AGRÉMENT AFSCA

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.

VI. JURIDICTION COMPETENTE

Le Droit Belge est applicable et les tribunaux de Bruxelles sont seuls compétents.