

LES AMIS DES ECOLES OFFICIELLES DE SAINT-GILLES ASBL

CAHIER SPECIAL DES CHARGES - REPAS SCOLAIRES (ANNEE SCOLAIRE 2012-2013)

OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la confection en liaison chaude et la livraison journalière de repas scolaires pour les enfants de l'enseignement maternel et enfants de l'enseignement primaire, dans les écoles de Saint-Gilles désignées ci-après :

- Ecole 1/2, rue de la Perche 11
- Ecole Ulenspiegel, place des Héros 5
- Ecole Les Quatre Saisons, place de Bethléem 10
- Ecole JJ Michel, rue de Bordeaux 16
- 1 annexe maternelle de l'école JJ Michel : rue de l'Hôtel des Monnaies 128B
- Ecole Peter Pan, rue de la Rhétorique 13
- Ecole du Parvis, rue de l'Hôtel des Monnaies 128A

Accessoirement, des repas adultes pourront être commandés.

Des bains-marie seront mis à disposition des écoles pour maintenir les repas à bonne température.

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

La mention de ces quantités est uniquement indicative. Elle doit servir à l'étude de gestion. L'Association se réserve le droit d'adapter le volume de ses commandes à l'importance de ses besoins journaliers.

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

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

A. CLAUSES ADMINISTRATIVES

CONDITIONS DE PASSATION DU MARCHE

1. Dispositions générales régissant le marché

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

- la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services et ses modifications ultérieures;
- l'Arrêté Royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;
- l'Arrêté Royal du 26.09.1996 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics ;
- l'Arrêté royal du 22.12.2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

tel que modifié

2. Nature et mode de passation du marché

Le marché est un marché de fournitures soumis à la publicité européenne.

3. Mode de détermination des prix

Le marché est à bordereau de prix TVAC. Le prix fixé par l'adjudicataire doit couvrir toutes les fournitures et prestations nécessaires à l'exécution de la mission. Il n'est prévu aucune modalité de révision des prix.

4. Acheteur

L'acheteur est l'association Les Amis des Ecoles officielles de Saint-Gilles, située Place des Héros, 5 à 1060 Bruxelles - 02/536.03.49 ci-après dénommé « l'Association ».

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

5. Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'une année scolaire, 2012-2013 (soit 10 mois), à dater du 10/09/2012.

6. Soumissions

6.1. Formulaire de soumissions

Les soumissions sont établies en français, sur base du modèle annexé au présent cahier spécial des charges et les documents repris aux points 7 et 8 y seront annexés.

6.2. Dépôt des soumission et ouverture des offres

L'ouverture des soumissions aura lieu en séance publique, au siège administratif des Amis des Ecoles Officielles – Ecole Ulenspiegel 1^{er} étage – Bureau de Mme Martine SAMYN, Directrice de l'établissement - le 2 juillet 2012 à 10h00 sans proclamation des prix.

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

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

Les soumissions peuvent également être remises le jour fixé pour la séance d'ouverture, avant 9h30, au siège administratif des Amis des Ecoles officielles de Saint-Gilles.

7. Documents à joindre à la soumission

- le formulaire d'offre de prix
- l'attestation de l'ONSS établissant la situation du compte du soumissionnaire envers cet office, conforme à l'article 62 de l'Arrêté royal du 15 juillet 2011
- tous documents utiles pour procéder à la sélection qualitative suivant les articles 61, 67 et 71 de l'Arrêté royal du 15 juillet 2011 et notamment ceux mentionnés sous 8
- la preuve que le soumissionnaire est enregistré comme fournisseur de denrée alimentaire auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

8. Critères de sélection

Pour pouvoir soumissionner valablement, les soumissionnaires devront satisfaire aux critères minimums suivants :

- ne pas se trouver dans un cas d'exclusion repris à l'article 61 de l'Arrêté royal du 15 juillet 2011

- présenter une capacité financière et économique suffisante, suivant l'article 67 de l'Arrêté royal du 15 juillet 2011
- Présenter une capacité technique suffisante suivant l'article 71 de l'Arrêté royal du 15 juillet 2011

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

- Une déclaration sur l'honneur signée de ne pas se trouver dans un des cas d'exclusion ;
- La capacité technique du fournisseur sera justifiée par la liste, signée, des principales prestations similaires à l'objet du marché effectuées pendant les trois dernières années, leur montant, leurs dates et leurs destinataires publics (prouvés par des certificats établis ou visés par l'autorité compétente) ou privé (prouvés par des certificats établis par la personne privée) ;
- La capacité financière et économique du fournisseur sera justifiée par une déclaration, signée, concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires relatif aux marchés similaires à l'objet du marché, réalisés par l'entreprise au cours des trois derniers exercices.

9. Critères d'attribution

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

- prix annuel total pour l'ensemble des prestations (50/100) ;
- variété des menus à comparer sur base mensuelle (25/100) ;
- qualité des produits et valeur nutritionnelle et diététique (25/100).

10. Notification de l'attribution du marché

La notification de l'attribution du marché est faite par lettre recommandée à la poste. La décision est en outre portée à la connaissance des autres candidats.

11. Exécution du marché

11.1. Lieu des prestations

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

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

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

11.2. Contrôles

En ce qui concerne les repas consommés au restaurant :

Les menus sont établis mensuellement et soumis préalablement à l'approbation du Conseil d'Administration de l'Association et/ou du diététicien au moins 1 mois à l'avance. Ils tiennent compte des impératifs diététiques exigés par la catégorie de consommateurs à laquelle ils s'adressent et repris dans le présent cahier des charges. L'adjudicataire est tenu de se tenir aux remarques des délégués de l'Association et/ou du diététicien.

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

En ce qui concerne les repas livrés dans les écoles :

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

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

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

Trois avertissements entraînent une rupture de contrat.

En outre, l'Association se réserve le droit de contrôle de la qualité microbiologique des préparations par l'analyse d'échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation. Ces contrôles sont effectués par le Laboratoire Intercommunal de Chimie et de Bactériologie aux frais de l'adjudicataire.

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

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

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

11.3. Sous-traitance

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

11.4. Assurances

L'adjudicataire transmet, dans les quinze jours de sa désignation comme tel par l'autorité compétente, la copie de la police d'assurance le couvrant en matière de responsabilité civile d'exploitation, en ce compris les risques d'intoxication alimentaire, et ce pour un montant minimum de 12.500.000 euros (douze millions cinq cent mille euros) pour les dommages corporels et de 2.500.000 euros (deux millions cinq cent mille euros) pour les dommages matériels ; ainsi que la copie de la police d'assurance et du certificat de conformité du (des) véhicules qu'il utilise pour l'exécution du présent marché.

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

L'adjudicataire s'engage à payer régulièrement les primes d'assurance et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l'Association.

11.5. Modalités de facturation

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

En plus de la somme en chiffres, le montant total en toutes lettres doit être précédé de la mention « Certifié sincère et véritable à la somme de ... » (en euros).

Le numéro de compte-chèques postaux, le numéro de compte en banque, etc... auquel le virement doit être effectué.

Le numéro de T.V.A.

En outre, la facture doit porter les mentions rendues obligatoires par l'article n°1 de l'Arrêté Royal du 23 juillet 1969 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la T.V.A.

11.6. Modalités de paiement

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

B. CLAUSES TECHNIQUES

I. EXIGENCES NUTRITIONNELLES

1. Hygiène des denrées alimentaires

L'adjudicataire s'engage à respecter scrupuleusement les directives de l'Arrêté royal du 22 décembre 2005 tel que modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

2. Exigences relatives au programme de nourriture

L'adjudicataire s'engage à présenter **CHAQUE JOUR DES REPAS DE QUALITE, VARIES, ET EQUILIBRES**. Il joint à son offre **sous peine de nullité** un programme alimentaire type mensuel pour les enfants des écoles. Ce programme doit répondre aux exigences du présent cahier spécial des charges de telle manière que les menus variés et équilibrés qu'il propose soient en rapport avec les besoins nutritionnels des enfants. A la demande des délégués de l'Association et/ou du diététicien, l'adjudicataire s'engage à présenter les fiches techniques comprenant l'évaluation nutritionnelle des plats proposés au menu. L'évaluation nutritionnelle comprendra **par portion** et sur base de références fiables (table de composition des aliments fiable, données garanties par le fournisseur, étiquetage nutritionnel,...) : la valeur énergétique exprimée en kcal/kJ, la quantité en grammes de protéines, de lipides totaux, de lipides saturés, de glucides totaux, de saccharose, de fibres, la quantité en milligrammes de fer et de calcium.

Les repas confectionnés et servis devront, tout en respectant les impératifs diététiques, nutritionnels et autres spécifiés par le présent cahier spécial des charges, contenir les assaisonnements (herbes, épices...) et accompagnements naturels adéquats destinés à mettre en évidence et/ou à rehausser la saveur des aliments servis.

Un repas régional ou exotique ou selon un thème précis (à la demande des délégués de l'Association et/ou du diététicien) sera proposé au menu selon les demandes de l'Association ; les plats et/ou denrées « inhabituelles » seront identifiées (Nom, pictogramme, origine...)

Une alternative de repas « sans porc » sera proposée le cas échéant.

3. Qualité des repas

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire au public auquel ils sont destinés. Les repas doivent être variés et équilibrés. L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et à la fois des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas selon le tableau des grammages détaillé ci-après.

4. Apports nutritionnels

Apport énergétique

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

Apport protéique

Pour les aliments dont l'apport en protéines est important sur le plan nutritionnel c'est-à-dire l'élément central du repas tels la viande, la volaille, le poisson ou les œufs, le rapport entre le taux de protéines (P) et de lipides (L) est à prendre en considération. Pratiquement, un produit protéique dont le rapport P/L est supérieur à 1,5 se retrouvera 3 fois au minimum par semaine au menu.

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

Elle n'est pas traitée chimiquement.

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

Apport en lipides

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

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

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

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

Apports en hydrates de carbone

Les préparations sucrées contiendront maximum 10 % de saccharose ajouté ; idéalement de 6 à 8 %.

Les fruits préparés seront sans sucre ajouté (compotes sans sucre ajouté, fruits au naturel ou au jus).

Apports en fibres

Dans la mesure du possible, les légumes et les fruits seront proposés en pelure ; les céréales utilisées peuvent être intégrales ou complètes éventuellement en mélange avec des céréales raffinées (mélange de riz complet et de riz blanc par exemple), les légumineuses seront proposées régulièrement au menu (de 1 fois par mois à 1 fois par semaine).

Apport en fer

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

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

Apport en calcium

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

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

Sel

En cuisine, l'utilisation de sel iodé sera limitée à 5/° dans les préparations (5 grammes par litre ou kilogramme).

Vitamines et minéraux

Pour préserver la teneur en vitamines et en minéraux des denrées, les produits seront frais et/ou conservés dans de bonnes conditions de stockage, préparés en tenant compte de cet aspect (temps de trempage court, préservation de l'oxydation des denrées, durée de cuisson raccourcie, remise à température rapide...).

5. Composition des menus

Les menus comportent chaque jour : 1 potage, 1 plat principal comprenant une ration de viande, volaille, poisson ou un ovoproduit, une ration de légumes crus ou cuits, une ration de féculent et 1 dessert. Le potage peut être commandé seul.

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

Potage

Le potage est choisi en fonction du plat principal.

Il est différent chaque jour et préparé à base de légumes frais ou surgelés à raison de 20 kg de légumes par 100 litres d'eau. Les restants de féculents ne serviront en aucun cas de base à leur préparation.

Légumes

Les légumes utilisés sont de préférence des légumes frais ou surgelés, de saison. Les légumes en conserve ne seront utilisés que lorsqu'il n'y a pas d'alternative (frais/surgelés). Ils devront répondre aux normes de qualité et de conservation d'usage en la matière. Les légumes secs (légumineuses) sont proposés au menu d'une fois par mois à une fois par semaine.

Plat principal

les viandes étuvées sont préparées avec une base de légumes apparents (maximum une fois par semaine) ;
les autres jours, les légumes sont présentés, dont une crudité au menu par quinzaine en section maternelle et une crudité par semaine en section primaire (les crudités sont choisies en fonction de la composition du plat principal) ;
la compote ne remplace les légumes que une fois par mois ;
le poisson est frais, sans arêtes, préparé en court-bouillon avec une base de légumes apparents (à la rigueur grillé) ; le poisson frit ne sera proposé qu'une fois par mois
NB:

la viande est découpée en dés pour les repas des écoles maternelles;
le filet américain est servi cuit (sous forme de hamburger, par exemple).
Les abats ne seront pas utilisés

Pommes de terre

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

Fruits

Les fruits frais utilisés sont de bonne qualité, choisis selon la saison.
Les fruits en conserve sont au jus ou au naturel ou au sirop léger. La compote est sans sucre ajouté.

Pâtisseries

L'adjudicataire évite de présenter des desserts composés de crème fraîche ou de crème pâtissière.

Dessert

le dessert est choisi en fonction du plat principal;
le dessert est différent tous les jours;
le dessert est plus nourrissant les jours de poisson;
le dessert est composé
soit de produits lactés (fromage blanc aux fruits ou nature - yaourt aux fruits ou nature - riz au lait ou crème, pudding – 80 ml à 150 ml selon les âges) avec de 6 à 10 % maximum de sucre ajouté ;
soit de fruits variés selon la saison (sans sucre ajouté) ;
soit de compote de fruits (sans sucre ajouté) ;
soit de biscuits d'un grammage limité ;
soit d'une pâtisserie "maison"(carré confiture, frangipane, gaufre, crêpe;...) d'un grammage limité.

6. Quantités

Les repas devront respecter les grammages suivants :

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

(1) poids net

(2) poids net cru

(3) poids net cru/surgelé

(4) poids net fini

7. Fréquence minimale ou maximale exigée

pommes de terre	3x par semaine au maximum 1x par quinzaine : frites (ou pommes sautées, croquettes, parisiennes,...)
Viande	3x par semaine au minimum 1x par semaine : viande de bœuf non hachée et non étuvée (100 % boucherie). au maximum 1x par semaine : viande hachée au maximum 1x par semaine : viande étuvée ou ragoût.
Volaille	2x par semaine
Poisson	1x par semaine Maximum 1x par mois : poisson frit
Ovoproduits	1x par semaine maximum
Végétarien	1x toute les 2 semaines
Desserts	au moins 2x des fruits frais par semaine; maximum 1x des biscuits par semaine; au moins 2x un produit laitier à varier (yaourt, riz, pudding, etc...) par semaine; maximum 1x une pâtisserie par semaine;

8. Prestations spéciales

L'adjudicataire proposera un menu spécial "fêtes", sans supplément de prix la veille des congés scolaires d'hiver et de printemps.

Un repas régional ou exotique ou selon un thème précis (à la demande des délégués de l'Association et/ou du diététicien) sera proposé au menu sans supplément de prix.

9. Information de l'Association

Les projets de menus sont transmis au moins 1 mois à l'avance à l'Association et/ou au diététicien pour approbation.

L'adjudicataire peut néanmoins procéder à un changement de menu si des impératifs d'approvisionnement l'y contraignent. Il a toutefois l'obligation d'en avertir l'Association dès qu'il a connaissance d'une telle contrainte.

En fin de mois, les écoles recevront de l'Adjudicataire le menu reprenant les repas du mois suivant.

Les menus du mois sont affichés visiblement au restaurant.

II. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

1. Respect des réglementations en vigueur

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

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

de tout manquement, lacune ou irrégularité ;

de toute addition ou modification des règles et prescriptions en vigueur quelles qu'elles soient ;

2. Incidents

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

III. LIVRAISON DES REPAS

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

- mise en conteneurs thermiques, aisément transportables, des repas et leur transport vers les différentes écoles communales de Saint-Gilles préalablement désignées par l'Association ou tout autre endroit sur le territoire communal également préalablement désigné par l'Association ;
- déchargement des conteneurs thermiques dans les écoles ou à tout autre endroit sur le territoire communal préalablement spécifié par l'Association ;
- mise à disposition de bain-marie pour maintenir les repas à bonne température dans les écoles ;
- fournir une serviette par enfant/jour.

IV. CESSION DE DROITS ET OBLIGATIONS

Ni l'adjudicataire ni l'Association ne peuvent céder à un tiers tout ou partie des droits et obligations qui découlent du présent marché, ni en transférer la propriété à qui que ce soit, ni le mettre à la disposition de tiers sans l'autorisation préalable et écrite du cocontractant.

Le présent cahier spécial des charges et la soumission y afférente contiennent tous les droits et obligations des parties.

V. JURIDICTION COMPETENTE

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