

# **CAHIER SPECIAL DES CHARGES**

## **DU MARCHÉ PUBLIC DE**

### **SERVICES**

#### **AYANT POUR OBJET**

**“ Confection et livraison en liaison froide de repas et de potages s’inscrivant dans une démarche d’alimentation durable aux écoles communales de Schaerbeek ”**

### **PROCÉDURE NÉGOCIÉE AVEC PUBLICITÉ**

article 26, § 2, 4° de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services

#### **Pouvoir adjudicateur**

**Commune de Schaerbeek**

#### **Auteur de projet**

**Karen Stevens**

**Table des matières**

<b>I. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES .....</b>	<b>4</b>
I.1 DESCRIPTION DU MARCHÉ .....	4
I.2 IDENTITÉ DU POUVOIR ADJUDICATEUR .....	5
I.3 MODE DE PASSATION .....	5
I.4 FIXATION DES PRIX.....	5
I.5 DROIT D'ACCÈS ET SÉLECTION QUALITATIVE .....	6
I.6 ÉLÉMENTS COMPRIS DANS LE PRIX .....	7
I.7 FORME ET CONTENU DES OFFRES.....	8
I.8 DÉPÔT DES OFFRES.....	9
I.9 OUVERTURE DES OFFRES.....	9
I.10 DÉLAI DE VALIDITÉ .....	9
I.11 CRITÈRES D'ATTRIBUTION.....	9
I.12 RÉVISIONS DE PRIX.....	11
I.13 VARIANTES LIBRES.....	11
I.14 CHOIX DE L'OFFRE .....	11
<b>II. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES .....</b>	<b>12</b>
<b>III. DESCRIPTION DES EXIGENCES TECHNIQUES .....</b>	<b>16</b>
<b>ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE.....</b>	<b>29</b>
<b>ANNEXE B: INVENTAIRE.....</b>	<b>31</b>
<b>ANNEXE C: ALIMENTATION DURABLE.....</b>	<b>32</b>

**Pour toute information concernant les clauses techniques, contacter:**

Nom : Service eco conseil  
Adresse : Place Colignon à 1030 Schaerbeek  
Personne de contact : Madame Thaïs Pons  
Téléphone : 02/244.71.53  
E-mail : [tpons@schaerbeek.irisnet.be](mailto:tpons@schaerbeek.irisnet.be)

**Auteur de projet**

Nom : Service Marchés Publics  
Adresse : Avenue Georges Rodenbach, 29 à 1030 Schaerbeek  
Personne de contact : Madame Karen Stevens  
Téléphone : (02) 244 74 25  
E-mail : [kstevens@schaerbeek.irisnet.be](mailto:kstevens@schaerbeek.irisnet.be)

Tous renseignements complémentaires concernant les clauses administratives peuvent être obtenus auprès de l'auteur de projet.

**Réglementation en vigueur**

1. Loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, et ses modifications ultérieures.
2. Arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, et ses modifications ultérieures.
3. Arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics, et ses modifications ultérieures.
4. 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.
5. Règlement général pour la protection du travail (RGPT), Loi sur le bien-être et Code sur le bien-être au travail.
6. Loi du 11 février 2013 prévoyant des sanctions et des mesures à l'encontre des employeurs de ressortissants de pays tiers en séjour illégal.
7. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
8. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
9. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
10. Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
11. Ordonnance du 8 mai 2014 relative à l'inclusion de clauses environnementales et éthiques dans les marchés publics
12. La nouvelle loi communale.
13. Arrêté royal du 2 août 1990 portant le règlement général de la comptabilité communale.

**Dérogations, précisions et commentaires**

Néant

## I. Dispositions administratives

Cette première partie se rapporte à la réglementation relative à la passation d'un marché public jusqu'à la désignation de l'adjudicataire.

Les dispositions contenues dans cette partie se rapportent à la loi du 15 juin 2006 et à l'arrêté royal du 15 juillet 2011 et leurs modifications ultérieures.

### I.1 Description du marché

#### **Objet du marché :**

Le marché consiste en la confection et la livraison en liaison froide de repas (composés d'un potage, d'un plat et d'un dessert) et de potages s'inscrivant dans une démarche d'alimentation durable aux 15 écoles (communales) réparties sur 22 sites situés sur le territoire de la commune de Schaerbeek, tel qu'indiqué sur la liste jointe en annexe D, et disposant des cantines pour enfants de 3 à 18 ans.

Cette liste n'est pas exhaustive et pourra évoluer dans le courant de l'exécution du présent marché en raison par exemple de nouvelles implantations scolaires voire l'intégration des écoles de l'enseignement libre. Le cas échéant l'adjudicataire en sera averti en temps utile et devra être en mesure de pouvoir assurer le service faisant l'objet du marché sur d'autres sites scolaires à Schaerbeek.

On entend par alimentation durable une alimentation qui combine tout ou partie des éléments ci-dessous (critères adoptés par Bruxelles Environnement) :

- des produits frais, de saison, cultivés dans le respect de l'environnement et dans de bonnes conditions de travail pour les producteurs, et des produits biologiques ou de qualité différenciée ;
- une alimentation saine, équilibrée et variée ;
- des produits de qualité et ayant du goût ;
- une diminution des protéines animales ;
- une alternance entre protéines animales et végétales ;
- des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques ;
- des produits issus de la pêche durable ;
- prévention et gestion des déchets ;
- prévention du gaspillage alimentaire ;
- sensibilisation et éducation à l'alimentation durable et au goût ;
- ....

**Modalités de participation au marché :**

L'intéressé doit préciser s'il présente sa candidature à ce marché en tant que personne physique, personne morale ou association momentanée (association, groupement , ...). Dans ce dernier cas tous les membres de cette association sont tenus de signer.

Uniquement le candidat qui a été sélectionné, que ce soit en tant que personne physique , personne morale ou en association momentanée (association , groupement , ...), sera invité par le Pouvoir Adjudicateur pour remettre une offre .

**Remarque :**

Conformément à ce que prévoient les articles 35 et 36, § 2, de la loi du 15 juin 2006, l'accomplissement d'une procédure n'implique pas l'obligation d' attribuer ou de conclure le marché, Le pouvoir adjudicateur peut soit renoncer à attribuer ou à conclure le marché soit refaire la procédure au besoin selon un autre mode.

**Durée du marché :**

Le marché sera conclu pour une période initiale de 16 mois prenant cours le 1<sup>er</sup> janvier 2018 pour se terminer le 30 avril 2019 avec possibilité dans le chef du Pouvoir Adjudicateur de reconduire le marché à maximum 2 reprises chaque fois pour une nouvelle période de 16 mois allant le cas échéant du 1<sup>er</sup> mai 2019 au 31 août 2020 et du 1<sup>er</sup> septembre 2020 au 31 décembre 2021 .

De cette décision de reconduire le marché il sera fait part à l'adjudicataire par notification écrite au plus tard 2 mois avant l'échéance du marché en cours.

---

## I.2 Identité du pouvoir adjudicateur

Administration communale de Schaerbeek  
Place Colignon  
1030 Schaerbeek

---

## I.3 Mode de passation

Le marché ayant pour objet des services visés à l'annexe II, B, de la loi du 15 juin 2006, (catégorie 17) il sera passé, conformément à l'article 26, § 2 , 4<sup>o</sup> de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, par procédure négociée avec publicité.

---

## I.4 Fixation des prix

Le présent marché consiste en un marché à bordereau de prix.

Le marché à bordereau de prix est celui dans lequel les prix unitaires des différents postes sont forfaitaires et les quantités sont présumées ou exprimées dans une fourchette. Les postes sont portés en compte sur la base des quantités effectivement commandées et mises en œuvre.

Le marché est attribué sur base des prix unitaires mentionnés dans l'offre. Au moment de la rédaction des conditions du présent marché, le pouvoir adjudicateur n'est pas en mesure de définir avec précision les quantités dont il aura besoin. En conséquence, les quantités présumées indiquées au

cahier spécial des charges régissant le présent marché sont à titre purement indicatif, elles n'engagent nullement l'administration ; dès lors, l'adjudicataire ne pourra réclamer aucune indemnité dans le cas où les quantités présumées ne seraient pas atteintes.

Par rapport à l'ampleur du marché à titre purement informatif :  
les dépenses effectuées sur les années précédentes se chiffrent pour 2013 à +/- 291.000,-€ , pour 2014 à +/- 275.000,-€ , pour 2015 à +/- 255.000,-€ et pour 2016 à 259.000,-€  
le nombre de repas (tout âge confondu) était de 84.446 pour 2016 et de 83.546 pour 2015 et le nombre de potages était de 40.436 pour 2016 et de 37.536 pour 2015

## **I.5 Droit d'accès et sélection qualitative**

### **Situation juridique du soumissionnaire (droit d'accès)**

61§1 Conformément à l'article 20 de la loi, est exclu de l'accès au marché, à quelque stade que ce soit de la procédure, le soumissionnaire qui a fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée dont le pouvoir adjudicateur a connaissance pour les cas énoncés à l'article 61§1 de l'AR du 15 juillet 2011.

61§2 Conformément à l'article 20 de la loi, peut être exclu de l'accès au marché, à quelque stade que ce soit de la procédure, le soumissionnaire : 1° qui est en état 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 2° qui a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation, de réorganisation judiciaire ou de toute autre procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ; 5° qui n'est pas en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses cotisations de sécurité sociale (des travailleurs et des indépendants) selon la législation belge ou celle du pays dans lequel il est établi conformément aux dispositions de l'article 62 de l'AR du 15 juillet 2011 ; 6° qui n'est pas en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses impôts et taxes selon la législation belge ou celle du pays dans lequel il est établi, conformément aux dispositions de l'article 63 de l'AR du 15 juillet 2011 ;

La preuve que le soumissionnaire ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion visé à l'article 61§1 de l'AR du 15 juillet 2011 sera apportée par : un extrait du casier judiciaire pouvant être obtenu auprès du SPF Justice ([info@just.fgov.be](mailto:info@just.fgov.be)) ou un document équivalent, au nom du soumissionnaire délivré par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance, daté de maximum deux mois avant la date ultime pour la réception des offres et dont il résulte que ces exigences sont satisfaites.

La preuve que le soumissionnaire ne se trouve dans un des cas d'exclusion visés à l'article 61§2 1°2°5°6° de l'AR du 15 juillet 2011 sera apportée :

- pour le soumissionnaire belge par le simple fait d'introduire la demande de participation ce qui vaut une déclaration implicite sur l'honneur de ne pas se trouver dans un des cas d'exclusion visés.

Le pouvoir adjudicateur ayant accès gratuitement, par des moyens électroniques visés à l'article 60, § 1er de l'AR du 15 juillet 2011, aux renseignements ou documents relatifs pour ces cas d'exclusion vérifiera à tout moment par lui-même la régularité de la situation du soumissionnaire belge.

- pour le soumissionnaire non belge

\*pour le cas d'exclusion visé par l'article 61§2 5° de l'AR du 15 juillet 2011 par une attestation délivrée par l'autorité compétente du pays concerné certifiant que, suivant compte arrêté au plus tard à la date limite de réception des offres il est en règle à cette date avec ses obligations relatives au paiement des cotisations de sécurité sociale selon les dispositions légales du pays où il est établi

\*pour le cas d'exclusion visé par l'61§2 6° de l'AR du 15 juillet 2011 une attestation délivrée par

l'autorité compétente du pays concerné certifiant qu'il est en règle par rapport à ses obligations fiscales (impôts et TVA) selon les dispositions légales du pays où il est établi et  
\*pour le cas d'exclusion visé par l'61§2 1° 2° de l'AR du 15 juillet 2011 par un document délivré par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance et dont il résulte qu'il ne se trouve pas dans un de ces cas d'exclusion.

### **Capacité technique du soumissionnaire (sélection qualitative)**

La capacité technique du soumissionnaire sera prouvée par la présentation d'une liste indiquant la prestation des services de confection et de livraison de repas scolaires effectués au cours des trois dernières années (2016-2015-2014) auprès d'un ou des destinataire(s) ayant sous son ressort un réseau important d'écoles maternelles, primaires et/ou secondaires scolarisant minimum 3000 enfants.

**Niveau minimal** : Le soumissionnaire devra présenter un minimum de 2 références pour un montant minimum de 200.000€ TVAC par an et par référence et dont au moins 1 référence devra concerner la confection et la livraison de repas et de potages s'inscrivant dans une démarche d'alimentation durable.

#### **Preuve :**

Les prestations de services sont prouvées par des attestations émises ou contresignées par l'autorité compétente ou, lorsque le destinataire a été un acheteur privé par une attestation de l'acheteur ou à défaut simplement par une déclaration du fournisseur.

Si par son existence trop courte l'adjudicataire se trouve dans l'impossibilité de fournir les informations demandées pour les 3 années de référence, la sélection aura lieu sur base des années existantes mais dont au moins 1 doit être complète.

Le candidat pourra également faire valoir les capacités d'autres entités conformément au prescrits de l'article 74 de l'AR du 15 juillet 2011.

---

## **I.6 Éléments compris dans le prix**

Sont inclus dans les prix unitaires du marché :

\*toutes les impositions généralement quelconques grevant les services, à l'exception de la taxe sur la valeur ajoutée, qui sera mentionnée dans un poste à part et

\*tous les frais, mesures et charges quelconques inhérents à l'exécution du marché et permettant de couvrir toutes les fournitures et prestations nécessaires à l'exécution de la mission décrite dans le présent cahier des charges, à savoir notamment (liste non exhaustive) :

- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires ;
- la confection des repas, et leur livraison dans les cuisines des réfectoires des écoles ;
- les frais nécessaires afin de répondre aux exigences nutritionnelles et techniques ;
- les frais liés au respect des recommandations de l'AFSCA et du Conseil Supérieur de la Santé, des règles d'hygiène, des règles HACCP et de l'ensemble des réglementations applicables ;
- les frais liés à la communication : menus à distribuer aux élèves, affiches à fournir aux écoles,
- les frais liés aux actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable et au goût (animations pédagogiques pour les enfants, communications aux parents), dont un repas à thème avec identification des plats/denrées « inhabituels » ;
- les frais liés à la prévention du gaspillage alimentaire ;
- les frais liés à la prévention et à la gestion des déchets ;
- les frais liés au rapportage et aux contrôles des repas à charge de l'adjudicataire ;
- les frais liés au système de commande on-line et la formation du personnel communal à son utilisation ;

- les frais de personnel (y compris l'intégration des services d'un.e diététicien.ne ainsi que toutes charges et impositions y afférentes ;
- l'achat des produits nécessaires à la réalisation de la mission ;
- les frais d'exploitation en ce compris le carburant ;
- les frais d'assurances ;

---

## **I.7 Forme et contenu des offres**

Le soumissionnaire établit son offre en français ou en néerlandais et complète l'inventaire sur le formulaire d'offre annexé au cahier des charges.

Le soumissionnaire indique son prix exprimé en euro dans l'inventaire (annexe B) du présent CSC en mentionnant le prix hors T.V.A. , le taux de TVA et le prix T.V.A. incluse.

Si le soumissionnaire établit son offre sur d'autres documents que le formulaire prévu, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et le formulaire.

Tous les documents établis ou complétés par le soumissionnaire (ou son mandataire) sont datés et signés par celui-ci.

Lorsque l'offre est signée par un mandataire, celui-ci mentionne clairement son (ses) mandant(s). Le mandataire joint à l'offre l'acte authentique ou sous seing privé qui lui accorde ses pouvoirs ou une copie de la procuration.

Toutes ratures, surcharges et mentions complémentaires ou modificatives, tant dans l'offre que dans ses annexes, qui seraient de nature à influencer les conditions essentielles du marché, telles que les prix, les délais, les conditions techniques, doivent également être signées par le soumissionnaire ou son mandataire.

L'offre doit contenir les documents, les cas échéant dument remplis, suivants :

### Annexes

1. Annexe A – Formulaire d'offre
2. Annexe B – Inventaire
3. Annexe C – Alimentation durable

### Documents permettant d'évaluer l'offre en ce compris en regard des critères d'attribution

4. proposition des menus pour les mois de mars et septembre
5. fiches techniques de 3 plats proposés
6. une note de max 2 pages A4 présentant le plan de prévention et de gestion de gaspillage alimentaire
7. une note, de maximum 2 pages A4, décrivant les mesures proposées en matière de prévention et de gestion des déchets non alimentaires et alimentaires
8. une note de max 2 pages A4 présentant les actions d'information et de sensibilisation relatives à l'alimentation durable et au goût
9. une note expliquant le fonctionnement du système de commande on-line.

### Autres documents

10. l'acte authentique ou sous seing privé qui accorde au mandataire ses pouvoirs ou une copie de la procuration.
11. la preuve que le soumissionnaire est assuré en responsabilité professionnelle par rapport aux risques du présent marché, en ce compris les risques d'intoxication alimentaire (copie du contrat d'assurance par exemple).



## I.8 Dépôt des offres

L'offre est établie sur papier en un exemplaire (original signé) et est glissée sous pli définitivement scellé mentionnant le numéro du cahier spécial des charges (SCHA/EQUIP/2017/016 ) ou l'objet du marché et les numéros des lots. Elle est envoyée par service postal ou remise par porteur.

L'offre doit être adressée à :  
Administration communale de Schaerbeek  
CTR  
Service Marchés Publics  
Av. G. Rodenbach 29  
1030 Schaerbeek

### **La date limite d'introduction des offres est le 22 septembre 2017 à 10 h.**

Le soumissionnaire transmettra également la version électronique de son offre soit en annexe de son offre écrite via clef usb soit le lendemain de la date limite d'introduction des offres via mail à [kstevens@schaerbeek.irisnet.be](mailto:kstevens@schaerbeek.irisnet.be)

En cas de divergence entre les 2 versions la version papier primera .

## I.9 Ouverture des offres

Il n'y a pas d'ouverture des offres en séance publique.

## I.10 Délai de validité

Le soumissionnaire reste lié par son offre pendant un délai de 120 jours de calendrier, à compter de la date limite de réception des offres.

## I.11 Critères d'attribution

Les critères qui suivent sont d'application pour l'attribution du marché :

<p><b>A) Prix</b> Pour permettre d'évaluer les offres par rapport à ce critère les prix unitaires remis par les soumissionnaires pour chaque catégorie de repas (voir Annexe B) seront multipliés par les quantités présumées des prestations à effectuer et additionnés. Le soumissionnaire indiquera le prix unitaire appliqué pour chaque catégorie de repas et valable, pour la durée du marché sous réserve d'une éventuelle révision de prix.</p> <p>Une règle de trois sera appliquée pour la distribution des points étant entendu que <i>l'offre la moins disante</i> recevra le nombre de points maximum .</p>	<b>40</b>
<p><b>B) Alimentation durable</b> Pour permettre d'évaluer les offres par rapport à ce critère, il sera tenu compte des pourcentages proposés par le soumissionnaire dans le cadre de l'exécution du présent marché en matière de produits alimentaires durables, dans les catégories suivantes (voir</p>	<b>30</b>

<p>Annexe C) :</p> <p>a) Produits alimentaires biologiques au sens du règlement CE n°834/2007 ;</p> <p>b) Saisonnalité (référence : Calendrier des Saisons de Bruxelles Environnement ou équivalent) ;</p> <p>c) Commerce équitable;</p> <p>d) Label de qualité pour la viande porcine, la viande bovine, la volaille et le jambon.</p> <p>Une règle de trois sera appliquée pour la distribution des points étant entendu que <i>l'offre avec le plus grand %</i> recevra le nombre de points maximum .</p>	
<p><b>C) Qualité du plan alimentaire</b></p> <p>Pour permettre d'évaluer les offres par rapport à ce critère, le soumissionnaire présentera un plan alimentaire.</p> <p>Si le plan alimentaire proposé doit impérativement respecter les clauses techniques du cahier des charges qui constituent des minima à respecter le pouvoir adjudicateur en jugera <i>la qualité</i> en tenant compte de la pertinence du choix des aliments notamment en fonction des aspects suivants : variété, saisonnalité, saveurs et équilibre.</p> <p>Le soumissionnaire présentera :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une proposition de menus pour les mois de mars et de septembre tels que présentés aux convives ;</li> <li>- les fiches techniques de 3 plats proposés pour chacun des menus ci-dessus décrivant les mesures mises en place par le soumissionnaire en matière de recettes et de techniques de préparation et modes de cuisson favorables à la qualité des produits, à la diversité, à l'appétence et à l'équilibre des repas et comprenant l'évaluation nutritionnelle par catégories de repas.</li> </ul>	<b>15</b>
<p><b>D) Plan de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire</b></p> <p>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 ;</p> <p>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.</p>	<b>10</b>
<p><b>E) Actions d'information relatives à l'alimentation durable et au goût</b></p> <p>Le soumissionnaire listera les actions de communication qu'il prévoit annuellement dans le cadre du contrat.</p> <p>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, ...)</p> <p>En vue d'apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une note, de maximum 2 pages A4, décrivant les actions proposées aux parents et au personnel (contenu, démarche, public, fréquence, ...) en y ajoutant aussi un exemple d'une action d'information.</li> </ul>	<b>5</b>

---

## I.12 Révisions de prix

Les prix peuvent être sujets à révision suivant les indices des produits alimentaires et des salaires du secteur HORECA selon la formule suivante :

Formule de révision :  $P = P_o (0,40 * A/A_o + 0,40 * S/S_o + 0,20)$

Dans laquelle:

P = prix de facturation HTVA révisé

P<sub>o</sub> = prix de facturation HTVA du présent marché (ou de la dernière révision)

A = valeur de l'index alimentaire connue au jour de la révision

A<sub>o</sub> = valeur de l'index alimentaire au moment de la soumission (ou de la dernière révision)

S = taux des salaires HORECA minimum en vigueur au jour de la révision

S<sub>o</sub> = valeur du même taux au moment de la soumission (ou de la dernière révision)

La révision des prix pourra s'appliquer à chaque nouvelle reconduction du marché à charge de l'adjudicataire d'en faire au moins un mois au préalable la demande par notification écrite accompagnée des nouveaux prix ainsi que des justificatifs, faute de quoi la révision ne sera pas admise.

---

## I.13 Variantes libres

Les variantes libres ne sont pas autorisées.

Aucune variante obligatoire ou facultative n'est prévue.

---

## I.14 Choix de l'offre

Le pouvoir adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse en tenant compte des critères d'attribution.

## II. Dispositions contractuelles

Cette deuxième partie fixe la procédure relative à l'exécution du marché.  
Pour autant qu'il n'y soit pas dérogé, l'Arrêté royal du 14 janvier 2013 et ses modifications ultérieures établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics est d'application.

### II.1 Fonctionnaire dirigeant

Collège des Bourgmestre et Echevins  
Place Colignon  
1030 Schaerbeek

En application des dispositions de l'article 123 de la nouvelle loi communale, le collège des Bourgmestre et Echevins est le seul organe compétent habilité à contrôler l'exécution du marché public.

Le rôle de l'auteur du projet et de l'auteur des clauses techniques durant les réceptions provisoires et définitives se limite à une mission d'assistance et de conseil au collège.

### II.2 Assurances

L'adjudicataire contracte les assurances couvrant sa responsabilité en matière d'accidents de travail et sa responsabilité civile vis-à-vis des tiers lors de l'exécution du marché.

Dans un délai de trente jours à compter de la conclusion du marché, l'adjudicataire justifie qu'il a souscrit ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie requise.

A tout moment durant l'exécution du marché, l'adjudicataire produit cette attestation, dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande du pouvoir adjudicateur.

### II.3 Cautionnement

Le cautionnement suivant est exigé : 5% du montant initial du marché (hors TVA), arrondi à la dizaine supérieure.

Le cautionnement est libéré dans son entièreté à l'expiration du marché.

Le cautionnement doit être constitué dans les 30 jours de calendrier suivant le jour de la notification de l'attribution du marché par recommandé. La preuve de la constitution du cautionnement doit être envoyée au pouvoir adjudicateur:

Administration communale de Schaerbeek  
Service Equipement – Marchés publics  
Avenue Georges Rodenbach 29 à 1030 Bruxelles.

Lorsque l'adjudicataire ne constitue pas le cautionnement dans les délais prévus, les dispositions prévues à l'article 29 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 pourront être appliquées.

Ce cautionnement sera constitué pour le marché initial et sera transféré de plein droit au marché reconduit .

---

## II.4 Vérification des services

Mensuellement le prestataire de services dresse **une liste des services prestés** aux fins de réception.

Cette liste spécifie les services fournis précisant le nombre de repas et potages servis dans le mois écoulé avec l'identification de manière séparé pour chaque l'établissement concerné. Elle précisera les montants à payer càd le prix unitaire, le taux de TVA appliqué , le numéro du cahier spécial des charges, la date et le n° du bon de commande.

Les éventuelles notes de crédits établies suite à des annulations ou modifications seront établies à part.

Le pouvoir adjudicateur procède ensuite à **la vérification** des prestations, indique la date et le résultat de cette vérification (réception ou refus de réception) sur la liste des services prestés ou la facture dont il est question à l'alinéa précédente et en notifie le résultat au prestataire le tout dans un délai de **trente jours** à compter de la date d'exécution. Ce délai prend cours pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en même temps, en possession de la liste des services prestés ou de la facture.

Seul le fait d'indiquer à part et d'une façon circonstanciée sur la liste des services prestés ou la facture la mention « réception acceptée » pourra être considérée comme une réception.

---

## II.5 Facturation et délai de paiement

Le paiement du montant dû au prestataire est effectué dans les trente jours à compter de la date de la fin de la vérification visée à l'article précédent, pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en même temps, en possession de la facture régulièrement établie qui vaut déclaration de créance.

La facture sera envoyée en double exemplaire, à l'adresse suivante:

Administration communale de Schaerbeek  
Place Colignon  
1030 Schaerbeek

---

## II.6 Défauts d'exécution et pénalités

Les services faisant l'objet du marché seront soumis à des vérifications destinées à constater s'ils répondent aux conditions légales et aux conditions imposées dans le cahier spécial des charges.

Les manquements et infractions imputables à l'adjudicataire et constatés par le pouvoir adjudicateur peuvent donner lieu à un PV de défaut d'exécution et seront selon la gravité de l'infraction sanctionnés par une des mesures d'office prévue par l'AR du 14 janvier 2013

Dans les cas suivants le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'appliquer les pénalités spéciales :

Pour le non-respect des saisons:

- 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 aux nombre de points donnés au critère d'attribution.

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

- 50€ par infraction constatée.

Pour le non-respect des grammages, des fréquences et des % indiqués dans l'annexe C

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

Pour le non-respect des interdictions dans l'utilisation de l'aliment « poissons »

- 0,1% du montant total du marché par mois.

---

## **II.7 Responsabilité du prestataire de service**

1. Le prestataire de services assume l'entière responsabilité des erreurs ou négligences dans les services réalisés.

2. Le prestataire de services garantit en outre le pouvoir adjudicateur contre tout recours quelconque pour des dommages-intérêts dont celui-ci est redevable à des tiers, du chef de retard ou de la défaillance du premier nommé.

---

## **II.8 Sous-traitance**

La sous-traitance ne pourra être admise que moyennant l'accord expresse préalable du pouvoir adjudicataire tant par rapport aux prestations que l'adjudicataire souhaiterait sous-traiter que par rapport à la personne/entité à qui l'adjudicataire souhaiterait sous-traiter.

A défaut la commune se réserve le droit de ne pas honorer les factures relatives à ces prestations.

Toutefois, le fait de confier une partie de ses engagements à des sous-traitants ne dégage nullement l'adjudicataire de sa responsabilité vis-à-vis du pouvoir adjudicateur.

---

## **II.9 Ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal**

Lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant reçoit copie de la notification visée à l'article 49/2, alinéa 4, du Code pénal social, dans laquelle il est informé qu'il occupe en Belgique un ou plusieurs ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal, cet adjudicataire ou sous-traitant s'abstient, avec effet immédiat, de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, et ce jusqu'à ce que l'autorité adjudicatrice donne un ordre contraire.

Il en va de même lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant est informé:

- soit par l'adjudicataire ou par l'autorité adjudicatrice selon le cas de ce qu'ils ont reçu la notification, visée à l'article 49/2, alinéa 1er et 2, du Code pénal social, concernant cette entreprise ;
- soit via l'affichage prévu par l'article 35/12 de la loi du 12 avril 1965 relative à la protection de la rémunération des travailleurs, qu'il occupe en Belgique un ou plusieurs ressortissants d'un pays tiers en séjour illégal.

Par ailleurs, l'adjudicataire ou sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance qu'il conclurait éventuellement, une clause stipulant que :

1° le sous-traitant s'abstient de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, lorsqu'une notification établie en exécution de l'article 49/2 du Code pénal social révèle que ce sous-traitant occupe un ressortissant d'un pays tiers en séjour illégal ;  
2° le non-respect de l'obligation visée au point 1° est considéré comme un manquement grave dans le chef du sous-traitant, à la suite duquel l'entreprise est habilitée à résilier le contrat;  
3° le sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance, une clause analogue à celle visée aux points 1° et 2° et d'assurer que de telles clauses soient également insérées dans les contrats de sous-traitance ultérieurs.

---

## **II.10 La rémunération due aux travailleurs**

Lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant reçoit copie de la notification visée à l'article 49/1, alinéa 3, du Code pénal social, par laquelle il est informé d'un manquement grave à son obligation de payer dans les délais, à ses travailleurs, la rémunération à laquelle ceux-ci ont droit, cet adjudicataire ou sous-traitant s'abstient, avec effet immédiat, de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, et ce jusqu'à ce qu'il présente la preuve à l'autorité adjudicatrice que les travailleurs concernés ont reçu l'intégralité de leur rémunération.

Il en va de même lorsque l'adjudicataire ou sous-traitant est informé:

soit par l'adjudicataire ou par l'autorité adjudicatrice selon le cas de ce qu'ils ont reçu la notification visée à l'article 49/1, alinéa 1er, du Code pénal social, concernant cette entreprise ;

soit via l'affichage prévu par l'article 35/4 de la loi du 12 avril 1965 relative à la protection de la rémunération des travailleurs.

Par ailleurs, l'adjudicataire ou sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance qu'il conclurait éventuellement, une clause stipulant que :

1° le sous-traitant s'abstient de se rendre encore au lieu d'exécution du marché ou de poursuivre l'exécution du marché, lorsqu'une notification établie en exécution de l'article 49/1 du Code pénal social révèle que ce sous-traitant manque gravement à son obligation de payer dans les délais, à ses travailleurs, la rémunération à laquelle ceux-ci ont droit;

2° le non-respect de l'obligation visée au point 1° est considéré comme un manquement grave dans le chef du sous-traitant, à la suite duquel l'adjudicataire est habilité à résilier le contrat;

3° le sous-traitant est tenu d'insérer, dans les contrats de sous-traitance, une clause analogue à celle visée aux points 1° et 2° et d'assurer que de telles clauses soient également insérées dans les contrats de sous-traitance ultérieurs.

### III. Description des exigences techniques

#### Divers

Le soumissionnaire 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 font l'objet du présent marché.

Le soumissionnaire veille à assurer un maximum d'échanges d'information avec la commune et en particulier:

- De tout incident, manquement, lacune ou irrégularité de nature à entraver la bonne exécution du présent marché
- 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

Cette information se fait par écrit dès que le soumissionnaire en a connaissance.

Les coordonnées des personnes de contact au sein des services communaux concernés dans le cadre de l'exécution du marché sont indiqués dans l'annexe D.

#### Description générale

Le présent marché a pour objet la gestion des repas et des potages en liaison froide aux écoles dans une perspective durable.

Les repas sont composés de :

1 potage ;

1 plat principal comprenant:

- une ration de légumes
  - une ration de céréales et/ou féculents et/ou légumineuses
  - et une ration de viande, poisson, ovoproduit, substitut végétal ou association céréale-légumineuse ;
- 1 dessert.

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 marché inclut la confection et livraison dans les écoles communales de Schaerbeek des catégories de repas suivantes :

Type de repas	Quantités présumées sur 1 an
Repas « Maternelles » (2,5 à 6 ans)	23.963
Repas « Primaires » (6 à 12 ans)	54.363
Repas « adolescents et adultes »	20
Potage hors repas au litre	9.825 litres correspondant à 49.124 potages de 200 ml



## Horaires et lieux de livraison

La livraison des repas doit être effectuée la veille du jour de consommation avant 15h - sauf les repas du lundi qui seront livrés le vendredi qui précède avant 15h.

Les prestations doivent être effectuées les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis. Il n'y a pas de livraison durant les congés scolaires.

Les sites se situent sur le territoire de la commune de Schaerbeek, dont fait état l'annexe D.

## Description des prestations de livraison et distribution des repas

Les repas sont confectionnés et livrés depuis les installations de l'adjudicataire, en liaison froide, à partir d'une cuisine centrale du soumissionnaire.

Par liaison froide on entend le refroidissement rapide en cellule de refroidissement (endéans les deux heures, à moins de 10°C) pour passer de +65°C à cœur à + 3°C. Les aliments sont entreposés dans une chambre froide spécifique par catégorie de produits en-dessous de + 4°C et transportés, vers une cuisine relais, par camion isotherme de + de 4°C.

Il est rappelé au soumissionnaire que la liaison froide est un procédé de conservation de très courte durée. Les différents phénomènes d'altération (action enzymatique, prolifération microbienne, oxydation) n'étant que considérablement ralentis mais pas stoppés, il est impératif que les repas soient livrés le jour de leur confection ou, au plus tard, le lendemain. Les repas livrés le vendredi devront impérativement être confectionnés le jour-même (puisqu'ils seront servis le lundi suivant).

A ce propos, la date de confection du plat, notamment sera indiquée sur le conditionnement.

## 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.

## Exigences minimales relatives au plan alimentaire des repas

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. Les menus seront variés et équilibrés et en rapport avec les besoins nutritionnels des différentes classes d'âges concernées.

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

- 1) Respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique ;
- 2) Varier les apports alimentaires ;
- 3) Stimuler la consommation de fruits frais et de légumes cuits et crus ;
- 4) Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- 5) Fournir des produits lactés naturels ou limités en sucres et matières grasses ;
- 6) Équilibrer les apports en protéines, notamment en variant les sources de protéines, minimiser les produits riches en graisses et graisses saturées et en insérant régulièrement des protéines végétales ;
- 7) Préférer les matières grasses d'origine végétale et riches en acides gras mono et polyinsaturés pour l'assaisonnement ;

- 8) Contrôler les fréquences d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;  
 9) Recourir au maximum à des aliments frais (ou surgelés) non préparés.

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.

*Source des différents tableaux : Modèle de cahier spécial des charges relatif à la confection et à la livraison de repas dans des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans, Fédération Wallonie-Bruxelles.*

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

### a. Repas végétariens

Dans le cadre de la campagne « jeudi veggie », le jeudi sera le jour du repas végétarien.

Par ailleurs, les trois autres jours, une alternative végétarienne sera proposée au menu du bordereau de commandes.

#### 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, association céréales-légumineuses (riz+lentilles, couscous+pois chiches, millet+haricots...), Quorn, œufs, burgers végétariens à base des produits précités, noix ou produits contenant des noix, etc.

### b. Fréquences conseillées

Les fréquences sont établies pour 20 repas sur un cycle de 4 semaines (le mercredi est compris)

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

\* minimum trois types de pains différents seront servis par mois.

Les denrées grasses et/ou sucrées sont à limiter autant que possible dans les menus.

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

### c. Grammage des repas

Tableau des grammages et fréquence des composants du repas principal

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

À l'exception des fritures, tous les poids sont exprimés sur base du poids cru et des parties comestibles

### d. Apports nutritionnels

Pour les apports énergétiques et nutritionnels, l'adjudicataire se référera aux recommandations reprises dans les tableaux ci-dessous. Les exigences nutritionnelles sont spécifiquement contenues dans la publication du Conseil Supérieur de la Santé n° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Révision 2009, publiée le 28 octobre 2009.

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 (mg/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)	901	90 à 120	90 à 120	120 à 200	200	200
Vit .A (mg/jour)	400 à 450	450 à 500	500 à 600	600	600	500
Vit.C (mg/jour) (9)	60 à 75	75 à 90	90 à 100	100 à 110	110	110
Vit.B9 (exprimé en mg/jour) (10)	100 à 130	130 à 150	150 à 180	180 à 200	200	200

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

(2) Le bon choix des aliments pour l'élaboration des menus donne habituellement la moitié des lipides totaux sous la forme de graisses cachées. Il faut éviter le dépassement de 50%. Le complément des apports lipidiques se fait par les graisses visibles qui, bien choisies, permettent d'assurer les apports en Acides Gras Monoinsaturés (AGM) et en Acides Gras Polyinsaturés (AGP), dont les Acides Gras Essentiels (AGE).

(3) L'apport en acides gras essentiels est assuré par la consommation d'huile polyinsaturée non chauffée. L'huile de soja et l'huile de canola ou nouveau colza contribuent à atteindre les objectifs. Pour la cuisson, il faut utiliser des huiles riches en Acides Gras Monoinsaturés comme le tournesol mono-insaturé ou oléisol ou bien de l'huile d'arachide ou d'olive.

(4) La pratique de mise à disposition d'un supplément de féculents sur base de pain de préférence gris ou complet est une bonne pratique qui permet aux enfants d'ajuster leurs apports aux besoins propres et individuels. Cette approche contribue également à un apport en fibres alimentaires.

(5) Les fibres alimentaires ne sont pas quantifiées pour le repas principal mais les apports sont assurés par l'usage des féculents, dont le pain gris ou complet, ainsi que par les rations de légumes, de fruits et de potage. Un apport de 200 g de légumes (plus ou moins 50 g en fonction des groupes d'âge) est une saine recommandation.

(6) L'essentiel du calcium est d'origine laitière (lait, entremets, yaourt, fromages).

(7) En tenant compte des rations de viandes, volailles, poissons et œufs (VVPO), de fruits, de légumes, on doit atteindre 30% de l'apport minimum en fer.

(8) Il est à noter que pour atteindre de bons apports en iode il faut utiliser du sel iodé.

(9) La valorisation de la vitamine C est basée exclusivement sur les apports de fruits frais, de jus de fruits, de légumes crus. On sait que bien des aliments véhiculent la vitamine C mais, du fait de sa sensibilité au stockage, aux techniques culinaires, ce sont les apports alimentaires contrôlables qui sont retenus.

(10) La vitamine B9 ou acide folique est une vitamine très importante dans le cadre de la prévention des maladies cardiovasculaires. Elle sera apportée principalement par de larges rations de légumes et de fruits

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.

## Exigences minimales par rapport à la qualité et la provenance des aliments

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

- proposer des ingrédients issus de l'agriculture biologique ;
- proposer des produits issus du commerce équitable (notamment pour les bananes, le chocolat et le cacao)
- proposer des fruits et des légumes de saison ;
- proposer des viandes, volailles et charcuteries labellisées.

### a. Poissons

Interdiction de servir des poissons en voie d'extinction.

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

- Liste rouge: Anguille, Barbue, Requin, Makaire noir, Thon rouge, Raie, Vivaneau rouge, Dorade rose, Perche du Nil, Empereur, Sébaste ou dorade sébaste ; Flétan, Lingue (bleue), Grenadier bleu (ou hoki), Esturgeon (caviar), Rouget
- Liste orange : Calamar, Dorade royale, Crevettes grises, Crabe, Homard, Merlan, Sole limande, Lotte, Bar, Espadon, Loup de mer.

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

Le pouvoir adjudicateur (ou l'organisme qu'il délègue) se réserve le droit de tester le type de poisson en cas de doute.

### Poissons issus de la pêche durable

Les poissons et produits de la mer seront issus de la filière MSC à 100%, dont la liste est disponible sur le site <http://www.msc.org>. 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.

Favoriser les poissons peu gras et peu salés. Limiter les poissons fumés.

### b. Produits laitiers

Origine : les produits laitiers seront issus de l'agriculture biologique au minimum à 20 % en poids.

Favoriser les laitages maigres ou ½ écrémés naturels ou peu sucrés.

### c. Viandes

Origine : les viandes devront répondre à un label de qualité différenciée et/ou de l'agriculture biologiques au minimum pour 10% pour la viande porcine, 5% pour la viande bovine, 20% pour la volaille.

Favoriser les viandes et charcuteries maigres. De manière générale, réduire l'offre de viande dans les menus et favoriser les alternatives.

### d. Jambon et charcuterie

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

Origine : le jambon devra répondre à un label de qualité et/ou de l'agriculture biologiques au minimum pour 10% du jambon utilisé pour les repas livrés.

Favoriser les charcuteries maigres.

### e. Pommes de terre

L'utilisation de la purée lyophilisée est interdite.

Origine : les pommes de terre seront issues de l'agriculture biologique au minimum pour 30% des pommes de terre utilisées pour les repas livrés.

### f. Légumes

Origine : les légumes seront issus de l'agriculture biologique au minimum pour 20% des légumes utilisés pour les repas livrés. Privilégier le choix des légumes provenant de l'agriculture biologique pour ceux qui absorbent davantage les pesticides (aubergine, carotte, laitue, chou, concombre, épinard, tomate, chou-fleur petits pois, poireau, poivrons).

### Saisonnalité

Le pourcentage obligatoire de légumes de saison est indiqué dans le tableau ci-dessous et doit avoir été atteint tous les mois. **Le pouvoir adjudicateur encourage fortement l'augmentation annuelle du pourcentage de légumes de saison.**

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 ([www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be)).

*Pourcentages minimaux de légumes de saison :*

Mois	%
Janvier	25%
Février	20%
Mars	20%
Avril	15%
Mai	25%
Juin	40%
Septembre	60%
Octobre	50%
Novembre	30%
Décembre	25%

### Légumes oubliés

Au moins une fois par mois, un légume oublié sera au menu.

Les légumes suivants sont considérés comme des légumes oubliés : 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 et surgelés

Les légumes servis, de préférence cultivés en pleine terre, seront frais ou surgelés non préparés.

Les conserves sont exclues, à l'exception des tomates pelées et des champignons rentrant dans la préparation des sauces, ainsi que du maïs en grains.

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.

### **g. Fruits**

Origine : les fruits seront issus de l'agriculture biologique au minimum pour 60% des fruits utilisés pour les repas livrés. Les fraises et les raisins seront à 100% biologiques sachant qu'ils absorbent davantage les pesticides.

Dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 50% des fruits respecteront le calendrier de saisonnalité de Bruxelles Environnement.

Les bananes seront toutes issues de l'agriculture biologiques et :

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.

### **h. Produits de la 5e gamme<sup>1</sup>**

Les produits de la 5<sup>e</sup> 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<sup>e</sup>me gamme et expliquera la raison de l'utilisation.

### **i. Légumineuses, céréales, produits à base de céréales**

Origine : les légumineuses et les céréales seront issues de l'agriculture biologique au minimum pour 60% de celles utilisées pour les repas livrés. Le pain sera issu de l'agriculture biologique au minimum pour 50%. La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres que le blé est encouragée.

Favoriser : les céréales complètes, les pains à base d'une ou deux céréales

Le maïs et le soja génétiquement modifiés sont exclus. Globalement, aucun OGM ne sera toléré.

### **j. Œufs**

Origine : tous les œufs sont frais et biologiques.

### **k. Chocolat et cacao**

Le chocolat et/ou cacao sera issu de l'agriculture biologique et/ou labellisés. :

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

---

<sup>1</sup> Cinquième gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés grâce à une réfrigération ; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.

2. Issus du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés comme preuve : Max Havelaar ou tout autre label Fair trade.

#### **l. Sel iodé**

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).

#### **m. Huiles**

Origine : les huiles seront issues de l'agriculture biologique pour 50% minimum.

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

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

#### **n. Epices et herbes aromatiques**

Origine : les épices seront issues de l'agriculture biologique à concurrence de 20 % et les herbes aromatiques le seront à 100%.

## **Présentation de l'assiette**

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.).

## **Éducation au goût**

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

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

Sans supplément de prix, l'adjudicataire proposera :

a) Une fois par quadrimestre, un repas « 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 proposera dans les menus l'intégration d'un repas mettant en valeur le patrimoine culinaire et la promotion des produits de bonne qualité gustative, nutritionnelle et durable ou la dégustation de spécialités d'autres pays (découverte des odeurs, épices...).

## **Communication (menus)**



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.

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). Le soumissionnaire prévoit une communication concernant les fruits et légumes de saison. Ils sont mis en exergue (couleur, caractères gras, ...) sur la carte/le menu/panneaux d'informations. Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau ci-dessus) doit avoir été atteint tous les mois.

Au minimum 4 fois par an, des communications diverses visant à sensibiliser l'alimentation durable 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... dans le restaurant, un projet pédagogique sur l'alimentation durable, etc.

Les allergènes sont toujours indiqués sur le menu ou via un autre système de communication, présents dans la cantine. Tous les exhausteurs de goût et additifs alimentaires considérés comme potentiellement allergisants sont interdits.

## Rapportage et contrôles

I. Tous les trois mois tout au long de la durée du marché et pour la première fois le 1<sup>er</sup> avril 2018 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.

II. Un rapportage annuel devra être prévu pour la première fois pour le 1<sup>er</sup> février 2019 et ensuite en cas de reconduction du marché pour le 1<sup>er</sup> juin 2020 et pour le 1<sup>er</sup> octobre 2021 qui indiquera :

**a) La qualité et la provenance des aliments**

le soumissionnaire fournira un rapport au pouvoir adjudicateur comprenant la preuve stipulant que les prescrits « Qualité et provenance des aliments » sont respectés pour les poissons MSC, les divers labels de viandes, les fruits et légumes de saisons et les aliments Fair Trade, Max Havelaar ou équivalent. Par ailleurs, un tableau actualisé reprenant ces données devra être accessible en permanence au pouvoir adjudicateur ou à son représentant.

Pour le pourcentage de produits bio et issus du commerce équitable ainsi que de légumes frais et surgelés, le soumissionnaire se fera contrôler et certifier annuellement à ses frais par un organisme de contrôle indépendant accrédité EN 45011 de son choix.

Le pouvoir adjudicateur doit avoir la preuve que les pourcentages des différents ingrédients issus de l'agriculture biologique sont atteints.

Le rapport de contrôle sera fourni au pouvoir adjudicateur avec la dernière facture de l'année scolaire.

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

#### **b) Analyse nutritionnelle des repas**

Le rapport indiquera, sur la 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.

III. Le Pouvoir Adjudicataire se réserve le droit d'effectuer des contrôles dans les locaux de l'adjudicataire le cas échéant par un organisme extérieur.

### **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.

L'adjudicataire proposera un système performant et efficace de commande on-line par établissement scolaire.

TOUTES les commandes seront effectuées via ce système de commande en ligne, aucune commande effectuée par téléphone ne sera exécutée sauf cas de force majeure (coupure internet/électricité, etc.).

Chaque école communiquera les prévisions de commandes hebdomadaires le vendredi à 10h au plus tard pour la semaine suivante. L'école confirmera les commandes la veille, à 10h au plus tard (le vendredi pour le lundi), sous réserve d'une éventuelle dernière rectification le jour-même avant 9h (absences imprévues, ...).

L'adjudicataire exposera un système de contrôle des commandes et des livraisons servant de base à la facturation des prestations.

L'adjudicataire assurera les cas échéant et si cela devait s'avérer nécessaire la formation du personnel des directions d'écoles et du personnel des services de l'Instruction publique (francophone et

néerlandophone), et devra prévoir un numéro d'appel permettant d'obtenir une assistance aux utilisateurs aux heures de bureau.

## **Information aux bénéficiaires des repas et aux 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.

## **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.

Dans l'optique d'alimentation durable décrite dans l'Objet du marché du présent cahier spécial des charges, l'adjudicataire s'engage à privilégier les conditionnements et emballages les plus respectueux de l'environnement, ainsi chaque fois que c'est possible, il privilégiera les produits conditionnés en grand volume et en emballage consigné.

Il joindra à cette fin le document 7.

## **Commission des repas**

Il est créé une Commission des repas composée de :

Un ou plusieurs membre(s) du pouvoir adjudicateur

Un ou deux représentants de l'adjudicataire.

A l'initiative du pouvoir adjudicateur, cette dernière se réunit périodiquement, au minimum deux fois par an, et transmet ses conclusions au personnel de l'adjudicataire affecté aux cuisines de production ainsi qu'au personnel communal concerné par le service de repas scolaires.

Les réunions porteront sur divers thèmes en lien avec l'exécution du marché public, par exemple les repas (quantités, qualité et provenance des aliments, ...), le plan alimentaire, le matériel utilisé, les livraisons, les commandes, les actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable et au goût, le gaspillage alimentaire, la prévention et la gestion des déchets, ou encore le rapportage prévu.



**ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE**

OFFRE DE PRIX POUR LE MARCHÉ AYANT POUR OBJET

**“ Confection et livraison en liaison froide de repas et de potages s’inscrivant dans une démarche d’alimentation durable aux écoles communales de Schaerbeek ”**

Procédure négociée avec publicité

*Important : ce formulaire doit être complété dans son intégralité, et signé par le soumissionnaire.*Personne physique

Le soussigné (nom et prénom) :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Domicile (adresse complète) :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

**OU (1)**Personne morale

La firme (dénomination, raison sociale) :

Nationalité :

ayant son siège à (adresse complète) :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

représentée par le(s) soussigné(s) :

(Les mandataires joignent à leur offre l'acte authentique ou sous seing privé qui leur accorde ces pouvoirs ou une copie attestant la conformité de leur procuration à l'original. Ils peuvent se borner à indiquer les numéros des annexes au Moniteur belge qui a publié leurs pouvoirs.)

**OU (1)**Association momentanée

Les soussignés en association momentanée pour le présent marché (nom, prénom, qualité ou profession, nationalité, siège provisoire) :

S'ENGAGE(NT) À EXÉCUTER LE MARCHÉ CONFORMÉMENT AUX CLAUSES ET CONDITIONS DU CAHIER SPÉCIAL DES CHARGES DU MARCHÉ PUBLIC SUSMENTIONNÉ :

pour les montants indiqués à l'inventaire

Paiements

Les paiements seront effectués valablement par virement ou versement sur le compte (IBAN/BIC)

..... de l'institution financière ..... ouvert au nom de  
.....

Documents à joindre à l'offre

Les documents requis par le cahier des charges, datés et signés, sont annexés à l'offre.

Fait à .....

Le .....

Le soumissionnaire,

Signature : .....

Nom et prénom : .....

Fonction : .....

Note importante

Les soumissionnaires ne peuvent se prévaloir des vices de forme dont est entachée leur offre, ni des erreurs ou omissions qu'elle comporte (article 87 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011).

**(1) Biffer les mentions inutiles**

**ANNEXE B: INVENTAIRE****“ Confection et livraison en liaison froide de repas et de potages s’inscrivant dans une démarche d’alimentation durable aux écoles communales de Schaerbeek ”**

N°	Description	Quantité Présumée /an <sup>2</sup>	PU HTVA	Taux TVA	PU TVAI
Poste 1	<b>REPAS MATERNELS</b>	23.963			
Poste 2	<b>REPAS PRIMAIRES</b>	54.363			
Poste 3	<b>REPAS ADOLESCENTS ET ADULTES</b>	20			
Poste 4	<b>POTAGES HORS REPAS AU LITRE</b>	9.825 litres			
<b>TOTAL SUR 1 an</b>					
<b>Coût supplémentaire pour la gestion et la centralisation de la facturation en direct (hors recouvrement des créances) auprès des parents</b>					

*Les prix unitaires doivent être mentionnés avec 2 chiffres après la virgule. La quantité de produits x le prix unitaire doit cependant être à chaque fois arrondi à 2 chiffres après la virgule.*

Vu, vérifié et complété avec les prix unitaires, les totaux partiels et le total global qui ont servi à déterminer le montant de mon offre de ce jour, pour être joint à mon formulaire d’offre.

Fait à ..... le ..... Fonction: .....

Nom et prénom: ..... Signature:

<sup>2</sup> *Calculée sur une moyenne des années 2013 2014 2015*

## ANNEXE C: ALIMENTATION DURABLE

Le soumissionnaire s'engage à respecter dans ses prestations les pourcentages suivants :

<b>AXES</b>	<b>Minimum exigé</b>	<b>Nb de % d'aliments ou catégories d'aliments</b>	<b>Pondération</b>
<b>BIO</b> Produits biologiques <i>au sens du règlement CE n° 834/2007</i>	20%	..... % de <b>légumes</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	6
	60%	..... % de <b>fruits</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	3
	60%	..... % de <b>légumineuses</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	3
	60%	..... % de <b>céréales (pâtes, semoule, ...)</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	3
	30%	..... % de <b>pommes de terre</b> utilisées dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	2
	50%	..... % d' <b>huiles</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	0,5
	20%	..... % de <b>produits laitiers</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront issus de modes de production biologiques.	1
	20%	..... % des <b>épices</b> utilisées dans le cadre du présent marché seront issues de modes de production biologiques.	0,5
<b>Label de qualité</b>	10%	..... % de <b>viande porcine</b> utilisée dans le cadre du présent marché portera un label de qualité.	2
	5%	..... % de <b>viande bovine</b> utilisée dans le cadre du présent marché portera un label de qualité.	2
	20%	..... % de <b>volaille</b> utilisée dans le cadre du présent marché portera un label de qualité.	2



	10%	..... % de <b>jambon</b> utilisé dans le cadre du présent marché portera un label de qualité.	2
<b>Saisonnalité</b>	Janvier 25%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en janvier dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Février 20%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en février dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Mars 20%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en mars dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Avril 15%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en avril dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Mai 25%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en mai dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Juin 40%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en juin dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Sept 60%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en septembre dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Oct 50%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en octobre dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Nov 30%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en novembre dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
	Déc 25%	..... % de <b>légumes (frais)</b> utilisés en décembre dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .	0,2
		50%	..... % de <b>fruits</b> utilisés dans le cadre du présent marché seront <b>de saison</b> .

PS : ne sont pas repris les œufs, ni les bananes, fraises, raisins et herbes aromatiques qui doivent être à 100% biologique et/ou Fair trade dans les critères techniques.

Fait à ..... le .....

Fonction: .....

Nom et prénom: ..... Signature:

## ANNEXE D

ENSEIGNEMENT FONDAMENTAL / FUNDAMENTEEL ONDERWIJS					
ECOLE/SCHOLEN	DIRECTIONS/DIRECTIES	ADRESSE/ADRES	SECRETAIRES/SECRETARIS	TEL	FAX
1	F;F DE BAETS Catherine	Rue Josaphat,229	BIKX Florence	02/ 216 00 81	02/242 01 14
2	FF Gaëlle BURETTE VAN LANGENDIJK Joëlle M	Rue Gallait,131 Rue Quinaux,32	Julie Taton	02/ 216 00 82 02/ 216 01 81	02/216 00 82 02/216 01/81
3	CACHAPA MEIRA Edouardo	Rue Rogier,188	Marie Colson	02/ 216 00 83	02/216 21 61
6	LE BOULENGE Annick P COLETTE Nadia M	Rue de l'Agriculture,46 Rue R Vandevelde, 21	BAUDUIN Pascale P DE GREEF Sandrine M	02/ 216 00 86 02/ 216 91 12	02/215 56 62
8	GOOSSENS Katia	Rue Gaucheret 124a	FIEU Vincent	02/211 01 40	02/211 01 49
10	OUARTAN Badredine	Grande rue au Bois,57	KRAOUNAKIS Koula	02/216 01 80	02/215 96 64
13	DOBCHIES Anouchka	Av de Roodebeek,103	PUELINCKX Véronique	02/734 34 63	02/733 42 22
14	MALISOUX Laetitia	Rue Capronnier,1	FIEU Vincent	Isabelle Neve	02/216 01 82
16	DEBOIS BAIKRY Françoise P DUFRANE Laurence M	Bd Léopold III 29/31	LETIER Dominique P DUPONT Viaviane M	02/705 15 49 02/705 27 66	02/726 72 17 02/703 06 22
17	HERSSENS Véronique M PIETTE Mireille P	Rue Désiré Desmet,16/18 Av Raymond Foucart, 7	DIERICKX Claudine M MILIS Catherine P	02/216 19 32 02/216 01 84	02/240 71 78 02/216 01 84
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE / SECUNDAIR ONDERWIJS					
AFB Renan	DUHEM Anne	rue Ernest Renan,12	VANDENBEMPDEN V.	02/243 17 80	02/243 17 86
AFB Roodebeek	MAZAIRACK Didier	Av de Roodebeek,59	ROELENS Josiane.	02/740 00 80	02/740 00 89
LEM Haecht	BOSTOEN Patricia	Chée de Haecht,235	HENEMAN Anne Marie	02/215 54 83	02/215 17 36
LEM Dailly	BOSTOEN Patricia YURTSEVER Fatos	Av Dailly,124	HENEMAN Anne Marie	02/241 65 27	02/215 33 89

ITFF Eenens	Nicolas Giaprakis	rue G.Eenens,66	VALLE Patricia	02/240 17 80 02/215 40 69	02/240 17 89
ITFF Haecht	LEBLICQ Corinne	Chée d'Haecht,240		02/242 19 06	
ITFF Ruche	Nicolas Giaprakis	rue de la Ruche,30	VALLE Patricia	02/240 17 90 02/215 40 69	02/240 17 99
<b>ENSEIGNEMENT PRIMAIRE SPECIALISE / GESPECIALISEERD LAGER ONDERWIJS</b>					
Chazal	WALTHER Danièle	Av Chazal,181	VERVONDELLE Joelle	02/705 76 40	02/705 85 43
La Vallée	LIBIOUL Emilie	Grande rue au bois, 78/80	Sabrina Van Maelsalke	02/240 46 10	02/240 46 15