



CAHIER DES CHARGES

Contrôle des critères de durabilité du catering de collectivités

REMARQUE INTRODUCTIVE AU CAHIER DES CHARGES

Ce cahier des charges a pour but de permettre au pouvoir adjudicateur de sous-traiter le contrôle des critères de durabilité à un partenaire externe. Le cahier des charges se concentre sur le contrôle de ces critères et sur la recherche de plus de durabilité dans les cantines. Les clauses administratives du marché ne sont pas abordées dans ce document.

Ce cahier des charges est basé sur les critères d'alimentation durable qui figurent dans le cahier des charges type pour la préparation et la livraison de repas à des enfants conformément aux principes de la [stratégie Good Food](#) de la Région de Bruxelles-Capitale.

Citons comme exemples de critères l'utilisation de produits biologiques, une composition équilibrée des repas, l'utilisation de produits de saison, l'offre d'alternatives végétariennes, etc.

Les expériences du passé nous ont appris qu'en l'absence de contrôle ou en cas de contrôle insuffisant des critères (de durabilité) qui figurent dans le cahier des charges de catering, ces critères ne sont très souvent soit partiellement respectés, soit pas respectés du tout. C'est pourquoi il est essentiel de prévoir un contrôle régulier des marchés de livraison et de préparation de repas.

Il n'est pas rare que le pouvoir adjudicateur n'ai ni le temps ni les compétences pour effectuer un tel contrôle rapidement et correctement. C'est pourquoi il peut être avisé de sous-traiter ce contrôle. Les organismes de contrôle peuvent en outre donner des conseils pour introduire encore plus de durabilité dans le fonctionnement.

Ce cahier des charges fait la distinction entre les critères relatifs aux cantines où les repas sont consommés sur place et ceux valables pour les cantines où les repas sont livrés dans une ligne de froid/de chaud.

L'externalisation du contrôle de votre cahier des charges sera garante du respect des critères de durabilité prévus dans votre cahier des charges et grâce au rapport de contrôle externe, il sera plus facile d'épingler les éventuels manquements, de demander des adaptations et/ou de percevoir des amendes auprès de l'adjudicataire.

Remarque: le cahier des charges est basé sur le cahier des charges type pour la livraison et la préparation de repas chauds de Bruxelles Environnement. Ce cahier des charges porte uniquement sur le contrôle des éléments mentionnés dans le cahier des charges type. Vous

pouvez évidemment ajouter des points de contrôle dans le cahier des charges de contrôle mais n'oubliez pas que le coût s'en trouvera augmenté.

Coût

Le prix du contrôle dépendra d'un certain nombre de facteurs tels que

- le nombre de menus servis
- le type de cuisine (préparation sur place ou ligne chaude/froide)
- la fréquence souhaitée
- le nombre de critères à contrôler
- le type de contrôle: contrôle administratif/sur place
- ...

Pour une cuisine (200-300 repas) qui doit être contrôlée 4x par an sur place, il faut compter sur un coût situé entre 3.000€ et 5.000€. Cela signifie que ce marché peut être attribué via la procédure de la « facture acceptée » ou une procédure négociée simplifiée (pour des contrats pluriannuels pour de plus grandes cuisines).

Pour une meilleure lisibilité du document:

Les critères que le pouvoir adjudicateur peut copier/coller dans son cahier des charges sont indiqués en "**gras**". Les parties **en bleu** doivent être modifiées selon votre choix.

Vous trouverez dans l'encadré les explications nécessaires, les conseils et les informations pour compléter les critères proposés.

1. PROCÉDURE

Le présent marché est attribué par la procédure de la facture acceptée (**montant estimé du marché <30.000 euros HTVA**)

OU

- **procédure négociée simplifiée sans publicité (européenne) (quel que soit le montant)**

Cela signifie également que vous pouvez choisir les adjudicataires qui recevront la demande d'offre. Vous pouvez faire la sélection vous-même et choisir les adjudicataires les plus appropriés. Il n'est donc pas nécessaire de prévoir des critères de sélection minimums.

2. OBJET DU MARCHÉ

Le choix de l'objet du marché est important puisque tous les critères d'attribution et les spécifications techniques devront être en lien avec celui-ci.

Vous pouvez utiliser le titre suivant comme objet du marché:

Le marché porte sur l'exercice de contrôles réguliers quant au fonctionnement de la cantine (compléter le nom)

3. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Pour une attribution en procédure négociée ou une procédure de facture acceptée, il n'est pas nécessaire de décrire tous les critères d'attribution dans le détail ni de les pondérer. Vous pouvez indiquer simplement les critères d'attribution que vous allez prendre en compte, sans vous appesantir sur les détails.

Les soumissionnaires peuvent ainsi adapter leur offre à vos priorités et l'attribution s'en trouve en outre facilitée.

En ce qui concerne le prix, vous avez le choix entre deux possibilités:

- 1. Vous pouvez fixer le prix du marché et demander combien de contrôles peuvent être effectués par an pour ce budget.*
- 2. Vous pouvez demander un prix par contrôle et faire fluctuer le nombre de contrôles en fonction de vos besoins et de votre budget.*

La première option présente l'avantage que le prix maximum est fixe et que vous n'aurez pas de surprises financières. Dans ce cas, le nombre de contrôles peut constituer un critère d'attribution supplémentaire.

La seconde option permet de convenir d'un prix fixe par contrôle, puis d'adapter le nombre de contrôles selon vos désirs.

Outre le prix, la qualité de l'offre est primordiale. Les points importants à cet égard sont un plan détaillé de l'exécution du contrôle et le mode de reporting.

2.1. Le prix (30-70 points)

En fonction du scénario que vous choisissez, vous pouvez introduire l'une des clauses suivantes.

Scénario 1: marché à prix maximum.

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un budget maximum de XXX€ pour l'exécution du présent marché:

Les tâches suivantes sont comprises dans le prix:

- **contrôle administratif**
- **contrôle sur place**
- **reporting**
- ...

L 'adjudicataire indique clairement dans son offre combien il y aura de contrôles.

Scénario 2: Marché à bordereau de prix

Il s'agit d'un marché à bordereau de prix, c.-à-d. que seuls les prix unitaires des prestations sont forfaitaires. Le prix à payer est obtenu en multipliant les prix unitaires aux quantités des prestations effectuées.

Bordereau de prix:

- **contrôle administratif**
- **contrôle sur place**
- **reporting**
- ...

Ne pas oublier de joindre un bordereau de prix détaillé à votre cahier des charges.

2.2. Qualité

Pour la qualité, vous pouvez introduire le critère d'attribution suivant:

Le soumissionnaire rédigera une note de 4 pages max. décrivant comment il compte effectuer le contrôle. Le pouvoir adjudicateur évaluera cette note sur la base de la liste suivante et non exhaustive de critères:

- **nombre de contrôles effectués (uniquement si vous travaillez avec un prix maximum)**
- **description des différents points de contrôle**
- **mode de reporting**
- ...

4. CLAUSES TECHNIQUES

Le contrôle peut comprendre plusieurs points. Pour un contrôle approfondi de la conformité de l'offre par rapport au cahier des charges, il est indispensable de prévoir un contrôle administratif, suivi d'un contrôle sur place. Le dernier point de contrôle, à savoir le prélèvement d'échantillons pour une analyse sur le plan de la sécurité alimentaire, n'est recommandé que si vous avez des soupçons quant à des problèmes d'hygiène.

Par ailleurs, un reporting clair, ne laissant aucune marge d'interprétation, est indispensable.

4.1. Contrôle administratif

Le contrôle administratif comporte plusieurs volets. On peut contrôler avant tout les certificats nécessaires (agriculture biologique, AFSCA, MSC/ASC, ...).

On peut ensuite procéder à un contrôle administratif des menus. Cela permet de contrôler les menus quant à l'utilisation de produits de saison, la présence d'une offre végétarienne, l'absence de poissons non durables, l'offre de fruits frais, etc. On peut également contrôler les résultats de la mesure du gaspillage alimentaire.

Enfin, il peut y avoir un contrôle au moyen des factures, par exemple sur les produits biologiques, les produits du circuit court, le poisson ASC/ASC, les produits issus du commerce équitable, etc.

N'oubliez pas de mentionner dans le cahier des charges pour la préparation/livraison de repas les données qui doivent être fournies tous les trois mois pour que l'organisme de contrôle puisse effectuer le contrôle administratif. Si vous ne les mentionnez pas dans le cahier des charges, l'adjudicataire pourra refuser de vous donner accès à certaines données (p. ex. factures des fournisseurs), rendant impossible le contrôle.

N'oubliez pas qu'il est impossible de contrôler les factures des repas dans une ligne chaude et froide car cela nécessiterait un audit de toute l'unité de production.

Clause à intégrer dans le cahier des charges:

L'adjudicataire s'engage à contrôler les points suivants tous les 3 mois pour vérifier qu'ils sont conformes aux critères du cahier des charges et/ou à l'offre de la société de catering (biffer la mention inutile):

- **présence et validité des différents certificats (AFSCA, Bio, ASC/ASC, ...)**
- **aperçu du menu:**
 - **saisonnalité**
 - **alternative végétarienne**
 - **présence de poisson de la liste rouge**
 - **offre de fruits frais**
 - ...
- **pourcentage de produits durables (bios, MSC/ASC, fair trade, circuit court, ...)**
- **mesure du gaspillage alimentaire**
- **existence de campagnes de communication.**
- ...

4.2. Contrôle sur place

Parallèlement au contrôle administratif, il convient d'effectuer un contrôle sur place pour

avoir un contrôle approfondi de l'offre.

Le contrôle sur place porte sur plusieurs points. Pour commencer, on peut examiner le respect des normes d'hygiène en cuisine.

On peut aussi vérifier que les grammages des repas sont respectés (uniquement en cas de préparation sur place).

On vérifiera ensuite la présence de produits 'interdits' (produits non biologiques, poissons de la liste rouge, etc.)

Enfin, l'audit s'attachera à vérifier si les critères de communication du cahier des charges sont respectés. Il conviendra de vérifier quoi qu'il en soit la mention obligatoire des allergènes.

Si certaines mesures doivent être prises pour réduire le gaspillage alimentaire, elles seront également analysées.

Clause à intégrer dans le cahier des charges:

L'adjudicataire s'engage à effectuer tous les 3 mois une visite de contrôle inopinée. Les points suivants seront contrôlés lors de cette visite:

- **respect de la réglementation de l'AFSCA**
- **respect des grammages des repas**
- **présence de produits interdits dans les stocks**
- **communication selon les règles du cahier des charges**
- **vérification des mesures relatives au gaspillage alimentaire**
- ...

4.3. Reporting

Une fois le contrôle effectué, il est important de recevoir un rapport clair. Ce rapport doit indiquer quels critères ont été contrôlés et quels points n'ont pas été respectés.

Il est important à cet égard que pour chaque point de contrôle, l'organisme de contrôle fasse le lien avec le critère décrit dans le cahier des charges.

Il est par ailleurs important que l'adjudicataire fournisse des preuves pour les non-conformités constatées. Le rapport peut éventuellement être complété par des mesures pour rétablir les non-conformités.

Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi demander à l'organisme de contrôle quelles démarches pourraient encore être entreprises pour encore plus de durabilité.

Clause à intégrer dans le cahier des charges:

Après chaque contrôle administratif et sur place, l'adjudicataire rédige un rapport comportant les points suivants:

- **points contrôlés**
- **non-conformités (preuves à l'appui: photos, factures, etc.)**
- **résumé avec des solutions/recommandations pour remédier aux non-conformités.**
- **recommandations pour introduire plus de durabilité dans le fonctionnement.**
- ...

Pour chaque point contrôlé, le lien est établi avec le cahier des charges pour la livraison/préparation des repas.

Tous les points de contrôle sont présentés dans un tableau récapitulatif et les non-conformités sont résumées à la fin du rapport.