

CAHIER DES CHARGES

DU MARCHÉ PUBLIC DE

SERVICES

AYANT POUR OBJET

"MARCHÉ DE SERVICES - REPAS SCOLAIRES 2024-2025 ET 2025-2026"

PROCÉDURE NÉGOCIÉE SANS PUBLICATION PRÉALABLE

Pouvoir adjudicateur

Commune de Rebecq

Auteur de projet

**Service secrétariat, [REDACTED]
Docteur Colson, 1 à 1430 Rebecq**

Table des matières

I. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES	4
I.1 DESCRIPTION DU MARCHÉ	4
I.2 IDENTITÉ DE L'ADJUDICATEUR	4
I.3 PROCÉDURE DE PASSATION	4
I.4 FIXATION DES PRIX	5
I.5 MOTIFS D'EXCLUSION ET SÉLECTION QUALITATIVE	5
I.6 FORME ET CONTENU DES OFFRES	6
I.7 DÉPÔT DES OFFRES.....	6
I.8 OUVERTURE DES OFFRES	7
I.9 DÉLAI DE VALIDITÉ	7
I.10 CRITÈRES D'ATTRIBUTION.....	7
I.11 VARIANTES	8
I.12 OPTIONS.....	8
I.13 CHOIX DE L'OFFRE	8
II. DISPOSITIONS CONTRACTUELLES	9
II.1 FONCTIONNAIRE DIRIGEANT	9
II.2 SOUS-TRAITANTS	9
II.3 ASSURANCES.....	10
II.4 CAUTIONNEMENT	10
II.5 CLAUSE DE RÉEXAMEN : RÉVISIONS DE PRIX	10
II.6 AVANCES	10
II.7 DURÉE	10
II.8 DÉLAI DE PAIEMENT	11
II.9 DÉLAI DE GARANTIE	12
II.10 RÉCEPTION PROVISOIRE	12
II.11 RÉCEPTION DÉFINITIVE	12
II.12 RESSORTISSANTS D'UN PAYS TIERS EN SÉJOUR ILLÉGAL	13
II.13 RÉMUNÉRATION DUE À SES TRAVAILLEURS	13
III. DESCRIPTION DES EXIGENCES TECHNIQUES.....	14
III.1 1. COMPOSITION DES REPAS	14
III.2 GENERALITES POUR TOUS LES REPAS	15
III.3 FREQUENCE DES REPAS.....	15
III.4 GRAMMAGES DES ALIMENTS POUR LE REPAS PRINCIPAL	16
III.5 OBLIGATION DE RESULTAT : EQUILIBRE DIETETIQUE, PLAN ALIMENTAIRE, EXIGENCES NUTRITIONNELLES.....	16
III.6 ORIGINE DES ALIMENTS – QUALITE ET PROVENANCE.....	19
III.7 MODALITÉ DE COMMANDE DES REPAS	21
III.8 LIVRAISON DES REPAS	21
III.9 NETTOYAGE	21
III.10 CONTRÔLE DES REPAS	21
III.11 COMMUNICATION	22
III.12 PRIX	22
III.13 DURÉE DU MARCHÉ	22
III.14 CRITERES D'ATTRIBUTION	22
ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE.....	23
ANNEXE B: INVENTAIRE	26

Auteur de projet

Nom : Service secrétariat

Adresse : Docteur Colson, 1 à 1430 Rebecq

Personne de contact : [REDACTED]

Téléphone : [REDACTED]

E-mail : [REDACTED]

Réglementation en vigueur

1. Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics et ses modifications ultérieures.
2. Arrêté royal du 18 avril 2017 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 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, de certains marchés de travaux, de fournitures et de services et de concessions, et ses modifications ultérieures.
5. Règlement général pour la protection du travail (RGPT), Loi sur le bien-être et Code du 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.

Déroptions, précisions et commentaires**Article 156 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013**

Le délai de rédaction du procès-verbal de réception de 30 jours calendrier est remplacé par un délai de rédaction du procès-verbal de réception provisoire de 15 jours de calendrier et un délai de rédaction du procès-verbal de réception définitive de 15 jours calendrier.

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 17 juin 2016 et à l'arrêté royal du 18 avril 2017 et leurs modifications ultérieures.

I.1 Description du marché

Objet des services : Marché de services - Repas scolaires 2024-2025 et 2025-2026.

Commentaire : Livraison des repas scolaires pour les années scolaires 2022-2023 e 2023-2024 et mise à disposition des bains-marie destinés à garder les repas aux températures recommandés. Deux types de repas (plat principal + dessert) sont à livrer 4 jours par semaine : un pour les élèves de classe maternelle ; l'autre pour les élèves de classe primaire. Le volume estimé est le suivant :

- Elèves maternelle : 44 repas par jour
- Elèves primaire : 50 repas par jour

Lieux de prestation du service : 1430 Rebecq, 6 écoles :

- Implantation de Bierghes, rue Caporal Trésignies, 13 (primaires et maternelles)
- Implantation de Germinal, cité Germinal, 18a (primaires et maternelles)
- Implantation des Tourterelles, rue Maurice Lange (maternelles)
- Implantation des Petits Pas, rue de Saintes, 1 (primaires)
- Implantation de Rebecq, ruelle Al Tache, 10 (primaires et maternelles)
- Implantation de Rebecq, rue du Montgras, 36 (primaires)

I.2 Identité de l'adjudicateur

Commune de Rebecq
Rue Docteur Colson, 1
1430 Rebecq

I.3 Procédure de passation

Conformément à l'article 89, § 1, 2° (le montant estimé HTVA n'atteint pas le seuil de 750.000,00 €) de la loi du 17 juin 2016, le marché est passé par procédure négociée sans publication préalable.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'attribuer le marché sur la base des offres initiales sans mener de négociations.

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, pour autant que des quantités soient déterminées pour les postes, sont présumées ou exprimées dans une fourchette. Les postes sont portés en compte sur la base des quantités effectivement commandées et mises en œuvre.

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.

I.5 Motifs d'exclusion et sélection qualitative

Le formulaire d'offre doit être accompagné des pièces suivantes :

Situation juridique du soumissionnaire (motifs d'exclusion)

Par le seul fait de participer à la procédure de passation du marché, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion visés aux articles 67 à 69 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

L'article 70 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics s'applique. Pour les motifs d'exclusion visés à l'article 67 de la loi, le candidat ou soumissionnaire signale d'initiative s'il a pris les mesures correctrices visées au paragraphe 1er de l'article 70 au début de la procédure.

Capacité économique et financière du soumissionnaire (critères de sélection)

Non applicable.

Capacité technique et professionnelle du soumissionnaire (critères de sélection)

N°	Critères de sélection	Exigences minimales
1	Agrément AFSCA	Fourniture de l'agrément
2	Diététicien/nutritionniste agréé par le service public fédéral de santé publique chargé de la confection des menus	Présentation du CV
3	Une liste des principales références authentifiées des services similaires effectués au cours des trois dernières années, indiquant l'objet des services effectués, la date, le nombre de repas par jour (min. 100), le nombre d'implantations fournies (min. 6), le montant et le destinataire public ou privé	Trois références comparables

I.6 Forme et contenu des offres

Le soumissionnaire établit son offre en français et complète l'inventaire sur le modèle annexé au cahier des charges le cas échéant. 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.

Les offres étant transmises par des moyens électroniques, le rapport de dépôt de l'offre doit être revêtu d'une signature électronique qualifiée.

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

Les prix doivent toujours être exprimés en euro.

Sous-traitance

Le soumissionnaire indique dans son offre la part du marché qu'il a l'intention de sous-traiter ainsi que les sous-traitants proposés, si connus.

I.7 Dépôt des offres

Seules les offres qui sont introduites au plus tard avant le 19 avril 2024 via la plateforme e-Procurement <https://www.publicprocurement.be/> seront acceptées par le pouvoir adjudicateur. La plateforme e-Procurement garantit le respect des conditions établies par l'article 14, §7 de la loi du 17 juin 2016.

Il y a lieu de remarquer que l'envoi d'une offre par e-mail ne répond pas à ces conditions. Dès lors, il n'est pas autorisé d'introduire une offre par ce moyen.

Par le seul fait de présenter une offre par des moyens électroniques, le soumissionnaire accepte que les données découlant du fonctionnement du dispositif de réception de son offre soient enregistrées.

Plus d'informations peuvent être obtenues sur le site : <https://bosa.service-now.com/eprocurement/> ou via le helpdesk du service e-Procurement : +32 (0)2 740 80 00 ou e.proc@publicprocurement.be

L'offre ne peut pas être introduite sur papier.

Par l'introduction d'une offre, les soumissionnaires acceptent sans condition le contenu du cahier des charges et des autres documents relatifs au marché, ainsi que le respect de la procédure de passation telle que décrite dans le cahier des charges et acceptent d'être liés par ces dispositions.

Lorsqu'un soumissionnaire formule une objection à ce sujet, il doit communiquer les raisons de cette objection au pouvoir adjudicateur par écrit et par courrier recommandé au plus tard 10 jours avant la date et l'heure limites d'introduction des offres.

I.8 Ouverture des offres

Les offres sont introduites électroniquement, il n'y a pas d'ouverture des offres en séance publique.

I.9 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.10 Critères d'attribution

Les critères suivants sont d'application lors de l'attribution du marché :

N°	Description	Pondération
1	Prix	35
	<i>Règle de trois; Score offre = (prix de l'offre la plus basse / prix de l'offre) * pondération du critère prix</i>	
2	Elaboration d'un plan alimentaire	35
	<i>Le plan alimentaire intégrera notamment la qualité, la variété, la saisonnalité, les saveurs, et l'équilibre des repas (apports nutritionnels), la fréquence et les grammages des aliments ainsi que la présentation des repas tels que définis dans les clauses techniques. Pour permettre d'apprécier ceci, le soumissionnaire présentera :</i> - <i>La liste des menus réalisés pour chacune de ses 3 références présentées dans la partie « capacité technique » pour les mois de septembre à novembre telle que présenté aux convives ;</i> - <i>Le nombre de légumes différents – en pourcentage – selon le « calendrier des produits de saison de Wallonie (fruits et légumes) de l'APAQW – utilisés dans les préparations proposées pour chacun des 3 mois de référence ;</i> - <i>Les fiches techniques des repas livrés les premiers lundis, 2èmes mardis et 3èmes vendredis de chaque mois de référence, décrivant les mesures mises en place par la soumissionnaire en matière de recettes et de techniques de préparation et modes de cuisson favorables à la qualité des produits (mode de cuisson respectueux des nutriments), à la diversité, à l'appétence et à l'équilibre des repas et comprenant l'évaluation nutritionnelle par catégorie de repas ;</i> - <i>Prédilection pour les produits à faible empreinte écologique : labels, produits locaux ingrédients issus de l'agriculture biologique ; le soumissionnaire fournira les garanties de qualité et de continuité dans la provenance des aliments tout en favorisant les circuits courts et l'utilisation de produits BIO ;</i> - <i>Les fiches techniques avec leur analyse nutritionnelle (les valeurs caloriques et la quantité de sel utilisée seront notamment mentionnés) des 3 repas suivants seront fournies : sauce bolognaise, vol-au-vent et des carbonnades de bœufs à la liégeoise ;</i> - <i>Les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect de ces intentions.</i>	
3	Logistique et engagement de livraison	20
	<i>La logistique des commandes des repas sera analysée sur les critères suivants :</i> - <i>Simplicité et degré d'automatisation de la procédure de commande et de confirmation des repas (différentes étapes, ...) ;</i> - <i>Délais et moyen de confirmation de la commande ;</i> <i>Procédure de livraison :</i>	

	- Mesures prises pour garantir une livraison des repas à la température optimale ; - Mesures proposées en cas de livraison « hors délais » : système d'alerte, repas de « secours » ; - Procédure proposée en cas de force majeure (panne du camion...) ; - Suivi des livraisons et facturation (détail par implantation, suivi des critères d'évaluation)	
4	Actions d'information à l'alimentation durable et au goût	10
	<i>Ce critère sera analysé en fonction des propositions d'information aux parents et au personnel, au travers de communication régulières destinées à informer sur les pratiques mises en œuvre, via le verso des présentations mensuelles des menus.</i> <i>Pour permettre d'apprécier ceci, le soumissionnaire présentera une note de maximum 3 pages A4 décrivant les actions proposées aux parents et au personnel (contenu, démarche, public, fréquence, ...) sur les thèmes suivants :</i> - Promotion des labels « qualitatifs » et des normes du secteur : nombre d'aliments répondant à un des labels utilisés dans les repas : MSC, Fairbel, Fairtrade, autres (circuits courts, ...) à préciser ; - Mesures mises en œuvre pour respecter les normes du secteur : HACCP, tri et recyclage des déchets sur la chaîne de fabrication, ... Le soumissionnaire fournira les mesures prises en matière de respect de l'environnement et de la prévention dans la gestion des déchets. - Nombre de manifestation et actions proposées par trimestre spécifiquement à l'attention des enfants (5 points sur 10).	
Pondération totale des critères d'attribution :		100

Une certaine valeur a été attribuée à chaque critère. Sur la base de l'évaluation de tous ces critères, tenant compte de la valeur attribuée à chacun, le marché sera attribué au soumissionnaire présentant l'offre économiquement la plus avantageuse du point de vue du pouvoir adjudicateur.

I.11 Variantes

Il est interdit de proposer des variantes libres.
Aucune variante exigée ou autorisée n'est prévue.

I.12 Options

Il est interdit de proposer des options libres.
Aucune option exigée ou autorisée n'est prévue.

I.13 Choix de l'offre

Le pouvoir adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse, déterminée en se fondant sur le meilleur rapport qualité / prix.

Par la présentation de son offre, le soumissionnaire accepte toutes les clauses du Cahier des Charges et renonce à toutes les autres conditions. Si le pouvoir adjudicateur constate, lors de l'analyse des offres, que le soumissionnaire a ajouté des conditions qui rendent l'offre imprécise ou si le soumissionnaire émet des réserves quant aux conditions du Cahier des Charges, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de considérer l'offre comme substantiellement irrégulière.

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 est d'application.

II.1 Fonctionnaire dirigeant

Le collège communal est le fonctionnaire dirigeant du marché conformément aux dispositions du Code de la démocratie locale et de la décentralisation.

En application des dispositions de l'article L1222-4 du Code de la démocratie locale et de la décentralisation, le collège communal est le seul organe compétent habilité à contrôler l'exécution du marché.

Le collège communal est représenté par :

Nom :

Adresse :

Service secrétariat, Docteur Colson, 1 à 1430 Rebecq

Téléphone :

E-mail :

II.2 Sous-traitants

Le soumissionnaire peut faire valoir les capacités de sous-traitants ou d'autres entités. Dans ce cas, il joint à son offre les documents utiles desquels ressort l'engagement de ces sous-traitants ou entités de mettre les moyens nécessaires à la disposition du soumissionnaire.

Si un opérateur économique souhaite recourir aux capacités d'autres entités pour sa sélection qualitative en ce qui concerne les critères relatifs aux titres d'études et professionnels ou à l'expérience professionnelle pertinente, l'opérateur économique est tenu de travailler avec ces sous-traitants désignés lors de l'exécution du marché. Le recours à d'autres sous-traitants est soumis à l'accord préalable du pouvoir adjudicateur.

En application de l'article 74 de l'AR du 18 avril 2017, le soumissionnaire indique dans son offre la part du marché qu'il a éventuellement l'intention de sous-traiter ainsi que les sous-traitants proposés.

L'adjudicataire transmet, au plus tard au début de l'exécution du marché, les informations suivantes à l'adjudicateur : le nom, les coordonnées et les représentants légaux de tous les sous-traitants, quelle que soit la mesure dans laquelle ils participent à la chaîne de sous-traitance et quelle que soit leur place dans cette chaîne, participant à l'exécution du marché, dans la mesure où ces informations sont connues à ce stade.

L'adjudicataire est, pendant toute la durée du marché, tenu de porter sans délai à la connaissance de l'adjudicateur de tout changement relatif à ces informations ainsi que des informations requises pour tout nouveau sous-traitant qui participera ultérieurement à ce marché.

L'adjudicataire demeure responsable envers le pouvoir adjudicateur lorsqu'il confie tout ou partie de ses engagements à des sous-traitants.

Le pouvoir adjudicateur ne lie aucun lien contractuel avec ces sous-traitants.

Ces sous-traitants ne peuvent se trouver dans un des cas d'exclusion visés à l'article 67 de la loi du 17 juin 2016, hormis le cas où l'entrepreneur, le fournisseur ou le prestataire de services concerné,

conformément à l'article 70 de la loi, démontre vis-à-vis de du pouvoir adjudicateur avoir pris les mesures suffisantes afin de prouver sa fiabilité.

En application de l'article 12/4 de l'AR du 14 janvier 2013, ces sous-traitants satisfont, proportionnellement à la partie du marché qu'ils exécutent, aux exigences minimales en matière de capacité technique et professionnelle imposées par les documents du marché.

II.3 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 par les documents du marché.

À 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.4 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 après la réception provisoire (à moins qu'il n'y ait des raisons de libérer le cautionnement partiellement).

Le cautionnement doit être constitué dans les 30 jours de calendrier suivant le jour de la conclusion du marché. La preuve de la constitution du cautionnement doit être envoyée à l'adresse du pouvoir adjudicateur.

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.

II.5 Clause de réexamen : Révisions de prix

Il n'y a pas de révision des prix pour ce marché.

II.6 Avances

Aucune avance n'est accordée dans le cadre du marché.

II.7 Durée

Date de début prévue : 26 août 2024

Date de fin prévue : 15 juillet 2026

II.8 Délai de paiement

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de vérification de 30 jours de calendrier à compter de la date de la fin totale ou partielle des services, pour procéder aux formalités de réception et en notifier le résultat au prestataire de services.

Le paiement du montant dû au prestataire de services doit intervenir dans le délai de paiement de 30 jours de calendrier à compter de la date de fin de la vérification, pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en même temps, en possession de la facture régulièrement établie ainsi que des autres documents éventuellement exigés.

Les éventuelles cessions et mises en gage de créances visées à l'article 87/1 §4 de la loi de 17 juin 2016 doivent être envoyées à :

Commune de Rebecq

Service secrétariat

[REDACTED]

Rue Docteur Colson, 1

1430 Rebecq

Tél. : [REDACTED]

Fax : [REDACTED]

Email : [REDACTED]

Conformément à l'article 14/1 de la loi du 17/06/2016, les factures doivent être transmises sous un format électronique (au format XML selon le standard PEPPOL bis) et doivent être introduites directement via <https://digital.belgium.be/e-invoicing/> ou via votre outil comptable (connecté au réseau PEPPOL).

La facture électronique doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- 1° les identifiants de processus et de facture ;
- 2° la période de facturation ;
- 3° les renseignements concernant le vendeur ;
- 4° les renseignements concernant l'acheteur ;
- 5° les renseignements concernant le bénéficiaire du paiement ;
- 6° les renseignements concernant le représentant fiscal du vendeur ;
- 7° la référence du contrat ;
- 8° les détails concernant la fourniture ;
- 9° les instructions relatives au paiement ;
- 10° les renseignements concernant les déductions ou frais supplémentaires ;
- 11° les renseignements concernant les postes figurant sur la facture ;
- 12° les montants totaux de la facture ;
- 13° la répartition par taux de TVA.

II.9 Délai de garantie

Sans objet

II.10 Réception provisoire

A l'expiration du délai de 15 jours qui suivent le jour fixé pour l'achèvement de la totalité des services, il est selon le cas dressé un procès-verbal de réception provisoire ou de refus de réception provisoire du marché.

Lorsque les services sont terminés avant ou après cette date, il appartient au prestataire de services d'en donner connaissance par envoi recommandé ou envoi électronique assurant de manière équivalente la date exacte de l'envoi au fonctionnaire dirigeant et de demander, par la même occasion, de procéder à la réception provisoire. Dans les 15 jours qui suivent le jour de la réception de la demande du prestataire de services, il est dressé selon le cas un procès-verbal de réception provisoire ou de refus de réception provisoire.

II.11 Réception définitive

La réception définitive a lieu à l'expiration du délai de garantie.

II.12 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, alinéas 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.13 Rémunération due à ses 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

Le marché a pour objet la fourniture de repas chauds pour les enfants des écoles communales maternelles et primaires.

Le soumissionnaire fournira les repas scolaires 4 jours par semaine durant les périodes scolaires.

Le repas comprend : le plat principal ; le dessert.

Les quantités doivent être adaptées pour : les enfants de maternelles ; les enfants de primaires.

Les repas devront être mis dans des plats prévus à cet effet et maintenus au chaud dans des récipients isothermiques actifs hermétiques (il y aura lieu de préciser la sorte de récipient et les matériaux). Préférer séparer les viandes/poissons de la sauce, lorsqu'il s'agit de plats en sauce afin de respecter les allergies éventuelles au lactose et au gluten de certains enfants. Ils seront également disposés dans des bains-marie qui seront mis à disposition dans le cadre de ce marché.

Les repas doivent être fournis et prêts à la distribution pour 12h00.

Les ustensiles de cuisines sont remis, débarrassés de toute nourriture au soumissionnaire. Celui-ci doit donc veiller à les nettoyer de manière industrielle avant le service suivant.

Le soumissionnaire fournira à l'administration un exemple de menus pour 5 semaines consécutives avec l'origine des aliments proposés.

D'une manière générale et pratique, le prestataire de service se référera et s'engage à travailler sur base de :

- « Pour une alimentation « santé » à l'école fondamentale – Bases pour un établissement d'un cahier des charges » œuvre du Groupe Euralisa – Plateforme Alimentation et Promotion de la Santé à l'initiative de la Ministre de la Santé et du Ministre de l'Enfance.
- « Recommandations nutritionnelles pour la Belgique n°7145-2 » du Conseil supérieur d'Hygiène ; - le plan national nutrition et santé belge et français ;
- « Guide pratique pour l'alimentation des enfants dans les milieux d'accueil » de l'ONE ;
- Le « Calendrier des produits de saison de Wallonie » (fruits et légumes) de l'APAQW ;
- Règlement CE N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 (ainsi que toute modification ultérieure) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Normes de gestion de qualité ISO 9000 ;
- Méthode H.A.C.C.P. (« Hazard Analysis Critical Control Point »)
- L'ensemble des recommandations émanant de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire)

III.1 1. Composition des repas

Les repas à préparer relèvent de 2 catégories :

- des repas pour les enfants des sections maternelles (2,5 à 6 ans) ;
- des repas pour les enfants des sections primaires (6 à 12 ans) ;

Le repas chaud comprendra chaque jour :

- un plat chaud (aliments protidiques, légumes, féculents) ;
- un dessert (fruit frais de saison ou yaourt ou dessert lacté ou pâtisserie ou pudding ou autres suggestions)

Remarque : le repas chaud est précédé d'un potage qui est fourni par le CPAS de Rebecq.

III.2 Généralités pour tous les repas

L'adjudicataire veillera à respecter les trois « piliers de référence » suivant pour la préparation des repas :

- La sécurité alimentaire (hygiène de production et de distribution des repas)
- L'équilibre diététique des menus
- La qualité et la provenance des matières premières, tant sur le plan nutritionnel que sur l'impact environnemental des modes de production.

Le soumissionnaire veillera à favoriser des circuits courts. Est entendu par circuit court : un mode de commercialisation de produits agricoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur. Le fournisseur veillera à favoriser l'utilisation de produits BIO. Application des normes H.A.C.P.P. Globalement, aucun OGM ne sera toléré.

La préparation, la cuisson ainsi que tous les actes visant à la préparation des repas seront, pour autant que faisable, effectués le jour de leur consommation. Le lavage et l'épluchage peuvent éventuellement se faire la veille. La préparation de desserts (crème, flan, ...) peut se faire la veille, pour autant que la manipulation se fasse selon les directives et dans le strict respect des règles d'hygiène. Ils doivent, quoiqu'il en soit, être gardés au frais (en réfrigérateur) et couverts hermétiquement.

Tous les dessert type « fruit » qui peuvent être consommés non épluchés (poire, pomme, pêche, nectarine, prune, ...) doivent obligatoirement être lavés avant d'être livrés et servis. Il doit évidemment être vérifié au préalable si le fruit présenté est propre à la consommation.

Le dessert sera plus nourrissant le jour du menu avec poisson.

Aucune boisson sucrée ni alcoolisée ne sera servie aux enfants ; de même, l'installation d'aucun distributeur de boissons, même non alcoolisées, ne peut être réalisée.

III.3 Fréquence des repas

Les repas respecteront les fréquences suivantes pour 20 repas successifs :

VIANDES, VOLAILLES, POISSONS, OEUFS (VVPO)

- 4 x du poisson dont max 1 x du poisson frit (ou fish stick)
- 3 x de la viande rouge
- 4 x de la volaille (1 x sous forme de produit pané)
- 4 x de la viande blanche
- 4 x de la viande hachée dont 3 x du hachis de volaille et/ou veau et 1 x du hachis mélangé
- 1 x un substitut végétarien

FECULENTS

- 10 x des pommes de terre soit nature ou en purée
- 7 x des pâtes et/ou du riz (blé, semoule)
- 3 x des pommes de terre à la friture

LEGUMES

20 x des légumes frais et/ou surgelés en privilégiant les légumes de saison

Dont :

17 x des légumes cuits

2 x des crudités

1 x de la compote

DESSERTS

11 x des fruits frais de saison

8 x des produits lactés (yaourt, autres desserts lactés ou type mousse)

1 x une pâtisserie

VARIANTE

Le soumissionnaire fournira les fiches techniques de 3 repas extraordinaires sans supplément de prix.

III.4 Grammages des aliments pour le repas principal

Le plat principal respectera les grammages ci-dessous.

Les rations de viande, volaille, poissons sont des poids fixes ; par contre, pour les légumes et les féculents naturels, ce sont des rations minimums qui peuvent toujours être augmentées surtout pour les enfants de 10 à 12 ans qui sont en pleine croissance.

Aliments	Maternelles	2 premières années primaires	4 dernières années primaires
Crudités : laitue, verdure	20g	30g	30g
Carottes, concombres	40-50g	60-75g	60-75g
Tomates	50g	100g	100g
V.V.P.O.	50g	75g	100g
Si œuf (1x semaine)	1	1,5	2
Légumes	125g	150g	150g
P.D.T.	125g	150g	200g
Riz, pâtes (voir NB)	30g	35g	50g
Pâtes en plat unique	40g	50g	80g
Frites	100g	100g	150g
Croquettes	3 x 35g	3 x 35g	5 x 35g
Fruits 1 pièce ou portion	125g	150g	150g
Entremets lactés	100ml	100ml	120ml

NB : tous les grammages sont exprimés en poids net avant une cuisson éventuelle.

III.5 Obligation de résultat : équilibre diététique, plan alimentaire, exigences nutritionnelles

Les menus seront élaborés sur base des conseils d'un(e) diététicien(ne).

Equilibre diététique :

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

- Varier les apports alimentaires et tendre à équilibrer les apports en protéines animales et végétales ;
- Préférer les matières grasses d'origine végétale riches en acides gras mono et polyinsaturés ;
- Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- Fournir des produits lactés nature ou limités en sucre et matière grasse ;
- Eviter les abus d'aliments riches en graisses notamment saturées, sucres et sel et préférer des graisses polyinsaturées ;
- Insérer un fruit/un légume quotidiennement ;
- Recourir au maximum à des aliments frais, entiers et propres
- Recourir au maximum à des aliments de toutes première fraîcheur et dont la traçabilité est établie ;
- Ne pas livrer de viande crue
- Préférer séparer les viandes/poissons de la sauce, lorsqu'il s'agit de plat en sauce afin de respecter les allergies éventuelles au lactose et au gluten de certains enfants.

Exigences relatives au plan alimentaire :

- L'adjudicataire s'engage à présenter chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés.
- Les produits alimentaires seront adaptés à la capacité masticatoire des enfants.
- Les aliments seront faciles à digérer et pauvres en cholestérol.
- Les tranches de viandes présentées seront des « viande nobles ». Différents modes de cuisson de la viande seront proposés : cuit, grillé, vapeur...

Le programme alimentaire prévoit par semaine une variation de féculents :

- Pommes de terre : cuites, vapeur, gratinée, purée, etc.
- Pâtes assortiments de différents types (spaghettis, lasagne, macaroni, etc)
- Varier les sortes de pâtes : blanches, complètes (de préférence BIO)
- Riz : varier les sortes : basmati, longs grains, complet (de préférence BIO)
- Autres céréales : quinoa, boulgour, semoule de couscous, blé tendre ... (de préférence BIO)
- Légumineuses : lentilles, pois chiche, haricot blanc, fèves ... (de préférence BIO)

Dans tous les cas, l'utilisation de conserves devra être évitée à l'exception des tomates pelées et des champignons, rentrant dans la préparation des sauces, et du maïs en grains.

Le dessert sera plus nourrissant le jour du menu avec le poisson.

Exigences nutritionnelles :

Les trois « piliers de référence » pour la préparation des repas sont :

- La sécurité alimentaire (hygiène de production et de distribution des repas)
- L'équilibre diététique des menus
- La qualité et la provenance des matières premières, tant sur le plan nutritionnel que sur l'impact environnemental des modes de production.

NB : pour assurer l'acceptabilité des changements du cahier des charges, certains grammages sont adaptés.

Apports énergétiques :

- Apports protéiques : pour les aliments dont l'apport en protéines est important sur le plan nutritionnel c'est-à-dire l'élément central du repas tels la viande, la volaille, le poisson ou les œufs, le rapport entre le taux de protéines (P) et de lipides (L) est à prendre en considération. Dans la pratique, il est recommandé de servir des plats protidiques contenant moins de 15% de matière grasse. Les plats composés à 100% d'œufs ne sont pas concernés ainsi que les poissons gras (saumon, thon...) pour leur richesse en acides gras essentiels.

- Les produits transformés contenant moins de 70% de viande ou de poisson seront proposés au maximum une fois par semaine. La viande sera fraîche et de bonne qualité marchande, fournie à la cuisine centrale dans de parfaites conditions d'hygiène et de conservation. Elle n'est pas traitée chimiquement, l'origine et le traçage doivent être connus. Les autres produits protidiques utilisés (poisson, volaille, ...) doivent également offrir toute garantie au point de vue fraîcheur et qualité.
- Apport en lipides : seulement des huiles seront utilisées tant que pour la cuisson que pour l'assaisonnement. Pour l'assaisonnement, il convient de varier l'origine ainsi que de favoriser les huiles riches en oméga 3. Les apports en lipides doivent idéalement représenter 30% des apports énergétiques, avec, pour les acides gras saturés, un apport de 8 à 10% et pour les mono insaturés, un apport supérieur à 10%.
- Apports en hydrates de carbone : les préparations sucrées contiendront maximum 10% de saccharose ajouté, idéalement de 6 à 8 %. Les fruits préparés seront sans sucre ajouté (compotes sans sucre ajouté, fruits au naturel ou au jus).
- Apports en fibres : dans la mesure du possible, les légumes et les fruits seront frais, ces derniers proposés non épluchés et de préférence BIO. Les céréales utilisées peuvent être intégrales ou raffinées (éventuellement en mélange) et de préférence BIO. Les légumineuses seront proposées régulièrement au menu en fonction de la saison.
- Apport en calcium : les poudres ne sont pas acceptées pour la préparation des entremets lactés.
- Sel : en cuisine, l'utilisation du seul iodé sera limitée dans les préparations (maximum 5g par litre ou kilogramme).
- Vitamines et minéraux : pour préserver la teneur en vitamines et minéraux des denrées, les produits seront frais et/ou conservés dans de bonnes conditions de stockage, préparés en tenant compte de cet aspect (temps de trempage court, prévention de l'oxydation des denrées, durée de cuisson raccourcie, remise à température rapide, ...).
- Légumes : les légumes secs comme source de protéines (légumineuses) seront proposés au menu occasionnellement.
- Plat principal : les viandes ou substituts sont calibrés en fonction des grammages demandés. Les viandes étuvées et les préparations en sauce sont préparées avec une base de légumes apparente et seront toujours accompagnées de légumes présentés séparément pour le service de repasse. Les fruits cuits ne remplacent les légumes qu'une fois par mois. Le poisson frit ne sera proposé que 4 x par mois. La viande est découpée de manière adaptée pour des repas à destination des élèves de maternelles.
- Pommes de terre : la purée lyophilisée est interdite. Les pommes de terre frites ou sautées ne sont proposées qu'au maximum 1 x par quinzaine.
- Pâtisseries : l'adjudicataire évitera de présenter des desserts composés de crème fraîche ou de crème pâtissière.
- Dessert : le dessert sera choisi en fonction du plat principal ; il doit être différent tous les jours. Les desserts sera composé :
 - o Soit de produits lactés (fromage blanc aux fruits ou nature, yaourt aux fruits ou nature, riz au lait ou crème pudding 80 ml à 150 ml selon les âges des enfants) avec maximum de 6 à 10% de sucre ajouté ;
 - o Soit de fruits frais et variés selon la saison ;
 - o Soit de compote de fruits frais (sans sucre ajouté)

- Soit d'une pâtisserie « maison » (crêpe...) ou d'une mousse au chocolat, respectant les grammages recommandés ;
- Soit d'une glace simple

III.6 Origine des aliments – qualité et provenance

Le soumissionnaire veillera à suivre au respect de l'environnement tel que prévu dans ce marché, en aval mais aussi en amont de la préparation des repas et il présentera :

- Un dossier reprenant les preuves de traçabilité, labels et autres attestations des principaux aliments utilisés dans la confection des menus. Les listings des fournisseurs et l'origine des produits pourront être exigés à tout moment.
- Une note décrivant les mesures proposées en interne pour favoriser le recours à des circuits courts et les fournisseurs locaux ;
- Une note décrivant les mesures proposées en matière de prévention et gestion des déchets (préférer l'utilisation de produits en vrac, ...).

Le fournisseur sera attentif, en maintenant des prix compatibles avec la capacité financière des consommateurs, à respecter les règles suivantes :

- Privilégier des circuits courts de fourniture d'aliment à savoir, des circuits de livraison réduisant les distances entre le producteur et le transformateur/consommateur
- Privilégier des ingrédients issus de l'agriculture biologique, intégrée et/ou différenciée, de qualité, qui privilégie des aliments savoureux produits avec une main d'œuvre décente
- Privilégier un soutien à des coopératives de production
- Privilégier des produits frais et de saison en se référant au « Calendrier des produits de saison de Wallonie » (fruits et légumes) de l'APAQW.

Qualité et provenance de quelques denrées en particulier :

- Produits laitiers : les produits laitiers, laits fermentés et yaourts sont obtenus à partir de bactéries lactiques spécifiques. Le lait fermenté peut être additionné d'un ou plusieurs des ingrédients suivants : beurre, crème fouettée, crème diluée ; substances aromatisantes naturelles ; mais les fromages servis ne seront pas des fromages fondus.
- Poissons et produits de la mer : les poissons et produits de la mer seront, pour 100% en poids, issus de la filière MSC. Pour trouver la liste des détaillants pour un fournisseur de poisson MSC (ou équivalent : ASC ou Global Cap pour les poissons d'aquaculture), consultez : <http://www.msc.org/ou-acheter/annuaire-fournisseur>. Pour le respect de la saisonnalité des poissons, l'adjudicataire se référera au « *Guide des espèces à l'usage des professionnels* », Sea Food Choice, Alliance produit de la mer.
- Substituts végétariens : le soumissionnaire veillera à privilégier des menus végétariens sans substitut de viande, composé par exemple de légumineuses et/ou de céréales. Si un substitut de viande est donné, favoriser les préparations non panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (quorn, seitan, ...). Eviter les alternatives végétariennes panées et/ou hypertransformées.
- Viande de porc : les conditions d'engraissement devront répondre au cahier des charges du label de qualité wallon « Porc Fermier » ou équivalent - ex. Certus - (voir arrêté du Gouvernement wallon du 22.07.93 concernant l'attribution de ce label). Le boudin noir contiendra un minimum de 55% de viande.
- Viande bovine : le label « Bœuf européen de qualité » ou équivalent (Meritus) sert de référence, avec dérogation pour ce qui concerne les conditions d'abattage ; BCV pour la viande de veau.

- Agneau : le label Pastorale sera privilégié pour la viande d'agneau.
- Viande de volaille : le label wallon « poulet de chair » ou équivalent (Belplume) sert de référence (voir Arrêté du Gouvernement wallon du 29.09.1994, modifié par le décret du 19.12.2002, relatif au poulet de chair – label de qualité wallon)
- Charcuteries : jambon : le produit est fabriqué à partir d'une seule cuisse (ou épaule) et s'appelle jambon cuit ou épaule cuite, sans ajout de viandes détachées. Seules les substances aromatisantes naturelles sont autorisées (voir directive de la Commission européenne 88/388/CEE du 22.06.88-art.9). Pour le saumurage, l'usage de polyphosphates, épaississants et/ou protéines étrangères est interdit. Sont également interdits les extraits de fumées, les colorants et les exhausteurs de goût.
- Pommes de terre : les pommes de terre seront issues de circuits courts et issues de l'agriculture biologique à 10% la première année et 20% la deuxième année. La purée lyophilisée est interdite. Les variétés de pleine terre à chair ferme et locales seront privilégiées, sauf pour la purée de pommes de terre.
- Légumes : les légumes servis, de préférence cultivés en pleine terre, seront frais ou surgelés pour un montant de 80% au total. Les poudres ne sont pas acceptées. Les conserves sont exclues, à l'exception des tomates pelées et des champignons, rentrant dans la préparation des sauces, et du maïs en grains. Au moins une fois par mois un légume oublié sera au menu, tels que : chou rave, panais, cardon, topinambour, salsifis, bette carde, racine de persil, pourpier, radis, pâtisson, chou frisé, endive, salicorne, fèves, cresson, butternut, courge spaghetti.
- Fruits : dans un but éducatif et de diversité alimentaire, 50% des fruits respecteront le calendrier saisonnier des fruits et des légumes de l'APAQW. Les pommes et les poires seront issues de circuits courts et à 95% de l'agriculture biologique. Les bananes seront au minimum à 95% labélisées Max Havelaar, Fairtrade ou équivalent et issues de l'agriculture biologique à concurrence de 50%. Les fruits en conserve, au jus ou au naturel ou au sirop léger seront servis exceptionnellement (les mélanges de fruits en conserves ne sont pas autorisés).
- Chocolat et/ou cacao : le chocolat et/ou le cacao sera issu de l'agriculture biologique et/ou labellisé Max Havelaar, Fair trade ou équivalent à concurrence de 60 %.
- Œufs : les œufs seront issus de l'agriculture biologique à concurrence de 100%
- Légumineuses, céréales, produits à base de céréales (à l'exclusion du pain) : la diversité des variétés de légumineuses et de céréales sera privilégiée et la découverte des céréales autres que le blé sera encouragée. L'usage de céréales pas ou peu raffinées sera privilégié. Le maïs et le soja génétiquement modifiés sont exclus.
- Sel : le sel utilisé pour toute la cuisine sera uniquement du sel de mer.
- Pain : l'usage de farines pas ou peu raffinées sera favorisé. La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres que le blé sera encouragée. Les pains à base d'une ou de deux céréales seront privilégiés.
- Huiles et matières grasses : la diversité d'origine des huiles et matières grasses sera privilégiée. L'huile de coco doit être évitée dans les produits alimentaires. L'utilisation de l'huile de palme est interdite.
- Exhausteurs de goût et additifs alimentaires : les exhausteurs de goût et autres colorants considérés comme potentiellement allergisant sont proscrits.

Saisonnalité des fruits et légumes

Privilégier des produits frais et de saison en se référant au « Calendrier des produits de saison de Wallonie » (fruits et légumes) de l'APAQW.

III.7 Modalité de commande des repas

Chaque semaine, l'administration fera parvenir à l'adjudicataire une estimation par catégorie (maternelles/primaires), de la quantité de repas à préparer au cours de la semaine. Le nombre définitif de repas à préparer sera communiqué à l'adjudicataire le jour même au plus tard à 9h (possibilité de suppression de repas).

III.8 Livraison des repas

Pour être livrés dans les écoles, les repas seront placés dans des bacs isothermes.

Les repas doivent être livrés par le fournisseur selon des modalités à définir en concertation avec le pouvoir adjudicateur dans chaque école pour 12h00 au plus tard ; ils seront disposés dans des bains-marie faisant aussi partie du marché.

Les différentes implantations à desservir sont les suivantes :

- Implantation de Bierghes, rue Caporal Trésignies, N° 13 - primaires et maternelles
- Implantation de Germinal, cité Germinal, N° 18a- primaires et maternelles
- Implantation des Tourterelles, rue Maurice Lange, maternelles
- Implantation des Petits Pas, rue de Saintes, 1 – primaires
- Implantation de Rebecq, ruelle Al Tache N°10 - primaires et maternelles
- Implantation de Rebecq, rue du Montgras, N°36 - primaires

III.9 Nettoyage

Les ustensiles de cuisines sont remis le lendemain, débarrassés de toute nourriture au soumissionnaire. Celui-ci doit donc veiller à les nettoyer de manière industrielle avant le service suivant.

III.10 Contrôle des repas

Présentation et quantité :

Les repas seront de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils seront destinés. Les repas devront être variés et équilibrés. L'adjudicataire sera tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et à la fois des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas selon le tableau des grammages du présent CSC. Ainsi, l'adjudicataire veillera à ce que la possibilité existe de disposer à volonté de légumes et de féculents (service de repasse).

Le pouvoir adjudicateur peut à tout moment contrôler les repas : qualité, quantité, fraîcheur ainsi que le mode de préparation de ces repas, les normes de propreté et d'hygiène de la cuisine. Les produits qui n'ont pas la qualité requise seront refusés. Le soumissionnaire conservera un plat témoin de la production durant 72 heures et celui-ci sera analysé par un laboratoire agréé. Le pouvoir adjudicateur

se réserve le choix du laboratoire qui effectuera les contrôles à ses frais afin de vérifier la conformité des repas avec les critères prévus dans le cahier des charges.

L'adjudicataire s'engagera à suivre la qualité micro-bactériologique des préparations par l'analyse au moins trimestrielle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation ou parmi les échantillons de plats témoins conservés au congélateur. Le résultat de ces analyses sera communiqué immédiatement à l'administration communale.

L'adjudicataire se soumettra en outre à un contrôle bactériologique externe, effectué ponctuellement par un organisme agréé. Si ces contrôles s'avéraient positifs, les frais de ces derniers seront à charge de l'adjudicataire.

Deux évaluations négatives entraîneront un avertissement du Collège communal par lettre recommandée. Une troisième évaluation négative entraînera d'office la rupture de contrat sans indemnité.

L'adjudicataire justifiera la possession et/ou le renouvellement de son agrément auprès de l'AFSCA. Le retrait de l'agrément entraîne, sans aucune formalité généralement quelconque la résiliation immédiate et sans indemnité du présent marché.

III.11 Communication

Le soumissionnaire fournira chaque fin de mois le menu pour le mois suivant.

III.12 Prix

Le soumissionnaire s'engage à remettre un prix pour chaque catégorie de repas, un prix pour un repas pour un enfant de maternelle et un prix pour un repas d'un enfant de primaire ; ces prix s'entendent livraison comprise.

III.13 Durée du marché

Le marché porte sur la période du 26 août 2024 au 15 juillet 2026.

III.14 Critères d'attribution

Le marché public de services sera attribué au soumissionnaire sur base de l'offre économiquement la plus avantageuse en tenant compte des critères repris au point « I.10 Critères d'attribution » :

Critères	Pondération
Le prix	35
La qualité du plan alimentaire	35
La logistique de commande et de livraison	20
Les actions d'information à l'alimentation durable et au goût	10

ANNEXE A: FORMULAIRE D'OFFRE

OFFRE DE PRIX POUR LE MARCHÉ AYANT POUR OBJET
"MARCHÉ DE SERVICES - REPAS SCOLAIRES 2024-2025 ET 2025-2026"

Procédure négociée sans publication préalable

Important : ce formulaire doit être complété dans son intégralité. Le montant total de l'offre doit être complété en chiffres ET en toutes lettres.

Personne physique

Le soussigné (nom et prénom) :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Domicile (adresse complète) :

Téléphone :

GSM :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

Soit (1)**Personne morale**

La firme (dénomination, raison sociale) :

Nationalité :

ayant son siège social à (adresse complète) :

Téléphone :

GSM :

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 ses pouvoirs ou une copie de la procuration. Ils peuvent se borner à indiquer le numéro de l'annexe du Moniteur belge qui a publié l'extrait de l'acte concerné.)

Soit (1)**Groupement d'opérateurs économiques (y compris la société momentanée)**

Nom et prénom ou raison sociale des soumissionnaires et forme juridique :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Adresse ou siège social :

Téléphone :

GSM :

E-mail :

Personne de contact :

Nom et prénom ou raison sociale des soumissionnaires et forme juridique :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Adresse ou siège social :

Téléphone :

GSM :

E-mail :

Personne de contact :

Ces données doivent être complétées pour chacun des participants au groupement.

Le groupement est représenté par l'un des participants, dont le nom est :

S'ENGAGE(NT) À EXÉCUTER LE MARCHÉ CONFORMÉMENT AUX CLAUSES ET CONDITIONS DU CAHIER DES CHARGES DU MARCHÉ PUBLIC SUSMENTIONNÉ (ENS/2024/REPAS) :

pour un montant de :

(en chiffres, TVA comprise)

.....

(en lettres, TVA comprise)

.....

.....

Informations générales

Numéro d'immatriculation à l'ONSS :

Numéro d'entreprise (en Belgique uniquement) :

Sous-traitants

Il sera fait appel à des sous-traitants : OUI / NON (*biffer les mentions inutiles*)

Part du marché sous-traitée :

Il sera fait appel aux sous-traitants suivants :

Personnel

Du personnel soumis à la législation sociale d'un autre pays membre de l'Union européenne est employé :

OUI / NON (*biffer les mentions inutiles*)

Cela concerne le pays membre de l'UE suivant :

Paielements

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

À cette offre, sont également joints :

- les documents que le cahier des charges impose de fournir ;
- les modèles, échantillons et autres informations, que le cahier des charges impose de fournir.

Fait à

Le

Le soumissionnaire,

Nom et prénom :

Fonction :

(1) Biffer les mentions inutiles

ANNEXE B: INVENTAIRE
“MARCHÉ DE SERVICES - REPAS SCOLAIRES 2024-2025 ET 2025-2026”

N°	Description	Type	Unité	Q	PU en chiffres HTVA (prix d'un repas)	Total HTVA
1	Repas chauds maternelle	QP	pièce	11.088 ¹		
2	Repas chauds primaire	QP	pièce	12.600 ²		
Total HTVA :						
TVA 6% :						
Total TVAC :						
<i>Les prix unitaires doivent être mentionnés avec 2 chiffres après la virgule. Le montant total HTVA (la quantité de produits x le prix unitaire) doit être à chaque fois arrondis à 2 chiffres après la virgule.</i>						
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 :						

¹ Soit 44 repas par jour (QP)

² Soit 50 repas par jour (QP)