



Eléments de cahier des charges pour les marchés de services « traiteurs » (type buffet, walking dinner, brunch, etc)

Outil – fiche technique

Version octobre 2009

BioForum Wallonie

Chaussée de Namur 47 – 5030 – Gembloux
Tel : (+32) 81/61.46.55 - Fax : (+32) 81/61.01.45

Mélanie Demonceau
Vinciane de Moffarts
Raphaël Dugailliez

OBJET DU MARCHÉ

Intituler l'objet avec une formule de type « Service traiteur pour l'évènement de ... dans une perspective d'alimentation durable ».

QUANTITES PRESUMÉES

IL APPARTIENT A L'ENTREPRISE DE REPRENDRE CONTACT AVEC LE POUVOIR ADJUDICATEUR LA VEILLE DE LA LIVRAISON POUR RECONFIRMER LA LIVRAISON LA PLUS ADAPTEE DE REPAS AUX PERSONNES PRESENTES, CECI DANS LE BUT D'ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE. LE PRIX SERA ADAPTE AU NOMBRE DE PERSONNES PRESENTES SUR BASE DES QUANTITES PRESUMÉES INSCRITES DANS L'OFFRE DU SOUMISSIONNAIRE.

CRITERES TECHNIQUES :

Choisir parmi les besoins et en fonction des circonstances dans les items suivants :

Au minimum 5 formules à choisir parmi (maximum une seule source de protéine animale)

1. des petites soupes bio de saison (cuites ou crues ; à base de légumes frais) bien relevées
2. des toasts de pain bio garnis (divers pains complets, chacun à base d'une céréale différente)
 - a. à la maquée (= yaourt entier) bio nature agrémentée de fines herbes fraîches (en saison), de jus de citron, de radis ou de betterave rouge (en fonction de la saison)
 - b. aux œufs brouillés agrémentés de fines herbes fraîches (en saison) et/ou de légumes de saison coupés en julienne
 - c. aux mousses de légumes de saison épicés (cumin, curry, etc) (pâtés végétales) (coulis de légumes avec blancs d'œufs émulsionnés)
 - d. aux mousses de légumineuses épicés (cumin, curry, etc) (pâtés végétaux)
 - e. au fromage bio belge (par exemple : Bernister fleuri)
 - f. au jambon cuit, fermier et/ou bio, belge
 - g. au fromage de chèvre, artisanal et/ou, bio belge et au miel ou au sirop de Liège (froid ou chaud)
3. dans une perspective de sauvegarde du patrimoine alimentaire, des fromages bio et belges accompagnés de quelques fruits de saisons en garnitures et d'un sirop artisanal sans sucres ajoutés
4. la découverte de quelques nouvelles céréales (boulgour, quinoa, etc) accompagnées d'un émincé de légumes de saison et d'épices
5. la (re)découverte de légumes oubliés (panais, différentes variétés de choux, etc) en poêlées avec d'autres légumes de saison par exemple
6. la mise en valeur d'une protéine végétale (par exemple via une mousse de légumineuses) au travers d'une épice type curcuma, curry, cumin (obligatoire si il y a une présence de viande ou de poissons)
7. des petites salades /marmelades / poêlées de légumes de saison ou en bâtonnets crus accompagnés d'une maquée aux fines herbes et au citron
8. un tartare de poisson¹ (éviter les hauts grammages et éviter les poissons en sur pêche) agrémentés d'un émincé de légumes crus de saisons (échalotes, concombres, ...) ou un poisson « local » comme une préparation à base de truite issue d'une aquaculture raisonnée.

¹ Prévoir l'obligation d'achat de poisson avec un label M.S.C. (Marine Stewardship Council) , pour un certain pourcentage.

9. un bon jambon cuit, fermier et/ou bio, de chez nous (belge) ou un peu de charcuterie très finement tranchée (comme un jambon de parme ou de grison qui nécessitent peu de grammages car ils ont un goût très prononcés)

Attention si présence de femmes enceintes, insérer l'item en italique.

Compte tenu de la présence de femmes enceintes, le soumissionnaire veillera à insérer X portions alimentaires compatibles avec le plan alimentaire des femmes enceintes.

Au minimum 2 formules de desserts à choisir parmi

1. des desserts aux pommes et/ou poires (cruës /cuites /en marmelade /en Crumble/etc)
2. du yaourt (nature type maquée) bio belge (avec/sans des morceaux de fruits de saison)
3. des petites salades de fruits de saison locaux (avec/sans un peu de chocolat, etc)
4. une mousse de chocolat (fair trade ou bio)
5. une soupe de fruit frais de saison relevée avec quelques aromates (menthe par exemple).

Les boissons à proposer d'office

- Eau de source ou eau minérale en bouteille en verre.
- Un jus de fruit frais (ou un mix de fruits) pressé du jour de l'évènement de saison (centrifugeuse ou pressé frais) type orange, pomme, mandarine, à choisir dans le calendrier des fruits de saison. ...
- Thé vert bio parfumé ou thé à la menthe fraîche si de saison
- Un café labellisé « bio » et « Max Havelaar »

Les boissons en option à choisir en fonction de la formule

- Vins bio ou naturel (avec peu d'additifs) de France, Italie, Espagne, Luxembourg, Allemagne, ...
- Les mousseux d'apéro seront 100 % bio type crémant, clairette, prosecco, ...
- Dans une perspective de maintien du patrimoine alimentaire, 2 Bières bio ou trappistes belges seront présentées, par exemple comme :
 - la bio Légère (brasserie Dupont à Tourpes)
 - la Moinette (brasserie Dupont à Tourpes)
 - la bière Miel (brasserie Dupont à Tourpes)
 - Kriek (Brasserie Cantillon à Bruxelles).
 - La Rochefort La Westmalle, la Chimay, ...

VAISSELLE / LINGE DE TABLE

La vaisselle jetable est interdite sauf contre indication à justifier à titre exceptionnel.

Les nappes seront en tissus lavables.

GASPILLAGE & COMPOSTAGE

Avant tout compostage de reste de nourriture, il s'agira de valoriser les aliments auprès des services internes de l'institution et des participants. Le soumissionnaire devra prévoir des boîtes en carton pour transporter certains restes alimentaires vers les participants.

Le soumissionnaire doit proposer une gestion des résidus alimentaires permettant le compostage. Il reprendra les déchets alimentaires et en assurera le compostage et/ou la bio méthanisation.

COMMUNICATION

Le soumissionnaire est tenu sur les tables de présentations et sur les « mange debout » de proposer un petit carton avec les spécificités des repas (un commentaire sur le caractère durable du repas et le choix des produits présentés), et présentera un de ses producteurs/fournisseurs d'aliments « bio » ou « fair trade » ou « belge » illustrant le lien entre le consommateur et le client.

Les 10 aliments et préparations à éviter

1. Les fritures en général (frites, poissons frits, etc)
2. Les plats fortement carnés et les charcuteries industrielles
3. Les aliments trop sucrés artificiellement (biscuits, ...).
4. Les poissons en voies de disparition
5. Les fruits exotiques
6. Les légumes hors saison SURTOUT les tomates (fraîches) (= pas d'octobre à mai inclus)
7. Les cuisses de grenouilles
8. Le foie gras d'oie ou de canard
9. Les baguettes de pain industrielles
10. Les plats fortement saucés via mayonnaises et sauces industrielles

VARIANTE

Le soumissionnaire peut déroger aux propositions si il justifie ses choix au regard du « Guide technique pour la rédaction de clauses « alimentation durable » dans les marchés publics relatifs à la fourniture de services de restauration collective, Bioforum, Première édition – juin 2009 » disponible sur <http://www.restaurationcollectivedurable.be/>

SYSTEME DE REPORTING

Le soumissionnaire joindra à son offre une note de 2 pages A4 au soumissionnaire décrivant sa méthode pour certifier auprès du pouvoir adjudicateur l'origine « bio », « équitable » ou de « saisons » des aliments, l'équilibre nutritionnel des menus. Toute forme de preuve tels que factures, bons de commande, analyses nutritionnelles, certification extérieure, ... pourront justifier ceci auprès du pouvoir adjudicateur.

CRITERES D'ATTRIBUTION DU MARCHE

1. Le prix global de la prestation par personne annoncée (60 %)
2. Le caractère « durable » de la formule analyse par 5 sous critères : l'équilibre nutritionnel, l'empreinte écologique des aliments, les grammages d'aliments, l'intégration du % de produits bio et la gestion environnementale du service.
Ce critère sera évalué au regard de considérations décrites dans « Qu'est-ce qu'une alimentation durable ? » tel que proposé dans <http://www.restaurationcollectivedurable.be/> « Qu'est-ce que l'alimentation durable ? » (25 %)
3. L'appétence de la formule de repas (10 %)

4. L'efficacité et la pertinence du système de reporting à proposer au pouvoir adjudicateur pour prouver le respect de l'offre et des prescriptions du présent cahier des charges (10%)

INSERTION SOCIO PROFESSIONNELLE ET CLAUSE SOCIALE en option

Cette clause va permettre la réservation du marché (cette clause exerce une discrimination positive visant à affecter la prestation uniquement à une entreprise d'économie sociale) à une entreprise d'économie sociale (pour les événements de moins de 300 personnes) et les montants de moins de 206 000 € HTVA.

Les entreprises d'économie sociale sont des initiatives qui recourent à des activités productrices de biens ou de services pour intégrer socialement et professionnellement des demandeurs d'emploi particulièrement difficiles à placer. Les secteurs existants correspondant actuellement à cette définition sont notamment : les entreprises de travail adapté, les ateliers sociaux, les entreprises d'insertion et les entreprises de formation par le travail.

« Conformément à l'art. 18 bis §2 de la loi du 24 décembre 1993 relative aux marchés publics, la participation à la procédure de passation du marché public est réservée aux entreprises d'économie sociale d'insertion telles que définies à l'art. 59 de la Loi du 26 mars 1999.

Echantillons, documents et attestations à joindre à l'offre : les documents attestant de la reconnaissance comme entreprise de travail adapté ou comme initiative d'économie sociale d'insertion au sens de la loi du 26 mars 1999 relative au plan d'action belge pour l'emploi 1998 et portant des dispositions diverses. Dans le cas d'une offre remise par une entreprise issue d'un autre état membre, celle-ci doit apporter la preuve qu'elle remplit des qu'elle remplit des conditions équivalentes dans son pays d'origine. »

Pour trouver une entreprise d'économie sociale, www.saw-b.be, puis suivre « Vous cherchez » puis « Une entreprise d'économie sociale » et utilisez l'outil permettant la recherche d'entreprises qui pourront soumissionner (Restauration & HORECA).