

CAHIER SPECIAL DES CHARGES

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

REMARQUE PRÉLIMINAIRE AU CAHIER DES CHARGES

Le présent document présente les critères d'alimentation durable que les pouvoirs publics peuvent mettre dans leur marché de confection et livraison de repas pour les enfants, en accord avec les principes visés par la stratégie Good Food de la région de Bruxelles Capitale. Des critères liés à la santé, la prévention et la gestion des emballages ont également été ajoutés, bien que ne faisant pas partie de la stratégie Good Food, mais jugés importants dans le cadre des marchés alimentaires dans les collectivités. Ce document n'aborde pas les clauses administratives du marché.

Ce cahier des charges se base sur les critères du label Good Food de la Région bruxelloise. La plupart des critères du présent cahier se retrouvent donc également dans le cahier des charges du label Good Food¹.

Privilégier les produits locaux est un principe Good Food important et est essentiel pour réduire l'impact environnemental des repas. Cependant, la législation sur les marchés publics interdit de discriminer des offres sur un critère géographique (principe de non-discrimination entre les fournisseurs européens). C'est pour cette raison qu'aucune clause sur la localité des produits n'a été intégrée dans ce cahier des charges.

Pour augmenter la lisibilité du cahier des charges et expliquer les choix durables, un texte explicatif accompagne chaque critère.

Les critères sont également accompagnés d'une explication sur la manière dont le contrôle doit être effectué. Il est primordial de libérer du temps pour réaliser ce contrôle de manière appropriée. Le résultat final du marché en dépend. Pour cette raison, il est conseillé de mettre uniquement les critères que vous allez pouvoir contrôler dans votre cahier des charges. Si vos moyens de contrôle sont limités, concentrez-vous sur les critères faciles à contrôler.

Font l'objet d'une distinction dans le présent cahier des charges : les critères qui concernent les cantines dans lesquelles les repas sont préparés sur place de ceux pour les cantines à qui les repas sont livrés en liaison chaude ou froide.

¹ Certains critères du label incombent au Pouvoir adjudicateur ou nécessitent une infrastructure mise à disposition du soumissionnaire. C'est pourquoi vous ne les retrouverez pas dans le présent cahier des charges: l'enquête de satisfaction des usagers et le plan d'action adopté en fonction des résultats de cette enquête, la mise à disposition de l'eau du robinet, l'utilisation d'herbes aromatiques du potager du Pouvoir adjudicateur, le compostage et/ou biométhanisation des déchets de fruits et légumes

Si les mesures augmentent le prix des repas, cela est toujours précisé dans le cahier des charges.

Pour une meilleure lisibilité du document :

Les critères que le pouvoir adjudicateur peut copier/coller dans son cahier des charges sont mis en « **gras** ». Les parties **en bleu** doivent être modifiées en fonction de votre choix.

Les parties encadrées sont des explications, des conseils et des informations qui viennent compléter les critères proposés.

Le contrôle du marché

Les expériences du passé montrent clairement qu'un marché de catering sans contrôle est voué à ne donner que des mauvais résultats. Le contrôle est indispensable pour garantir le respect des spécifications techniques et des promesses liées aux critères d'attribution.

Le cahier des charges est composé uniquement de critères Good Food contrôlables par le Pouvoir adjudicateur. Par rapport à la version précédente du cahier des charges modèle, certains critères ont été supprimés car jugés trop difficile à contrôler et peu respectés par le pouvoir adjudicataire.

Ceci a permis d'augmenter la lisibilité du cahier des charges et facilitera le contrôle du marché.

Comment organiser un contrôle efficace?

Pour organiser un contrôle efficace, il faut prévoir deux types de contrôles:

Contrôles indispensables :

contrôle administratif

contrôle sur place

Contrôle en cas de problème : audit externe

Le chapitre ci-dessous décrit comment le contrôle peut être organisé.

Contrôle indispensable

1. Contrôle administratif trimestriel sur base des documents fournis par le soumissionnaire (voir 3.5. Rapportage):

- Contrôle des attestations (AFSCA, bio, MSC, ...).
- Contrôle des menus (saisonnalité, fréquence des ingrédients, liste rouge des poissons, communication sur la saisonnalité et les allergènes, ...).
- Contrôle des actions en communication et validation des actions futures.
- Contrôle des chiffres de vente et de la mesure du gaspillage alimentaire.

Ce contrôle prendra +/- 8h par trimestre.

2. Contrôle (bi-)mensuel surprise sur le lieu de production (uniquement en cas de production sur place)

- Contrôle des stocks pour vérifier l'absence des produits interdits (5ème gamme, poissons de la liste rouge, ...).
- Présence des produits biologiques et frais.
- Traitement des déchets.
- Vente des boissons.

Ce contrôle prendra +/-2-3h par mois.

Les contrôles indispensables peuvent être réalisés en interne mais il faut prévoir qui sera responsable de l'organisation des contrôles. Si vous n'avez pas le temps de réaliser le contrôle en interne, il est préférable de prévoir un marché séparé pour engager un contrôleur externe.

Le coût du contrôle dépend du nombre de contrôles souhaités et de la taille de votre cantine. Pour les cantines de grande taille, le coût de contrôle est estimé à max. 5000€ par an.

Contrôle en cas de problèmes

Le troisième contrôle est uniquement nécessaire en cas de doute quant à un éventuel problème.

Les problèmes qui peuvent se manifester pendant le marché sont les suivants:

- Le non-respect des normes d'hygiène.
- Le non-respect des grammages ou apports nutritionnels des repas.
- Plaintes des élèves ou parents.

Ce type de contrôle nécessite une très bonne connaissance de la réglementation AFSCA et/ou de la diététique. C'est pourquoi il est préférable de l'externaliser pour avoir des preuves non-réfutables du non-respect du cahier des charges.

1. Procédure

Le présent marché est passé par : à choisir

- procédure négociée sans publicité préalable (montant estimé du marché est <750.000 euros HTVA).

OU

- procédure négociée directe avec publication (européenne) préalable (en dépit du montant)

Procédure ouverte, procédure restreinte et procédure concurrentielle avec négociation sont aussi possible (étant donné qu'il s'agit de services sociaux, un montant maximum ne s'applique pas)

2. Objet du marché

Le choix de l'objet du marché est important parce que tous les critères d'attribution et spécifications techniques doivent être en lien avec l'objet du marché.

Il est conseillé d'indiquer le caractère durable de la demande directement dans la dénomination de l'objet du marché.

Cette mention vous permet d'introduire tout type de clause durable dans la suite du cahier des charges.

Comme objet du marché, vous pouvez utiliser le titre suivant. N'oubliez pas d'indiquer si vous êtes en liaison chaude ou froide.

Le marché consiste en la confection (et la livraison en liaison chaude et/ou en liaison froide) de repas sain et durable dans les collectivités d'enfants de 3 à 18 ans.

3. Critères d'attribution

En guise d'exemple, voici une pondération des critères d'attribution. La pondération finale des critères d'attribution sera définie par le Pouvoir adjudicateur.

Le Pouvoir adjudicateur peut, en fonction de ses priorités, enlever et/ou ajouter d'autres critères d'attribution.

Quelques règles générales pour la pondération :

1. Si vous avez fixé un prix maximal par repas, il est possible de mettre le prix à 30 % des points étant donné que les offres se trouveront toutes autour du prix maximal. Cela permet de faire la distinction avec les offres basées sur les autres critères d'attribution (durables). Fixer le prix permet aussi d'éviter les surprises financières.

Si vous n'avez pas fixé un prix maximal par repas, il est conseillé de mettre au moins 70 % de points sur le prix.

Après chaque critère d'attribution, nous avons indiqué deux pourcentages. Le premier chiffre indique le poids des critères en cas de fixation du prix maximal, le deuxième en cas de non-fixation de ce prix.

2. Tous les critères d'attribution peuvent uniquement être contrôlés pendant l'exécution du marché. C'est pourquoi il est indispensable que les critères d'attribution soient contrôlés pendant toute l'exécution du marché et qu'une série de pénalités soient fixées en cas de non-respect des promesses indiquées dans l'offre du soumissionnaire.

Nous avons, pour chaque critère, indiqué comment le contrôle doit être effectué et quelle amende peut être demandée.

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

3.1. Le prix (30-70 points)

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

Si vous voulez fixer un prix maximal, veuillez utiliser la clause suivante sous l'onglet détermination des prix:

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

Le Pouvoir adjudicateur fixe un maximum TTC pour les prix :

Repas 3-6 ans : XXX €

Repas 6-12 ans : XXX €

Repas 12-18 ans : XXX €

Repas chaud adulte : XXX €

Sont notamment inclus dans les prix :

- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires et produits nécessaires à la réalisation de la mission ;
- la confection des repas, leur distribution aux cantines et/ou leur mise en conteneurs thermiques ;
- les frais nécessaires afin de répondre aux exigences nutritionnelles ;
- les frais de personnel ainsi que toutes charges et impositions y afférentes ;

- l'amortissement du matériel et les frais de réparations et d'entretien du matériel ;
- les frais d'exploitation en ce compris le carburant et les frais de formation ;
- le coût d'entretien et de désinfection des cuisines.

3.2. Les mesures complémentaires prises en matière d'impact sur l'environnement (30-15 points) (ex §E)

Les spécifications techniques contiennent déjà une série de critères écologiques, mais les critères suivants vont permettre de gagner des points supplémentaires en mettant l'accent sur l'environnement.

Certification bio

Les critères concernant la certification bio de la cantine vont permettre au Pouvoir adjudicateur de réduire l'effort de contrôle des spécifications techniques en lien avec l'utilisation des ingrédients biologiques. Si la cantine est certifiée, le contrôle des ingrédients bio est externalisé au profit d'une tierce personne indépendante.

Il existe 4 types de certifications:

1. Pour un certain nombre d'ingrédients.
2. Pour un ou plusieurs repas.
3. Pour minimum 15%.
4. 100% bio.

Plus d'information sur la certification peuvent être trouvées [ici](#). Pour pouvoir comparer correctement les offres reçues, il est important d'indiquer quel type de certification est souhaitée. Le plus réaliste est de demander une certification par ingrédient ou par repas.

Dans le cas idéal, la certification bio deviendra une spécification technique pour toutes les cantines.

Actuellement, c'est uniquement envisageable pour des marchés de haute valeur financière (longue durée et minimum quelques centaines de repas par jour).

Les premières cantines sont déjà en cours de processus de labellisation et dans un futur proche, il sera probablement possible de demander la certification bio pour toutes les cantines.

Attention: vous ne pouvez pas communiquer sur les ingrédients bio si vous n'êtes pas certifié.

La certification MSC

Comme la certification bio, l'utilisation du label MSC dans la communication des repas est interdite quand la cantine n'est pas certifiée. Pour obtenir la certification, les plats doivent contenir au minimum 95% de poisson labellisé.

Plus d'informations sur la certification MSC peuvent être trouvées [ici](#).

Prévention du gaspillage alimentaire

La prévention du gaspillage alimentaire dans des écoles peut se faire à de multiples niveaux: portions adaptées à la faim des clients, des solutions de monitoring continu du gaspillage alimentaire, une description des solutions de gestion des surplus des repas non servis, ...

Le choix de la bonne mesure pour lutter contre le gaspillage varie en fonction du fonctionnement/taille de l'école, des élèves et d'une multitude d'autres facteurs. Si des mesures efficaces et efficientes étaient déjà mises en œuvre dans le contrat précédent, vous pouvez introduire ces mêmes mesures dans les spécifications techniques du nouveau cahier des charges.

Pour les cantines qui n'ont pas d'expérience dans la prévention du gaspillage alimentaire, nous vous conseillons d'utiliser la clause ci-dessous pour une première approche.

D'un point de vue environnemental, la prévention des déchets est plus importante que la gestion de ceux-ci, c'est pourquoi nous conseillons de mettre plus de points sur la prévention du gaspillage alimentaire que sur la collecte des déchets organiques.

Déchets organiques

La collecte et le traitement des déchets organiques peuvent être pris comme critères d'attribution. Pour les intégrer, il est important de savoir qui est responsable de la collecte des déchets.

Si le soumissionnaire est responsable de la collecte des déchets, il est recommandé d'intégrer le critère dans les critères d'attribution.

Si le Pouvoir adjudicateur est responsable, vous pouvez obliger le soumissionnaire à utiliser le système prévu (collecte ou compostage/biométhanisation sur place). Dans ce cas, il vaut mieux mettre le critère dans les spécifications techniques.

Attention : Si vous optez pour la livraison des repas, ce critère n'est pas d'application.

Pour permettre d'apprécier ces mesures environnementales, le soumissionnaire présentera:

- **Un plan de certification bio (10-5):**
 - o Le soumissionnaire fera un plan avec timing détaillé (4-2 points, plus la certification est réalisée tôt, plus le nombre de points reçus sera élevé)
 - o le nombre d'ingrédients bio ou repas bio servis par mois ou pourcentage d'ingrédients (6-3 point, plus le nombre d'ingrédients/repas/pourcentage/fréquence est élevé, plus le nombre de points reçus sera élevé).
- **Un plan de certification MSC (4-2):**
 - o Le soumissionnaire fera un plan avec timing détaillé (2-1 point, plus la certification est réalisée tôt, plus le nombre de points reçus sera élevé)
 - o Le nombre de repas servis par mois avec du poisson MSC (2-1 point, plus la fréquence est élevée, plus le nombre de points reçus sera élevé).
- **Un plan de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire (2 pages A4) incluant la liste des mesures prioritaires adoptées en vue de réduire en continu le gaspillage alimentaire (10-5 points);**

Le Pouvoir adjudicateur sera surtout intéressé par des systèmes de commande de repas performants et de portions adaptées à la faim des clients, des solutions de monitoring continu du gaspillage alimentaire, une description des solutions de gestion des surplus des repas non servis et toute autre solution qui peut contribuer à une réduction du gaspillage alimentaire.
- **Un plan pour le compostage ou biométhanisation des déchets organiques. Le soumissionnaire explique comment il réalisera la collecte et le traitement des déchets organiques dans le respect des normes de l'AFSCA (6-3 points)²**
- ...

²

Si vous optez pour la livraison des repas, ce critère n'est pas d'application

3.3. Les actions d'information relatives à l'alimentation durable et au goût (16-5 points) (§ D)

Il est très important d'intégrer l'aspect éducatif dans le cadre d'un marché public. Toutes les entreprises de catering peuvent offrir des campagnes de sensibilisation pour vos élèves. C'est la raison pour laquelle dans les spécifications techniques, il est recommandé d'intégrer l'obligation de réaliser 4 actions de sensibilisation par an (voir spécifications techniques). Ainsi, les élèves reçoivent un minimum d'informations sur l'alimentation durable.

Il est également possible d'aller plus loin dans la démarche. Il peut être requis d'organiser plus d'actions de communication, la mise à disposition d'outils de communication aux élèves et parents (folder, affiches, ...).

C'est pourquoi ce cahier des charges type propose d'intégrer les campagnes d'information dans les critères d'attribution.

Le soumissionnaire listera les actions de communication qu'il prévoit annuellement dans le cadre du contrat.

Ce critère sera analysé en fonction des propositions d'information aux parents et au personnel, au travers de campagnes de communication régulières destinées à informer les parents/élèves des pratiques mises en œuvre (via le verso des présentations mensuelles des menus, panneaux sur les tables, des affichages, des dégustations, des actions de communication, ...)

En vue d'apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera :

- une note, de maximum 3 pages A4, décrivant les actions proposées aux parents et au personnel (contenu, démarche, public, fréquence, ...). Il ajoutera aussi un exemple d'une action d'information.

3.4. Utilisation de produits frais et de saison (24-10 points)

L'utilisation des produits frais et de saison est un des éléments clé de l'alimentation durable. C'est la raison pour laquelle il est nécessaire de l'intégrer dans les critères d'attribution et de compenser les soumissionnaires qui font des efforts en plus pour augmenter le nombre de produits frais et/ou de saison qu'ils offrent.

Le critère de la saisonnalité est le même que celui qui est utilisé dans les spécifications techniques. Pour plus d'information, voir les spécifications techniques.

Pour pouvoir effectuer un contrôle de la saisonnalité, il faut demander que les légumes soient toujours indiqués en détail sur le menu. Le contrôle se fait en comptant le nombre de légumes de saison sur le menu et en le divisant par le nombre total de légumes. Le pourcentage obtenu doit être supérieur au pourcentage demandé dans les spécifications techniques

Pour l'utilisation des produits frais, le contrôle du respect du critère est essentiel. Malheureusement, il n'est pas possible de contrôler ce critère pour des cantines en livraison chaude ou froide. C'est pourquoi il est déconseillé d'utiliser le critère dans ces cas.

Pour les autres cantines, un contrôle régulier de la cantine est nécessaire pour vérifier le respect de l'utilisation des légumes frais mis en avant dans les offres. Pour faciliter le contrôle, le critère d'attribution impose que les 10 légumes les plus utilisés dans les cantines scolaires soient frais et interdit l'utilisation des produits autres que ceux issus de la première gamme. En formulant le critère sous cette forme (plutôt que sous forme de pourcentage), le contrôle est nettement facilité.

Si vous constatez pendant une visite de la cuisine la présence de légumes non-conformes, n'hésitez pas à appliquer des pénalités.

Le Pouvoir Adjudicateur veut promouvoir l'utilisation des produits frais et de saison.

Produits de saison

Si le soumissionnaire peut fournir plus de légumes de saison (selon le calendrier de Bruxelles Environnement) que les pourcentages indiqués dans les spécifications techniques, il peut l'indiquer dans son offre. Plus le pourcentage annuel de légumes de saison sera élevé, plus le nombre de points reçus sera élevé (12-5 points). Le calcul des pourcentage de légumes de saison est expliqué en détails dans les spécifications techniques.

Produits frais

Le soumissionnaire indique les légumes frais (première gamme) qu'il va utiliser pendant toute l'année pour les préparations des soupes, plats et desserts. Pour chaque légume indiqué dans le tableau ci-dessous, le soumissionnaire reçoit 1,2 - 0,5 point. (12-5 points).

Pour ces légumes, l'utilisation de produits autres que ceux de la première gamme³ ne sera pas autorisée.

Tableau des légumes

Produits	Frais (oui/non)
Brocoli	
Chou fleur	
Carottes	
Oignon	
Poivrons	
Champignons	
Courgette	
Potiron	
Céleri	
Poireaux	

3 Les produits alimentaires de première gamme sont des produits agricoles frais, en l'état.

Les pénalités

Ci-dessous une indication des pénalités:

Pour les critères écologiques :

- 0,1% du montant total du marché par mois de retard ou non-conformité avec le planning avec un maximum équivalent aux nombre de points donnés au critère d'attribution.
- 0,2% du montant total du marché par mois de retard en cas de non-conformité avec le plan de lutte contre le gaspillage avec un maximum équivalent aux nombre de points donnés au critère d'attribution.
- 0,2% du montant total du marché par mois en cas de non-conformité du plan de lutte contre le gaspillage avec un maximum équivalent au nombre de points donnés au critère d'attribution.

Pour les actions d'informations :

- 200€ par action d'information non-réalisée .

Pour les produits frais et de saison :

- 0,1% du montant total du marché par mois durant lequel les quotas des produits de saison ne sont pas respectés avec un maximum équivalent aux nombre de points donnés au critère d'attribution.
- 50€ par infraction constatée de non-respect de l'utilisation des légumes frais.

4. CLAUSES TECHNIQUES

4.1. Hygiène des denrées alimentaires

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

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

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

4.2. Éducation au goût

Il est très important d'intégrer l'aspect éducatif dans le cadre d'un marché public. Toutes les entreprises de catering peuvent offrir des campagnes de sensibilisation pour vos élèves. Pour cette raison, il est recommandé d'intégrer l'obligation de réaliser 4 actions de sensibilisation par an dans les spécifications techniques. Ainsi, les élèves reçoivent un minimum d'informations sur l'alimentation durable.

Il est également possible d'aller plus loin dans la démarche. Il peut être requis d'organiser plus d'actions de communication, la mise à disposition d'outils de communication aux élèves et parents (folders, affiches, ...).

C'est pourquoi ce cahier des charges type propose d'intégrer les campagnes d'information dans les critères d'attribution.

Le contrôle de ce critère se fera lors de réunions quadrimestrielles organisées avec le soumissionnaire.

Clause à introduire dans le cahier des charges:

L'adéquation « aux actions d'information (Cfr 2.3.)» fait partie des critères d'attribution du présent marché.

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

Sans supplément de prix, l'adjudicataire proposera :

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

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

4.3. Offre et quantités de repas

Il est évident que l'offre doit être adaptée en fonction de la tranche d'âge des différents élèves. Les recommandations faites dans ce cahier des charges sont basées sur les exigences nutritionnelles spécifiquement contenues dans la publication du Conseil Supérieur de la Santé Avis 9285 - Recommandations nutritionnelles pour la Belgique – 2016

La cahier des charges est construit sur la logique selon laquelle une alimentation équilibrée est la meilleure voie vers une alimentation saine. Il exige les fréquences et les grammages des aliments pour les repas via un cycle de menus de 4 ou 5 semaines. Ces éléments sont facilement contrôlables et permettent de garantir une alimentation saine.

Cette vision n'exclut pas d'interdire certains repas malsains. Pour permettre d'exclure ces repas, le cahier des charges contient l'article 2.3.2. Cet article permet une analyse et une interdiction en cas de non-conformité des repas individuels à base des critères de santé.

Clause à introduire dans le cahier des charges:

Les repas à servir sont :

- **1 potage ou une crudité ;**
- **1 plat principal comprenant une ration de -viande, volaille, poisson, un ovoproduit, un substitut végétal ou une association céréale-légumineuse, - une ration de légumes crus ou cuits, - une ration de féculents ;**
- **1 dessert.**

Type de repas	Quantités présumées
Repas « Maternelles » (2,5 à 6 ans)	
Repas « Petits primaires » (6 à 8 ans)	
Repas « Grands primaires (8 à 12 ans)	
Repas « Jeunes adolescents » ((12 à 15 ans)	
Repas « Adolescents » (15 à 18 ans)	
Repas « Adultes »	

4.3.1. Grammage des repas

Clause à introduire dans le cahier des charges:

Pour la préparation des repas, les grammages et fréquences ci-dessous sont strictement respectés. Toute dérogation par rapport aux tableaux doit être approuvée par le Pouvoir adjudicateur.

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

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

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

Le contrôle de ce critère se fait uniquement en cas de doute après un contrôle visuel ou sur base de plaintes des élèves ou parents.

Le contrôle se fait premièrement via les fiches recettes du soumissionnaire. En cas de doute, il est conseillé de régulièrement demander des fiches recettes pour le contrôle du critère.

Pour des cantines avec une préparation des repas sur place, ils est également possible de suivre le processus de préparation des repas.

4.3.2 Plan alimentaire des repas

Clause à introduire dans le cahier des charges :

Les fréquences seront établies pour 20 repas sur un cycle de 5 semaines, mercredi non compris ou 4 semaines de 5 jours si le mercredi est compris. Un repas végétarien sera proposé chaque semaine au menu.

Tableau 13 : Fréquences conseillées

	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 5 semaines de 4 jours
Potages de légumes	Minimum 17 x	Minimum 17 x
Pain complet*	17 x	17 x
Crudités diverses	3 x	3 x
Huile pour la vinaigrette	3 x	3 x
Poissons maigres et gras (max 1x du poisson frit)	4 x	5 x
Viandes rouges	Max. 2 x	Max. 2 x
Volailles	3 x	4 x
Œufs	1 x	1 x
Viandes blanches	4 x	3 x
Viandes hachées	Max. 2 x	Max. 2 x
Légumineuses tofu, quorn, ...	4 x	5 x
Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x	10 x
Pâtes	4 x dont une fois des pâtes complètes	4 x dont une fois des pâtes complètes
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ...	4 x	4 x
Fritures (frites, croquettes, ...) (poids cuit)	Max. 2 x	Max. 2 x
Légumes	17 x	17 x
Compote de fruits	1 x	1 x
Crudités diverses	2 x	2 x
Fruits frais	11 x	12 x
Yaourts	4 x	4 x
Entremets lactés	3 x	2 x
Pâtisseries	Max. 1 x	Max. 1 x
Glaces	Max. 1 x	Max. 1 x

* Minimum trois types de pains différents seront servis chaque mois. Le type de pain sera indiqué au menu.

Définition d'un repas végétarien

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

Par cycle de 20 repas, il faut minimum:

- 13 préparations différentes de légumes,
- 2 types différents de légumineuses,
- 4 préparations différentes de pommes de terre,
- 3 différents types de pain complet.

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

Le contrôle de ce critère se fait mensuellement sur base des menus. Pour faciliter le contrôle, il est important d'exiger au fournisseur de détailler toutes les préparations et les ingrédients des menus (ex: éviter la mention "wok de légumes" et préciser les légumes présents dans le plat).

4.3.3. Apports nutritionnels

Clause à introduire dans le cahier des charges:

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

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

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

Tableau 2 : Apports nutritionnels pour le repas complet

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

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

L'évaluation nutritionnelle comprendra :

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

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

4.3.4. Présentation

Clause à introduire dans le cahier des charges:

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

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

Les repas doivent être variés et équilibrés. L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas. Le tout selon les tableaux des apports nutritionnels, grammages et fréquences présents dans les points suivants du cahier des charges.

Le présent marché porte sur à compléter nombre repas par mois. Les quantités de repas indiquées constituent des quantités indicatives.

4.4. Boissons

Les boissons offrent de multiples possibilités d'introduction de clauses durables.

Si vous voulez mettre l'accent sur l'aspect santé, vous pouvez demander de mettre gratuitement à disposition des carafes d'eau aux élèves.

Vous avez la possibilité d'aller plus loin et d'interdire la vente de boissons sucrées (y compris des boissons light) par le soumissionnaire. Une solution intermédiaire est de permettre uniquement la vente des jus de fruits.

Si vous voulez permettre la vente des boissons sucrées, ce sont des vecteurs idéaux pour promouvoir l'agriculture biologique et le commerce équitable. En plus, la vente de produits préemballés permet la communication sur les produits bio sans être certifié.

Ces mesures n'ont de sens uniquement si l'interdiction/vente est valable pour toute l'école et pas uniquement pour la cafétéria.

Le contrôle se fait via des visites sur place de la cantine.

En fonction de vos priorités, vous pouvez utiliser les clauses ci-dessous :

Eau du robinet

De l'eau fraîche issue du réseau de distribution est mise à disposition des enfants en quantité suffisante. Minimum 1 litre d'eau par 8 enfants sera mise à disposition au début du repas.

Boissons sucrées (choisir une des trois clauses)

- 1. Aucune boisson sucrée, alcoolisée ou light ne sera servie aux enfants. Seule la vente de jus de fruit et d'eau pétillante est permise.**
- 2. Aucune boisson sucrée, alcoolisée, light ou de jus ne sera servie aux enfants. Seule la vente d'eau pétillante est autorisée.**
- 3. La vente des boissons sucrées est autorisée à condition que le boisson soit certifiée commerce équitable ou issue de l'agriculture biologique.**

4.5. Qualité et provenance des aliments

La qualité des ingrédients est un des vecteurs les plus importants de l'alimentation durable. Cette partie du cahier des charges vous donne de nombreuses possibilités d'intégrer des critères durables: saisonnalité, bio, commerce équitable, liste rouge des poissons, ...

La difficulté tient au contrôle des critères et au temps qui doit y être consacré. Il faut donc prévoir assez de temps pour cela.

Une partie des critères peuvent être contrôlés via les menus, mais la plupart des critères impliquent un contrôle régulier de la zone de production.

Si les repas sont en liaison chaude ou froide, ce contrôle n'est pas possible. Il est, dans ce cas, déconseillé d'introduire des clauses non-contrôlables dans un cahier des charges.

Dans ce chapitre, la manière dont le contrôle du critère doit être exécuté est toujours indiquée. Si vos moyens de contrôle sont limités, il est préférable de se concentrer sur quelques critères faciles à contrôler. Cette approche donne de meilleurs résultats.

4.5.1. Ingrédients issus de l'agriculture biologique

La possibilité de demander l'utilisation d'ingrédients biologiques dépend fortement du type de fonctionnement de la cantine.

Pour des écoles en liaison froide ou chaude, la seule manière d'avoir des garanties sur les produits bio est de demander une certification. Actuellement, il est déconseillé de mettre la certification dans les spécifications techniques pour ce type de marché. Il vaut mieux utiliser les critères d'attribution pour insérer la certification biologique.

Pour les autres écoles, il y a deux possibilités pour introduire le bio. La première est de demander qu'un certain nombre limité de produits soient d'origine biologique pendant toute l'année. En dessous de 10 ingrédients, ce critère n'influencera pas le prix.

Le contrôle se fait via des visites régulières de la cuisine et des stocks pour vérifier si l'on ne trouve pas l'équivalent conventionnel des produits indiqués dans l'offre comme issus de l'agriculture bio.

Pour les cantines de grande taille qui sont prêtes à payer plus pour les produits bio, elles ont la possibilité de demander la certification bio. L'avantage de la certification est que le contrôle sera fait par un organisme tiers et que votre rôle sera limité au contrôle de la présence de la certification. En plus, vous pourrez communiquer sur les ingrédients bio vers les élèves.

Vous avez le choix entre différents types de certification. Vous pouvez demander qu'un certain nombre d'ingrédients soient bio pendant la durée du contrat ou demander que la soupe soit bio ou encore qu'un ou plusieurs repas par semaine soient bio. Au plus vous demandez des produits bio, au plus le prix augmentera.

Attention: Il est légalement interdit de communiquer sur l'utilisation des produits bio en l'absence de certification.

Il y existe différentes possibilités d'introduire le bio dans les spécifications techniques en fonction du mode de fonctionnement et la taille de votre cantine.

Clause 1 : sans certification

- **La première année: au minimum X ingrédients doivent être issus de l'agriculture biologique sur toute l'année.**

- **La seconde année: au minimum 2X ingrédients doivent être issus de l'agriculture biologique sur toute l'année.**

Les fournisseurs doivent mentionner les ingrédients biologiques dans leur offre. Pour les produits qui ont été mentionnés comme bio, il sera interdit d'utiliser leur équivalent conventionnel (non-bio) pendant toute la durée du contrat. Les ingrédients doivent être utilisés au moins six fois par an. Aucune herbe ni épice et ni les huiles ni les vinaigres utilisés pour assaisonner les plats ne comptent comme ingrédient biologique. Si l'huile d'olive biologique est systématiquement utilisée pour la cuisson, celle-ci peut compter comme ingrédient biologique.

Clause 2 : avec certification

Maximum 4 mois après le démarrage du contrat la cantine sera certifiée bio pour minimum 10 ingrédients, toute la soupe, 1 repas par semaine.

Le soumissionnaire est responsable de la demande, l'obtention et le paiement du label. Le prix de la certification est compris dans son offre.

En cas de non respect de ce critère, vous pouvez utiliser les mêmes pénalités que celles décrites dans le chapitre des critères d'attribution.

Ce critère pourrait légèrement augmenter le prix des repas mais présente comme avantage que la cuisine pourra communiquer aux consommateurs les ingrédients bio qu'elle utilise.

4.5.2. Poissons

Il y a deux aspects importants à prendre en compte dans la consommation de poisson. La première est d'interdire l'utilisation des poissons en voie d'extinction. Pour cela, vous pouvez vous appuyer sur la liste utilisée dans le label Good Food.

La liste du label Good Food consiste en une liste rouge et une orange. Les poissons de la liste rouge sont de toute façon à interdire. Il est également conseillé d'interdire l'utilisation d'un maximum possible de poissons issus de la liste orange dans votre cahier des charges.

La deuxième possibilité est de promouvoir la consommation des poissons labellisés ASC/MSC et/ou bio. Seuls ces trois labels ont une plus-value écologique.

Le contrôle du premier critère se fait via un contrôle régulier des menus et stocks. Pour les cantines en liaison froide ou chaude, il faut se réserver le droit de prendre des échantillons en cas de doute sur le type de poisson. Le critère n'augmentera pas le prix des repas.

Il est aussi important d'exiger que le nom des poissons soit toujours indiqué sur le menu.

Le deuxième critère n'est pas contrôlable dans une cantine en liaison froide ou chaude. Dans ce cas, il faut alors exiger une labellisation mais cela augmentera considérablement les prix. Pour les autres cantines, le contrôle peut se faire via un contrôle des stocks.

Le deuxième critère pourrait augmenter le prix si un pourcentage élevé de poissons durables est demandé. Si vous n'exigez l'utilisation de poisson durable qu'une fois par mois, cela n'influencera pas les prix.

Attention: il est légalement interdit de communiquer sur l'utilisation des produits MSC/ASC et bio en l'absence de certification.

Différentes possibilités s'offrent à vous pour introduire les poissons durables dans les spécifications techniques :

Interdiction de servir des poissons en voie d'extinction.

Les poissons suivants ne peuvent pas être servis dans la cantine :

- **Liste rouge:** anguille (*Anguilla anguilla*), barbue (*Scophthalmus rhombus*), requin (*Selachimorpha*), makaine noir (*Aphanopus carbo*), thon rouge (*Thunnus thynnus*), raie (*Atlantoraja castelnaui*), vivaneau rouge (*Etelis carbunculus*), dorade (*Sparus aurata*), perche du Nil- ou Victoria (*Lates niloticus*), empereur (*Hoplostethus atlanticus*), sébaste (*Sebastes marinus*), flétan (*Hippoglossus*), lingue (bleue) (*Molva dypterygia*), grenadier bleu (*Coryphaenoides rupestris*) (ou hoki), esturgeon (caviar) (*Acipenser baeri*, sturio, huso huso) et rouget (*Mullus surmuletus*).
- **Liste orange :** calamar (*Teuthida*), crevettes grises (*Crangon crangon*), crabe (*Cancer pagurus* et *Callinectes sapidus*), homard, sole limande (*Solea solea*), lotte (*Lophius piscatorius*), bar (*Dicentrarchus labrax*), espadon (*Xiphias gladius*) et loup de mer (*Dicentrarchus labrax*).

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

Pour les cantines où les repas sont cuisinés sur place, vous pouvez ajouter le paragraphe suivant:

L'utilisation du poisson de la liste ci-dessus est permise uniquement s'il est d'origine durable. Les labels MSC ,ASC ou l'origine d'agriculture biologique seront acceptés comme preuve. Des labels équivalents seront aussi acceptés. Le label GlobalGap n'est pas considéré comme équivalent et ne sera pas accepté comme preuve.

Pour les cantines en liaison froide ou chaude, vous pouvez ajouter le paragraphe suivant:

La cantine se réserve le droit de tester le type en poisson en cas de doute. En cas de non-conformité, une amende de 0,1 % du montant total du marché sera réclamée.

Poissons issus de la pêche durable

Clause pour les cantines où les repas sont cuisinés sur place:

Au minimum une fois par mois, la cantine servira du poisson durable. Les labels MSC ,ASC ou l'origine d'agriculture biologique seront acceptés comme preuve. Des labels équivalents seront aussi acceptés. Le label GlobalGap n'est pas considéré comme équivalent et ne sera pas accepté comme preuve.

Remarque : vous pouvez augmenter la fréquence des poissons durables mais cela augmentera le prix du marché.

Clause pour les cantines en liaison chaude/froide

La cantine obtient le label MSC et/ou Bio et au minimum deux fois par mois, du poisson durable doit être servi. Les labels MSC ,ASC ou l'origine d'agriculture biologique seront acceptés comme preuve. Des labels équivalents seront aussi acceptés. Le label GlobalGap n'est pas considéré comme équivalent et ne sera pas accepté comme preuve.

Remarque : cette clause augmentera les prix, mais vous permettra de communiquer sur le poisson MSC/ASC et/ou Bio.

4.5.3. Pommes de terre

Dans le cadre de l'utilisation des produits ayant subi le moins de transformation possible, il est conseillé d'interdire l'utilisation de la purée lyophilisée.

Ce critère ne peut être mis dans le cahier des charges des cantines en liaison froide ou chaude par manque de moyen de contrôle.

Ce critère n'augmentera pas le prix du marché.

Clause à introduire dans le cahier des charges: **L'utilisation de la purée lyophilisée est interdite.**

4.5.4. Légumes

Pour les légumes, trois critères sont importants dans le cadre d'une alimentation durable: local, saison et frais.

Local

La législation sur les marchés publics interdit l'utilisation de critères géographiques. Il n'est donc pas possible d'intégrer de critère géographique dans un cahier des charges de marché public..

Saison

Pour l'utilisation des produits de saison, il est possible de fixer un pourcentage minimum de légumes de saison par mois .

Dans le cadre de l'éducation au goût des enfants, il est aussi possible d'introduire des légumes oubliés dans le menu.

Le critère sur la saisonnalité et/ou les légumes oubliés n'augmentera pas le coût des repas.

Pour pouvoir effectuer le contrôle de la saisonnalité, il faut demander que les légumes soient toujours indiqués en détail sur le menu. Le contrôle se fait en comptant le nombre de légumes de saison sur le menu et en le divisant par le nombre total de légumes. Le pourcentage obtenu doit être supérieur au pourcentage requis dans le tableau ci-dessous.

Produits frais

L'utilisation des produits frais dans une cantine dépend de beaucoup de critères comme le type de repas, les expériences précédentes, ...

Pour les cantines en liaison froide ou chaude, il est impossible de contrôler ce critère et donc il vaut mieux ne pas l'intégrer dans le cahier des charges.

Pour les autres cantines, l'utilisation des produits frais dépend de la taille de votre cantine et de votre budget.

Pour des cantines qui n'ont pas d'expérience avec les produits frais, il est conseillé d'utiliser le critère d'attribution des légumes frais. Ce critère permettra de tester le nombre de légumes frais qui peuvent être offerts par les soumissionnaires. Après cette première expérience, vous pouvez, en fonction des réponses reçues, exiger l'utilisation de certains produits frais.

Pour des cantines qui ont déjà de l'expérience avec l'utilisation des produits frais, il est possible d'exiger certains légumes dans les spécifications techniques et de modifier la liste des légumes dans le critère d'attribution.

Le contrôle se fera via un contrôle régulier des stocks (voir critère d'attribution). Evitez surtout de demander un pourcentage de produits frais car c'est, en réalité, incontrôlable.

Pour le critère d'utilisation des produits frais, il y aura une augmentation des coûts des repas (en fonction du nombre demandé et de l'infrastructure de votre cuisine).

Différentes manières s'offrent à vous en vue d'introduire les poissons durables dans les spécifications techniques

Saisonnalité

Le pourcentage obligatoire de légumes de saison est indiqué dans le tableau ci-dessous et doit avoir été atteint tous les mois. Le pourcentage qui doit être atteint augmente tous les ans.

Ce critère ne s'applique pas aux menus pour les bébés (<2 ans).

Le pourcentage est calculé sur la base des légumes indiqués sur le menu. Le pourcentage varie d'un mois à l'autre. Le pourcentage est calculé sur base du [calendrier des produits de saison de Bruxelles Environnement](#).

Obligation au niveau de la communication :

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

Pourcentages minimaux de légumes de saison

	Année 1	Année 2	Année 3
Mois			
Janvier	25%	30%	40%
Février	20%	25%	35%
Mars	20%	25%	35%
Avril	15%	20%	25%
Mai	25%	30%	40%
Juin	40%	50%	60%
Juillet	60%	70%	80%
Août	70%	80%	90%
Septembre	70%	80%	90%
Octobre	50%	60%	70%
Novembre	30%	35%	45%
Décembre	25%	30%	40%

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

Produits frais

Les cantines qui ont déjà de l'expérience avec l'utilisation des légumes frais peuvent introduire la clause suivante :

Le soumissionnaire est obligé d'utiliser uniquement des légumes de la première gamme pour les repas suivants: à remplir pour le soumissionnaire.

Aucune exception ne sera autorisée.

4.5.5. Produits de la 5^e gamme

Les produits de la 5^eme gamme sont des plats cuisinés préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide; la conservation se fait au réfrigérateur.

Dans le cadre d'une alimentation saine et axée sur l'utilisation de produits frais, l'utilisation des produits issus de la 5^eme gamme doit être limitée au strict minimum.

Pour les cuisines qui ne sont pas en liaison froide ou chaude, il est conseillé d'interdire les produits issus de la 5^eme gamme. Pour les autres cantines, le contrôle du critère est impossible et donc il est inutile de le mettre dans le cahier des charges.

Le critère n'augmentera pas les prix des repas.

Clause à introduire dans le cahier des charges:

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

4.5.6. Fruits

Le cahier des charges oblige le soumissionnaire à servir régulièrement des fruits comme dessert. Malheureusement, la saison des fruits est courte en Belgique et coïncide avec le congé scolaire annuel.

Pour cette raison, il est plus difficile d'introduire des critères très stricts sur la saisonnalité pendant toute l'année.

Une alternative peut être trouvée dans l'utilisation des fruits exotiques. Pour éviter les mauvaises conditions de travail dans la production, il est conseillé de faire appel aux labels durables pour au moins une partie des fruits exotiques.

Dans les labels des fruits exotiques, il faut faire la distinction entre le label Rain Forest Alliance qui garantit de bonnes conditions de travail et les labels commerce équitable qui garantissent en plus de ces critères un prix minimal.

Ce critère n'augmentera pas le prix des repas.

Le contrôle se fera via des contrôles réguliers de stock (à base des labels mentionnés) et sur base du menu.

Clauses à introduire dans le cahier des charges:

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

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

Les bananes seront toutes :

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

4.5.7. Chocolat et cacao

Le chocolat est un produit exotique qui est souvent produit dans des mauvaises conditions de travail. C'est pourquoi il est conseillé de travailler uniquement avec du chocolat produit dans de bonnes conditions de travail.

Il faut faire la distinction entre les labels qui garantissent des bonnes conditions de travail (Rain Forest Alliance et UTZ Certified) et les labels commerce équitable qui garantissent en plus des critères pré-cités un revenu minimum pour le producteur.

Les premiers labels n'augmenteront pas le prix du marché. L'utilisation du chocolat issu du commerce équitable peut légèrement augmenter le prix.

Le contrôle du critère est impossible pour les cantines en liaison froide ou chaude et inutile à mettre dans le cahier des charges pour ce type de cantine.

Clause à introduire dans le cahier des charges:

Le chocolat et/ou cacao seront :

- 1. Produits dans des bonnes conditions de travail. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : Max Havelaar ou tout autre label Fair trade, UTZ Certified ainsi que Rain Forest Alliance**
- 2. Issus du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : Max Havelaar ou tout autre label Fair trade.**

4.5.8. Sel iodé

Le Belge moyen ne mange et ne reçoit pas assez d'iode et est à risque pour des éventuelles carences. Le problème peut facilement être résolu en utilisant du sel iodé.

Ce critère n'augmente pas le prix des repas.

Le contrôle se fait via le contrôle des stocks.

Pour des cantines en liaison froide/chaude le contrôle est difficile.

Clause à introduire dans le cahier des charges:

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

4.5.9. Les huiles

L'utilisation des huiles dans des préparations dépend du type d'huile et du type de préparation (froide/chaude).

Certaines huiles perdent leur bénéfice pour la santé lorsqu'elles sont chauffées.

D'autres huiles posent des problèmes écologiques (déforestation, etc) et sont déconseillées pour cette raison.

Il est conseillé de préciser les types d'huiles autorisés dans la cuisine et leur utilisation.

Ce critère n'augmente pas le prix des repas. Le contrôle se fait via le contrôle des stocks.

Pour des cantines en liaison froide/chaude, le contrôle est difficilement réalisable.

Clause à introduire dans le cahier des charges:

Pour les préparations froides, les huiles suivantes sont autorisées ; l'huile de soja , colza ou l'huile d'olive.

Pour la cuisson, les huiles suivantes sont autorisées : tournesol, arachide ou olive.

4.6. Communication

Les ingrédients principaux doivent toujours être indiqués sur le menu.

Le soumissionnaire peut utiliser des indications du style "légumes provençaux" sur le menu du mois mais le soumissionnaire sera obligé d'indiquer : tous les légumes qui représentent plus de 15% du poids de la recette, la viande/ le poisson (le nom du poisson servi doit également être mentionné sur le menu) /la protéine végétale et le féculent présents dans le menu du jour.

Le soumissionnaire prévoit une communication concernant les fruits et légumes de saison. Il peut les mettre en évidence sur le menu ou prévoir un affichage des fruits et légumes du mois sur des panneaux d'informations.

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

Au minimum 4 fois par an, des communications diverses visant à sensibiliser au goût et à l'environnement doivent être organisées. Ex. dégustation, participation à la semaine bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de certains thèmes tels que les produits de saison, le gaspillage alimentaire, les produits locaux, etc., par une information sous forme d'affiches, de brochures, de dépliants, de goodies... dans le restaurant, un projet pédagogique sur l'alimentation durable, etc.

Ci-dessous une indication des pénalités:

Pour le non-respect des saisons et/ou de l'utilisation de produits frais:

- 0,1% du montant total du marché par mois durant lesquels les quotas des produits de saison ne sont pas respectés, avec un maximum équivalent au nombre de points donnés au critère d'attribution.
- 50€ par infraction constatée de non-utilisation des légumes frais.

Pour le non-respect des ingrédients obligatoires et/ou l'utilisation des ingrédients interdits :

- 50€ par infraction constatée.

Pour le non-respects des grammages, fréquences, ...

- Max. 1% du montant total du marché par mois

5. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

5.1. Respect des réglementations en vigueur

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

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

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

5.2. Formations et savoir-faire

Dans les 3 mois qui suivent l'attribution du marché, l'adjudicataire doit présenter un plan de formation de l'équipe de cuisine à l'alimentation équilibrée dans une perspective durable, 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 communique systématiquement les dates des formations du personnel.

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

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

Au minimum un membre du personnel de la cantine est obligé de suivre, dans la première année du contrat, une formation en 'alimentation durable' de minimum 8h.

Le contrôle du plan de formation peut se faire via les factures des formations (si les formations sont externalisées) ou via des visites régulières si les formations sont organisées dans la cantine de l'adjudicataire.

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

5.3. Rapportage

Tous les trois mois, 30 jours après la date anniversaire du présent marché, le soumissionnaire fournira un rapport au Pouvoir adjudicateur comprenant:

- Le nombre de repas servis.
- Les chiffres des mesures proposées dans le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- En cas de contrôle ou renouvellement : tous les certificats et/ou rapports de contrôle (AFSCA, Bio, MSC, ...) en lien avec le contrat.
- Un listing complet des menus.
- La liste des actions d'information entreprises les derniers trois mois et la liste des actions pour les 3 mois à suivre.

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

Une réunion tous les trois mois doit être planifiée en vue de présenter le rapport trimestriel.

Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire des contrôles surprises dans la cantine pour vérifier :

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

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

Ce travail sera effectué dans la perspective de respecter les recommandations nutritionnelles belges.

5.4. Incidents

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

5.5. Information du Pouvoir adjudicateur et commande des repas

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

L'adjudicataire peut occasionnellement être amené 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 au mois de juin pour l'année scolaire suivante, après avis de la Commission des repas, chaque fin de mois, les écoles recevront de l'adjudicataire un menu par élève, réalisé sur papier recyclé aux frais de l'entreprise, présentant les repas du mois suivant pour distribution avec le bordereau de commande mensuel. En retour, les écoles s'engagent à transmettre le récapitulatif des commandes des élèves aux dates fixées par l'agenda. La veille à 13h au plus tard, l'adjudicataire téléphone aux écoles pour ajuster les commandes par rapport aux prévisions.

5.6. Information des bénéficiaires des repas et des parents

Le verso du menu, dont il était question au point précédent, sert d'outil d'information aux bénéficiaires des repas et aux parents.

Lors de chaque rentrée scolaire, avec le premier menu, l'adjudicataire présentera une note, avec son logo et celui du Pouvoir adjudicateur, décrivant dans une optique de sensibilisation, les objectifs en matière de développement durable qu'il poursuit tels que fixés par le présent cahier spécial des charges et tels que repris dans ses engagements.

5.7. Gestion des déchets

L'adjudicataire respectera, sous sa propre responsabilité et à ses frais, toutes les obligations prévues et à venir en matière de protection de l'environnement.

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