



Schola Europaea

Ecole européenne de Bruxelles 1  
46 avenue du vert chasseur – 1180 Uccle

PROCEDURE OUVERTE No EEBI/2026/001

SERVICE DE CANTINE SCOLAIRE DURABLE

**ANNEXE 3 : QUALITÉ DE L'OFFRE**

*Veuillez remplir le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque critère votre proposition, directement dans ce document, et/ou par référence à une ou des annexes qui doivent être fournies avec l'offre.*

*La qualité technique est évaluée uniquement sur base des informations fournies.*

**Contact du soumissionnaire :**

[Nom de l'entreprise]

[Nom du représentant]

[Pays d'enregistrement]

[Adresse officielle]

### a ) Conformité de l'offre avec les exigences minimales du cahier des charges

Exigence minimale	Réponse: oui/non	Page/ paragraphe de l'offre	Explication (si nécessaire)
<p><b>Plan Hygiène:</b> Description des mesures prises pour s'assurer de la qualité des repas préparés et des mesures dans le domaine de l'hygiène. Cela comprend, de manière non exhaustive :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment l'entreprise va respecter les exigences de sécurité et prévention des risques : certificats ISO 9001, 22000, 14001 (ou équivalentes)</li> <li>- "HACCP" – 'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques'</li> </ul>			
<p><b>Plan esthétique :</b> Présentation des plats sur 1 semaine avec description des mesures prises pour s'assurer de l'esthétique des repas préparés. Le soumissionnaire devra s'assurer que les repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seront de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés.</li> <li>- Pour toutes les tranches d'âges, il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même que d'utiliser des formes contemporaines de présentations de certaines préparations (wraps, etc.)</li> <li>- Des photos de chaque plat pourront venir étayer cette présentation de l'esthétique des plats (5 photos de 5 plats)</li> </ul>			
<p><b>Plan diététique :</b> Description des mesures prises pour s'assurer de la qualité des repas préparés et des mesures dans le domaine de la diététique. Cela comprend, de manière non exhaustive :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les repas doivent être variés et équilibrés.</li> <li>- L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas.</li> <li>- Le tout selon les tableaux des apports nutritionnels, grammages et fréquences présents dans les points suivants du cahier des charges.</li> </ul>			
<p><b>Plan nutritionnel :</b> Description des mesures prises pour s'assurer de la qualité des repas préparés et des mesures dans le domaine de la nutrition. Cela comprend, de manière non exhaustive :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches techniques comprenant l'évaluation nutritionnelle des plats proposés au menu conçus par le/la diététicien/ne agréé(e) par le Service public fédéral de Santé publique</li> <li>- Une analyse des fiches techniques des recettes mises en œuvre (aliments utilisés, quantités prévues, techniques de cuisson, ...);</li> <li>- Une analyse qualitative des menus (fréquences, variétés, ...);</li> <li>- Une analyse quantitative des menus en fonction des tranches d'âges concernées (Cf. tableau 1 : « Apport nutritionnel recommandé par jour pour les garçons</li> </ul>			

et les filles » de ce présent Cahier spécial des charges)			
<p><b>Plan des repas :</b> Description du repas type « menu » pour les maternelles et primaires <u>sur 2 semaines, au minimum</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cela comprend : entrée, plat, dessert.</li> <li>- Y inclure l'alternative végétarienne</li> <li>- Y inclure les aliments Bio</li> <li>- Y inclure les légumes de saison</li> <li>- Y inclure le grammage des repas</li> </ul> <p>(Le soumissionnaire sera obligé d'indiquer : tous les légumes qui représentent plus de 15% du poids de la recette, la viande/ le poisson (le nom du poisson servi doit également être mentionné sur le menu) /la protéine végétale et le féculent présents dans le menu du jour.</p> <p>Le soumissionnaire prévoit une communication concernant les fruits et légumes de saison. Il peut les mettre en évidence sur le menu ou prévoir un affichage des fruits et légumes du mois sur des panneaux d'informations.)</p>			
<p><b>Plan des gouters :</b> Description du « gouter » pour les maternelles et primaires <u>sur 2 semaines, au minimum</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cela comprend : un produit laitier, un produit à base de céréales et un fruit.</li> <li>- Y inclure les aliments Bio</li> <li>- Y inclure les fruits de saison</li> <li>- Y inclure le grammage des repas</li> </ul> <p>(le soumissionnaire sera obligé d'indiquer : tous les légumes qui représentent plus de 15% du poids de la recette, la viande/ le poisson (le nom du poisson servi doit également être mentionné sur le menu) /la protéine végétale et le féculent présents dans le menu du jour.</p> <p>Le soumissionnaire prévoit une communication concernant les fruits et légumes de saison. Il peut les mettre en évidence sur le menu ou prévoir un affichage des fruits et légumes du mois sur des panneaux d'informations.)</p>			
<p><b>Plan spécialité culinaire</b> à soumettre sur <u>6 mois de spécialité culinaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois par mois, l'adjudicataire préparera une spécialité culinaire mettant en valeur le patrimoine culinaire d'un pays, différent chaque mois</li> </ul>			
<p><b>Plan Qualité et provenance des aliments :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une liste complète de ses fournisseurs.</li> <li>- Liste d'ingrédients issus de l'agriculture biologique</li> <li>- Pourcentages minimaux de légumes de saison</li> <li>- Liste avec 6 aliments BIO</li> </ul>			
<p><b>Plan communication :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au minimum 1 fois par an, des communications diverses visant à sensibiliser au goût et à</li> </ul>			

<p>L'environnement doivent être organisées, en consultation avec l'école.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois par quadrimestre, un repas « écologique », s'intégrant dans le plan alimentaire, à l'occasion d'un événement sur la thématique de l'alimentation durable</li> </ul> <p>(Ex. dégustation, participation à la semaine bio, semaine du commerce équitable, mise à l'honneur de certains thèmes tels que les produits de saison, le gaspillage alimentaire, les produits locaux, etc., par une information sous forme d'affiches, de brochures, de dépliants, de goodies... dans le restaurant, un projet pédagogique sur l'alimentation durable, etc.)</p>			
<p><b>Menu de secours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Description du menu <u>sur une semaine</u></li> <li>- En cas d'urgence ou d'autres situations particulières qui nécessitent une intervention immédiate sur place, le prestataire présentera ses capacités techniques et les méthodes d'intervention dans un délai maximum de 4h.</li> </ul>			
<p><b>Menu confinement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Description du menu <u>sur une semaine</u></li> </ul>			
<p><b>Plan Formation et savoir-faire de son personnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une description du plan de formation continue du personnel.</li> <li>- Une description du plan de formation de l'équipe de cuisine à l'alimentation équilibrée dans une perspective durable</li> </ul>			
<p><b>Rapports à soumettre au Pouvoir adjudicateur :</b> exemple de rapport à soumettre avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de repas servis.</li> <li>- Les chiffres des mesures proposées dans le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.</li> <li>- En cas de contrôle ou renouvellement : tous les certificats et/ou rapports de contrôle (AFSCA, Bio, MSC, ...) en lien avec le contrat.</li> <li>- Un listing complet des menus</li> <li>- Un planning des menus à venir</li> <li>- La liste des actions d'information entreprises les derniers trois mois et la liste des actions pour les 3 mois à suivre.</li> </ul>			
<p><b>Organigramme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter un organigramme du personnel affecté au lot 1 pour le repas et pour les gouters</li> <li>- Y préciser le personnel qui s'occupera du nettoyage de la cantine et des parties communes du réfectoire (y compris nettoyage des tables et chaises après les repas)</li> <li>- CV nutritionniste</li> <li>- CV manager de contrat</li> </ul>			

**b ) Attribution de l'offre : critères de qualité**

N°	Attribution de l'offre – critères de qualité	Points maximaux																																										
<b>1</b>	<p><b>Critère 1 – utilisation de produits frais et de saison – 10 points</b></p> <p>Le Pouvoir Adjudicateur veut promouvoir l'utilisation des produits de saison. Produits de saison : Si le soumissionnaire propose un pourcentage annuel (sur les 10 mois de prestation du service) de légumes de saison supérieur aux pourcentages minimaux fixés dans les spécifications techniques (calculé sur la base du calendrier de Bruxelles Environnement), il peut l'indiquer dans son offre.</p> <p>Le pourcentage annuel moyen minimal exigé est fixé à 40,50 % (en respectant les pourcentages mensuels). Toute offre inférieure à ce seuil sera déclarée irrégulière.</p> <p><b>Réponse /page dans l'offre:</b></p> <table border="1" data-bbox="406 680 1064 1635"> <thead> <tr> <th>Mois</th> <th>Pourcentage minimal exigé</th> <th>Pourcentage proposé (à remplir pour le soumissionnaire)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Janvier</td><td>30%</td><td></td></tr> <tr><td>Février</td><td>30%</td><td></td></tr> <tr><td>Mars</td><td>30%</td><td></td></tr> <tr><td>Avril</td><td>20%</td><td></td></tr> <tr><td>Mai</td><td>30%</td><td></td></tr> <tr><td>Juin</td><td>50%</td><td></td></tr> <tr><td>Juillet</td><td>n/a</td><td></td></tr> <tr><td>Août</td><td>n/a</td><td></td></tr> <tr><td>Septembre</td><td>80%</td><td></td></tr> <tr><td>Octobre</td><td>60%</td><td></td></tr> <tr><td>Novembre</td><td>45%</td><td></td></tr> <tr><td>Décembre</td><td>30%</td><td></td></tr> <tr><td>Sur les 10 mois de service</td><td>40,50%</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p><b>Méthode d'attribution des points :</b> La note maximale de 10 points sera attribuée aux offres atteignant un pourcentage annuel moyen de 70 % ou plus. Les offres comprises entre 40,50 % et 70 % recevront une note proportionnelle selon la formule suivante : Points=(Offre-40,50)/(70-40,50)×10 La note est plafonnée à 10 points.</p>	Mois	Pourcentage minimal exigé	Pourcentage proposé (à remplir pour le soumissionnaire)	Janvier	30%		Février	30%		Mars	30%		Avril	20%		Mai	30%		Juin	50%		Juillet	n/a		Août	n/a		Septembre	80%		Octobre	60%		Novembre	45%		Décembre	30%		Sur les 10 mois de service	40,50%		<b>10</b>
Mois	Pourcentage minimal exigé	Pourcentage proposé (à remplir pour le soumissionnaire)																																										
Janvier	30%																																											
Février	30%																																											
Mars	30%																																											
Avril	20%																																											
Mai	30%																																											
Juin	50%																																											
Juillet	n/a																																											
Août	n/a																																											
Septembre	80%																																											
Octobre	60%																																											
Novembre	45%																																											
Décembre	30%																																											
Sur les 10 mois de service	40,50%																																											

<b>2</b>	<p><b>Critère 2 – Les actions d’information relatives à l’alimentation durable et au gout - 10 pts</b></p> <p>Le soumissionnaire listera les actions de communication qu'il prévoit annuellement dans le cadre du contrat.</p> <p>Ce critère sera analysé en fonction des propositions d’information aux parents et au personnel, au travers de campagnes de communication régulières destinées à informer les parents/élèves des pratiques mises en œuvre (via le verso des présentations mensuelles des menus, panneaux sur les tables, des affichages, des dégustations, des actions de communication, ...). En vue d’apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une note, de maximum 3 pages A4, décrivant les actions proposées aux parents et au personnel (contenu, démarche, public, fréquence, ...). <b>Réponse /page dans l’offre :</b> ..... ..... ..... ..... .....</li> <li>- Il ajoutera aussi un exemple d'une action d'information déjà réalisée. <b>Réponse /page dans l’offre :</b> ..... ..... .....</li> </ul> <p><b>Méthode d’attribution des points :</b> voire “ Echelle de notation “qualité” et notes pour information” Partie 1 : clauses administratives.</p>	<b>10</b>
----------	---	-----------

<b>3</b>	<p><b>Critère 3 – Mesures complémentaires prises en matière d’impact sur l’environnement - 15 pts</b></p> <p>Pour permettre d’apprécier ces mesures environnementales, le soumissionnaire présentera :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformément aux exigences minimales prévues dans la partie 2 – Clauses techniques, le soumissionnaire doit utiliser au minimum 6 ingrédients biologiques pendant toute la durée du contrat. Toute offre ne respectant pas ce minimum sera déclarée irrégulière. Le soumissionnaire peut proposer des ingrédients biologiques supplémentaires au-delà des 6 ingrédients minimum requis. Ces ingrédients seront pris en compte pour l’attribution des points dans le cadre du présent critère.</li> </ul> <p><b>Le soumissionnaire joindra obligatoirement à son offre :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Une liste nominative des 6 ingrédients biologiques répondant aux exigences minimales, tels que requis dans la partie 2 – Clauses techniques ;</li> <li>b) Une liste distincte des ingrédients biologiques additionnels, proposés en supplément des exigences minimales (10 points).</li> </ul> <p><b>Réponse /page dans l’offre:</b> Liste nominative des 6 ingrédients biologiques répondant aux exigences minimales, tels que requis dans la partie 2 – Clauses techniques: ..... .....</p> <p>Liste distincte des ingrédients biologiques additionnels, proposés en supplément des exigences minimales: ..... ..... .....</p> <p><b>Méthode d’attribution des points :</b> Le soumissionnaire proposant le plus grand nombre de produits biologiques additionnels recevra 10 points. Les autres offres recevront une note proportionnelle selon la formule suivante : Note=(Nombre de produits additionnels proposé / Nombre maximum propose) ×10.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un plan de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire (5 points) : (2 pages A4) incluant la liste des mesures prioritaires adoptées en vue de réduire en continu le gaspillage alimentaire ;</li> </ul> <p><b>Réponse /page dans l’offre:</b> ..... ..... .....</p> <p><b>Méthode d’attribution des points :</b> voire “ Echelle de notation “qualité” et notes pour information” Partie 1: clauses administratives.</p>	<b>15</b>
	<b>Total points maximum</b>	<b>35</b>

Date:

Nom et signature du représentant habilité du soumissionnaire :

Annexe(s) éventuelle(s) :

- ...
- ...