

**SOCOPRO ASBL,**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3

5000 NAMUR

**Personne de contact :** Marie LEGRAIN –

Mail : [marie.legrain@mangerdemain.be](mailto:marie.legrain@mangerdemain.be)

CAHIER SPECIAL DES CHARGES

**PROCEDURE NEGOCIEE DIRECTE SANS PUBLICATION PREALABLE**

*POUR la dispense d'un accompagnement individuel à destination des cantines signataires du Green Deal « Cantines durables » sous forme d'expertises*

POUR LE COMPTE de SOCOPRO ASBL, représentée par Monsieur Emmanuel GROSJEAN



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

[www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)  
[info@mangerdemain.be](mailto:info@mangerdemain.be)



## **TABLE DES MATIERES**

### Table des matières

<b>DISPOSITIONS GENERALES .....</b>	<b>3</b>
1. Objet et nature du marché .....	3
▪ Contexte .....	3
▪ Objet : accompagnement individuel – expertises techniques.....	5
▪ Procédure .....	5
▪ Durée du contrat .....	6
▪ Pouvoir adjudicateur .....	6
▪ Utilisation des résultats .....	6
2. Introduction des offres .....	7
▪ Droit et mode d'introduction des offres .....	7
▪ Modification ou retrait d'une offre déjà introduite .....	7
3. Description des services à prester .....	7
▪ Objectifs et résultats: .....	7
▪ Caractéristiques générales du marché : .....	16
4. Documents régissant le marché .....	17
▪ Législation.....	17
▪ Documents du marché .....	18
5. Offres .....	18
▪ Données à mentionner dans l'offre .....	18
▪ Durée de validité de l'offre .....	18
6. Prix.....	19
▪ Prix de l'offre .....	19
▪ Révision des prix.....	19
7. Critères d'exclusion .....	19
8. Régularité des offres.....	22
9. Critères de sélection et d'attribution .....	22
▪ Critères de sélection .....	22
▪ Critères d'attribution.....	23
10. Cautionnement.....	24
11. Assurances.....	24
12. Modification en cours d'exécution .....	24
▪ Remplacement de l'adjudicataire.....	24
▪ Impositions ayant une incidence sur le montant du marché .....	25
▪ Circonstances imprévisibles dans le chef de l'adjudicataire .....	25
▪ Circonstances imprévisibles dans le chef de l'adjudicataire .....	26
▪ Faits de l'adjudicateur et de l'adjudicataire .....	27
▪ Indemnités suite aux suspensions ordonnées par l'adjudicateur et incidents durant la procédure .....	28
13. Exécution du marché.....	29
▪ Délais et clauses .....	29
▪ Vérification, réception des services exécutés et pénalités.....	29
14. Facturation et paiement.....	29
15. Responsabilité du prestataire de services .....	30
▪ Responsabilité du prestataire de services .....	30
▪ Engagements particuliers pour le prestataire de services.....	30
16. Litiges.....	31
<b>FORMULAIRE D'OFFRE .....</b>	<b>32</b>
<b>FORMULAIRE DE DESCRIPTION DE L'OFFRE .....</b>	<b>36</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>38</b>

# DISPOSITIONS GENERALES

## 1. Objet et nature du marché

### ▪ Contexte

Dans le cadre de la stratégie « Manger demain, vers un système alimentaire durable en Wallonie », une thématique prioritaire de concentration des efforts en termes d'alimentation durable a été choisie : celle d'une transition vers une alimentation durable dans les cantines et cuisines de collectivité de tous les milieux de vie (écoles, hôpitaux, maison de repos, entreprises ...).

Ce secteur a été considéré comme stratégique par les acteurs de terrain puisqu'il s'agit d'un secteur qui :

- présente un important potentiel d'accélération de la transition vers un système alimentaire durable, tant pour des raisons quantitatives (220.000 repas chauds servis par jour en Wallonie), que de diffusion d'une culture de changements de comportement ;
- touche aux multiples dimensions de l'alimentation durable ;
- concerne tous les milieux de vie et toutes les catégories sociales de la population ;
- fait l'objet de nombreuses actions qui gagneraient à être mieux coordonnées.

Ainsi, pour permettre aux cantines d'agir en faveur d'un système alimentaire plus durable, la Wallonie s'est dotée d'un Green Deal « Cantines Durables ». Il s'agit d'un accord volontaire entre plusieurs parties prenantes offrant aux signataires (autorités politiques, facilitateurs et cantines) un cadre de mobilisation collective au sein duquel tous s'engagent à mener, endéans les trois ans, les actions en transition écologique qu'ils définissent. Certaines cantines peuvent également choisir d'aller plus loin en s'engageant dans un processus de labellisation.

En signant le Green Deal « Cantines Durables » en tant que cantine, celles-ci prennent une série d'engagements spécifiques selon les six axes du Green Deal :

- Axe 1: Des produits locaux et de saison
- Axe 2: Des produits respectueux de l'environnement et des animaux
- Axe 3: Des produits équitables
- Axe 4: Des repas sains, équilibrés et savoureux
- Axe 5: La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets
- Axe 6: L'inclusion sociale

Pour les cantines, il s'agit de mener au minimum 1 nouvelle action pérenne dans chacun des axes de travail, soit au minimum 6 actions.

La motivation de la cantine et de son équipe est le principal moteur pour atteindre l'enjeu qu'est la transition de la restauration de collectivité vers une alimentation durable. Mais... même avec une grande motivation, nous savons que ce n'est pas

simple ! C'est pourquoi toute une série de services leur sont proposés, et parmi ceux-ci, un accompagnement individuel.

Concrètement, 230 cantines ont signé à ce jour le Green Deal. Les cantines signataires de 2019 sont déjà accompagnées par un prestataire externe. La centaine de cantines engagées en février 2020 est quant à elle concernée par le présent marché public. En effet, ces cantines pourront également bénéficier d'un accompagnement individuel pour favoriser l'atteinte de leurs engagements Green Deal et, le cas échéant, le respect des critères du label Cantines durables. Ce label « Cantines durables » s'adresse aux cantines signataires du Green Deal qui souhaitent être reconnues pour leur engagement vers une offre alimentaire plus durable. Le label comprend trois niveaux successifs auxquels correspond un nombre croissant de critères à respecter : certains imposés, d'autres au choix parmi une liste définie ([labelcantines.wallonie.be](http://labelcantines.wallonie.be)).

Cet accompagnement individuel s'intègre dans un ensemble complet de services prodigué aux cantines (voir schéma d'accompagnement). Le prestataire devra être attentif à ce que son intervention s'intègre de façon cohérente avec l'ensemble. La description complète de cet accompagnement est disponible via le lien :

<https://www.mangerdemain.be/accompagnement/>

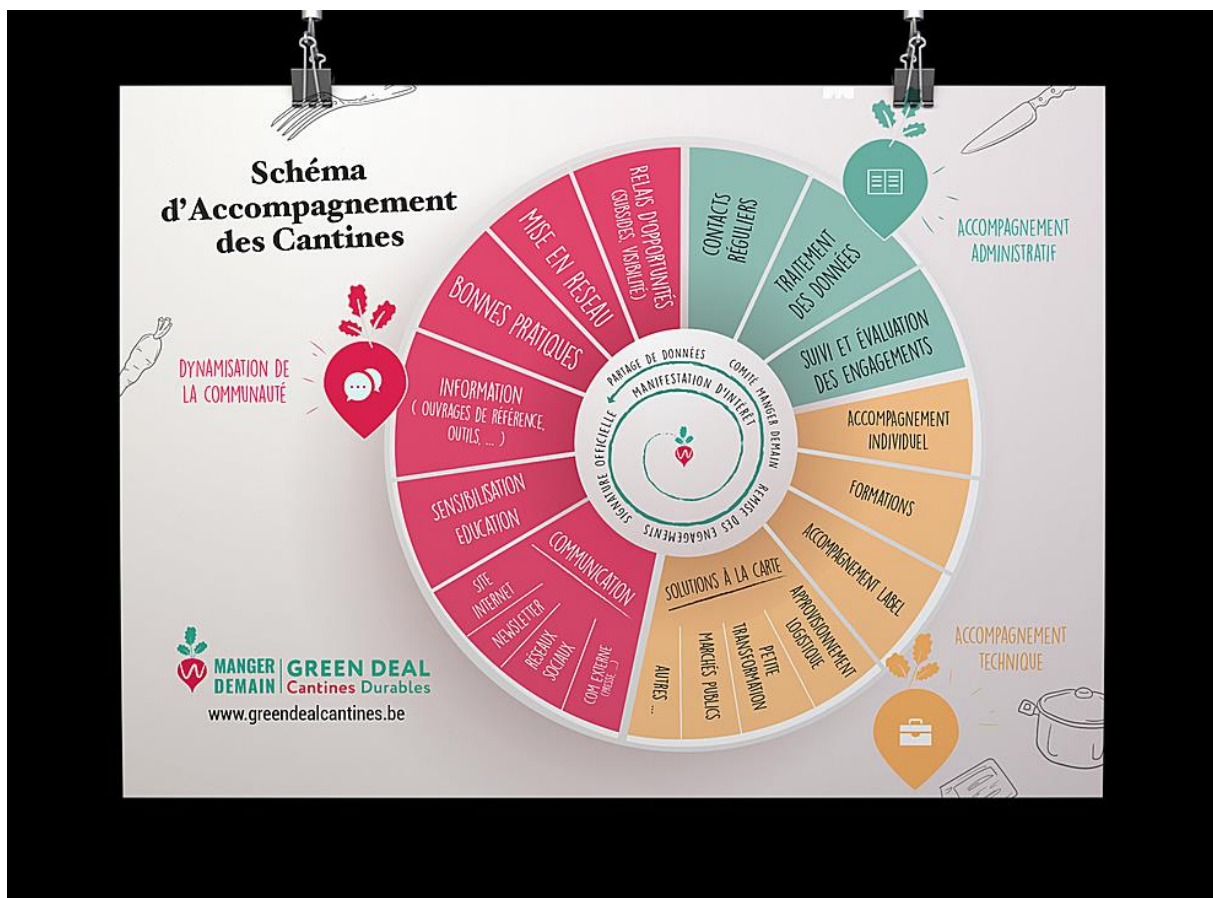


Figure 1: Accompagnement des cantines Green Deal par la cellule manger Demain

Ainsi, outre la coordination globale du Green Deal par l'équipe de la cellule Manger Demain et particulièrement par leur chargé.e de mission territoriale, les différentes parties prenantes des cantines concernées pourront bénéficier d'un accompagnement individuel technique et personnalisé qui constitue l'objet de ce marché.

Cet accompagnement individuel sera construit principalement suivant les engagements pris par chaque cantine signataire et aura comme objectif de déployer des solutions techniques et organisationnelles « in situ » afin qu'ils soient atteints ou en bonne voie au terme des prestations liées à ce marché (fin novembre 2021).

Ce travail se déroulera en respectant les disponibilités des cantines, sur base de prise de rendez-vous. Si les conditions liées au COVID-19 le permettent, ce diagnostic a lieu sur place. Si ce n'est pas possible, ce travail devra se faire à distance.

- Objet : accompagnement individuel – expertises techniques

Ce marché sera constitué d'autant de lots que de thématiques d'expertise recherchées. Le/les prestataire(s) désigné(s) sera(ont) en charge d'apporter une expertise sur une thématique définie aux cantines qui le nécessitent / le souhaitent.

Cet apport d'expertise est une approche individuelle qui devra être strictement adaptée au contexte de la cantine et à ses besoins/moyens spécifiques. Le contenu de ces expertises devra être complémentaire et s'appuyer sur les autres actions et outils mis à disposition des cantines tels que les formations collectives, les ateliers, l'accompagnement des marchés publics, le travail sur la relocalisation de l'approvisionnement, les outils de communication, les guides et fiches pratiques, le label, etc...

Ce marché concerne potentiellement une centaine de cantine qui pourront bénéficier chacune de plusieurs expertises en fonction de leurs besoins et de leur disponibilité.

- Procédure

Le pouvoir adjudicateur choisit **la procédure négociée directe sans publication préalable**.

Ce marché comporte 16 lots. Les soumissionnaires peuvent répondre à un, à plusieurs lots ou à tous les lots.

Des offres conjointes par plusieurs partenaires ou groupements de partenaires peuvent être soumises pour les différents lots et sont vivement encouragées. Comme le stipule l'article 8 de la loi du 17 juin 2016, les groupements d'opérateurs économiques peuvent remettre une offre.

Il s'agit d'un marché de services à **bordereau de prix**

- Durée du contrat

Le marché débutera au 01 février 2021 pour se terminer au 15 novembre 2021. Il pourra être reconduit pour une durée déterminée et maximale d'un an, sur décision expresse du pouvoir adjudicateur.

- Pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur est SOCO PRO ASBL, Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3 à 5000 Namur (Numéro d'entreprise : 0541.915.145), représentée par Monsieur Emmanuel Grosjean. Des informations complémentaires relatives à la procédure peuvent être obtenues auprès de Madame **Marie LEGRAIN**, marie.legrain@mangerdemain.be.

Aussi longtemps que le pouvoir adjudicateur n'a pas pris de décision au sujet de la sélection ou de la régularité des offres, de l'attribution du marché ou de la renonciation à la passation du marché, les soumissionnaires et les tiers n'ont aucun accès aux documents relatifs à la procédure de passation, notamment aux offres et aux documents internes du pouvoir adjudicateur.

- Utilisation des résultats

Le présent marché comporte la création de modèles. Cette conception fait naître des droits d'auteurs dans le chef de l'adjudicataire. La cession de ces droits est nécessaire afin de laisser le pouvoir adjudicateur libre de réaliser éventuellement des adaptations ultérieures.

Conformément aux dispositions de l'article 3, § 3 de la loi du 30 juin 1994 relative aux droits d'auteur et aux droits voisins, tous les droits patrimoniaux attachés aux droits d'auteur et tout droit relatif aux documents établis, aux prestations d'études et aux résultats de celles-ci en exécution du présent marché ainsi que les données qui ont permis la réalisation des prestations sont cédés au maître d'ouvrage. Il s'agit d'une cession définitive, exclusive et applicable au monde entier qui concerne tous les modes d'exploitation (reproduction, communication via différents canaux tels qu'Internet, exposition, publication, exposition du projet urbain...) y compris ceux non-repris dans le présent cahier spécial des charges.

Cette disposition s'applique en outre aux documents suivants :

- l'ensemble des documents intermédiaires ;
- l'ensemble des documents de travail ;  
l'ensemble des documents recueillis durant la réalisation de la mission ;
- l'ensemble des plans présentés ;
- l'ensemble des illustrations réalisées ;
- l'ensemble des présentations (ex. PowerPoint) réalisées ;
- l'ensemble des rapports et leurs annexes éventuelles.

L'adjudicataire reconnaît créer des œuvres à la suite d'une commande passée par le maître d'ouvrage, dans le cadre du présent marché et céder les droits patrimoniaux conformément aux dispositions ci-avant énoncées sans pour autant percevoir une autre forme de rémunération que celle qu'il recevra via le prix du marché. La rémunération prévue dans ce cadre couvre la cession des droits patrimoniaux comme déterminé ci-avant.

## **2. Introduction des offres**

- Droit et mode d'introduction des offres

Les participants à un groupement d'opérateurs économiques sans personnalité juridique doivent désigner celui d'entre eux qui représentera le groupement à l'égard du pouvoir adjudicateur.

Les offres doivent être en possession du pouvoir adjudicateur au plus tard **le 18 janvier 2021 à 10 heures**.

Celle-ci sera transmise au pouvoir adjudicateur par courriel à l'adresse [emmanuel.grosjean@collegedesproducteurs.be](mailto:emmanuel.grosjean@collegedesproducteurs.be).

Les communications et les échanges d'informations entre l'adjudicateur et les opérateurs économiques, y compris la transmission et la réception électronique des offres, doivent, à tous les stades de la procédure de passation, être réalisés par des moyens de communication électroniques, autres que les plateformes prévues par l'article 14, §7 de la loi.

- Modification ou retrait d'une offre déjà introduite

Toute modification ou retrait d'une offre déjà introduite doit impérativement respecter les dispositions prévues à l'art. 43 de l'AR du 18 avril 2017.

## **3. Description des services à prester**

- Objectifs et résultats:

Comme abordé plus haut, l'expertise technique prodiguée dans chaque cantine sera guidée et définie par les engagements pris par la cantine et le travail quotidien des chargés de mission avec chacune des cantines. Il se fera en complémentarité avec les autres services proposés (formations, ateliers, outils, ...).

Les expertises dispensées dans les cantines seront séparées selon les thématiques et les territoires déterminant les différents lots de ce marché.

3 thématiques prioritaires ont été identifiées pour orienter ces expertises :

- La lutte contre le gaspillage et la gestion des coûts
- L'équilibre nutritionnel de l'assiette

- La sensibilisation du personnel encadrant aux aspects de l'alimentation durable

Ces 3 thématiques seront scindées par province, de façon à obtenir un lot pour chacune d'elles sur chaque province.

Un lot supplémentaire consiste en l'établissement d'un diagnostic complet de la cantine en matière d'alimentation durable et ne sera pas séparé par province, mais aura pour territoire l'entièreté de la Région Wallonne de façon à avoir une approche identique pour l'ensemble des cantines concernées.

Ce diagnostic sera adapté s'il s'adresse à des cantines en cours de labellisation. Un helpdesk sera par ailleurs mis à disposition des cantines intéressées par le label ou en demande d'une guidance sur une question technique précise. Il est à noter que le label Cantines durables est géré par le SPW-Direction du Développement durable (en collaboration avec la cellule Manger Demain).

Le public cible de ce marché est celui ayant un rôle professionnel en lien avec la cantine. Il s'agit ici des personnes qui vont mettre en œuvre les changements dans et autour de l'assiette : personnel de cuisine, personnel de service, direction, gestionnaire des achats, personnel administratif, diététicien, personnel encadrant (celui qui est au contact des utilisateurs et qui joue un rôle d'éducation/de sensibilisation aux évolutions mises en place dans et autour de l'assiette), ...

Les prestataires de ce marché seront en contact direct et permanent avec l'équipe de la cellule Manger Demain. Les demandes des cantines seront réceptionnées, analysées et validées par la cellule. Une fois validées, les demandes seront adressées aux experts concernés et après consultation de leurs disponibilités, les rendez-vous seront pris par la cellule auprès des cantines.

Les adjudicataires peuvent remettre une offre pour autant de lots qu'ils le souhaitent.

Ce marché est donc scindé en 17 lots comme suit :

### **Lot 1 : Diagnostic cantine**

#### *❖ Objectifs :*

Il s'agit ici de collecter des données quantitatives et qualitatives concernant la demande en produits alimentaires, la situation générale de la cantine en matière d'alimentation durable et son fonctionnement. Il s'agira également, sur base des actions déposées officiellement par la cantine lors de son inscription dans le Green Deal et de l'analyse des données collectées, de définir, de manière concertée avec la cantine, des priorités/opportunités/actions de transition pour la cantine.

Dans le cas où une cantine accompagnée décide de s'engager dans le processus de labellisation « Cantines durables », le prestataire en tiendra compte dans son diagnostic et dans la priorisation des actions avec elle. Le prestataire devra donc avoir une bonne connaissance du processus de labellisation.



❖ *Résultat(s)/livrable(s) attendu(s) :*

- Les données caractéristiques de la cantine sont récoltées et enregistrées dans le fichier adéquat, selon le canevas fourni par la cellule Manger Demain.
- Les données des cantines permettant le suivi des indicateurs du Gouvernement wallon pris dans le cadre du Green Deal sont également récoltées lors de ce diagnostic, selon le canevas fourni par la cellule Manger Demain.
- Le catalogue reprenant les demandes quantitatives et qualitatives en produits, tel que fourni par la cellule Manger Demain, est complété pour chaque cantine concernée.
- Le prestataire devra donc livrer des fichiers de données remplis scrupuleusement et permettant à l'équipe Manger Demain d'effectuer sans difficulté une analyse globale des données.
- Un rapport sera également rédigé reprenant de façon narrative les principales observations effectuées durant le diagnostic, les priorités établies avec la cantine, ainsi que, pour chacune d'entre elles, les actions à mettre en place et des recommandations/conseils d'outils, expertises, formations, ...
- Dans le cas d'une cantine en cours de labellisation, l'ensemble des informations nécessaires à une analyse de l'atteinte ou non des différents critères concernés (le formulaire de candidature peut dès ce moment être utilisé en guise de check-list), ainsi que les actions à mettre en place pour parvenir à une labellisation et des recommandations/conseils d'outils, expertises, formations, ...

❖ *Durée estimée* : 4 jours/cantine (durée identique dans le cadre du label ou non): 1 journée de pré-collecte des données et de préparation, 1 journée sur place (ou équivalent), 1 journée de rapportage et de complétude des données, 1 journée de restitution et d'échanges avec la cantine.

❖ *Nombre maximal de cantines concernées* : 70

❖ *Public cible* : personnel de cuisine, personnel de service, direction, gestionnaire des achats, personnel administratif, diététicien, personnel encadrant

- ❖ *Les modalités de paiement* pour ce module se feront sur base de la prestation effectuée. Soit par bon de commande des prestations.
- ❖ *Point d'attention* : Le prestataire sélectionné pour ce lot sera le même que pour le lot 2. Les soumissionnaires répondant à ce lot doivent également répondre au lot suivant.
- ❖ *Réserve de prestataire* : Nous sélectionnerons les 3 prestataires ayant obtenus les meilleures notes. Nous ferons toujours, prioritairement appel au premier des trois. En cas d'indisponibilité de celui-ci, que ce soit pour des raisons de charges de travail, de manque d'effectifs ou autre, et que celui-ci nous indique très clairement par courrier ou par e-mail son impossibilité de répondre à une demande de diagnostic, nous ferons appel au deuxième prestataire et ainsi de suite jusqu'au troisième sélectionné.

## **Lot 2 – Helpdesk :**

- ❖ *Objectifs* :

Le helpdesk est destiné **d'une part** aux cantines intéressées par le label et a pour objectif d'apporter des réponses aux questions spécifiquement liées au label. Les questions des cantines porteront, par exemple, sur les critères du label (interprétation, conseils, ressources, ...), le processus de labellisation (étapes), la composition du dossier de candidature et les moyens de preuve,...

Un retour régulier sera fait au SPW-Direction du Développement Durable concernant les questions qui se posent sur les critères et/ou les formulaires et ce tout particulièrement concernant les critères dont l'évaluation du respect est soumise à l'appréciation du jury.

**D'autre part**, les questions techniques que les cantines se posent, non strictement spécifiques au label, seront adressées directement aux Chargés de mission de la cellule Manger Demain et si cela s'avère pertinent, feront l'objet d'une sollicitation du Helpdesk.

Le helpdesk devra être accessible tous les jours ouvrables, au minimum entre 9h et 16h. Les questions lui parviendront par mail et par téléphone. Le délai de réponse idéal sera de deux jours ouvrables. En cas d'impossibilité de le respecter, un accusé de réception sera envoyé à la cantine ; le délai de réponse ne pourra en aucun cas excéder 5 jours ouvrables.

- ❖ *Résultats/Livrables attendus* :

- Un fichier reprenant les demandes de la cantine ainsi que les réponses apportées est créé et mis à disposition de la cellule Manger Demain et du SPW Direction du Développement durable (pour les questions spécifiques au label).
- Une TimeSheet reprenant les heures accordées au Helpdesk.

- ❖ *Durée estimée* : ce module sera comptabilisé par heure prestée sur base de timesheet.

- ❖ *Nombre maximal de cantines concernées* : dépendant principalement (mais pas uniquement) du nombre de cantines intéressées par le label .
- ❖ *Public cible* : personnel de cuisine, personnel de service, direction, gestionnaire des achats, personnel administratif, diététicien, personnel encadrant
- ❖ *Territoire* : Région wallonne
- ❖ *Point d'attention* : Le prestataire sélectionné pour ce lot sera le même que pour le lot 1. Les soumissionnaires répondant à ce lot doivent également répondre au lot précédent.
- ❖ *Réserve de prestataire* : Nous sélectionnerons les 3 prestataires ayant obtenus les meilleures notes. Nous ferons toujours, prioritairement appel au premier des trois. En cas d'indisponibilité de celui-ci, que ce soit pour des raisons de charges de travail, de manque d'effectifs ou autre, et que celui-ci nous indique très clairement par courrier ou par e-mail son impossibilité de répondre à une demande de diagnostic, nous ferons appel au deuxième prestataire et ainsi de suite jusqu'au troisième sélectionné.

Pour le paiement de ce module, celui-ci se fera sur base des Timesheet et donc du nombre d'heures prestées, en fonction d'un taux horaire fixe.

### **Lot 3 : Gaspillage alimentaire et gestion des coûts – Brabant Wallon**

Cette expertise sera dispensée en cohérence avec les formations suivantes : « réduction du gaspillage alimentaire » proposées par ailleurs aux cantines dans le cadre du Green Deal.

- ❖ *Objectifs* : Il s'agit ici de donner les outils nécessaires aux professionnels de la cantine afin de réaliser un diagnostic spécifique du gaspillage alimentaire de la cantine et/ou de sa gestion des déchets. Outre ce diagnostic, la cantine devra dégager des pistes d'actions pertinentes pour diminuer le gaspillage et améliorer sa gestion des déchets. En outre, cette dimension de lutte contre le gaspillage devra être intégrée dans un cadre plus général de gestion des coûts de la cantine et le prestataire devra orienter la cantine vers des solutions lui permettant de limiter ses coûts tout en y intégrant des produits durables, de qualité et permettant une juste rémunération des producteurs. Si la cantine a le souhait d'intégrer un processus de labellisation, le prestataire devra orienter son expertise et les solutions apportées vers la satisfaction des critères du label en lien avec cette thématique.
- ❖ *Résultats/Livrables attendus* :
  - Une méthode de calcul du gaspillage alimentaire est proposée, expliquée et comprise par la cantine et ce, de façon adaptée à son

contexte. Cette méthode se reposera sur le Guide du gaspillage alimentaire diffusé dans le cadre du Green Deal Cantines durables.

- Une méthode de calcul des coûts du gaspillage alimentaire au sein de la cantine concernée est proposée, expliquée et comprise par chaque cantine et ce, de façon adaptée à chaque contexte.
  - Des ressources/outils nécessaires afin de poursuivre/approfondir ce travail dans le temps sont mis à disposition de la cantine.
  - Un rapport complet de l'expertise réalisée et des conseils dispensés.
- ❖ *Durée estimée* : 4 jours/cantine : 1 journée de préparation et de prise de connaissances des informations de la cantine, 2 journées sur place (ou équivalent) et 1 journée de suivi/rapportage.
  - ❖ *Nombre maximal de cantines concernées* : 12
  - ❖ *Public cible* : personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats
  - ❖ *Territoire* : Province du Brabant Wallon

#### **Lot 4 : Gaspillage alimentaire et gestion des coûts – Province de Namur**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 2.

- ❖ *Nombre maximal de cantines concernées* : 14
- ❖ *Territoire* : Province de Namur

#### **Lot 5 : Gaspillage alimentaire et gestion des coûts – Province de Liège**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 2.

- ❖ *Nombre maximal de cantines concernées* : 4
- ❖ *Territoire* : Province de Liège

#### **Lot 6 : Gaspillage alimentaire et gestion des coûts – Province du Hainaut**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 2.

- ❖ *Nombre maximal de cantines concernées* : 46
- ❖ *Territoire* : Province du Hainaut

#### **Lot 7 : Gaspillage alimentaire et gestion des coûts – Province du Luxembourg**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 2.

- ❖ Nombre maximal de cantines concernées : 23
- ❖ Territoire : Province du Luxembourg

### **Lot 8 : Des repas sains, équilibrés et savoureux – Brabant Wallon**

#### ❖ *Objectifs :*

Cette expertise sera dispensée en cohérence avec les formations suivantes « *L'équilibre nutritionnel* » et « *L'éducation au goût* » proposées par ailleurs aux cantines dans le cadre du Green Deal. Si la cantine a le souhait d'intégrer un processus de labellisation, le prestataire devra porter une attention à la priorisation des tâches de la cantine en vue de l'obtention de celui-ci.

Il s'agira ici :

- De mettre en application dans la conception des repas, les notions d'équilibre alimentaire et permettre à chaque participant de s'approprier les besoins et recommandations nutritionnelles spécifiques de leur(s) public(s), en accord avec les recommandations officielles des autorités de tutelle sur lesquelles doivent s'appuyer les expertises.
- De mettre en œuvre au sein de la cuisine les leviers de l'éducation au goût dans la transition alimentaire au travers de la conception de menus sains, équilibrés et appréciés (attractivité des menus) ;
- De mettre en œuvre au sein de la cantine (réfectoire), des outils stimulant le bien-être et le plaisir d'être à table.

#### ❖ *Résultats/livrables attendus :*

- Un projet d'éveil au goût et aux plaisirs de la table est conçu avec la cantine, à destination des utilisateurs et du personnel encadrant ;
- Une méthode d'élaboration d'un plan alimentaire équilibré et sain est mise au point avec la cantine ;
- Des ressources/outils, recettes nécessaires afin de poursuivre/approfondir ce travail dans le temps sont mis à disposition de la cantine.
- Un rapport complet de l'expertise réalisée et des conseils dispensés.

❖ *Durée estimée :* 3 jours/cantine : cette durée comprend la phase de préparation et de prise de connaissance des informations relatives à la cantine, un travail sur place (ou équivalent) de minimum 1 journée, et une phase de suivi /rapportage.

❖ *Nombre maximal de cantines concernées :* 12

❖ *Public cible :* Public ayant un rôle professionnel en lien avec la cantine. Il s'agit ici des personnes qui ont un lien avec l'élaboration des menus : chef de cuisine, diététicien, gestionnaire des achats, personnel de service

- ❖ *Territoire* : Province du Brabant Wallon

### **Lot 9 : Des repas sains, équilibrés et savoureux – Province de Namur**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 7.

- ❖ *Nombre* maximal de cantines concernées : 14
- ❖ *Territoire* : Province de Namur

### **Lot 10 : Des repas sains, équilibrés et savoureux – Province de Liège**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 7.

- ❖ *Nombre* maximal de cantines concernées : 4
- ❖ *Territoire* : Province de Liège

### **Lot 11 : Des repas sains, équilibrés et savoureux – Province du Hainaut**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 7.

- ❖ *Nombre* maximal de cantines concernées : 46
- ❖ *Territoire* : Province du Hainaut

### **Lot 12 : Des repas sains, équilibrés et savoureux – Province du Luxembourg**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 7.

- ❖ *Nombre* maximal de cantines concernées : 23
- ❖ *Territoire* : Province du Luxembourg

### **Lot 13 : Sensibilisation du personnel – Brabant Wallon**

- ❖ *Objectifs* :

Il s'agira principalement de mettre en avant et de faire comprendre le travail effectué par la cantine en terme d'évolution vers une alimentation plus durable et de faire comprendre la démarche (de susciter l'adhésion) par le personnel ayant un lien avec la cantine (chef de cuisine, personnel de service, personnel encadrant, ...). La sensibilisation de ce public pouvant engendrer par la suite une meilleure sensibilisation et communication auprès des usagers de la cantine. Si la cantine a le souhait d'intégrer un processus de labellisation, le prestataire devra porter une attention particulière à l'expertise dispensée dans ce cadre, en vue de l'obtention de celui-ci.

Ces expertises en sensibilisation/éducation seront préférentiellement pluridisciplinaires mais accorderont une attention bien particulière aux priorités de la cantine. Elles mettront également l'accent sur des techniques de formation de formateurs (ToT) afin que les bénéficiaires de ces expertises soient à même de sensibiliser/éduquer les usagers de la cantine. Si la cantine a le souhait d'intégrer un processus de labellisation, le prestataire devra porter une attention à la priorisation des tâches de la cantine en vue de l'obtention et de la satisfaction des critères de celui-ci.

❖ *Résultats/Livrables attendus :*

- **Mise à disposition de ressources et de méthodes auprès du personnel de cuisine** pour favoriser la sensibilisation des utilisateurs de la cantine aux enjeux de l'alimentation durable
- **Un rapport complet de l'expertise réalisée et des conseils dispensés.**

❖ *Durée estimée : 3 jours/cantine : cette durée comprend la phase de préparation et de prise de connaissance des informations relatives à la cantine, un travail sur place (ou équivalent) de minimum 1 journée, et une phase de suivi /rapportage.*

❖ *Public cible : Public ayant un rôle professionnel en lien avec la cantine (chef de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, personnel encadrant, direction, ...)*

❖ *Nombre maximal de cantines concernées : 12*

❖ *Territoire : Province du Brabant Wallon*

#### **Lot 14 : Sensibilisation du personnel – Province de Namur**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 12.

❖ *Nombre maximal de cantines concernées : 14*

❖ *Territoire : Province de Namur*

#### **Lot 15 : Sensibilisation du personnel – Province de Liège**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 12.

❖ *Nombre maximal de cantines concernées : 4*

❖ *Territoire : Province de Liège*

#### **Lot 16 : Sensibilisation du personnel – Province du Hainaut**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 12.

- ❖ *Nombre maximal de cantines concernées :46*
- ❖ *Territoire : Province du Hainaut*

### **Lot 17 : Sensibilisation du personnel – Province du Luxembourg**

Les objectifs, résultats/livrables attendus, la durée estimée ainsi que le public cible sont identiques à ceux mentionnés dans le lot 12.

- ❖ *Nombre maximal de cantines observées : 23*
- ❖ *Territoire : Province du Luxembourg*

- Caractéristiques générales du marché :

*Pour tous les lots, les caractéristiques suivantes devront être respectées :*

*Public présent lors des expertises :*

Lors de la dispense d'expertise sur place (ou équivalent), l'ensemble des parties prenantes concernées par la prestation doivent être conviées et un maximum d'entre-elles présentes. Le prestataire informera la cellule Manger Demain sur les profils de personnes indispensables (sans qui l'expertise ne peut se faire) et idéales (est un plus mais sans qui l'expertise peut se dérouler) à convier. Cela doit se faire en fonction du thème et du public concerné ET en concertation avec le comité Manger Demain. Celui-ci est l'équipe porteuse du projet au sein de l'établissement mais aussi, éventuellement, d'autres projets liés à l'alimentation durable. Ce comité est composé de membres propres à la structure de laquelle fait partie la cantine (personnel de cuisine, direction, parents, enseignants, employés, ...). Il est là pour faire le relais, émettre des avis, des idées, suivre le processus et assurer une continuité et une amélioration des actions sur le long terme.

*Collaboration-coconstruction-rapport :*

Le prestataire désigné pour ce marché devra être en collaboration constante avec l'équipe de la cellule Manger Demain et l'ensemble des services proposés aux cantines ;

Des supports, documents et outils seront mis à la disposition des cantines afin de les accompagner dans leurs apprentissages et dans la mise en place de leurs actions. Ceux-ci seront concertés avec l'équipe de la cellule Manger Demain et en accord avec ceux déjà mis à disposition des cantines par la cellule, via le portail Manger Demain ([www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)).

Après chaque prestation, le soumissionnaire transmettra son rapport à la Cellule « Manger Demain » comprenant :

- la liste des personnes ayant participé
- le contenu des échanges
- les documents et recommandations faites par les prestataires
- des photos des prestations



### *Appropriation-autonomisation :*

Le prestataire sera attentif à ce que son expertise soit dispensée dans un but d'autonomisation de la cantine dans ses actions en lien avec la thématique abordée et/ou les priorités définies.

### *Flexibilité :*

L'approche méthodologique permettra au prestataire d'adapter au mieux son travail d'accompagnement au profil de la cantine concernée. Cette méthode de travail sera participative, basée sur la co-construction des différents livrables et sur la concertation avec l'ensemble des parties prenantes de la cantine (via notamment le comité Manger Demain).

Dans un souci d'amélioration continue, le prestataire ajustera ses pratiques sur base des retours collectés par la cellule Manger Demain auprès des cantines.

Également chaque expertise sera évaluée en fin de séance. Le formulaire d'évaluation sera transmis à la cellule Manger Demain.

### *Détails pratiques :*

Dans toutes les communications orales et écrites relatives à ces prestations, le soumissionnaire sélectionné fera expressément mention de « Manger Demain », « Green Deal Cantines Durables » et « Avec le soutien de la Wallonie ». Les contacts directs avec la presse ou l'envoi de communiqués de presse ne sont pas autorisés sans l'accord préalable du pouvoir adjudicateur.

La situation particulière liée à la crise COVID-19 et ses impacts nécessitent que les soumissionnaires proposent différents scénarii d'action en fonction de situations projetées et ce, dans le contexte particulièrement délicat des cantines.

La prise de rendez-vous se fera par les chargé.e.s de mission de la cellule Manger Demain.

Dans la limite de l'enveloppe budgétaire disponible, les prestations seront démultipliées pour répondre autant que possible aux sollicitations des 70 cantines concernées. Le pouvoir adjudicateur ne s'engage pour aucune quantité minimale.

L'expertise se déroule au sein des établissements hébergeant les cantines. Il s'agit d'un travail de terrain en immersion dans le contexte propre à chaque cantine et au contact direct des acteurs concernés.

## **4. Documents régissant le marché**

### ▪ Législation

- La loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics ;
- La 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 ;

- L'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;
  - L'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics ;
  - Toutes les modifications à la loi et aux arrêtés précités, en vigueur au jour de l'envoi de l'invitation à déposer une offre aux soumissionnaires potentiels.
- Documents du marché
    - Le présent cahier spécial des charges
    - Le formulaire d'offre de prix (cf. annexe)
    - L'offre établie conformément au formulaire (cf. annexe)

## **5. Offres**

- Données à mentionner dans l'offre

Il est fortement recommandé au soumissionnaire d'utiliser les formulaires joints en annexe. A défaut d'utiliser ces formulaires, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et ces formulaires.

Les formulaires et leurs éventuelles annexes sont rédigés en français.

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.

Le soumissionnaire indique clairement dans son offre quelle information est confidentielle et/ou se rapporte à des secrets techniques ou commerciaux et ne peut donc pas être divulguée par le pouvoir adjudicateur.

- Durée de validité de l'offre

Les soumissionnaires restent liés par leur offre pendant un délai de 90 jours calendrier, à compter de la date limite de réception.

## **6. Prix**

### ▪ Prix de l'offre

Tous les prix mentionnés dans le formulaire d'offre doivent être obligatoirement libellés en EURO.

Le soumissionnaire est censé avoir compris dans son prix, tous les frais, mesures et charges quelconques inhérents à l'exécution du marché, ainsi que la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).

Sont notamment inclus dans les prix des soumissionnaires :

- la gestion administrative et le secrétariat ;
- les assurances ;
- la documentation relative aux services ;
- la livraison de documents ou de pièces liés à l'exécution ;
- lorsque le cas se présente, les mesures imposées par la législation en matière de sécurité et de santé des travailleurs lors de l'exécution de leur travail ;
- la prestation en tant que telle ainsi que le travail de préparation lié à celle-ci ;
- les frais de déplacement. Pour les évaluer, vous trouverez en annexe 2 et à titre indicatif, une liste de communes potentiellement concernées par la mission.

.

### ▪ Révision des prix

Pour le présent marché, aucune révision des prix n'est applicable.

## **7. Critères d'exclusion**

Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion figurant ci-dessous. Le pouvoir adjudicateur vérifiera l'exactitude de cette déclaration sur l'honneur implicite dans le chef du soumissionnaire dont l'offre est la mieux classée.

Le pouvoir adjudicateur demandera lui-même les documents et certificats qu'il peut obtenir gratuitement par l'intermédiaire d'une base de données. Pour tous les autres documents et certificats, notamment le casier judiciaire ou, à défaut, un document équivalent délivré par l'autorité judiciaire ou administrative compétente du pays d'origine ou d'établissement de l'opérateur économique et dont il résulte que ces conditions sont remplies, l'offre du soumissionnaire devra comporter ce (s) document(s).

A l'exception des motifs d'exclusion relatifs aux dettes fiscales et sociales, le soumissionnaire qui se trouve dans l'une des situations d'exclusion obligatoires ou facultatives peut fournir des preuves qu'il a prises des mesures correctives afin de démontrer sa fiabilité. A cette fin, le soumissionnaire prouve d'initiative qu'il a

versé ou entrepris de verser une indemnité en réparation de tout préjudice causé par l'infraction pénale ou la faute, qu'il a clarifié totalement les faits et circonstances en collaborant activement avec les autorités chargées de l'enquête et qu'il a pris des mesures concrètes de nature technique et organisationnelle et en matière de personnel propres à prévenir une nouvelle infraction pénale ou une nouvelle faute.

Motifs d'exclusion obligatoires :

- 1° participation à une organisation criminelle ;
- 2° corruption ;
- 3° fraude ;
- 4° infractions terroristes, infractions liées aux activités terroristes ou incitation à commettre une telle infraction, complicité ou tentative d'une telle infraction ;
- 5° blanchiment de capitaux ou financement du terrorisme ;
- 6° travail des enfants et autres formes de traite des êtres humains.
- 7° occupation de ressortissants de pays tiers en séjour illégal

Les exclusions du 1° à 6° s'appliquent pour une période de 5 ans à compter de la date du jugement. Le critère d'exclusion 7° quant à lui s'applique pour une période de 5 ans à partir de la fin de l'infraction.

Est exclu de la présente procédure, le soumissionnaire qui ne satisfait pas à ses obligations de paiement de dettes fiscales et de cotisations de sécurité sociale. Néanmoins, le soumissionnaire qui se trouve dans les conditions suivantes peut participer :

- a) il ne dispose pas d'une dette supérieure à 3000 euros ou
- b) il a obtenu pour cette dette un délai de paiement qu'il respecte strictement ;

Lorsque la dette est supérieure à 3000 euros, sous peine d'exclusion, le soumissionnaire démontre qu'il détient à l'égard d'un pouvoir adjudicateur ou d'une entreprise publique, une ou des créances certaines, exigibles et libres de tout engagement à l'égard de tiers pour un montant au moins égal à sa dette diminuée de 3.000 euros

Lorsque l'attestation en possession du pouvoir adjudicateur ne démontre pas que le soumissionnaire est en règle avec ses obligations fiscales et sociales. Il en informera le soumissionnaire. A compter du lendemain de la notification de la constatation, le soumissionnaire dispose d'un délai unique de 5 jours ouvrables pour fournir la preuve de sa régularisation.

### Motifs d'exclusion facultatifs :

- 1° lorsque le pouvoir adjudicateur peut démontrer, par tout moyen approprié, que le candidat ou le soumissionnaire a manqué aux obligations applicables dans les domaines du droit environnemental, social et du travail.
- 2° lorsque le candidat ou le soumissionnaire est en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation ou de réorganisation judiciaire, ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;
- 3° lorsque le pouvoir adjudicateur peut démontrer par tout moyen approprié que le candidat ou le soumissionnaire a commis une faute professionnelle grave qui remet en cause son intégrité ;
- 4° lorsque le pouvoir adjudicateur dispose d'éléments suffisamment plausibles pour conclure que le candidat ou le soumissionnaire a commis des actes, conclu des conventions ou procédé à des ententes en vue de fausser la concurrence
- 5° lorsqu'il ne peut être remédié à un conflit d'intérêts au sens de l'article 6 de la loi par d'autres mesures moins intrusives
- 6° lorsqu'il ne peut être remédié à une distorsion de la concurrence résultant de la participation préalable des candidats ou soumissionnaires à la préparation de la procédure de passation, visée à l'article 52 de la loi, par d'autres mesures moins intrusives ;
- 7° lorsque des défaillances importantes ou persistantes du soumissionnaire ont été constatées lors de l'exécution d'une obligation essentielle qui lui incombait dans le cadre d'un marché public antérieur, d'un marché antérieur passé avec un adjudicateur, lorsque ces défaillances ont donné lieu à des mesures d'office, des dommages et intérêts ou à une autre sanction comparable ;
- 8° le soumissionnaire s'est rendu gravement coupable de fausse déclaration en fournissant les renseignements exigés pour la vérification de l'absence de motifs d'exclusion ou la satisfaction des critères de sélection, a caché ces informations ou n'est pas en mesure de présenter les documents justificatifs requis en vertu de l'article 74 de la loi ;
- 9° le soumissionnaire a entrepris d'influer indûment sur le processus décisionnel du pouvoir adjudicateur ou d'obtenir des informations confidentielles susceptibles de lui donner un avantage indu lors de la procédure de passation, ou a fourni par négligence des informations

trompeuses susceptibles d'avoir une influence déterminante sur les décisions d'exclusion, de sélection ou d'attribution.

## **8. Régularité des offres**

### Aperçu de la procédure

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

Dans une première phase, les offres introduites par les soumissionnaires seront examinées sur le plan de la régularité.

Sur base de l'article 76, § 5 de l'AR du 18 Avril 2017, le pouvoir adjudicateur décidera soit de déclarer nulle l'offre entachée d'une irrégularité substantielle soit de régulariser cette anomalie. De même si l'offre contient de multiples irrégularités non substantielles, lorsque le cumul ou la combinaison produit les effets visés au paragraphe 1, troisième alinéa de l'article 76.

### Régularité des offres finales (BAFO)

En cas de négociations, le pouvoir adjudicateur annoncera la fin de celles-ci et invitera par la même occasion les soumissionnaires concernés à introduire leurs offres finales (BAFO). Les offres finales seront examinées du point de vue de leur régularité. Les offres substantiellement irrégulières seront exclues.

Seules les BAFO régulières seront confrontées aux critères de sélection et d'attribution décrits ci-dessous.

## **9. Critères de sélection et d'attribution**

### ▪ Critères de sélection

Le soumissionnaire doit posséder une capacité technique et professionnelle suffisante pour exécuter le marché. Cette capacité est établie par une liste de services similaires effectués au cours des trois dernières années, indiquant l'objet, le montant, la date et le destinataire public ou privé. **Pour être sélectionnés, les soumissionnaires doivent présenter des expériences similaires (expertise dans les domaines concernés par les différents lots) pour un montant minimum cumulé de 5.000 € sur les 3 dernières années.**

Il convient en outre de préciser que le respect des clauses techniques, reprises au point 3 de ce document (description des services à prester), est une condition sine qua non pour se voir attribuer le présent marché.

▪ Critères d'attribution

Après les négociations éventuelles, le pouvoir adjudicateur choisit l'offre régulière la plus avantageuse. Les offres régulières des soumissionnaires seront confrontées aux critères d'attribution ci-après.

Ces critères seront pondérés afin d'obtenir un classement final. Ils seront évalués sur base des informations contenues dans les formulaires de description de l'offre et d'offre de prix.

**Les critères d'attribution sont les suivants :**

CRITERES D'ATTRIBUTION		100
1.	<p>Compréhension du contexte et articulation avec le Green Deal (cf. point 4 du formulaire de description de l'offre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Compréhension du Green Deal Cantines Durables</li> <li>* Diversité des publics (cf. diversité aux niveaux des secteurs, réalités de terrain, fonctions, niveaux de connaissance ...)</li> <li>* Compréhension de l'interaction avec l'ensemble des acteurs du projets et de ses services.</li> </ul>	10
2.	<p>Expertise du soumissionnaire et de l'équipe proposée (expérience et qualification) (cf. point 5 du formulaire de description de l'offre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Pour le lot 1 et 2 une expertise pratique en restauration collective est demandée.,</b></li> <li>* <b>Pour les lots 3 à 7 une expertise technique en réduction du gaspillage alimentaire et gestion des coûts est demandée</b></li> <li>* <b>Pour les lots 8 à 12, une expertise en élaboration de menus sains, équilibrés et savoureux pour les cuisines de collectivité est demandée.</b></li> <li>* <b>Pour les lots 13 à 17 une expertise en sensibilisation à l'alimentation durable du personnel de cuisine de collectivité est demandée.</b></li> <li>* <b>La connaissance du milieu de la restauration collective</b> et du concept d'alimentation durable, ainsi que l'accompagnement de processus de changement sont demandés.</li> </ul>	20
3.	<p>La pertinence du contenu (cf. point 6 du formulaire de description de l'offre):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le contenu couvre l'ensemble des objectifs visés et résultats /livrables attendus pour le/les lot(s) concerné(s) et comporte des informations très concrètes et pratiques.</li> <li>* les résultats attendus sont en adéquation avec le/les lot(s) concerné(s).</li> </ul>	20
4.	<p>La qualité de la méthode proposée (cf. point 7 du formulaire de description de l'offre) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la méthode est cohérente avec les objectifs visés.</li> <li>* la méthode est flexible et s'ajuste aux spécificités du public et de l'organisme ciblés.</li> <li>* la méthode est axée résultats et est participative.</li> <li>* la méthode utilisée met l'accent sur l'autonomisation et la responsabilisation de la cantine dans l'atteinte des résultats</li> <li>* la méthode est collaborative et permet une articulation fluide entre les services proposés</li> <li>* pour le lot 1, la méthode utilisée pour le diagnostic de la cantine est claire et permet à la cantine de partir de celui-ci pour évoluer vers une alimentation plus durable.</li> <li>* pour le lot 2, le Helpdesk vise à répondre de la meilleure manière à la demande de la cantine</li> <li>* pour les lots 3 à 12, la méthode utilisée met l'accent sur l'autonomisation de la cantine dans l'évolution de ses pratiques.</li> <li>* pour les lots 13 à 17, la méthode utilisée met l'accent sur l'appropriation et l'adhésion du public cible ainsi que des utilisateurs de la cantine aux changements proposés par la cantine.</li> <li>* la méthode prend en compte le contexte COVID-19 et propose des alternatives selon les mesures en vigueur.</li> <li>* la méthode utilisée pour les lots (13 à 17) s'appuie bien sur des techniques ToT ou similaires.</li> </ul>	20
5.	<p>Prix (TTC)</p> <p>Le prix comprend les éléments repris au point 6 du présent cahier des charges.</p>	30

Le pourcentage est calculé comme suit : $30\% \times (\text{prix de l'offre la plus basse} / \text{prix de l'offre à coter})$ . Le résultat est arrondi à l'unité inférieure.
--

Les cotations pour les 5 critères d'attribution seront additionnées.

Après que le pouvoir adjudicateur aura vérifié, à l'égard de ce soumissionnaire, l'exactitude de la déclaration implicite sur l'honneur, pour chacun des lots. Chaque lot sera attribué au prestataire obtenant la cotation finale la plus élevée.

## **10. Cautionnement**

Pour ce marché, un cautionnement n'est pas exigé.

## **11. 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.

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.

## **12. Modification en cours d'exécution**

### ▪ Remplacement de l'adjudicataire

Pour autant qu'il remplisse les critères de sélection ainsi que les critères d'exclusion repris dans le présent document, un nouvel adjudicataire peut remplacer l'adjudicataire avec qui le marché initial a été conclu dans les cas autres que ceux prévus à l'art. 38/3 des RGE.

L'adjudicataire introduit sa demande le plus rapidement possible par envoi recommandé, en précisant les raisons de ce remplacement, et en fournissant un inventaire détaillé de l'état des exécutions déjà faites par lui, les coordonnées relatives au nouvel adjudicataire, ainsi que les documents et certificats auxquels le pouvoir adjudicateur n'a pas accès gratuitement.

Le remplacement fera l'objet d'un avenant daté et signé par les trois parties. L'adjudicataire initial reste responsable vis à vis du pouvoir adjudicateur pour l'exécution de la partie restante du marché.



- Impositions ayant une incidence sur le montant du marché

L'adjudicataire peut se prévaloir des modifications des impositions en Belgique ayant une incidence sur le montant du marché aux conditions suivantes :

1. la modification est entrée en vigueur après le dixième jour précédant la date ultime fixée pour la réception des offres ; et
2. soit directement, soit indirectement par l'intermédiaire d'un indice.

En cas de hausse des impositions, l'adjudicataire doit établir qu'il a effectivement supporté les charges supplémentaires qu'il a réclamées et que celles-ci concernent des prestations inhérentes à l'exécution du marché. En cas de baisse, il n'y a pas de révision si l'adjudicataire prouve qu'il a payé les impositions à l'ancien taux.

Sous peine de déchéance, l'adjudicataire doit transmettre par écrit au pouvoir adjudicateur la justification chiffrée de sa demande dans les délais suivants :

- 1° avant l'expiration des délais contractuels pour obtenir une prolongation des délais d'exécution ou la résiliation du marché ;
- 2° au plus tard nonante jours à compter de la date de la notification à l'adjudicataire du procès-verbal de la réception provisoire du marché, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts ;
- 3° au plus tard nonante jours après l'expiration de la période de garantie, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts, lorsque ladite demande d'application de la clause de réexamen trouve son origine dans des faits ou circonstances survenus pendant la période de garantie.

- Circonstances imprévisibles dans le chef de l'adjudicataire

Le marché peut faire l'objet d'une modification lorsque l'équilibre contractuel est bouleversé au détriment de l'adjudicataire par des circonstances quelconques auxquelles le pouvoir adjudicateur est resté étranger.

L'adjudicataire ne peut invoquer l'application de cette clause de réexamen que s'il démontre que la révision est devenue nécessaire à la suite des circonstances qu'il ne pouvait raisonnablement pas prévoir lors du dépôt de son offre, qu'il ne pouvait éviter et aux conséquences desquelles il ne pouvait obvier, bien qu'il ait fait toutes les diligences nécessaires.

L'adjudicataire ne peut invoquer la défaillance d'un sous-traitant que pour autant que ce dernier puisse se prévaloir des circonstances que l'adjudicataire aurait pu lui-même invoquer s'il avait été placé dans une situation analogue.

Dans les trente jours de leur survenance ou de la date à laquelle l'adjudicataire ou le pouvoir adjudicateur aurait normalement dû en avoir connaissance,

l'adjudicataire dénonce les faits ou les circonstances de manière succincte au pouvoir adjudicateur et décrit de manière précise leur sur le déroulement et le coût du marché.

Sous peine de déchéance, l'adjudicataire doit transmettre par écrit au pouvoir adjudicateur la justification chiffrée de sa demande dans les délais suivants :

- 1° avant l'expiration des délais contractuels pour obtenir une prolongation des délais d'exécution ou la résiliation du marché ;
- 2° au plus tard nonante jours à compter de la date de la notification à l'adjudicataire du procès-verbal de la réception provisoire du marché, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts ;
- 3° au plus tard nonante jours après l'expiration de la période de garantie, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts, lorsque ladite demande d'application de la clause de réexamen trouve son origine dans des faits ou circonstances survenus pendant la période de garantie.

Lorsque les conditions seront réunies, l'adjudicataire pourra obtenir soit une prolongation des délais d'exécution, soit la résiliation du marché.

- Circonstances imprévisibles dans le chef de l'adjudicataire

Le marché peut faire l'objet d'une modification lorsque l'équilibre contractuel du marché a été bouleversé en faveur de l'adjudicataire en raison de circonstances quelconques auxquelles le pouvoir adjudicateur est resté étranger.

L'adjudicateur qui veut se baser sur cette clause de réexamen, doit dénoncer les faits ou les circonstances sur lesquels il se base, par écrit dans les trente jours de leur survenance ou de la date à laquelle l'adjudicataire ou l'adjudicateur aurait normalement dû en avoir connaissance. Il décrit de manière précise leur sur le déroulement et le coût du marché.

L'adjudicateur qui demande l'application de la clause de réexamen, doit le faire au plus tard nonante jours à compter de la date de la notification à l'adjudicataire du procès-verbal de la réception provisoire du marché en vue de la révision du marché.

Lorsque les conditions seront réunies, l'adjudicataire pourra obtenir soit une réduction des délais d'exécution, soit, lorsqu'il s'agit d'un avantage très important, en une autre forme de révision des dispositions du marché ou en la résiliation du marché.

▪ Faits de l'adjudicateur et de l'adjudicataire

Lorsque l'adjudicataire ou l'adjudicateur a subi un retard ou un préjudice suite aux carences, lenteurs ou faits quelconques qui peuvent être imputés à l'autre partie, l'adjudicataire ou l'adjudicateur pourra, lorsque les conditions seront réunies, obtenir une ou plusieurs mesures suivantes :

- 1° la révision des dispositions contractuelles, en ce compris la prolongation ou la réduction des délais d'exécution ;
- 2° des dommages et intérêts ;
- 3° la résiliation du marché.

L'adjudicateur qui veut se baser sur cette clause de réexamen, doit dénoncer les faits ou les circonstances sur lesquels il se base, par écrit dans les trente jours de leur survenance ou de la date à laquelle l'adjudicataire ou l'adjudicateur aurait normalement dû en avoir connaissance. Il décrit de manière précise sur le déroulement et le coût du marché.

Sous peine de déchéance, l'adjudicataire doit transmettre par écrit au pouvoir adjudicateur la justification chiffrée de sa demande dans les délais suivants :

- 1° avant l'expiration des délais contractuels pour obtenir une prolongation des délais d'exécution ou la résiliation du marché ;
- 2° au plus tard nonante jours à compter de la date de la notification à l'adjudicataire du procès-verbal de la réception provisoire du marché, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts ;
- 3° au plus tard nonante jours après l'expiration de la période de garantie, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts, lorsque ladite demande d'application de la clause de réexamen trouve son origine dans des faits ou circonstances survenus pendant la période de garantie.

Lorsque les conditions seront réunies, l'adjudicataire pourra obtenir une ou plusieurs mesures suivantes :

- 1° la révision des dispositions contractuelles, en ce compris la prolongation ou la réduction des délais d'exécution ;
- 2° des dommages et intérêts ;
- 3° la résiliation du marché.

- Indemnités suite aux suspensions ordonnées par l'adjudicateur et incidents durant la procédure

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de suspendre l'exécution du marché pendant une période donnée, notamment lorsque le marché ne peut pas être exécuté sans inconvénient. Dans ce cas, le délai d'exécution est prolongé à concurrence du retard occasionné par cette suspension, pour autant que le délai contractuel ne soit pas expiré.

L'adjudicataire est tenu de prendre, à ses frais, toutes les précautions nécessaires pour préserver les prestations déjà exécutées et les matériaux des dégradations pouvant provenir de conditions météorologiques défavorables, de vol ou d'autres actes de malveillance.

L'adjudicataire a droit à des dommages et intérêts pour les suspensions ordonnées par l'adjudicateur dans les conditions cumulatives suivantes :

- 1° la suspension dépasse au total un vingtième du délai d'exécution et au moins dix jours ouvrables ou quinze jours de calendrier, selon que le délai d'exécution est exprimé en jours ouvrables ou en jours de calendrier ;
- 2° la suspension n'est pas due à des conditions météorologiques défavorables ;
- 3° la suspension a lieu endéans le délai d'exécution du marché.

Dans les trente jours de leur survenance ou de la date à laquelle l'adjudicataire ou le pouvoir adjudicateur aurait normalement dû en avoir connaissance, l'adjudicataire dénonce les faits ou les circonstances de manière succincte au pouvoir adjudicateur et décrit de manière précise leur sur le déroulement et le coût du marché.

Sous peine de déchéance, l'adjudicataire doit transmettre par écrit au pouvoir adjudicateur la justification chiffrée de sa demande dans les délais suivants :

- 1° avant l'expiration des délais contractuels pour obtenir une prolongation des délais d'exécution ou la résiliation du marché ;
- 2° au plus tard nonante jours à compter de la date de la notification à l'adjudicataire du procès-verbal de la réception provisoire du marché, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts ;
- 3° au plus tard nonante jours après l'expiration de la période de garantie, pour obtenir une révision du marché autre que celle visée au 1° ou des dommages et intérêts, lorsque ladite demande d'application de la clause de réexamen trouve son origine dans des faits ou circonstances survenus pendant la période de garantie.

### **13. Exécution du marché**

#### ▪ Délais et clauses

Le fournisseur de services sélectionné pour le présent cahier des charges devra respecter les délais suivants :

- Remise de l'offre pour le **18 janvier 2021 à 10 heures**.

L'analyse des offres et le choix du prestataire se dérouleront en janvier 2021.

- Entre début février 2021 et mi-novembre 2021 : **Déroulement des prestations.**

#### ▪ Vérification, réception des services exécutés et pénalités

Si pendant l'exécution des services, des anomalies sont constatées, ceci sera immédiatement notifié à l'adjudicataire par un fax ou par un message e-mail, qui sera confirmé par la suite au moyen d'un envoi recommandé.

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de vérification de trente jours à compter de la date de la fin totale ou partielle des services, constatée conformément aux modalités fixées dans les documents du marché, pour procéder aux formalités de réception et en notifier le résultat au prestataire de services. Ce délai prend cours pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en possession de la liste des services prestés pour le ou les lots qui sont attribués à l'adjudicataire, soit les timesheets pour le lot 1 module 2 ou des factures.

Si les mesures sanitaires dues au covid-19 venaient à empêcher l'exécution d'une partie ou de l'entièreté du marché, le prestataire sera rémunéré au prorata des prestations effectuées et sur base des timesheet pour le module 2 du lot 1.

Les services seront suivis de près pendant leur exécution par un délégué du pouvoir adjudicateur. L'identité de ce délégué sera communiquée au prestataire de services au moment où débutera l'exécution des services.

### **14. Facturation et paiement**

Trimestriellement, l'adjudicataire transmet au pouvoir adjudicateur une facture reprenant un état détaillé des prestations pour tous les lots à l'exception du module 2 du lot 1. Pour ce dernier, un état détaillé des timesheets sera transmis trimestriellement sur base du taux horaire indiqué dans l'offre remise par l'adjudicataire

L'adjudicataire envoie les factures (en un seul exemplaire) et le procès-verbal de réception du marché (exemplaire original) à l'adresse suivante :

## **SOCOPRO ASBL**

A la bonne attention de **Monsieur Emmanuel GROSJEAN**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3

5000 NAMUR

Le paiement du montant dû doit intervenir dans le délai de paiement de trente jours à compter de l'échéance du délai de vérification ou à compter du lendemain du dernier jour du délai de vérification si ce délai est inférieur à trente jours. Et pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en même temps, en possession de la facture régulièrement établie et des pièces justificatives (livrables, timesheets et liste des services prestés).

La facture doit être libellée en EURO.

Lorsqu'il est prévu un paiement direct aux sous-traitant(s) ou lorsque le marché est attribué à un groupement d'opérateurs économiques. Les présentes dispositions s'appliquent aux factures électroniques émises tant par le(s) sous-traitant(s) que par le groupement ou par chacun des opérateurs économiques membres du groupement.

### **15. Responsabilité du prestataire de services**

#### ▪ Responsabilité du prestataire de services

Le prestataire de services assume la pleine responsabilité des fautes et manquements présentés dans les services fournis.

Par ailleurs, le prestataire de services garantit le pouvoir adjudicateur des dommages et intérêts dont celui-ci est redevable à des tiers du fait du retard dans l'exécution des services ou de la défaillance du prestataire de services.

#### ▪ Engagements particuliers pour le prestataire de services

Le prestataire de services et ses collaborateurs sont liés par un devoir de réserve concernant les informations dont ils ont connaissance lors de l'exécution de ce marché. Ces informations ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers sans l'autorisation écrite du pouvoir adjudicateur. Le prestataire de services peut toutefois faire mention de ce marché en tant que référence.

Le prestataire de services s'engage à faire exécuter le marché par les personnes indiquées dans l'offre, sauf cas de force majeure. Les personnes mentionnées ou leurs remplaçants sont tous censés participer effectivement à la réalisation du marché. Les remplaçants doivent être agréés par le pouvoir adjudicateur.

## **16. Litiges**

En cas de litige, le pouvoir adjudicateur et l'adjudicataire doivent d'abord tenter de trouver une solution à l'amiable.

Tout litige relatif à l'interprétation ou à l'exécution de ce marché est soumis à l'application du droit belge.

Tous les litiges relatifs à l'exécution de ce marché sont exclusivement tranchés par les tribunaux compétents de l'arrondissement judiciaire de Namur. La langue véhiculaire est le français.

Le pouvoir adjudicateur n'est en aucun cas responsable des dommages causés à des personnes ou à des biens qui sont la conséquence directe ou indirecte des activités nécessaires à l'exécution de ce marché. L'adjudicataire garantit le pouvoir adjudicateur contre toute action en dommages et intérêts par des tiers à cet égard.

## FORMULAIRE D'OFFRE

**SOCOPRO ASBL,**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3

5000 NAMUR

A l'attention de Monsieur **Emmanuel GROSJEAN** – tel. : **081/240.455** -  
[emmanuel.grosjean@collegedesproducteurs.be](mailto:emmanuel.grosjean@collegedesproducteurs.be)

### A. CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Procédure négociée directe sans publication préalable relative à la dispense d'un accompagnement individuel à destination des cantines signataires du Green Deal  
« Cantines durables » - Gestion de projets

**La firme :**

	(dénomination complète)
--	-------------------------

dont l'**adresse** est :

	(rue)
	(code postal et commune)
	(pays)

Immatriculée à la **Banque Carrefour des Entreprises**  
sous le numéro :

--

et pour laquelle  
**Monsieur/Madame<sup>1</sup>**

	(nom)
	(fonction)

**domicilié(e)** à l'adresse:

	(rue)
	(code postal et commune)
	(pays)

<sup>1</sup> Biffer la mention inutile



agissant comme **soumissionnaire ou fondé de pouvoirs** et signant ci-dessous, **s'engage à exécuter conformément aux conditions et disposition du cahier spécial des charges, le service défini à cette fin formant les lots n°1 & 2 du présent document, à exécuter au prix global mentionné ci-après, indiqué en lettres et en chiffres, libellés en EUR, hors TVA, de :**

Pour le lot 1:

prix unitaire forfaitaire, hors T.V.A., pour 1 prestation préparée et donnée:

auquel doit être ajoutée la TVA, soit un montant de:

soit un prix unitaire forfaitaire, TVA comprise, de:

Pour le lot 2

prix unitaire forfaitaire, hors T.V.A. sur base d'un taux horaire fixe :

auquel doit être ajoutée la TVA, soit un montant de:

soit un prix unitaire forfaitaire, TVA comprise, de:

L'information confidentielle et/ou l'information qui se rapporte à des secrets techniques ou commerciaux est clairement indiquée dans l'offre.

Les sommes dues seront payées par l'organisme de paiement du pouvoir adjudicateur par virement ou versement sur :

le **compte n°:**

**IBAN**

**BIC**

--

agissant comme **soumissionnaire ou fondé de pouvoirs** et signant ci-dessous, **s'engage à exécuter conformément aux conditions et disposition du cahier spécial des charges, le service défini à cette fin formant le ou les lot(s) n° du présent document, à exécuter au prix global mentionné ci-après, indiqué en lettres et en chiffres, libellés en EUR, hors TVA, de :**

Pour les lots 3 à 17:

prix unitaire forfaitaire, hors T.V.A., pour 1 prestation préparée et donnée:

auquel doit être ajoutée la TVA, soit un montant de:

soit un prix unitaire forfaitaire, TVA comprise, de:

L'information confidentielle et/ou l'information qui se rapporte à des secrets techniques ou commerciaux est clairement indiquée dans l'offre.

Les sommes dues seront payées par l'organisme de paiement du pouvoir adjudicateur par virement ou versement sur :

le **compte n°:**

**IBAN**

**BIC**

--

La langue  est choisie pour l'interprétation du contrat.

Toute correspondance concernant l'exécution du marché doit être envoyée à l'adresse suivante:

<p>Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3 5000 NAMUR</p> <p>Tél : 081/24.04.55</p> <p>Mail : <a href="mailto:emmanuel.grosjean@collegedesproducteurs.be">emmanuel.grosjean@collegedesproducteurs.be</a></p>
--

Fait:  Le

**Le soumissionnaire ou le fondé de pouvoirs :**

	(nom)
	(fonction)
	(signature)

<p>APPROUVE, &lt;code postal+ lieu&gt; ,</p>  <p>&lt;identité de la personne compétente pour approuver l'offre&gt; &lt;titre de la personne compétente pour approuver l'offre&gt;</p>
---

**POUR MÉMOIRE : DOCUMENTS A JOINDRE OBLIGATOIREMENT A L'OFFRE:**

- La présente offre de prix ;
- La liste de services similaires effectués au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé
- La description de l'offre (selon le modèle ci-dessous)

# FORMULAIRE DE DESCRIPTION DE L'OFFRE

## 1. Identification de l'offre

Le soumissionnaire remet une offre pour le ou les lot(s) : ..... (Le soumissionnaire peut répondre à un, plusieurs ou tous les lots. Cependant si il répond au lot 1, il devra également répondre au lot 2, et inversement, si il souhaite être sélectionné)

## 2. Identification du candidat

Nom de l'opérateur	
Statut juridique et numéro d'entreprise	
Adresse postale	
Site Internet	
Nom, prénom et coordonnées de la personne de contact (téléphone et adresse mail)	

## 3. Présentation du candidat

### 3.1 Lot(s) concerné(s) par l'offre

Le soumissionnaire propose une offre pour le(s) lot(s) : .....

(Le soumissionnaire peut répondre à un, plusieurs ou tous les lots.)

### 3.2 Compréhension du contexte et articulation avec le Green deal

Proposer des modalités de travail permettant de vous articuler et de collaborer avec les autres services proposés dans le cadre de ce Green Deal et avec la Cellule « Manger Demain ». (max. 20 lignes)

### 3.3 Expertise du soumissionnaire et de l'équipe proposée (expérience et qualification)

Pour chacun des lots concernés par l'offre, présenter les activités et références de votre structure ainsi que de la/des personne(s) proposée(s) pour les prestations. Il est souhaitable que vous donniez des exemples concrets de vos expériences passées ou toute autre information qui pourrait mettre en avant votre projet. Préciser quelles seront les personnes mobilisées, la façon dont elles le seront et leurs expertises spécifiques. (max. 2 pages)

Vous pouvez éventuellement ajouter des CV en annexe.

## 4. Contenu de la prestation – à décrire et spécifier pour chaque lot concerné par l'offre

Pour chaque prestation, proposer un programme, les résultats et livrables, ainsi que des outils de référence éventuels.

## **5. Méthode proposée - à décrire et spécifier pour chaque lot concerné par l'offre**

*Présenter la méthode envisagée pour l'atteinte des objectifs visés et les scénarii d'adaptation en fonction du contexte COVID.*

## ANNEXES

### Annexe 1 : PV de la consultation préalable du marché public expertise

Date de la réunion : 19 novembre 2020

#### Participants à la réunion :

- Marie Legrain : Coordinatrice de la cellule Manger Demain → [marie.Legrain@mangerdemain.be](mailto:marie.Legrain@mangerdemain.be)
- Justine Chanoine : Juriste de la cellule Manger Demain → [justine.chanoine@mangerdemain.be](mailto:justine.chanoine@mangerdemain.be)
- Thomas El Berkani : Chargé de mission pour le brabant Wallon chez Manger Demain [thomas.elberkani@mangerdemain.be](mailto:thomas.elberkani@mangerdemain.be)
- Rob Renaerts : Directeur de Coduco – accompagnement des cantines et marchés publics durables [rob@coduco.be](mailto:rob@coduco.be)
- Marie Crosset : Directrice de Ma terre, Mon assiette – représentante du Collectif Développement Cantines Durables [marie@materremonassiette.org](mailto:marie@materremonassiette.org)
- Stéphanie Goffin : Coordinatrice du pôle Alimentation Durable de Biowallonie [stephanie.goffin@biowallonie.be](mailto:stephanie.goffin@biowallonie.be)
- Jean-Marie Savino : Ecoconseiller chez Environnement et Economie Circulaire. [jmsavino@ecocirculaire.be](mailto:jmsavino@ecocirculaire.be)
- Christophe Dubois : Représentant de Herve Société. [Christophe.dubois@herve-societe.Be](mailto:Christophe.dubois@herve-societe.Be)
- Xavier Bouvy : Consultant indépendant pour la gestion des cantines et l'accompagnement des cantines [info@xavierbouvy.be](mailto:info@xavierbouvy.be)
- Audrey Sevrin : Représentante de la Cellule Promotion Santé de la Province de Namur [audrey.sevrin@province.namur.be](mailto:audrey.sevrin@province.namur.be)
- Jacques-olivier Vandenhende : Cofondateur de Youmeal (Logiciel de calcul d'impacts nutritionnelles et environnementaux des recettes) [jaco@youmeal.io](mailto:jaco@youmeal.io)
- Giulietta d'Ugo : Conseillère en environnement chez Coordination CRH. Accompagnement des membres et sensibilisation des usagers. [giulietta.dugo@coordination-crh.be](mailto:giulietta.dugo@coordination-crh.be)
- Martine Lekane : Chargé de projet Agriculture-circuits courts du Gal Jesuishesbignon. [Martine.lekane@jesuishesbignon.be](mailto:Martine.lekane@jesuishesbignon.be)
- Mélanie Barbareche : Chargé de projet fondation chimay wartyoise, en charge du programme Alimentation durable et jeunesse. Travaille depuis avec le CDCD [m.barbaresch@wartyoise.be](mailto:m.barbaresch@wartyoise.be)

- Jasmine Wildermeersch : Coordinatrice de Foodwin (accompagnement des cantines et lutte contre le gaspillage alimentaire) [jasmien@foodwin.org](mailto:jasmien@foodwin.org)
- Jean-Pierre Estevenart : Chargé de projet AD au centre de Mons Borinage Centre. [jp.estievenart@ifapme.be](mailto:jp.estievenart@ifapme.be)
- Pascale Marcoux : Aktina ASBL. Audits, formations, accompagnement et sensibilisation pour améliorer l'offre alimentaire et la qualité des menus. [pascale@eatwell.be](mailto:pascale@eatwell.be)

### **Description du cadre juridique :**

Comment rédiger le marché et quel mode de passation sera le mieux adapté au besoin. On fait appel aux opérateurs économiques pour nous tenir au courant de ce qu'il se passe sur le terrain, de leur expertise, pour savoir comment rédiger ce marché de façon à ce qu'il réponde à nos besoins (celui des cantines) et à votre réalité de terrain à vous. Les expertises de terrain peuvent-elles répondre à notre besoin ? Le marché doit-il être divisé en lots ? Y a-t-il des techniques d'expertise particulières dont on n'aurait pas connaissance ? Comment penser le marché pour répondre à nos besoins tout en tenant compte de votre avis et expertise ? Faut-il penser à un système de sous-traitance ou de groupement d'opérateurs économiques ?

**Description du marché :** 230 cantines ont signé le Green Deal. Toute une série de services sont proposés aux services, parmi ceux-ci : l'accompagnement individuel. En parallèle de cela, il y a des formations, des outils de communication, de solutions à la carte (marché public, approvisionnement), des ateliers qui sont mis à disposition. Pour les signataires de 2019, celui-ci est pris en charge par Biowalllonie. Ici, on réfléchit l'accompagnement individuel de 2020 (centaine de cantines)

Par rapport à cela, dans l'expertise proposée aux cantines, il y a une série de critères à prendre en considération, à la fois liées aux thématiques, au profil des cantines et également au public cible. Nous souhaitons valoriser les facilitateurs du Green Deal pour qu'ils mettent en œuvre leur expertise. Ce marché est donc la possibilité de donner la possibilité à tous les facilitateurs du Green Deal de mettre en œuvre leur expertise.

Il y a 3 modes d'entrées selon le type d'expertise :

- **L'entrée thématique** : Par axe de travail du Green deal (produits locaux de saison, produits respectueux de l'environnement et des animaux, produits équitables, repas sains équilibrés et savoureux, gaspillage alimentaire, inclusion sociale)
- **L'entrée « public cible »** : 2 grandes catégories peuvent être faites → *expertise technique* destinée aux professionnels de la cantine (gestion, cuisine, personnel de service) ou *expertise Sensibilisation/Education* (usagers de la cantine).
- **L'entrée « Profil de la cantine »** : Le Green Deal s'adresse à toutes sortes de publics. Crèches, entreprises, université, école secondaire,

→ **But** : Proposer un service à la carte aux cantines en fonction de leurs engagements et de leurs priorités tout en proposant un panel d'expertises suffisamment variés.

**La consultation vise à avoir un échantillon représentatif des facilitateurs pour recueillir leurs avis afin d'orienter la rédaction et l'allotissement de ce marché public.**

Points d'attention et question relevant de la description du marché et du cadre juridique :

- *Christophe Dubois* : Formation ou accueil des cuisines de collectivité pour la sensibilisation à l'utilisation de fromages locaux ou expertise à apporter sur les coopératives. Expertises sortant du cadre de cette réunion.
- *Martine Lekane* : on a suivi l'année passée 3 écoles en sensibilisation alimentation durable en collaboration avec l'ASBL *Devenirs* qui a une expertise technique de sensibilisation du début à la fin de la chaîne alimentaire. S'approvisionnent en légumes sur un espace test maraîcher (Strée), ont une cuisine de collectivité et approvisionnent 12 écoles du Condroz. Avec en plus, expertise de 2 animatrices qui donnent des ateliers dans ces classes du Condroz (sensibilisation en écoles). Expertise technique de Devenirs + Expertise sensibilisation du GAL ont créé des groupes multi-acteurs qui ont impulsé les équipes éducatives à planifier des actions en faveur de l'AD (ateliers collation saine, culture potager, mesure de gaspillage). Lancement du programme dans de nouvelles écoles. Public cible : Maternel-Primaire. 3 axes principaux : produits locaux, produits respectueux de l'environnement, et gaspillage alimentaire. Territoire : L'expertise est sur les 11 communes du GAL pour le moment.
- *Jacques-olivier Vandenhende* : Notre logiciel peut s'inscrire dans la partie expertise sensibilisation/éducation mais plus en tant qu'outil qu'en tant qu'accompagnement individuel en tant que tel.
- *Précision de Marie Legrain* : On cherche un panel d'experts qui se complètent et non une seule organisation. Cette offre pourrait être intéressante à disposition des cantines au sein d'un catalogue. Le découpage en lots et en modules d'expertise est le plus compliqué dans la rédaction de ce marché.
- *Melanie Barbareche* : La fondation Chimay Wartoise ne pourrait pas apporter d'expertise car ce programme est trop neuf. Nous appliquons les méthodes du CDCD. Ce sont eux qui pourraient vous apporter une expertise.



- *Xavier Bouvy* : Lorsqu'on travaille par ex sur le gaspillage alimentaire, on arrive à la conception des menus (lié), la gestion des achats etc. Le danger de ce découpage est de savoir se situer vis-à-vis de celui-ci. Le fil conducteur est difficile à faire. Il est intéressant de savoir si des axes prioritaires ont été identifiés afin d'avoir un angle d'attaque
- *Rob Reenarts* : Vu le délai, la seule solution est de créer des outils. Le marché ne sera pas attribué avant fin février. La sélection entre cantines en gestion propre et gestion concédée (pour ceux-là : solution est de rédiger un bon cahier de charges) doit être faite. Pour les cantines en gestion propre → outils de sensibilisation, calculateur pour le gaspillage alimentaire sont plus adéquats qu'un accompagnement. Ces outils peuvent être utilisés une fois le projet terminé.
- *Xavier Bouvy* : On ne sait pas quand on pourra réunir des personnes pour effectuer des prestations de sensibilisation en gros groupe... Au niveau profil des cantines, c'est plus délicat, car chacun peut plus se spécialiser vers le scolaire, maternel, entreprise etc.. Je ne sais pas si ça doit être intégré dans un cahier des charges.

#### **Tour de table sur l'expertise de chaque partie autour de la table :**

- ***Marie Crosset, ASBL Ma terre Mon assiette*** : Travail de l'aspect technique et de l'aspect sensibilisation. Accompagnement avec usagers ou équipes cuisines. On atteint les 6 axes et on les travaille tous. Territoire : actif sur toute la région wallonne. Le collectif est divisé par province (Marie Crosset = Brabant wallon). Impact du COVID sur le travail mais toujours travail de terrain avec les enfants. Il est difficile d'envisager un accompagnement morcelé. Il faut identifier les plus gros freins et proposer une expertise hybride entre accompagnement technique et sensibilisation. Faire ressortir les freins sur ces deux expertises essentielles. Privilégier les cuisines en interne.
- ***Stephanie Goffin, Biowallonie*** : Pas adepte du morcèlement de l'accompagnement. Biowallonie a surtout une expertise technique et une faible expertise en sensibilisation des usagers (seulement public mineur). Sensibilisation du public de la cuisine (chefs, etc...). Notre expertise technique s'adresse à tous types de cantine. Cela ne semble pas pertinent de diviser l'expertise par type de cantine. Au niveau technique, une cantine de maison de repos peut avoir le

même fonctionnement qu'une école. Au niveau sensibilisation, ok pour un morcellement. On est plus du tout la priorité dans les cantines vue la situation. Les cantines qui tournent sont celles qui sont débordées pour le moment et ce n'est pas leur priorité que de travailler les objectifs Green Deal. Il faut aller au plus simple et garder les cantines demandeuses maintenant de commencer quelque chose et pas d'attendre la fin de cette situation.

- **Audrey Sevrin, Cellule Promotion Santé de la province de Namur** : Principalement axé sensibilisation. Partenariat avec des partenaires ayant l'expertise technique. Public cible : secondaire. Travail sur les 6 axes du GD. Mise en œuvre d'outil mis à disposition des écoles pour lancer projet d'alimentation saine et durable. Zone géographique : Province de namur // Equipes PMS-PSE.
- **Jacques Olivier Vandenhende, Youmeal** : Nous proposons un outil (logiciel) facilement mis en œuvre dans les cantines mais qui s'inscrit dans un accompagnement plus global, on ne peut pas piloter tout l'accompagnement. On peut accélérer la démarche avec cet outil mais pas l'implémenter. Public majeur à partir d'un adolescent quel que soit le secteur.
- **Jean-Pierre Estevenart, IFAPME Mons** : Expertise technique (achats, gestion, ...) par des formateurs encore en activité. formations sur l'hygiène, ACCP, plans de nettoyage. Lien avec les produits de saison, la maîtrise du gaspillage et la gestion des coûts en utilisant tout le légume. Expertise technique en boulangerie pâtisserie/boucherie (fabrication de petits pains, découpe de viande,...). En développement : expertise technique en techniques de conservation. Concernant la sensibilisation : activité découvertes métiers. Approche globale plus intéressante. Il est intéressant de cibler certaines cantines et d'aller le plus loin possible avec elles pour qu'elles servent de modèle par rapport à ça. Territoire : Centre Mons borinage centre (La Louvière, Mons, Braine-Le-Compte)
- **Pascale Marcoux // Aktina ASBL** : Expertise sur base de ce qui est déjà fait de bien dans la cantine afin de ne pas définir d'objectifs inatteignables. Il faut partir du public et de ses motivations à lui. Valoriser les progrès qui sont faits. Expérience de sensibilisation autour du bien-être. Territoire : autour de nivelles mais aussi Mons, charleroi etc. Expertise pour améliorer la qualité des menus,

le respect des saisons, des producteurs, en termes de traçabilité.  
Expertise technique ET sensibilisation.

- **Jean-Marie Savino, Environnement et Economie circulaire** :  
Territoire : Bruxelles, Wallonie. Thématique de la transition écologique abordée. Expertise en accompagnement et mobilisation du personnel. Tout ce qui peut être fait en termes techniques doit être fait également en mobilisant le personnel suite à la quantification des coûts liés au gaspillage alimentaire. Egalement réflexion autour des achats. Rencontre des équipes de terrain et dirigeantes très importante dans le cadre d'un diagnostic. Public : crèches, maisons de retraite, etc (Tout public pour qui les repas sont faits en interne). Il est intéressant par rapport à ces 100 cantines de travailler sur une phase de diagnostic dans le laps de temps qu'il restera. Accompagnement sur la gestion des déchets in situ avec les cantines (compostage sur place). Découpage du marché par phases pourrait être intéressant → permettrait de voir si les conditions de base sont réunies afin d'avoir un accompagnement, cela permettrait de voir si celui-ci est pertinent. Eviterait de lancer un accompagnement pour un établissement où ça ne fonctionnerait pas.
- **Xavier Bouvy** : Expertise technique en gestion (coûts, organisation du personnel) de la cuisine. Expertise de sensibilisation à partir des adolescents (principalement adultes). Principalement Secteur universitaire, MRS. Accompagnement de la cantine petit à petit en retravaillant la priorisation des objectifs avec les cantines. La quantification en termes de coûts a son impact. Vision du marché : avoir un « package » diagnostic complet pour ceux qui le souhaiteraient et qui ont le temps. Expertise lié à l'accompagnement sur le label Clé Verte. La sensibilisation doit se faire à tous les niveaux (directions, équipe de cuisine) afin de parler le même langage. Idée : Laisser le choix à la cantine de travailler sur un point ou un autre → diminuerait le temps d'intervention.

## **ANNEXE 2 : Localités des cantines potentiellement concernées par la mission**

Pour prévoir les frais de déplacements, la liste des cantines et leurs situations géographiques sont consultables sur la page suivante du portail Manger Demain : <https://www.mangerdemain.be/cantines/>

