

Procès-verbal de la séance du Conseil communal du 21 mars 2016

A la salle du 1<sup>er</sup> étage du Centre culturel

Présents : M. D. VAN ROY  
MM. R. GILOT, R. DELHAISE, Mme V. PETIT-LAMBIN,  
S. COLLIGNON, O. MOINNET  
M. M. DUBUISSON (avec voix consultative et non délibérative)  
MM. R. DEWART, A. CATINUS, J-M SEVERIN Mme M. PIROTTE,  
Mme P. BRABANT, MM. G. VAN DEN BROUCKE,  
E. DEMAIN, L. ABSIL, Mme V. VERCOUTERE, MM. S. DECAMP,  
B. DE HERTOIGH, Mme M. LADRIERE,  
M. M. LOBET, Mme C. SIMON-HENIN, MM. D. HOUGARDY,  
F. ROUXHET, M. P. KABONGO MUAMBA BIBI  
Mme M-A. MOREAU

**Bourgmestre-Président ;**

**Echevins ;**

**Président du CPAS ;**

**Conseillers communaux ;**

**Directrice générale ;**

**Conseillers communaux ;**

Excusés MM. J-M. RONVAUX, Th. JACQUEMIN,

Le Président ouvre la séance à 20h10 en l'absence de Mme Maude LADRIERE, conseillère communale en retard.

LE CONSEIL COMMUNAL,

**Séance publique**

**01. PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU 25 FEVRIER 2016 – APPROBATION.**

A l'unanimité des membres présents, MM. R. DEWART, A. CATINUS, J-M. SEVERIN, R. GILOT, R. DELHAISE, S. COLLIGNON, Mmes M. PIROTTE, P. BRABANT, MM. G. VAN DEN BROUCKE, E. DEMAIN, L. ABSIL, Mme V. PETIT-LAMBIN, M. O. MOINNET, Mme V. VERCOUTERE, MM. S. DECAMP, B. DE HERTOIGH, M. LOBET, Mme C. SIMON-HENIN, MM. D. HOUGARDY, F. ROUXHET, P. KABONGO MUAMBA BIBI, D. VAN ROY.

APPROUVE le procès-verbal de la séance du conseil communal du 25 février 2016.

**02. PROGRAMME STRATEGIQUE ET TRANSVERSAL –  
APPROBATION DES OBJECTIFS STRATEGIQUES ET OPERATIONNELS.**

**VU** les articles L1122-20, L1122-30 et L1123-27, du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;

Considérant le souhait du collège communal de renforcer la démarche de bonne gouvernance locale et de développer un programme stratégique transversal ;

Considérant qu'il s'agit d'une démarche stratégique évolutive et modulable visant à établir les priorités politiques de la commune et à mieux programmer ses actions ;

Considérant que la démarche stratégique s'appuie sur une culture de la planification et de l'évaluation ;

Qu'il s'agit de s'engager sur des objectifs stratégiques (vers quoi voulons-nous évoluer ?), déclinés en objectifs opérationnels (que voulons-nous faire ? Quels projets permettent de contribuer à la réalisation des objectifs stratégiques ?), qui eux-mêmes se déclinent en actions spécifiques concrètes ;

A 20h20, Madame Maude LADRIERE, conseillère communale entre en séance et y participe ;

Considérant que le collège communal a défini cinq thématiques qui constituent la colonne vertébrale du programme stratégique transversal de la commune ;

1) Une affirmation et un respect de l'identité communale et de spécificités locales

2) Un cadre de vie durable et harmonieux au profit de tous

3) Un dynamisme économique, rural et commercial

4) Une attention réaffirmée pour chacun à tous les âges de la vie

5) Une ouverture sur le monde extérieur

Considérant qu'à partir de ces cinq thématiques, le collège communal et l'administration ont développé une série d'objectifs stratégiques et opérationnels;

Considérant que le programme des actions doit encore être hiérarchisé et budgétisé ;

Considérant que l'avis du directeur financier a été sollicité en date du 9 mars 2016 et que celui-ci a estimé, par décision du 17 mars 2016, que son avis n'était pas requis ;

Sur proposition du collège communal,

après en avoir délibéré ;

Par 19 voix pour celles de MM. R. DEWART, J-M. SEVERIN, R. GILOT, R. DELHAISE, S. COLLIGNON, Mmes M. PIROTTE, , MM. G. VAN DEN BROUCKE, E. DEMAIN, L. ABSIL, Mme V. PETIT-LAMBIN, M. O. MOINNET, Mme V. VERCOUTERE, MM. S. DECAMP, Mme M. LADRIERE, M. M. LOBET, Mme C. SIMON-HENIN, MM. D. HOUGARDY, F. ROUXHET, M. D. VAN ROY.

et 4 abstentions celles de M. A. CATINUS, Mme P. BRABANT MM B. DE HERTOIGH et P. KABONGO MUAMBA BIBI, expliquées par le manque de vision politique et d'objectivation.

ARRETE

Article 1<sup>er</sup>.

Le Programme Stratégique Transversal pour la législature communale 2013-2018, tel qu'annexé au présent arrêté, est approuvé en ce qu'il fixe des objectifs stratégiques et opérationnels.

**ANNEXE 1**

**PROGRAMME STRATEGIQUE ET TRANSVERSAL**

*1. Une affirmation et un respect de l'identité communale et des spécificités locales*

UNE COMMUNE QUI FAIT GRANDIR CHEZ TOUS LES AGENTS COMMUNAUX UN SENTIMENT D'APPARTENANCE ET D'ESPRIT D'ENTREPRISE

O.O.1. Elaborer des règles de travail qui assurent la sécurité et le bien-être au travail.

O.O.2. Assurer la formation continue de l'ensemble du personnel.

O.O.3. Mettre à disposition du matériel, des outils et des véhicules performants et à l'effigie de la commune.

O.O.4. Mettre en place un horaire flexible

O.O.5. Lutter contre l'absentéisme

O.O.6. Valoriser les compétences

UNE COMMUNE QUI OFFRE UN SERVICE PUBLIC LOCAL EFFICIENT AVEC DES AGENTS ADMINISTRATIFS EFFICACES

O.O.1. Optimaliser les espaces de travail et créer un service d'accueil unique

- O.O.2. Mettre en place des permanences tenant compte des besoins de la population
  - O.O.3. Compléter l'offre des services électroniques
  - O.O.4. Optimiser la gestion et le fonctionnement du service infrastructure et logistique
  - O.O.5. Actualiser et mettre en place l'évaluation du personnel
  - O.O.6. Optimiser la gestion communale par l'adoption d'une démarche stratégique
  - O.O.7. Favoriser la communication interne (intra et interservices)
- UNE COMMUNE QUI GERE SES FINANCES ET SA FISCALITE EN BON PERE DE FAMILLE
- O.O.1. Constituer des provisions pour risques et charges à l'ordinaire
  - O.O.2. Maintenir le boni aux exercices antérieurs à un niveau important
  - O.O.3. Mettre en place une gestion dynamique de la dette
  - O.O.4. Présenter les budgets après une analyse sur une base pluriannuelle
2. *Un cadre de vie durable et harmonieux au profit de tous*
- UNE COMMUNE QUI GERE L'AMENAGEMENT DE SON TERRITOIRE EN RELATION AVEC SES SPECIFICITES, LES BESOINS DES CITOYENS ET SON IDENTITE RURALE
- O.O.1. Renouveler la CCATM
  - O.O.2. Doter la commune d'un schéma de structure et d'un règlement général d'urbanisme
  - O.O.3. Lutter contre les inondations et les coulées boueuses
  - O.O.4. Se doter d'un PCDR
- UNE COMMUNE QUI MET EN VALEUR SON TERRITOIRE, SON PATRIMOINE ET SON HISTOIRE
- O.O.1. Installer une signalétique performante des bâtiments communaux, des sites touristiques, sportifs et culturels
  - O.O.2. Entretien le devoir de mémoire
  - O.O.3. Réaliser la restauration de la chapelle de Francquenée en chapelle musicale
  - O.O.4. Restaurer et/ou entretenir les presbytères
  - O.O.5. Développer une politique touristique
- UNE COMMUNE SOUCIEUSE DE L'AMENAGEMENT DES CIMETIERES ET DU PATRIMOINE FUNERAIRE
- O.O.1. Optimiser la gestion des cimetières
  - O.O.2. Aménager les cimetières pour répondre au zéro-phyto
  - O.O.3. Gérer et mettre en valeur le patrimoine funéraire
- UNE COMMUNE DURABLE ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT
- O.O.1. Améliorer l'état d'entretien des espaces publics de la commune
  - O.O.2. Accentuer la politique communale de gestion des déchets
  - O.O.3. Améliorer et sensibiliser à la propreté des villages
  - O.O.4. Poursuivre les synergies avec les différents acteurs de la gestion de l'eau (contrat rivière) et viser à l'amélioration globale de la qualité de nos eaux de surface
  - O.O.5. Poursuivre le développement d'une politique énergétique globale :
  - O.O.6. Promouvoir le développement durable par la poursuite des actions proposées par l'Agenda 21
- UNE COMMUNE SOUCIEUSE DE LA SECURITE ET DE LA MOBILITE DE L'ENSEMBLE DES USAGERS
- O.O.1. Améliorer la sécurité routière
  - O.O.2. Actualiser le plan communal de mobilité
- UNE COMMUNE QUI MET EN ŒUVRE DES REGLES DE VIE COMMUNE RESPECTUEUSES DES BESOINS ET DU BIEN-ETRE DE CHACUN
- O.O.1. Améliorer et poursuivre la diffusion de la charte de convivialité
  - O.O.2. Améliorer le « vivre ensemble » et prévenir les incivilités
  - O.O.3. Veiller au respect des règles en matière d'urbanisme, d'environnement, de salubrité et de normes incendies
3. *Un dynamisme économique, rural et commercial*
- UNE COMMUNE QUI FAVORISE L'EMPLOI DE PROXIMITE ET QUI AIDE LES PME A SE DEVELOPPER
- O.O.1. Réfléchir à l'emplacement pour créer une zone d'activités mixtes
  - O.O.2. Permettre aux acteurs économiques locaux ou autres de développer une signalétique dynamique et contrôlée sur le territoire communal
  - O.O.3. Accroître la convivialité du marché dominical, de la braderie et lors des fêtes de fin d'année
- UNE COMMUNE EN LIEN AVEC L'AGRICULTURE LOCALE
- O.O.1. Soutenir le développement d'une agriculture locale
  - O.O.2. Développer une politique d'achats axées sur les produits locaux et du commerce équitable
4. *Une attention réaffirmée pour chacun à tous les âges de la vie*
- UNE COMMUNE QUI OFFRE DES STRUCTURES D'ACCUEIL DE QUALITE ET EN SUFFISANCE POUR LES ENFANTS (0 A 3 ANS)
- O.O.1. Entretien et améliorer les structures d'accueil existantes
  - O.O.2. Soutenir et développer l'offre des structures d'accueil
- UNE COMMUNE QUI SE SOUCIE DES JEUNES, LEUR OFFRE UN ENCADREMENT ADAPTE ET APPORTE UN SOUTIEN ADEQUAT AUX FAMILLES
- O.O.1. Créer des espaces de jeux et de rencontre
  - O.O.2. Soutenir et proposer des activités pour les jeunes
- UNE COMMUNE QUI OFFRE UN ENSEIGNEMENT DE QUALITE POUR TOUS EN LIEN AVEC LA CROISSANCE DEMOGRAPHIQUE
- O.O.1. Offrir des infrastructures et du matériel adaptés :
  - O.O.2. Apporter son soutien à l'enseignement artistique
  - O.O.3. Valoriser la qualité de l'enseignement communal et favoriser l'apprentissage des langues
  - O.O.4. Mettre en place un service de repas chauds privilégiant les producteurs locaux et les produits du commerce équitable
  - O.O.5. Soutenir et motiver le personnel éducatif
  - O.O.6. Développer un projet lié à la mobilité scolaire
- UNE COMMUNE QUI, PAR L'INTERMEDIAIRE DE SON CPAS, DEVELOPPE UNE POLITIQUE SOCIALE.
- O.O.1. Consolider le partenariat entre le CPAS et la commune
  - O.O.2. Mettre en place une politique de prévention du surendettement
  - O.O.3. Développer un circuit commercial parallèle.
  - O.O.4. Créer un service d'aide socio-professionnelle et de réinsertion
- UNE COMMUNE QUI DONNE A CHACUN LA POSSIBILITE DE SE LOGER

- O.O.1. Mettre en place une politique sociale du logement
- O.O.2. Développer des logements collectifs moyens
- UNE COMMUNE ATTENTIVE AUX SENIORS ET AUX PERSONNES HANDICAPEES
  - O.O.1. Soutenir le conseil consultatif de la personne handicapée
  - O.O.2. En collaboration avec le CPAS, développer une politique de maintien à domicile.
  - O.O.3. Accroître l'accessibilité des bâtiments et espaces publics aux personnes à mobilité réduite
- 5. *Une ouverture sur le monde extérieur*
- UNE COMMUNE QUI FAVORISE LE BIEN-ETRE DE CHACUN ET QUI OFFRE A SES HABITANTS BIEN PLUS QU'UN LIEU DE RESIDENCE (SPORTS, CULTURE, ASSOCIATIF)
  - O.O.1. Mettre en place de nouvelles infrastructures sportives et planifier leur gestion
  - O.O.2. Entretien des infrastructures sportives existantes
  - O.O.3. Maintenir et développer la bibliothèque communale en partenariat avec la Province
  - O.O.4. Soutenir et développer des projets culturels – veiller à l'épanouissement culturel de tous
  - O.O.5. Maintenir et entretenir l'infrastructure culturelle « centre culturel Ecrin »
  - O.O.6. Soutenir les associations locales, vecteur de rencontre et de convivialité et favoriser les échanges
- UNE COMMUNE QUI ENCOURAGE LA PARTICIPATION CITOYENNE ET COMMUNIQUE SUR SES ACTIONS ET SES PROJETS
  - O.O.1. Réaliser des réunions d'information et de participation citoyenne
  - O.O.2. Optimiser la communication vers les citoyens
- UNE COMMUNE EN LIEN AVEC LES AUTRES NIVEAUX DE POUVOIR
  - O.O.1. Développer les partenariats avec d'autres pouvoirs subsidiants (Province, FWB, ...)
  - O.O.2. Mener une réflexion sur les lieux culturels et leur rationalisation
- UNE COMMUNE CITOYENNE DU MONDE
  - O.O.1. Etre reconnue « Commune du commerce équitable »
  - O.O.2. S'engager dans une opération de coopération communale internationale soutenue par l'État fédéral
  - O.O.3. Soutenir les associations de solidarité internationale
  - O.O.4. Favoriser les échanges

### **03. ECOLE FONDAMENTALE COMMUNALE D'EGHEZEE II – IMPLANTATION MATERNELLE DE LEUZE – AUGMENTATION DE CADRE – CREATION D'UN EMPLOI A MI-TEMPS – RATIFICATION.**

**VU** les articles L1122-20 et L1122-30 du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
 Vu le décret du 13 juillet 1998 portant organisation de l'enseignement maternel et primaire ordinaire et modifiant la réglementation de l'enseignement, notamment l'article 43 ;  
 Vu la délibération du collège communal du 01 mars 2016 relative à la création d'un emploi à mi-temps en raison de l'augmentation du cadre en cours d'année scolaire (congés de détente) pour l'implantation scolaire de Leuze, à partir du 29 février 2016 ;  
 A l'unanimité des membres présents,  
**ARRETE** :  
 Article 1.  
 La décision du collège communal du 01 mars 2016 relative à la création d'un emploi à mi-temps d'instituteur(trice) maternel(le) à l'implantation scolaire de Leuze à partir du 29 février 2016, est ratifiée.  
 Article 2.  
 La présente délibération est transmise :  
 - au Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles, section enseignement fondamental subventionné,  
 - à Madame F. BATAILLE, Directrice.

### **04. CONVENTION DE LOCATION CENTRE SPORTIF – COURS DE PSYCHOMOTRICITE – AVENANT N°1 – APPROBATION.**

**VU** les articles L1122-20, L1122-30, du Code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
 Vu l'arrêté du conseil communal du 19 novembre 2015 relatif au contrat de location du centre sportif d'Eghezée pour les cours de psychomotricité organisés par les écoles communales d'Eghezée durant l'année 2015-2016 ;  
 Considérant que les écoles communales d'Eghezée I et II ont besoin de locaux supplémentaires pour la programmation de leurs cours de psychomotricité, du 1<sup>er</sup> mars au 30 juin 2016, en raison de l'augmentation du nombre d'élèves inscrits dans les implantations de Leuze, Tavieres et Warêt-la-Chaussée ;  
 Considérant que la programmation des cours supplémentaires de psychomotricité nécessite la location du hall omnisports d'Eghezée ;  
 Considérant l'avenant n°1 modifiant le contrat de location du 23 novembre 2015 conclu entre l'asbl « Centre sportif d'Eghezée » et la commune d'Eghezée, lequel prévoit l'organisation de cours supplémentaires de psychomotricité du 1<sup>er</sup> mars au 30 juin 2016 ;  
 Considérant que cette dépense est prévue à l'article 7219/126-01 du budget ordinaire 2016 ;

A l'unanimité des membres présents,

**ARRETE** :

Article unique.

L'avenant n°1 au contrat de location du centre sportif d'Eghezée du 23 novembre 2015 pour l'organisation des cours de psychomotricité des écoles communales d'Eghezée I et II, portant sur des locations supplémentaires pendant la période du 1<sup>er</sup> mars au 30 juin 2016, est approuvé tel qu'il est annexé au présent arrêté.

#### **ANNEXE 1**

Avenant n° 1 – Contrat de location relatif aux cours d'éducation physique organisés par les écoles communales I et II

D'une part

L'a.s.b.l. 'Centre Sportif d'Eghezée' sise rue de la Gare 5 à 5310 Eghezée (Tél. 081/51.06.46 – Fax 081/51.06.41) représentée par le Conseil d'Administration, pour lequel agissent Mr Delhaise, Président, et Mr Rouxhet, Vice-Président, en exécution de l'article 27 des statuts de l'asbl susmentionnée :

ET

D'autre part

La commune d'Eghezée, représentée par le Collège Communal, pour lequel agissent Mr Van Roy, Bourgmestre, et Mme Moreau, Directrice Générale, en exécution d'une délibération du Conseil communal du 21 janvier 2016 :

Il est convenu ce qui suit

1°) Les articles 1 et 2 du contrat de location du 23 novembre 2015 relatif aux cours de psychomotricité organisés par les écoles communales I et II sont remplacés comme suit :

Art. 1 – Objet du contrat

Location pour les cours de Psychomotricité :

Jours	Un plateau	Deux plateaux	Salle de Psycho
Lundi	Néant	Néant	Néant
Mardi	Néant	Néant	Néant
Mercredi	8h50 à 10h10	10h10 à 12h00	Néant
Judi	Néant	8h50 à 12h00 & 13h30 à 15h15	10h30 - 12h00 & 13h30 - 15h00
Vendredi	10h10 à 12h00	Néant	Néant

Art. 2 – Durée du contrat - prise d'effet de l'avenant

Du 1<sup>er</sup> mars 2016 au 30 juin 2016

2°) Le présent avenant prend cours avec effet rétroactif au 1<sup>er</sup> mars 2016.

Fait à Eghezée, le 21 mars 2016

Pour la commune,

La Directrice Générale,

M.-A. MOREAU

Pour le Conseil d'Administration de l'asbl

Centre sportif d'Eghezée

Le Président,

R. DELHAISE

Le Bourgmestre,

D. VAN ROY

Le Vice-Président,

F. ROUXHET

**05. ASBL « LES AMIS DE BONEFFE » - COMPTES 2015 ET BUDGET 2016.**

VU les articles L1122-20 et L 1122-30, du Code de la démocratie locale et de la décentralisation ;

Vu l'article 5, de la convention de concession passée le 22 décembre 2014 avec l'asbl « Les Amis de Boneffe » dont le siège social est situé à 5310 Boneffe, rue du Presbytère, 22 ;

Considérant que les comptes de l'exercice 2015 de l'asbl « Les Amis de Boneffe » se clôturent au 31.12.2015 comme suit :

Avoir au 01.01.2015 : 3.795,49 €

Recettes : 6.331,20 €

Dépenses : 4.221,60 €

Dép. d'investissement : 769,08 €

Avoir au 31.12.2015 : 5.136,01 €

Considérant que le budget de l'exercice 2016 de l'asbl « Les Amis de Boneffe » se présente comme suit :

Recettes : 5.320,00 €

Dépenses : 7.760,00 €

Résultat : -2.240,00 €

A l'unanimité des membres présents,

ARRETE :

Article unique.

Les comptes de l'exercice 2015 et le budget de l'exercice 2016 de l'asbl « Les Amis de Boneffe » sont approuvés, tels qu'ils sont arrêtés par son assemblée générale.

**06. ASBL « COMITE DES FETES DE SAINT-GERMAIN » - COMPTES 2015 ET BUDGET 2016.**

VU les articles L 1122-20 et L1122-30, du Code de la démocratie locale et de la décentralisation ;

Vu l'article 6, alinéa 6, de la convention de concession passée le 03 août 2000 avec l'asbl « Comité des fêtes de Saint-Germain » dont le siège social est situé à 5310 Saint-Germain, route de Perwez, 41 ;

Considérant que les comptes de l'exercice 2015 de l'asbl « Comité des fêtes de Saint-Germain » se clôturent au 31.12.2015 comme suit :

Avoir au 01.01.2015 :11.040,44 €			
	Gestion de la salle	Exploitation de la salle	Total
Recettes	4.837,05 €	12.523,82 €	17.360,87 €
Dépenses	2.730,94 €	12.029,57 €	14.760,51 €
Solde	2.106,11 €	494,25 €	2.600,36 €
Excédent au 31.12.2015 : 13.640,80 €			

Considérant que le budget de l'exercice 2016 de l'asbl « Comité des fêtes de Saint-Germain » se présente comme suit :

Gestion de la salle	
Recettes	4.100,00 €
Dépenses	3.951,00 €
Résultat	149,00 €

A l'unanimité des membres présents ;

ARRETE :

Article unique.

Les comptes de l'exercice 2015 et le budget de l'exercice 2016 de l'asbl « Comité des fêtes de Saint-Germain » sont approuvés, tels qu'ils sont arrêtés par son assemblée générale.

**07. APPROBATION DE LA STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT LOCALE POUR LE TERRITOIRE DU GROUPE D'ACTION LOCALE (GAL) « OPENGAL » ET ENGAGEMENT DE SOUTIEN FINANCIER A LA MESURE LEADER DU PWDR 2014-2020 – RATIFICATION.**

**VU** les articles L1122-20 et L1122-30 du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
Vu le programme wallon de développement rural (PwDR) 2014-2020 approuvé par le Gouvernement wallon en date du 24 juillet 2014 ;  
Vu la décision du conseil communal du 22 janvier 2015 de participer à un Groupe d'Action Locale, en abrégé GAL, regroupant les communes de Gembloux, Sombreffe, Walhain, Chastre et Eghezée, destiné à mener des actions en matière d'agriculture, d'environnement, de mobilité, d'économie, de patrimoine, de culture ou de nature, dans le cadre de la mesure LEADER du programme wallon de développement rural 2014-2020;  
Vu la délibération du 8 mars 2016 par lequel le collège communal a validé la Stratégie de développement local du GAL et a pris des engagements de soutien, en particulier financiers, pour ce projet et ce, sous réserve de ratification par le conseil communal ;  
Vu le protocole d'accord portant sur les engagements de la commune à soutenir la candidature du GAL dénommé l'OpenGAL et en cas de sélection de sa Stratégie de développement local, à participer à la mise en place de celle-ci pour la programmation 2014-2020, signé pour la commune en date du 8 mars ;  
Considérant la procédure de sélection fixée pour cet appel à projets relatif à la mesure LEADER du programme wallon de développement rural 2014-2020 et en particulier, le dépôt d'un acte de candidature soumis à l'accord préalable de la direction des programmes européens de la Direction générale opérationnelle de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement (DGO3) ;  
Considérant que le dossier de candidature devait comprendre une stratégie de développement local (SDL) anciennement dénommée plan de développement stratégique (PDS) et être déposé au plus tard le 11 mars 2016 à la Direction générale opérationnelle de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement ;  
Considérant que le projet finalisé de la Stratégie de développement local a été réceptionné par courrier électronique en date du 29 février 2016 ;  
A l'unanimité des membres présents  
**ARRETE**  
Article 1<sup>er</sup>.  
Les décisions adoptées par le collège communal en date du 8 mars 2016 relatives au projet de l'OpenGAL mené dans le cadre de la mesure LEADER du programme wallon de développement rural 2014-2020 sont ratifiées.  
Article 2.  
La présente délibération est transmise à la Direction générale opérationnelle de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement.

**08. MARCHE DE TRAVAUX – AMENAGEMENT DES ABORDS DU BATIMENT SCOLAIRE DE TAVIERS. APPROBATION DU PROJET, DU CAHIER SPECIAL DES CHARGES, DE L'AVIS DE MARCHÉ, DES PLANS ET FIXATION DU MODE DE PASSATION DU MARCHÉ.**

**VU** les articles L1122-20, L1124-40, § 1<sup>er</sup>, 3<sup>o</sup>, L1222-3, §1<sup>er</sup>, du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
Vu l'article 24 de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services ;  
Vu les articles 80 et suivants, de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;  
Vu l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics, et de concessions de travaux publics ;  
Considérant le projet de cahier spécial des charges, les plans, ainsi que l'avis de marché, appelés à régir le marché des travaux d'aménagement des abords du bâtiment scolaire de Tavers, établi par la sprl SYNTAXE, auteur de projet;  
Considérant que le montant estimé des travaux, T.V.A. comprise, s'élève à 121.917,08 € ;  
Considérant que l'avis de légalité de la directrice financière a été sollicité le 03 mars 2016 ;  
Considérant l'avis de légalité n° 7/A/2016 sur le projet établi le 15 mars 2016 par la directrice financière ;  
Considérant que les crédits destinés à la réalisation des travaux sont inscrits à l'article 7222/723-60 – projet 20090046, du budget extraordinaire de l'exercice 2016 ;  
A l'unanimité des membres présents,  
**ARRETE** :  
Article 1<sup>er</sup> :  
Le projet d'aménagement des abords du bâtiment scolaire de Tavers, est approuvé au montant estimé à titre indicatif 121.917,08 € TVA comprise.  
Article 2 :  
Le marché, dont il est question à l'article 1<sup>er</sup>, est passé suivant l'adjudication ouverte.  
Article 3 :  
Le cahier spécial des charges, les plans, ainsi que l'avis de marché, établis par l'auteur de projet, sont approuvés.

**09. FOURNITURES DE REPAS SCOLAIRES EN LIAISON FROIDE AUX ECOLES DE L'ENTITE D'EGHEZEE – APPROBATION DE LA CONVENTION.**

**VU** les articles L1122-20, L1122-30, L1222-1, du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
Vu la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, en particulier l'article 38 ;  
Vu l'article 2 du décret du 07 juin 2001 relatif aux avantages sociaux ;  
Considérant la volonté de la commune de mettre en place un service de repas dans les écoles communales à partir de l'année scolaire prochaine et de consulter les écoles fondamentales libres implantées dans la commune;  
Considérant que l'école maternelle libre Saint-Jean-Baptiste de Liernu et l'école libre de Dhuy ont manifesté leur souhait d'y adhérer ;  
Considérant qu'un marché de services relatif à la confection et à la livraison de repas scolaires aux enfants des différentes écoles intéressées va être mis en œuvre, que le choix s'est porté sur des repas scolaires en liaison froide et sur une période de 2 années scolaires prenant cours dans le courant du mois de septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018 ;  
Considérant qu'en vertu de l'article 38 de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, une convention doit être conclue avec les autres écoles libres intéressées, afin de définir les règles relatives

à la gestion en concertation et au financement partagé du marché de services ainsi que les droits et devoirs de chacune des parties, notamment au sujet de l'objet du marché, de sa validation, de son contrôle et des paiements correspondants ;

Considérant le projet de convention annexé au présent arrêté ;

A l'unanimité des membres présents,

ARRETE :

Article unique:

La convention de gestion en concertation et de financement partagé du marché de services relatif à la confection et la livraison de repas scolaires en liaison froide aux enfants des écoles communales et des deux écoles libres intéressées de l'entité d'Eghezée, pour une période de deux années scolaires prenant cours dans le courant du mois de septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018, est approuvée telle qu'elle est annexée au présent arrêté.

## **ANNEXE 1**

### **CONVENTION**

Entre d'une part,

La Commune d'EGHEZEE, route de Gembloux, 43 à 5310 Eghezée, représentée par Monsieur Dominique VAN ROY, Bourgmestre, et Madame Marie-Astrid, directrice générale, agissant en exécution d'une délibération du conseil communal du 21 mars 2016. relative à la convention pour la gestion et le financement de la confection et la livraison de repas scolaire en liaison froide aux enfants des différentes écoles de la commune d'Eghezée, ci-après dénommée la Commune d'EGHEZEE.

Et d'autre part,

- L'École maternelle libre Saint Jean-Baptiste, Place de Liernu, 6 à 5310 Liernu, représentée par Madame THIRION, Directrice, et Monsieur BERTRAND, Secrétaire du Pouvoir organisateur
- L'École Libre de Dhuy, Rue des Infirmeries, 5 à 5310 Dhuy, représentée par Monsieur Roland GILOT, Directeur

ci-après dénommées les Associés,

EST EXPOSE CE QUI SUIVIT

Vu la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures telle que modifiée notamment en son article 38 ;

Vu l'article 2 du décret du 07 juin 2001 relatif aux avantages sociaux.

Vu le projet de cahier spécial des charges pour un marché public sous forme d'appel d'offres ouvert pour un marché de fournitures de repas scolaires en liaison froide aux écoles de l'entité d'Eghezée pour une période de 2 années scolaires prenant cours courant septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018.

IL EST CONVENU CE QUI SUIVIT :

#### Article 1<sup>er</sup> – Objet de la convention

La présente convention a pour but de définir les règles relatives à la gestion en concertation et le financement partagé du marché de services ainsi que les droits et devoirs des associés notamment en ce qui concerne :

- l'objet du marché
- la gestion, la validation, le contrôle
- le cofinancement et les paiements correspondants

#### Article 2 – Objet du marché

Le marché de services prévoit comme décrit dans le projet de cahier des charges, la confection et la livraison de repas scolaires en liaison froide aux enfants des différentes écoles de la commune d'Eghezée, pour une période de 2 années scolaires prenant cours le 1<sup>er</sup> septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018.

Le pouvoir adjudicateur a la faculté de reconduire le présent marché avec l'adjudicataire par le biais d'une procédure d'appel d'offres ouvert, conformément à l'article 25 de la loi du 15 juin 2006.

La reconduction est limitée à une période de 2 ans.

#### Article 3 – Pouvoir adjudicateur du marché

La commune d'Eghezée est désignée pour agir en tant que pouvoir adjudicateur au nom des Associés lors de l'attribution et l'exécution du marché.

Le pouvoir adjudicateur assure le bon suivi du marché à l'égard du prestataire de services.

#### Article 4 – Gestion en concertation

Le présent accord est basé sur une approche collégiale et concertée en ce qui concerne l'objectif du marché. Les Associés conviennent d'utiliser tous les moyens mis à leur disposition afin de parvenir à un consensus aussi large que possible en matière de résultats.

La commune d'Eghezée et les écoles désignent à la date de la signature de la convention du marché conjoint, leur responsable local. Ils sont libres d'apporter des modifications à cette désignation dans la limite de la réglementation et à condition d'en avertir immédiatement le pouvoir adjudicateur.

Les représentants locaux sont invités par le pouvoir adjudicateur à participer à la réception du marché et à la rédaction du procès-verbal. Pour ce faire, ils devront à cet égard formuler leurs remarques endéans les dix jours ouvrables aussi bien pour les remarques relatives à la partie commune qu'à une éventuelle partie spécifique.

Lorsque les remarques sont formulées par écrit, le pouvoir adjudicateur est tenu de les communiquer au prestataire de services adjudicataire et de vérifier que ceci n'entraîne pas de contradictions quant aux parties communes. Si tel est le cas, il le notifie sans délai aux responsables locaux afin que ceux-ci, puissent dans les 5 jours ouvrables, déterminer une position commune ou procéder à la désignation d'un arbitre.

#### Article 5 – Rédaction du cahier des charges

Le projet de cahier des charges et l'avis de légalité de la directrice financière sont joints en tant qu'annexes à la présente convention. Les Associés concernés par la présente convention s'engagent à présenter le projet de cahier spécial des charges à l'approbation de leurs autorités compétentes respectives.

#### Article 6 – Attribution du marché

Le pouvoir adjudicateur est responsable du bon déroulement de la procédure d'adjudication. Il veille à ce que, en cas de délibération portant sur un des points suivants :

- attribution du marché
- réception prévue au cahier spécial des charges
- d'éventuels avenants sur partie spécifique ou commune

La Commune d'Eghezée et les écoles sont invités à participer et à valider la décision. Le pouvoir adjudicateur leur fournit à cet égard tous les documents probants leur permettant de prendre une décision éclairée.

La Commune d'Eghezée et les écoles doivent statuer et informer le pouvoir adjudicateur de leur décision dans les huit jours ouvrables. A défaut, le pouvoir adjudicateur peut notifier sa décision.

#### Article 7 – Modification du marché

Le marché ne peut subir des adaptations qu'en cas d'accord de la commune d'Eghezée et des écoles moyennant le suivi de la procédure décrite ci-dessus dans le respect des dispositions du cahier spécial des charges.

#### Article 8 – Cofinancement et paiement

Les factures sont transmises aux adresses suivantes, à charge pour chaque partie d'en assurer le paiement dans le délai de 30 jours calendrier à compter de l'échéance du délai de vérification.

Pour la Commune :

Administration communale – Service Finances

Route de Gembloux, 43 – 5310 Eghezée.

Pour l'Ecole Libre de Dhuy

Ecole Libre de du Chataignier

Rue des Infirmeries, 5 – 5310 Dhuy

Pour l'Ecole maternelle libre Saint Jean-Baptiste de Liernu

Ecole Maternelle Libre Saint Jean-Baptiste

Place de Liernu, 6 - 5310 Liernu

L'intégralité des fournitures et des services sont exécutés au profit de tous les Associés qui contribuent

Les aménagements supplémentaires qui seraient éventuellement demandés en cours de marché par un des associés et qui seraient spécifiquement attachés à son territoire sont supportés par l'associé demandeur et les coûts liés à ces éventuels investissements sont pris en charge exclusivement par l'associé demandeur

#### Article 9 – Litiges

La Commune d'Eghezée et les écoles s'engagent à se communiquer l'ensemble des informations en cas d'éventuels litiges.

#### Article 10 – Durée de la convention

La présente convention entre en vigueur dès sa signature par la commune d'Eghezée et les écoles et ce durant toute la durée du marché.

Fait à Eghezée, en date du 21 mars 2016. en deux exemplaires ayant chacun valeur d'original, chacune des deux parties ayant reçu le sien.

Pour la Commune d'Eghezée, le 21 mars 2016

La directrice générale,

M-A MOREAU

Pour l'école Libre de Dhuy,

Pour l'école Libre Saint Jean-Baptiste,

Le Bourgmestre,

D. VAN ROY

### **10. MARCHE DE SERVICES POUR LA FOURNITURE DE REPAS SCOLAIRES EN LIAISON FROIDE AUX ECOLES DE L'ENTITE D'EGHEZEE. APPROBATION DU PROJET, DU CAHIER SPECIAL DES CHARGES, DE L'AVIS DE MARCHE ET FIXATION DU MODE DE PASSATION DU MARCHE.**

**VU** les articles L1122-20, L1122-30, L1124-40, § 1<sup>er</sup>, 3<sup>o</sup>, et L1222-3, §1<sup>er</sup>, du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
Vu les articles 25 et 38 de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services ;

Vu les articles 29, 32, 37, 80 et suivants, de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;

Vu l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics, et de concessions de travaux publics ;

Vu l'article 2 du décret du 07 juin 2001 relatif aux avantages sociaux ;

Vu la décision du conseil communal du 21 mars 2016, d'approuver les termes de la convention à conclure entre la commune d'Eghezée, l'école libre de Dhuy et l'école maternelle libre Saint Jean-Baptiste de Liernu, définissant les règles relatives à la gestion en concertation et au financement partagé du marché de services portant sur la confection et sur la livraison de repas scolaires en liaison froide;

Considérant le cahier spécial des charges appelé à régir le marché de services pour la confection et la livraison de repas scolaires en liaison froide, ainsi que l'avis de marché, établis pas les services communaux ;

Considérant que la nature du marché de services ne permet pas de déterminer le montant initial du marché, base de calcul du cautionnement, conformément à l'article 25, et que par ailleurs, le cautionnement constitue une sûreté ayant pour objet de garantir la bonne exécution du marché en question ;

Considérant qu'il importe que la continuité de l'approvisionnement des repas soit assurée, et qu'en cas de non livraison, une pénalité maximale de 100 € soit prévue par défaut de livraison constaté ;

Considérant que pour les raisons évoquées ci-avant, il est nécessaire de fixer le montant du cautionnement à 2.000€ correspondant à l'application de 20 pénalités (20 manquements constatés) ;

Considérant que le marché est fixé pour une période prenant cours dans le courant du mois de septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018 ;

Considérant qu'en vertu de l'article 37, § 2 de la loi du 15 juin 2006, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de reconduire le marché pour une période limitée à 2 ans ;

Considérant que la reconduction du marché n'emportera pas de nouvelle négociation, et devra être prise en compte pour le calcul initial de la valeur de la commande et que le marché sera reconduit aux mêmes conditions, sans qu'aucune des parties n'ait la faculté de négocier ;

Considérant que le montant total estimé du marché, TVA comprise, s'élève approximativement à 178.387,45 € ;

Considérant que l'avis de légalité a été demandé à la directrice financière en date du 23 février 2016 ;

Considérant l'avis de légalité n°5/A/2016 émis le 11 mars 2016 par la directrice financière ;

Considérant que la dépense relative à ce marché est prévue aux articles 721/124-23 et 722/124-23, du budget ordinaire ;

A l'unanimité des membres présents,

**ARRETE :**

Article 1<sup>er</sup> :

Le projet relatif à la confection et à la livraison de repas scolaires en liaison froide pour les écoles communales, les écoles libres de Dhuy et de Liernu est approuvé au montant total estimé à titre indicatif à 178.387,45 € tva comprise.

Article 2 :

Le cahier spécial des charges appelé à régir le marché en cause, ainsi que l'avis de marché sont approuvés.

Article 3 :

Le marché, dont il est question à l'article 1<sup>er</sup>, est passé suivant l'appel d'offres ouvert.

Article 4 :

Le marché, dont il est question à l'article 1<sup>er</sup>, est régi par les dispositions énoncées dans le cahier spécial des charges annexé à la présente délibération.

## ANNEXE 1

COMMUNE D'EGHEZEE  
CAHIER SPECIAL DES CHARGES  
Fourniture des repas scolaires en liaison froide aux écoles de l'entité de EGHEZEE (2016-2018)  
MARCHE PUBLIC DE SERVICES  
APPEL D'OFFRES OUVERT

Pouvoir adjudicateur	Administration communale de EGHEZEE Route de Gembloux 43 5310 EGHEZEE
Adresse d'envoi ou de remise des offres	Administration communale d'EGHEZEE Service Marchés Publics Route de Gembloux, 43 – 5310 Eghezée
Jour de remise des offres	Le XXXXX à XXXX
Mode de détermination des prix	Marché à bordereau de prix

Pour toute information concernant le présent cahier des charges, contacter :

Nom : Commune d'EGHEZEE - Service Marchés Publics

Adresse : route de Gembloux, 43 – 5310 EGHEZEE

Personne de contact : Madame Marie-Jeanne BOULANGER

Téléphone : 081/81.01.46

Fax : 081/81.28.35

E-mail : [marie-jeanne.boulangier@eghezee.be](mailto:marie-jeanne.boulangier@eghezee.be)

### Auteur de projet

Nom : Commune d'EGHEZEE - Service Marchés Publics

Adresse : route de Gembloux, 43 – 5310 EGHEZEE

Téléphone : 081/810.146

Fax : 081/81.28.35

### Réglementation en vigueur

1. Loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, et ses modifications ultérieures.
2. Arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, et ses modifications ultérieures.
3. Arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics, et ses modifications ultérieures.
4. Loi du 17 juin 2013 relative à la motivation, à l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics et de certains marchés de travaux, de fournitures et de services.
5. Arrêté royal du 07 février 2014 modifiant plusieurs arrêtés royaux d'exécution de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services.
6. Arrêté royal du 22 mai 2014 modifiant l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics.
5. Règlement général pour la protection du travail (RGPT), Loi sur le bien-être et Code sur le bien-être au travail.

### Dérogations, précisions et commentaires

Néant

Article 25 – Cautionnement : Le montant du cautionnement est fixé à 2.000 €.

La nature du marché de services ne permet pas de déterminer le montant initial du marché, base de calcul du cautionnement, conformément à l'article 25.

Par ailleurs, le cautionnement constitue une sûreté ayant pour objet de garantir l'administration de la bonne exécution du marché en question. En l'occurrence, il importe que la continuité de l'approvisionnement des repas soit assurée. En cas de non livraison, une pénalité maximale de 100 € est prévue par défaut de livraison constaté. Le montant du cautionnement correspond à l'application de 20 pénalités (20 manquements constatés).

### Article 62 :

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire (AFSCA) et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

Considérant que l'activité « Traiteur » est reprise dans la liste des activités nécessitant l'agrément de l'AFSCA (cfr A.R. du 16.01.2006 fixant les modalités d'agrément, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA), il en résulte qu'en cas de perte de l'agrément AFSCA, le présent marché sera résilié de plein droit sans que l'adjudicataire ne puisse réclamer des indemnités.

Article 156 : vu le type de marché de services et de la livraison journalière des repas, il n'est pas possible d'effectuer les formalités de réception prévue à l'article 156.

### I. Dispositions administratives

Cette première partie se rapporte à la réglementation relative à la passation d'un marché public jusqu'à la désignation de l'adjudicataire. Les dispositions contenues dans cette partie se rapportent à la loi du 15 juin 2006 et à l'arrêté royal du 15 juillet 2011 et leurs modifications ultérieures.

#### 1.1. Description du marché

Objet des Services : Fourniture des repas scolaires 2016-2018

Marché de service concernant la confection et livraison de repas scolaires en liaison froide aux enfants de différentes écoles de l'entité de la commune d'Eghezée.

Le contenu du marché et son contexte général d'exécution sont développés dans la partie technique du présent cahier des charges.

Le présent marché se situe dans la perspective de l'alimentation durable telle que définie dans les conditions techniques du marché.

Une alimentation durable est une alimentation saine et équilibrée, dont les impacts sur l'environnement sont réduits, et dont la production et la commercialisation se font dans le respect des règles sociales et éthiques.

#### 1.2. Identité du pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur est la commune de 5310 Eghezée, route de Gembloux, 43, et le collège communal est chargé du contrôle de la régularité du présent marché.

#### 1.3. Durée du marché

Le marché est fixé pour une période prenant cours en septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018.

En vertu de l'article 37, § 2 de la loi du 15 juin 2006, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de reconduire le marché pour une période



limitée à 2 ans.

La reconduction du marché n'emporte pas de nouvelle négociation, et doit être prise en compte pour le calcul initial de la valeur de la commande.

Le marché sera reconduit aux mêmes conditions, sans qu'aucune des parties n'ait la faculté de négocier.

#### 1.4. Mode de passation

Le marché est passé par appel d'offres ouvert.

#### 1.5. Fixation des prix

Le présent marché consiste en un : Marché à bordereau de prix, c'est-à-dire, que seuls les prix unitaires des prestations sont forfaitaires.

Le prix à payer est obtenu en multipliant les prix unitaires par les quantités des prestations effectuées.

Le Pouvoir adjudicateur fixe un maximum TTC pour les prix :

a) 2.79 € par repas de la catégorie A.

b) 3.05 € par repas de la catégorie B.

c) 0.38 € par bol de potage supplémentaire (20 cl).

L'adjudicataire est censé avoir inclus dans ses prix tant unitaires que globaux, tous les frais et impositions généralement quelconques grevant les services.

Sont notamment inclus dans les prix :

- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires et produits nécessaires à la réalisation de la mission
- la confection des repas, leur distribution aux cantines et/ou leur mise en conteneurs thermiques
- les frais nécessaires afin de répondre aux exigences nutritionnelles
- les frais de personnel ainsi que toute charges et impositions y afférentes-
- les frais d'exploitation en ce compris le carburant et les frais de formation

#### 1.6. Droit d'accès et sélection qualitative

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

Situation juridique du soumissionnaire - références requises (critères d'exclusion)

Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion décrits aux articles 61 à 63 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 et rappelés ci-dessous (déclaration sur l'honneur implicite)

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 et vérifiera le respect des obligations fiscales décrites ci-dessous à propos de tous les soumissionnaires dans les quarante-huit heures de la séance d'ouverture des offres ou le moment ultime pour l'introduction des offres, selon le cas.

Le pouvoir adjudicateur, qui a accès gratuitement par des moyens électroniques aux renseignements ou documents, effectuera lui-même ces vérifications.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'inviter les candidats ou les soumissionnaires à compléter ou à expliciter les renseignements et documents concernés et à quelque stade que ce soit de la procédure de passation, s'informer, par tous moyens qu'il juge utiles, de la situation de tout candidat ou soumissionnaire.

Extraits de l'article 61 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

« § 1. Conformément à l'article 20 de la loi, est exclu de l'accès au marché, à quelque stade que ce soit de la procédure, le candidat ou le soumissionnaire qui a fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée dont le pouvoir adjudicateur a connaissance pour :

1° participation à une organisation criminelle telle que définie à l'article 324bis du Code pénal ;

2° corruption, telle que définie aux articles 246 et 250 du Code pénal ;

3° fraude au sens de l'article 1er de la convention relative à la protection des intérêts financiers des communautés européennes, approuvée par la loi du 17 février 2002 ;

4° blanchiment de capitaux tel que défini à l'article 5 de la loi du 11 janvier 1993 relative à la prévention de l'utilisation du système financier aux fins du blanchiment de capitaux et du financement du terrorisme.

§ 2. Conformément à l'article 20 de la loi, peut être exclu de l'accès au marché, à quelque stade que ce soit de la procédure, le candidat ou le soumissionnaire :

1° qui est en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;

2° qui a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation, de réorganisation judiciaire ou de toute autre procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;

3° qui a fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée pour tout délit affectant sa moralité professionnelle;

4° qui, en matière professionnelle, a commis une faute grave ;

5° qui n'est pas en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses cotisations de sécurité sociale conformément aux dispositions de l'article 62 ;

6° qui n'est pas en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses impôts et taxes selon la législation belge ou celle du pays dans lequel il est établi, conformément aux dispositions de l'article 63 ;

7° qui s'est rendu gravement coupable de fausses déclarations en fournissant des renseignements exigibles en application du présent chapitre ou qui n'a pas fourni ces renseignements. »

Extraits de l'article 62 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

« § 1er. Sous réserve de l'application de l'article 60, § 1er, le candidat ou le soumissionnaire employant du personnel assujetti à la loi du 27 juin 1969 révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des travailleurs joint à sa demande de participation ou à son offre, selon le cas, une attestation de l'Office national de Sécurité sociale dont il résulte qu'il est en règle en matière de paiement de ses cotisations de sécurité sociale.

L'attestation porte sur l'avant-dernier trimestre civil écoulé avant la date limite de réception des demandes de participation ou des offres, selon le cas.

Est en règle par rapport aux obligations susmentionnées, le candidat ou le soumissionnaire qui :

1° a transmis à l'Office national de Sécurité sociale toutes les déclarations requises jusque et y compris celles relatives au trimestre civil visé à l'alinéa précédent, et

2° n'a pas pour ces déclarations une dette en cotisations supérieures à 3.000 euros, ou a obtenu pour cette dette des délais de paiement qu'il respecte strictement.

Toutefois, même si la dette en cotisations est supérieure à 3.000 euros, le candidat ou le soumissionnaire sera considéré comme étant en règle s'il établit, avant la décision de sélectionner les candidats ou d'attribuer le marché, selon le cas, qu'il possède, à la fin du trimestre civil visé à l'alinéa 2, à l'égard d'un pouvoir adjudicateur au sens de l'article 2, 1°, de la loi ou d'une entreprise publique au sens de l'article 2, 2°, de la loi, une ou des créances certaines, exigibles et libres de tout engagement à l'égard de tiers pour un montant au moins égal, à 3.000 euros près, à celui pour lequel il est en retard de paiement de cotisations.

§ 2. Le candidat ou le soumissionnaire employant du personnel relevant d'un autre Etat membre de l'Union européenne et qui n'est pas visé au § 1er, joint à sa demande de participation ou à son offre, selon le cas, une attestation délivrée par l'autorité compétente certifiant que, suivant compte arrêté au plus tard à la date limite de réception des demandes de participation ou des offres, selon le cas, il est en règle à cette date avec ses obligations relatives au paiement des cotisations de sécurité sociale selon les dispositions légales du pays où il est établi. »

Extraits de l'article 63 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

« § 1er. Sous réserve de l'application de l'article 60, § 1er, le candidat ou le soumissionnaire joint à sa demande de participation ou à son offre, selon le cas, une attestation dont il résulte qu'il est en règle par rapport à ses obligations fiscales selon les dispositions légales du pays où il est établi.

§ 2. Pour un candidat ou soumissionnaire belge, le pouvoir adjudicateur vérifie le respect des obligations fiscales à l'égard du SPF Finances, sur la base de l'attestation délivrée par ce dernier.

Est en règle par rapport aux obligations visées au présent paragraphe, le candidat ou le soumissionnaire qui n'a pas, pour ces obligations, une dette supérieure à 3.000 euros, à moins qu'il n'ait obtenu pour cette dette des délais de paiement qu'il respecte strictement.

Toutefois, même si la dette visée au présent paragraphe est supérieure à 3.000 euros, le candidat ou le soumissionnaire sera considéré comme étant en règle s'il est établi, avant la décision de sélection ou d'attribution du marché, selon le cas, qu'il possède, à l'égard d'un pouvoir adjudicateur au sens de l'article 2, 1°, de la loi ou d'une entreprise publique au sens de l'article 2, 2°, de la loi, une ou des créances certaines, exigibles et libres de tout engagement à l'égard de tiers pour un montant au moins égal, à 3.000 euros près, à celui pour lequel il est en retard de paiement de ses dettes fiscales. »

Capacité économique et financière du soumissionnaire - références requises (critères de sélection)

\* Une déclaration bancaire conforme au modèle figurant à l'annexe 3 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011.

\* La capacité financière du soumissionnaire sera justifiée par une déclaration concernant le chiffre d'affaire global et le chiffre d'affaire relatifs aux activités directement liées aux fournitures décrits dans le présent cahier spécial des charges, réalisées par lui au cours des trois derniers exercices.

Si pour une raison justifiée, le soumissionnaire n'est pas en mesure de fournir les références demandées, il est admis à prouver sa capacité économique et financière par tout autre document considéré comme approprié par le pouvoir adjudicateur.

Niveau(x) minimal(aux) :

Le soumissionnaire doit avoir réalisé au cours d'un des trois derniers exercices un chiffre d'affaires total au moins égal à 100.000 EURO. Il joindra à son offre une déclaration relative au chiffre d'affaires total réalisé pendant les trois derniers exercices, à moins que le chiffre d'affaires total soit mentionné dans les comptes annuels approuvés qui peuvent être consultés via le guichet électronique (il s'agit des comptes annuels déposés auprès de la Banque Nationale de Belgique, libellés selon le schéma comptable complet, ou selon le schéma comptable raccourci dans laquelle la mention facultative du chiffre d'affaires total réalisé, a été complétée).

Le soumissionnaire doit avoir réalisé au cours d'un des trois derniers exercices un chiffre d'affaires relatif aux activités directement liées aux fournitures décrites dans le présent cahier spécial des charges, égal à 50.000 EURO. Il joindra à son offre une déclaration relative à ce chiffre d'affaires réalisé pendant les trois derniers exercices.

Capacité technique du soumissionnaire - références requises (critères de sélection)

\* Une liste des principaux services effectués au cours des trois dernières années dans un domaine similaire ou équivalent au présent marché, en précisant la part des services qui ont été éventuellement sous-traités ou réalisés en société momentanée, ainsi qu'en indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les prestations de services sont prouvées par des attestations émises ou contresignées par l'autorité compétente ou lorsque le destinataire a été un acheteur privé, par une attestation de l'acheteur ou, à défaut, simplement par une déclaration du prestataire de services.

Le soumissionnaire devra démontrer avoir exécuté au moins 1 marché d'ampleur financière et technique équivalente au présent marché (exigence : livraison minimale de 150 repas par jour)

Niveau(x) minimal(aux) : Prouver la réalisation (d'au moins 1) de marchés identiques durant les trois dernières années c'est-à-dire portant sur une livraison minimale de 150 repas par jour

\* L'Agrément de l'AFSCA

1.7. Forme et contenu des offres

Le soumissionnaire établit son offre en français et complète l'inventaire sur le modèle annexé au cahier des charges le cas échéant. Si le soumissionnaire établit son offre sur d'autres documents que le formulaire prévu, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et le formulaire.

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 prix de l'offre sera exprimé en euro.

Les éventuelles réductions doivent toujours être décomptées du prix unitaire et ne sont pas indiquées séparément.

1.8. Documents à annexer à la soumission

Chaque soumissionnaire joindra lors de l'ouverture des offres :

- 1) la police d'assurance R.C. d'exploitation dans laquelle doit se trouver obligatoirement la garantie «intoxication alimentaire» ;
- 2) Un plan de prévention et de gestion des déchets (2 pages A4 maximum) ;
- 3) Un modèle de menu type pour 8 semaines (en fonction des saisons et des disponibilités des produits de saisons.) ;
- 4) Une note décrivant comment rendre les repas plus attractifs, notamment dans la perspective de proposer une pluralité de goûts, de légumes, ... ;
- 5) Le listing des fournisseurs principaux et l'origine des produits, ainsi que leur certification éventuelle, le tout de manière synthétique ;
- 6) Une note (2 pages A4 maximum) décrivant ce que l'adjudicataire propose comme animation au goût dans les écoles (par implantation) dans la perspective du critère d'attribution ad hoc ;
- 7) le cahier de grammaire ;
- 8) l'explication des pratiques en matière d'hygiène dans sa cuisine ;
- 9) les preuves de traçabilités et labels et autres attestations ;

1.9. Dépôt des offres

L'offre est établie sur papier et est glissée sous pli définitivement scellé mentionnant la date de la séance d'ouverture et le numéro du cahier spécial des charges (F.1050) ou l'objet du marché. Elle est envoyée par service postal ou remise par porteur.

En cas d'envoi par service postal, ce pli définitivement scellé est glissé dans une seconde enveloppe fermée portant clairement la mention " OFFRE ".

L'ensemble est envoyé à :

*Administration communale d'Eghezée*  
*Service Marchés publics*  
*Route de Gembloux 43*  
*5310 EGHEZEE*

Le porteur remet l'offre à Madame Marie-Jeanne BOULANGER ou dépose cette offre dans la boîte prévue à cette fin.

Toute offre doit parvenir au président de séance avant qu'il ne déclare la séance ouverte.

Quelle qu'en soit la cause, les offres parvenues tardivement auprès du président sont refusées ou conservées sans être ouvertes.

Toutefois, une telle offre est acceptée pour autant que le pouvoir adjudicateur n'ait pas encore conclu le marché et que l'offre ait été envoyée sous pli recommandé, au plus tard le quatrième jour de calendrier précédant la date de l'ouverture des offres.

#### 1.10. Ouverture des offres

L'ouverture des offres se passe en séance publique.

Lieu : Administration communale d'Eghezée – Salle des Mariages (modules provisoires)

Date: Voir avis de marché

#### 1.11. Délai de validité

Le soumissionnaire reste lié par son offre pendant un délai de 120 jours de calendrier, à compter de la date limite de réception des offres.

#### 1.12. Critères d'attribution

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

N°	Description	Poids
1	Prix par personne et par jour pour le service de base	35
	Règle de 3; Score offre = (prix de l'offre la plus basse / prix de l'offre) * poids du critère prix	
2	Garanties de qualité	25
	Seront jugés : les garanties de qualité du mode de cuisson (respectueux des nutriments) et le recours aux circuits courts de distribution (fraîcheur et continuité dans la provenance des aliments telles que définies dans les clauses techniques, l'hygiène, et la sécurité de l'approvisionnement (définies dans les clauses techniques) Pour permettre d'apprécier celles-ci, le soumissionnaire présentera : - les produits proposés et leurs fournisseurs, notamment le recours aux circuits courts, au commerce équitable, à l'agriculture biologique - les preuves de « traçabilité », labels et autres attestations des fournisseurs - les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect des nutriments à travers des modes de cuissons adaptés.	
3	Elaboration du plan alimentaire : attrait et variété des menus	20
	Le plan alimentaire intégrera notamment, la qualité, la variété, la saisonnalité, les saveurs adaptées à l'âge des enfants, et l'équilibre des repas, la fréquence et les grammages des aliments ainsi que la présentation des repas tels que définis dans les clauses techniques. Pour permettre d'apprécier celle-ci, le soumissionnaire présentera : - une proposition de menus pour 2 mois distincts (novembre et juin par exemple) - les fiches techniques de 3 plats proposés décrivant les mesures mises en place par le soumissionnaire en matière de recettes et de techniques de préparation et modes de cuisson favorables à la qualité des produits, à la diversité, à l'appétence et à l'équilibre des repas et comprenant l'évaluation nutritionnelle - les fiches techniques avec leur analyse nutritionnelle de description de 3 repas extraordinaires : un de fête, un exotique et un à thème - les procédures internes du soumissionnaire pour veiller au respect de ces intentions.	
4	Mesures prises en matière d'impact sur l'environnement, la santé et l'assistance du personnel	10
	Présenter : Liste des produits (non alimentaires) prévus Une note (max 2 pages A4) décrivant la gestion du gaspillage (alimentaire et non alimentaire) Une note (max 2 pages A 4) décrivant les formations sur l'ASD du personnel de production et de service	
5	Formations et animations	10
	Formations 5pts Proposition de formation du personnel encadrant les repas Animations pédagogiques 5 pts Proposition d'animations pédagogiques dans le cadre du programme d'éducation (animation pédagogique à l'alimentation et au goût, alimentation et sciences, alimentation et éducation au développement, éducation aux goûts, éducation nutritionnelle, ...) Communications régulières destinées à informer sur les pratiques mises en œuvre	

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

#### 1.13. Révisions de prix

La révision de prix se calcule au moment de la reconduction éventuelle du marché d'après la formule suivante :

Révision des prix = coefficient de révision (k) \* partie révisable

$k = 1 * is/IS + 0,80$

IS = indice santé à la consommation au jour de l'ouverture des offres.

is = même indice, à la date initiale de la période mensuelle de l'acompte.

#### 1.14. Variantes

Les variantes libres ne sont pas autorisées.

Aucune variante obligatoire ou facultative n'est prévue.

#### 1.15. Choix de l'offre

Le pouvoir adjudicateur choisit l'offre régulière économiquement la plus avantageuse (en tenant compte des critères d'attribution).

Par la remise de son offre, le soumissionnaire accepte toutes les clauses du Cahier spécial des Charges et renonce à toutes les autres

conditions. Si le pouvoir adjudicateur constate, lors de l'analyse des offres, que le soumissionnaire a ajouté des conditions qui rendent l'offre imprécise ou si le soumissionnaire émet des réserves quant aux conditions du Cahier spécial des Charges, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit soit de considérer l'offre comme substantiellement irrégulière soit de demander au soumissionnaire de clarifier son offre.

## II. Dispositions contractuelles

Cette deuxième partie fixe la procédure relative à l'exécution du marché.

Pour autant qu'il n'y soit pas dérogé, l'arrêté royal du 14 janvier 2013 et ses modifications ultérieures établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics est d'application.

### 2.1. Fonctionnaire dirigeant

L'exécution des services se déroule sous le contrôle du Collège communal, représenté par le fonctionnaire dirigeant :

Le fonctionnaire dirigeant (qui sera un fonctionnaire du pouvoir adjudicateur) sera désigné dans la notification de la conclusion du marché. Les limites de sa compétence y seront indiquées.

### 2.2. Assurances

L'adjudicataire est tenu de contracter 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.

### 2.3. Cautionnement

Le montant du cautionnement est fixé à 2.000 €, et il sera constitué conformément à l'article 27 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013.

### 2.4. Sous-traitants

Le fait que l'adjudicataire confie tout ou partie de ses engagements à des sous-traitants ne dégage pas sa responsabilité envers le pouvoir adjudicateur. Le pouvoir adjudicateur n'a aucun lien contractuel avec ces tiers. L'adjudicataire reste, dans tous les cas, seul responsable vis-à-vis du pouvoir adjudicateur.

L'adjudicataire ne peut confier tout ou partie de la mission décrite dans le présent cahier spécial des charges à un sous-traitant non mentionné initialement dans l'offre, sauf accord préalable et écrit du pouvoir adjudicateur.

A cette fin, l'adjudicataire communique au pouvoir adjudicateur, les renseignements suivants :

- l'identité du ou des sous-traitant(s)
- la part du marché sous-traitée
- le curriculum vitae du ou des sous-traitant(s)
- la liste des références du ou des sous-traitants en rapport avec la part du marché sous-traitée.

### 2.5. Modalités d'exécution

Quantité :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'adapter le nombre de repas la veille du jour de livraison (avant 10 heures) et pour le lundi, le vendredi précédant avant 10 heures.

Les services sont à prester aux endroits suivants :

- école communale d'Aische-en-Refail, rue du Tilleul, 58 (tél. 081/65.74.71)
- école communale de Dhuy, rue des infirmeries, 2 (tél. 081/51.25.23)
- école communale de Leuze, route de Namèche, 12 (tél. 081/51.25.24)
- école communale de Liernu, route de Perwez, 90 (081/65.74.72)
- école communale de Mehaigne, Place de Mehaigne, 8 (081/81.11.91) (tél. 081/81.11.91)
- école communale de Noville, rue de Noville, 1 (tél. 081/81.27.98)
- école communale de Tavier, Place de Tavier, 13 (tél. 081/81.11.80)
- école communale de Warêt-la-Chaussée, Grande ruelle, 26 (tél. 081/51.23.92).
- école Libre Saint-Jean Baptiste de Liernu, Place de Liernu, 6 (0473/66.68.83)
- école Libre du Chataignier de Dhuy, rue des Infirmeries, 5 (081/51.39.97)

Délais :

Les délais d'exécution sont fixés à partir de septembre 2016.

Modification du marché :

Moyennant le paiement des prestations effectuées et acceptées, le pouvoir adjudicateur a la faculté de mettre fin à tout moment à tout ou partie du présent marché par l'envoi à l'adjudicataire d'une lettre recommandée en ce sens.

L'adjudicataire communique au plus tôt au pouvoir adjudicateur tous les renseignements nécessaires pour permettre à celui-ci d'apprécier l'état d'avancement du marché.

### 2.6. Lieu et contrôle des prestations

Les services sont à prester aux endroits suivants :

- école communale d'Aische-en-Refail, rue du Tilleul, 58 (tél. 081/65.74.71)
- école communale de Dhuy, rue des infirmeries, 2 (tél. 081/51.25.23)
- école communale de Leuze, route de Namèche, 12 (tél. 081/51.25.24)
- école communale de Liernu, route de Perwez, 90 (081/65.74.72)
- école communale de Mehaigne, Place de Mehaigne, 8 (081/81.11.91) (tél. 081/81.11.91)
- école communale de Noville, rue de Noville, 1 (tél. 081/81.27.98)
- école communale de Tavier, Place de Tavier, 13 (tél. 081/81.11.80)
- école communale de Warêt-la-Chaussée, Grande ruelle, 26 (tél. 081/51.23.92).
- école Libre Saint-Jean Baptiste de Liernu, Place de Liernu, 6 (0473/66.68.83)
- école Libre du Chataignier de Dhuy, rue des Infirmeries, 5 (081/51.39.97)

### 2.7. Durée

Marché prenant cours en septembre 2016 et se terminant le 30 juin 2018.

En vertu de l'article 37, § 2 de la loi du 15 juin 2006, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de reconduire le marché pour une période limitée à 2 ans.

### 2.8. Facturation, modalités de paiement et délai de paiement

Le paiement est fixé mensuellement. Il est payable mensuellement, à terme échu, sur production de factures.

Le délai de paiement est de 30 jours calendrier à compter de la date de réception des factures par l'administration et par les écoles libres.

Les factures devront être établies de manière distincte par implantation pour les établissements scolaires communaux (maternel et primaire) et pour chaque école du réseau libre.

Chaque partie effectuera son paiement correspondant.

Les factures seront envoyées par l'adjudicataire (en un seul exemplaire) aux adresses suivantes :

Pour les écoles communales :

Administration communale – Service Finances

Route de Gembloux, 43 – 5310 Eghezée.

Pour l'école Libre Saint Jean-Baptiste

Ecole Libre Saint Jean Baptiste

Place de Liernu, 6 – 5310 Liernu

Pour l'école Libre du Châtaignier

Ecole Libre du Châtaignier

Rue des Infirmeries, 5 – 5310 Dhuy

Seuls les repas livrés conformément aux clauses du cahier spécial des charges de manière correcte pourront être facturés.

La facture vaut déclaration de créance.

La facture doit être libellée en EURO.

En dérogation à l'article 156 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013, le délai de paiement sera de trente jours après la date de réception de la facture.

#### 2.9. Délai de garantie

Aucun délai de garantie n'est applicable pour ce marché.

#### 2.10. Défaut d'exécution et sanctions

Le prestataire de services est considéré en défaut d'exécution du marché :

- Lorsque les prestations ne sont pas exécutées dans les conditions définies par les documents du marché ;

- A tout moment, lorsque les prestations ne sont pas poursuivies de telle manière qu'elles puissent être entièrement terminées aux dates fixées ;

- lorsqu'il ne suit pas les ordres écrits, valablement donnés par le pouvoir adjudicateur.

Tous manquements aux clauses du marché, y compris la non-observation des ordres du pouvoir adjudicateur, sont constatés par un procès-verbal dont une copie est transmise immédiatement au prestataire de services par lettre recommandée.

Le prestataire de services est tenu de réparer sans délais ses manquements. Il peut faire valoir ses moyens de défense par lettre recommandée adressée au pouvoir adjudicateur dans les quinze jours suivant le jour déterminé par la date de l'envoi du procès-verbal.

Son silence est considéré, après ce délai, comme une reconnaissance des faits constatés.

Les manquements constatés à sa charge rendent l'adjudicataire passible d'une ou de plusieurs des mesures prévues aux articles 45 à 49, 154 et 155 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013

Plus particulièrement, ces mesures peuvent, notamment, consister en des amendes pour retard ou des pénalités.

Les amendes pour retard sont régies par les articles 45 et 154 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013

Les pénalités en cas de manquements dans l'exécution du marché sont, quant à elles, prévues à l'article 45 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 (régime général).

#### 2.11. Résiliation

En cas de perte de l'agrément AFSCA, le présent marché sera résilié de plein droit sans que l'adjudicataire ne puisse réclamer des indemnités.

#### 2.12. Responsabilité de l'adjudicataire

L'adjudicataire assume l'entière responsabilité des erreurs ou manquements dans les services réalisés.

Celui-ci garantit en outre le pouvoir adjudicateur de tout dommage-intérêt dont celui-ci est redevable à des tiers, du chef de retard ou de sa défaillance.

Les services qui ne satisfont pas aux clauses et conditions du marché ou qui ne sont pas exécutés conformément aux règles de l'art sont recommencés par le prestataire. A défaut, il le sont d'office, à ses frais, risques et périls, sur l'ordre du pouvoir adjudicateur, suivant l'un ou l'autre des moyens d'action prévus à l'article 155 de l'arrêté du 14 janvier 2013. En outre, le prestataire de services est passible des amendes et pénalités pour inexécution des clauses et conditions du marché.

#### 2.13. Compétence juridictionnelle

Les tribunaux de l'arrondissement judiciaire de Namur sont seuls compétents pour connaître des litiges relatifs au présent marché.

#### 2.14. Renseignements utiles

Tout renseignement au sujet du présent marché peut être obtenu auprès de l'administration communale par e-mail à l'adresse suivante : [marie-jeanne.boulangier@eghezee.be](mailto:marie-jeanne.boulangier@eghezee.be)

### III. Description des exigences techniques

Par liaison froide, on entend :

Après élaboration ou cuisson, les préparations doivent être refroidies et maintenues à une température située entre 0 et + 3 °C . La durée totale du transport et les matériels utilisés doivent permettre de respecter les températures prescrites par la réglementation en vigueur.

Au moment du chargement et du déchargement, il faudra veiller à éviter toute attente des produits qui pourrait être préjudiciable à la sécurité alimentaire.

Le convive doit respecter les dates limites de consommation (DLC) apposées sur les préparations par le fabricant dans le cadre de l'étiquetage complet obligatoire.

Les repas doivent être placés dans le réfrigérateur du convive lors des livraisons.

Les préparations destinées à être consommées chaudes sont réchauffées au moment du repas (principalement au four micro-ondes).

En aucun cas, les excédents ne doivent être conservés après réchauffage.

Le prestataire de service se réfèrera et s'engage à travailler sur la base des recommandations nutritionnelles et techniques fournies dans le Cahier Spécial des Charges de la FWB ayant pour objet la confection et la livraison de repas dans les collectivités d'enfants de 3 à 18 ans ainsi que son guide alimentaire complémentaire (en outre, d'autres documents utiles sont référencés dans ce document) ;

Le prestataire de services devra à chaque fois mentionner les allergènes présents dans les repas proposés.

#### Hygiène des denrées alimentaires

Le prestataire de services s'engage à respecter scrupuleusement le règlement CE N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 (ainsi que toute modification ultérieure) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que toute les lois belges en cette matière.

Le prestataire de services s'engage à utiliser :

- Le Guide de bonnes pratiques en hygiène du secteur HORECA approuvé le 10 janvier 2000 ;

- Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation des repas pour les cuisines des collectivités et les maisons de soins approuvé le 26 février 2001.

#### Exigences relatives au plan alimentaire

Le prestataire de service s'engage à proposer chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés, mettant en valeur les notions de présentation et de gastronomie. Il joint à son offre, sous peine de nullité, une proposition de menus mensuels pour les mois de

septembre et de mars pour les enfants des structures concernées et, le cas échéant, pour le personnel du Pouvoir adjudicateur. Ce programme doit répondre aux exigences du présent cahier spécial des charges de telle manière à ce que les menus variés et équilibrés qu'il propose soient en rapport avec les besoins nutritionnels des différentes classes d'âges concernés.

Pour garantir l'équilibre diététique, le prestataire de services veillera à :

- 1) Respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique
- 2) Varier les apports alimentaires
- 3) Couvrir les besoins hydriques
- 4) Stimuler la consommation de fruits frais et de légumes cuits et crus
- 5) Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés
- 6) Fournir des produits lactés nature ou limités en sucre et matières grasses
- 7) Équilibrer les apports en protéines, notamment en variant les sources de protéines, minimiser les produits riches en graisses et graisses saturées et en insérant régulièrement des protéines végétales
- 8) Préférer les matières grasses d'origine végétale et riches en acides gras mono et polyinsaturés pour l'assaisonnement
- 9) Contrôler les fréquences d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel
- 10) Recourir au maximum à des aliments frais (ou surgelés) non préparés.

A la demande des délégués du Pouvoir adjudicateur et/ou de toute personne qu'elle désigne pour cette mission, le prestataire de services s'engage à présenter les fiches techniques comprenant l'évaluation nutritionnelle des plats proposés au menu conçus par le/la diététicien/ne agréé par le Service Public fédéral de Santé Publique.

L'évaluation nutritionnelle comprendra :

- Une analyse des fiches techniques des recettes mises en œuvre (aliments utilisés, quantités prévues, techniques de cuisson, ...)
- Une analyse qualitative des menus (fréquences, variétés,...)
- Une analyse quantitative des menus en fonction :
  - o Des tranches d'âges concernées par portion et sur base de références fiables (documents de références fiables pour la composition – NuBel)
  - o Des données garanties par le fournisseur (étiquetage nutritionnel,...)
  - o De la valeur énergétique exprimée en kcl/k
  - o De la quantité en grammage de protéines
  - o Des lipides totaux
  - o Des lipides saturés
  - o Des glucides totaux
  - o Du saccharose
  - o Des fibres
  - o De la proportion de la quantité en milligrammes de sodium, fer et calcium

#### Education au goût

L'adéquation au programme « Education au goût » fait partie des critères d'attribution du présent marché.

Dans le but d'une éducation au goût, les repas confectionnés et servis devront, tout en respectant les impératifs diététiques, nutritionnels et autres spécifiés par le présent cahier spécial des charges, être réalisés avec des matières premières savoureuses, dont les propriétés nutritionnelles et organoleptiques seront respectées par des modes de cuisson appropriés et contenir les assaisonnements (herbes, épices,...) et accompagnements naturels adéquats, destinés à mettre en évidence et/ou à rehausser la saveur des aliments servis.

Sans supplément de prix, l'adjudicataire proposera :

- a) Une fois par trimestre, un repas « extraordinaire », s'intégrant dans le plan alimentaire, à l'occasion des diverses fêtes ou régional ou exotique ou selon un thème précis (éventuellement à la demande des délégués du Pouvoir adjudicateur et/ou de toute personne désignée pour cette mission). Les plats et/ou denrées « inhabituelles » seront identifiés (nom, origine, pictogramme,...)
- b) Une fois par mois, l'adjudicataire proposera également dans les menus l'intégration d'un repas mettant en valeur le patrimoine alimentaire des nationalités présentes dans les structures collectives concernées. Dans cette perspective, le Pouvoir adjudicateur pourra transmettre la liste des différentes origines de nationalités des consommateurs présents dans les structures collectives concernées.
- c) Une fois par mois, l'adjudicataire préparera une spécialité culinaire mettant en valeur le patrimoine culinaire régional ou national.

#### Offre des repas

Les repas à préparer relèvent de deux catégories, à savoir :

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

#### Présentation et quantité

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés.

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..)

Les repas doivent être variés et équilibrés. L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas, selon le tableau des grammages.

#### Apports nutritionnels (doc P18-20)

Les repas seront préparés dans une cuisine de production (cuisine qui n'est pas mise à disposition par la commune), tous les jours non fériés de la semaine (le mercredi, le week-end, les vacances scolaires, et autres congés exceptés) et fournis en livraison froide dans l'ensemble des écoles de l'entité.

Les exigences nutritionnelles sont spécifiquement contenues dans la publication du Conseil Supérieur de la Santé n° 8309 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Révision 2009, publiée le 28 octobre 2009.

Tableau 1 : Apports nutritionnels recommandés par jour pour les garçons et les filles

	2.5 à 6 ans	6 à 8 ans
Énergie Kcal/j	851 à 1456	1320 à 1679
Protéines (1) 8% AET (g/jour)	17 à 29	26 à 33
Lipides totaux (2) (30 à 35% AET (g/jour)	28 à 56	44 à 65

Acides gras saturés (3) 10% AET (g/ jour)	7 à 19 8 à 12%	14 à 18
Glucides totaux (4) >55 % AET (g/jour)	117 à 200	181 à 230
Sucres ajoutés <10% AET (g/jour)	21 à 36	33 à 41
Fibres alimentaires (5) (g/jour)	15 à 20	20
Eau (ml/jour)	810 à 1576	1209 à 1920
Sodium (mg/jour)	225 à 700	700 à 1200
Calcium (g/jour) (6)	500 à 700	700 à 900
Magnésium (mg/jour)	80 à 130	130 à 200
Fer (mg/jour) (7)	3.9 à 4.2	4.2 à 5.9
Zinc (mg/jour)	4 à 6	6
Iode (µg/jour) (8)	90	90 à 120
Vit.A (µg/jour)	400 à 450	450 à 500
Vit.C (mg/jour) (9)	60 à 75	75 à 90
Vit.B9 (exprimé en µg/jour) (10)	100 à 130	130 à 150

(1) Le grammage de protéines tient compte de la biodisponibilité et de la composition qualitative des protéines. La quantité minimum chiffrée doit être fournie afin d'éviter tout risque de carence.

(2) Le bon choix des aliments pour l'élaboration des menus donne habituellement la moitié des lipides totaux sous la forme de graisses cachées. Il faut éviter le dépassement de 50%. Le complément des apports lipidiques se fait par les graisses visibles qui, bien choisies, permettent d'assurer les apports en Acides Gras Monoinsaturés (AGM) et en Acides Gras Polyinsaturés (AGP), dont les Acides Gras Essentiels (AGE).

(3) L'apport en acides gras essentiels est assuré par la consommation d'huile polyinsaturée non chauffée. L'huile de soja et l'huile de canola ou nouveau colza contribuent à atteindre les objectifs.

Pour la cuisson, il faut utiliser des huiles riches en Acides Gras Monoinsaturés comme le tournesol mono-insaturé ou oléisol ou bien de l'huile d'arachide ou d'olive.

(4) La pratique de mise à disposition d'un supplément de féculents à base de pain de préférence gris ou complet est une bonne pratique qui permet aux enfants d'ajuster leurs apports aux besoins propres et individuels. Cette approche contribue également à un apport en fibres alimentaires.

(5) Les fibres alimentaires ne sont pas quantifiées pour le repas principal mais les apports sont assurés par l'usage des féculents, dont le pain gris ou complet, ainsi que par les rations de légumes, de fruits et de potage. Un apport de 200g de légumes (plus ou moins 50g en fonction des groupes d'âge) est une saine recommandation.

(6) L'essentiel du calcium est d'origine laitière (lait, entremets, yaourt, fromages).

(7) En tenant compte des rations de viandes, volailles, poissons et œufs (VVPO), de fruits, de légumes, on doit atteindre 30% de l'apport minimum en fer.

(8) Il est à noter que pour atteindre de bons apports en iode il faut utiliser du sel iodé.

(9) La valorisation de la vitamine C est basée exclusivement sur les apports de fruits frais, de jus de fruits, de légumes crus. On sait que bien des aliments véhiculent la vitamine C mais, du fait de sa sensibilité au stockage, aux techniques culinaires, ce sont les apports alimentaires contrôlables qui sont retenus.

(10) La vitamine B9 ou acide folique est une vitamine très importante dans le cadre de la prévention des maladies cardiovasculaires. Elle sera apportée principalement par de larges rations de légumes et de fruits.

Tableau 2 : Apports nutritionnels pour un repas complet

Énergie = 40 % de l'Apport Énergétique Total (AET)
Protéines = ± 60% des protéines totales
Lipides = ± 50%
Glucides = ± 30 %
Calcium = ± 30 %
Fer = ± 30 %
Vitamine C = ± à 60 %

#### Choix des aliments

Les menus comportent chaque jour :

- 1 potage ou une crudité (au choix) ;
- 1 plat principal comprenant une ration de viande, volaille, poisson, un ovoproduit, un substitut végétal (soja, tofu ou équivalent) ou association céréale-légumineuse, une ration de légumes crus ou cuits, une ration de féculents ;
- 1 dessert.

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

Tableau 3 : Critères de choix adaptés aux légumes et exemples

À favoriser	Les légumes de saison : cf. Biowallonie ( <a href="http://www.biowallonie.com">http://www.biowallonie.com</a> ) Frais ou surgelés nature Jus de légumes frais, Mesclun, Herbes aromatiques
Tolérés	Potage, tomates pelées, petits pois et carottes, aubergines grillées surgelées, jus de légumes salé (type V8), ratatouille en conserve/bocal, tomates séchées à l'huile
A l'occasion	Salades de crudités à la mayonnaise (carotte, céleri rave, concombre...), poêlées de légumes surgelés, légumes préparés en sauces, potage de légume(s) à la crème ou velouté d'asperges

Remarque : les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées.

Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. Les poudres ne sont pas acceptées. L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont à limiter, tout en choisissant des fonds pauvres en sel et en additifs.

Les produits de la 5<sup>ème</sup> gamme seront limités aux cas d'extrême urgence ou de dépannage.

Tableau 4 : Critères de choix adaptés aux fruits et exemples

À favoriser	Fruits de saison : cf. bioforum Macédoine de fruits « au naturel » ou « au jus »
Tolérés	Jus de fruits, smoothies (sans sucres ajoutés), fruits secs
A l'occasion	Coulis de fruits sucrés, compote de fruit(s), macédoine de fruits « au sirop léger »

Tableau 5 : Critères de choix adaptés aux féculents et exemples

À favoriser	Pain complet, pain multi céréales, pommes de terre, céréales complètes (riz, blé, quinoa...), pâtes complètes, céréales petit déjeuner à base de céréales complètes et peu sucrées
Tolérés	Pain blanc, baguette, sandwich mou, pistolet, céréales raffinées (riz, blé...) pâtes, purée de pommes de terre, céréales petit déjeuner plus sucrées et/ou plus grasses
A l'occasion	Craquelin, cramiq, biscuits riches en céréales (> 50 %), céréales petit déjeuner les plus grasses et/ou sucrées, gratin dauphinois, croquettes, frites

Tableau 6 : Critères de choix et exemples pour les Viandes, volailles, poissons, œufs, légumineuses et alternatives végétariennes et exemples

À favoriser	Viande fraîche maigre (sauté, escalope, rôti, steak...), volaille, poisson, mollusques (moule, calamar, escargot...), crevettes d'eau douce, écrevisse, œuf, préparations non panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh...), légumineuses (lentilles, fèves, pois...)
Tolérés	Viande mi-grasse (spiringue...), jambon cuit, jambon cru (sans gras), jambon fumé (sans gras), Haché, chipolata Surimi, crevettes de mer, conserves de poisson (nature, à l'huile, préparé) Préparations panées à base de mycoprotéines ou riches en protéines végétales (tofu, tempeh...)
A l'occasion	Viande grasse (mouton, merguez...), boudin (noir ou blanc), Salami, pâté, lard, Pancetta, mortadelle Saumon fumé, elbot fumé, calamars frits

Tableau 7 : Critères de choix adaptés aux produits laitiers et exemples

Laitages	Exemples
À favoriser	Lait écrémé ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), yaourt maigre ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), nature ou peu sucré (max 7 %), kéfir ½ écrémé, laitages maigres, jus de soja nature enrichi en calcium, yofu nature enrichi en calcium
Tolérés	Lait entier, yaourt entier, yaourt maigre aux fruits, yaourt entier aux fruits, laitages maigres édulcorés, laits aromatisés sucrés, riz au lait, pudding, yofu sucré, entremets à base de soja sucrés ou édulcorés
A l'occasion	Crème dessert, yaourt à la crème
Fromages	Exemples (poids de la portion conseillée)
À favoriser	FRAIS Fromage blanc maigre ou mi-gras, fromage blanc avec max 7 % de sucres ajoutés, fromage frais allégé, ricotta, mozzarella allégée Fromages à pâte molle jusqu'à 45% de MG, fromages d'abbaye allégés, fromages fondus maigres, fromages à pâte dure jusqu'à 40% de MG
Tolérés	Fromage blanc entier, fromage blanc à plus de 7 % de sucres ajoutés, fromages frais, chèvre frais, mozzarella  Fromages à pâte molle à plus de 45% MG, fromage d'abbaye jusqu'à 45% de MG, fromages à pâte dure entre 40% et 55% de MG, fromages à pâte persillée
A l'occasion	Fromage frais à la crème, mascarpone, fromage blanc à la crème nature ou avec plus de 12 % de sucres ajoutés Fromages d'abbaye à plus de 45% de MG, fromages fondus gras, fromages à pâte dure à plus de 55% de MG

Tableau 8 : Critères de choix adaptés aux matières grasses et exemples

Matières grasses ajoutées chaud	Exemples
À favoriser	Huile d'olive, huile d'arachide, huile de colza (destinée à une cuisson unique), matières grasses liquides, graisse d'oie et de canard, certaines matières grasses végétales
Tolérés	Huile de pépins de raisin, huile de tournesol, huile de soja, huile de maïs, certaines matières grasses de cuisson
A l'occasion	Beurre, certaines margarines solides, huile de palme, huile de coco
Matières grasses ajoutées à froid	Exemples
À favoriser	Huiles riches en acides gras oméga-3 (huile de colza, huile de soja, huile de noix, huile de lin) huile d'olive, huile de tournesol Huile pour salade, mayonnaise, vinaigrettes ou sauces dressing à base des huiles conseillées Matières grasses à tartiner à base des huiles conseillées, « crème » de soja »
Tolérés	Beurre demi-écrémé, sauces dressing, spécialité culinaire à base de crème allégée
A l'occasion	Beurre, beurre salé, crème culinaire, crème à fouetter, crème et lait de coco

Tableau 9 : Critères de choix adaptés aux produits occasionnels et exemples

Produits Gras et Sucrés/Boissons Sucrées	Exemples
Préférés	Chocolat noir, chips de légumes, chips de fruits, bretzel nature, pâte de fruits, confiture avec min. 50 % de fruit, miel, sirop de Liège, tarte aux fruits (pâte levée), génoise gâteau de Savoie, biscuit sec



	Boissons non alcoolisées avec 2 à 6 % de sucres ajoutés
Tolérés	Chocolat au lait, confiture avec moins de 50 % de fruit, massepain, pâte à tartiner aux noisettes, macarons, éclair, meringue, popcorn (sucré ou salé) Boissons non alcoolisées avec 6 à 10 % de sucres ajoutés
A l'occasion	Chocolat blanc, chips, pâtisseries à la crème au beurre, boule de Berlin... Boissons non alcoolisées avec plus de 10 % de sucres ajoutés,

Grammage des repas et plan alimentaire des repas

Grammage et fréquence des composants du repas principal et des collations (poids exprimés sur poids cru et partie comestible)

	2,5 à 6 ans (maternel)	6 à 12 ans (primaire)	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 5 semaines de 4 jours
Potages de légumes	150 ml	200 ml	Min 17x
Pain			
Crudités Diverses	50 à 80g	80 à 100g	3x
Huile pour la vinaigrette	8g	8g	3x
Poissons maigres et gras	50g (tolérance 70g)	90g (tolérance 100g)	4x
Fish Stick	60g (tolérance 70g)	90g (tolérance 100g)	1x
Viandes rouges	50g (tolérance 70g)	90g (tolérance 100g)	2x
Volailles, œufs	50g (tolérance 70g)	90g (tolérance 100g)	5x volailles et 1x oeufs
Viandes blanches	50g (tolérance 70g)	90g (tolérance 100g)	3x
Viandes hachées	50g (tolérance 70g)	90g (tolérance 100g)	2x
Légumineuses	50g	80g (tolérance 100g)	2x
Pommes de Terre, purée de pommes de terre	125g	200g	10x
Pâtes	40g	60g	4x
Riz, semoule, blé tendre, quinoa,...	40g	60g	4x
Légumes	125g	150g	17x
Compote de fruits	125g	150g	1x
Crudités Diverses	50g	100g	2x
Huile d'assaisonnement, de cuisson	8g	12g	20x
Fruits frais	140g	140g	12x
Yaourts	100g	125g	4x
Entremets lactés	100g	125g	2x
Pâtisseries	10g	50g	1x
Glaces	60ml	120ml	1x

Qualité et provenance des aliments (DOC P19-23)

Le soumissionnaire devra intégrer dans ses propositions de menus et de manière conséquente (en respectant le pourcentage donné ou en le précisant)

- Des produits issus de producteurs, fournisseurs locaux et du commerce équitable
- Les légumes et fruits seront frais et/ou surgelés, et de préférence de saison. Les conserves sont à utiliser exceptionnellement (pour les tomates pelées et les champignons rentrant dans la préparation des sauces). Les légumes frais seront des légumes de saison cultivés en pleine terre issus des producteurs de l'entité d'Eghezée et/ou des « circuits courts », et/ou commerce équitable. Les fruits seront frais et de saison issus des producteurs de l'entité et/ou des « circuits courts ». », et/ou commerce équitable
- Les potages seront confectionnés avec des légumes frais ou surgelés. Les poudres ne sont pas acceptées.
- Féculents : Le riz et quinoa proposé sera à 80 % labélisé Max Havelaar ou équivalent
- Les poissons et produits de la mer seront, pour 70% en poids, issus de la filière MSC.

Le poisson sera frais ou surgelé, sans arête. Pour trouver la liste des détaillants pour un fournisseur de poisson MSC (ou équivalent), surfez sur <http://www.msc.org/where-to-buy/find-a-supplier/belgium>

Le soumissionnaire évitera des poissons non MSC (ou équivalent) issu de la liste, causé par la sur pêche et la menace d'extinction.

- Œufs : Préférence sera donnée à des œufs issus de producteurs de l'entité d'Eghezée.
- Produits laitiers seront des produits issus de l'agriculture wallonne (producteurs de l'entité d'Eghezée, Fairebel, Bande des Félaït, ...)
- Charcuterie : le jambon

Le produit est fabriqué à partir d'une seule cuisse ou épaule et s'appelle jambon cuit ou épaule cuite, sans ajout de viandes détachées. Seules les substances aromatisantes naturelles sont autorisées (Directive de la Commission européenne 88/388/CEE du 22.06.1988 –art 9).

- Epices issues du Commerce équitable
- Viande de porc

Le soumissionnaire s'engage à s'approvisionner exclusivement auprès des fournisseurs garantissant que :

- l'alimentation des animaux comprend au minimum 60% de produits ou sous-produits de céréales ;
- les conditions d'engraissement devront répondre au cahier des charges du label de qualité wallon « Porc Premier » (voir AGW du 22 juillet 1993 concernant la distribution de ce label);
- L'alimentation des animaux est exempte de farine de poisson ; la viande est exempte d'antibiotiques et de facteurs de croissance ; le boudin contiendra un minimum de 50% de viande.

- Viande bovine

Le soumissionnaire s'engage à s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs garantissant que :

- le label « Boeuf européen de qualité » sert de référence avec dérogation pour ce qui concerne les conditions d'abattage ;
- Viande de volaille

Le soumissionnaire s'engage à s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs garantissant que :

- le mode d'élevage répond aux conditions permettant d'utiliser la mention « sortant à l'extérieur » du règlement CEE 1538/91 de la Commission européenne.

- la viande est exempte d'antibiotiques et de substance à action hormonale ; l'alimentation des animaux est exempte de farine de poisson ; les animaux auront été maintenus en prairie ou en stabulation paillée ; la viande bovine est directement livrée par l'abattoir ou par boucher.

- Le sel utilisé pour toute la cuisine sera uniquement du sel de mer iodé (concentration max de 15mg d'iode/kg de sel)

Le listing des fournisseurs et l'origine des produits seront fournis et pourront être exigés à tout moment.

Pour garantir un équilibre diététique, le prestataire de service veillera à varier les apports alimentaires et à équilibrer les apports en protéines animales et végétales, à n'utiliser que des aliments exempts d'OGM tel que défini par les directives européennes. Il préférera les matières grasses d'origine végétale en évitant les matières grasses hydrogénées et les aliments riches en fibres aux aliments raffinés.

Il y a lieu d'éviter les abus d'aliments trop riches en graisse, sucre et sel et d'insérer un fruit et un légume quotidiennement.

Il lui est également demandé tout en maintenant des prix compatibles avec la capacité financière des consommateurs, de respecter les consignes du Plan National de Nutrition et de la Santé.

#### **OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE**

L'adjudicataire s'engage à faire bénéficier le Pouvoir adjudicateur de son savoir-faire tel que :

- L'utilisation des meilleures méthodes de travail
- Le contrôle de la bonne exécution des prestations
- La recherche de solutions aux problèmes rencontrés
- Le développement de la qualité des services assurés

#### **Rapportage annuel**

Chaque année, 30 jours après la date anniversaire du présent marché, le soumissionnaire fournira un rapport au Pouvoir adjudicateur comprenant la preuve stipulant que les prescrits au point « critères de choix des aliments » sont respectés pour les poissons MSC, les divers labels de viandes, les fruits et légumes de saisons et les aliments Fair Trade, Max Havelaar ou équivalent. Par ailleurs, un tableau actualisé reprenant ces données devra être accessible en permanence au Pouvoir adjudicateur ou à son représentant.

Pour le pourcentage de produits issus du commerce équitable ainsi que de légumes frais et surgelés, le soumissionnaire se fera contrôler et certifier annuellement à ses frais par un organisme de contrôle indépendant accrédité EN ISO/CEI 17065 de son choix.

Le rapport de contrôle sera fourni à l'adjudicataire avec la dernière facture de l'année.

Les frais de contrôle sont à charge de l'entreprise. Pour le reste des aliments, la méthode sera similaire à celle de l'organisme de contrôle et sera réalisée par le soumissionnaire lui-même.

Enfin le rapportage indiquera sur base d'un échantillonnage de 10 repas choisis consécutivement par le Pouvoir adjudicateur l'analyse nutritionnelle des repas et sa correspondance au Cahier spécial des charges et aux besoins des catégories d'âges concernées, ceci produit et certifié par un(e) nutritionniste/diététicien(ne) agréé(e) par le Service public fédéral de santé publique. Ce travail sera effectué dans la perspective de respecter les recommandations nutritionnelles N° 8309 pour la Belgique, Révision 2009, du Conseil supérieur de la santé.

#### **Information du Pouvoir adjudicateur et commande des repas**

L'adjudicataire peut être amené occasionnellement à procéder à un changement de menu si des impératifs d'approvisionnement l'y contraignent. Il a toutefois l'obligation d'en avertir le Pouvoir adjudicateur et/ou à toute personne désignée pour cette mission, dès qu'il a connaissance d'une telle contrainte.

#### **Gestion des déchets**

L'adjudicataire respectera, sous sa propre responsabilité et à ses frais, toutes les obligations prévues et à venir en matière de protection de l'environnement.

L'adjudicataire s'engage à privilégier les conditionnements et emballages les plus respectueux de l'environnement, ainsi chaque fois que c'est possible, il privilégiera les produits conditionnés en grand volume et en emballage consigné.

#### **Livraison des repas :**

Les repas doivent être livrés (prêts à être réchauffés) dans chaque école entre 8h30 et 11 heures au plus tard.

Les repas seront livrés par le producteur, sous réserve de modalités à définir en concertation avec le pouvoir adjudicateur.

Les lieux de livraison sont les suivants :

- école communale d'Aische-en-Refail, rue du Tilleul, 58 (tél. 081/65.74.71)
- école communale de Dhuy, rue des infirmeries, 2 (tél. 081/51.25.23)
- école communale de Leuze, route de Namêche, 12 (tél. 081/51.25.24)
- école communale de Mehaigne, Place de Mehaigne, 8 (081/81.11.91) (tél. 081/81.11.91)
- école communale de Noville, rue de Noville, 1 (tél. 081/81.27.98)
- école communale de Tavier, Place de Tavier, 13 (tél. 081/81.11.80)
- école communale de Warêt-la-Chaussée, Grande ruelle, 26 (tél. 081/51.23.92).
- école Libre Saint-Jean Baptiste de Liernu, Place de Liernu, 6 (0473/66.68.83)
- école Libre du Châtaignier de Dhuy, rue des Infirmeries, 5 (081/51.39.97)

#### **d) Réservations des repas**

Le soumissionnaire proposera un plan de fonctionnement de réservations des repas par mois (incluant la maîtrise des délais) et un système d'adaptation électronique des commandes.

##### **1. Obligations à charge du prestataire :**

- En ce qui concerne l'équipe de personnel de la cuisine de production, le soumissionnaire fournira un plan détaillé, complet et précis du modèle d'organisation qu'il compte mettre en place.
- Il indiquera de manière détaillée comment il entend répondre aux demandes exprimées concernant la qualité des produits entrant dans la composition des repas
- Il expliquera le nombre de personnes qu'il occupera, son tarif horaire (hors charges + charges comprises) ainsi que l'horaire de travail avec définition des tâches horaires et la TVA appliquée.
- Il veillera au respect de l'hygiène et de la propreté les plus strictes et mise en place des directives H.A.C.C.P
- Il décrira le fonctionnement prévu en cas d'absence du personnel afin de garantir la continuité de la prestation.
- Il décrira le fonctionnement prévu en cas de dépannage lié à un incident imprévu (accident, conditions climatiques inattendues, repas avarié,....)
- Il dispensera une formation au personnel du service des repas relative à l'hygiène et au grammage.

##### **2. Importance du marché :**

A titre d'information, le nombre de repas pour les différentes catégories est estimé à :

- 150 repas/jour (pour l'ensemble des écoles communales)
- 16 repas/jour pour l'école Saint Jean-Baptiste de Liernu
- 22 repas/jours pour l'école libre du Châtaignier de Dhuy

La mention de ces quantités n'engage pas l'Administration et les différentes Ecoles Libres, à passer commande d'un minimum de repas. Elles se réservent le droit d'adapter le volume de ses commandes à l'importance de ses besoins journaliers.

Le P.O. et les Ecoles Libres se réservent le droit de décommander/ de modifier la commande la veille du jour de la livraison par voie électronique suivant les modalités prévues au point II.5.

### 3. Contrôles et vérification des repas :

Les missions d'inspection et de contrôle des denrées alimentaires sur le territoire de la Commune d'Eghezée sont entièrement assurées par l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire. (AFSCA)

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'informer l'AFSCA, en cas de suspicion ou de constatation de problème en matière de préparation et de livraison de repas.

La commune d'Eghezée ou toute personne qu'elle désigne pour la représenter, vérifie régulièrement les repas : qualité, quantité, fraîcheur et présentation. Elle constate si les produits présentent les qualités requises, s'ils sont conformes aux règles de l'art et satisfont à toutes les conditions de marché.

Les produits qui n'ont pas les qualités exigées sont refusés. Par le seul fait de livrer les repas, l'adjudicataire certifie leur fraîcheur et leur qualité. Il s'engage en outre à décompter tout produit non-conforme.

Par ailleurs, la commune d'Eghezée s'engage à visiter les cuisines du soumissionnaire à tout moment afin d'en vérifier le bon fonctionnement, les conditions d'hygiène et de propreté des locaux sans que la responsabilité de l'adjudicataire en soit dérogée pour autant.

La qualité des repas et leur conformité au présent cahier spécial des charges sont également contrôlées de manière permanente dans chaque école par les consommateurs qui transmettent leurs appréciations périodiquement aux directions d'écoles membres de la commission des repas. Cette commission qui comprend notamment un responsable de la commune se réunit périodiquement, au minimum 3 fois pendant l'année scolaire et transmet ses conclusions à l'adjudicataire

#### Contrôle bactériologique

L'adjudicataire s'engage à suivre la qualité micro-biologique des préparations par l'analyse au moins trimestrielle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation ou parmi les échantillons de plats « témoins » conservés au congélateur. Le résultat de cette analyse est transmis à l'administration.

Le contrôle des températures et des manipulations lors du service est effectué régulièrement par le représentant du fournisseur.

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

Deux évaluations négatives entraînent un avertissement du Collège Communal par lettre recommandée. Une troisième évaluation négative entraîne d'office la rupture du contrat sans indemnité.

Analyses à effectuer pour les plats cuisinés chauds

- Dénombrement des coliformes totaux
- Dénombrement des Escherichia coli
- Dénombrement des germes totaux aérobies mésophiles
- Recherche des Salmonella sp
- Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive

Analyses à effectuer pour les plats cuisinés chauds pour les potages et dérivés

- Dénombrement des anaérobies sulfito-réducteurs
- Dénombrement des germes totaux aérobies mésophiles

### 4. Elaboration des menus et réunions de coordination :

Une réunion bimestrielle de coordination sera organisée à jours et heures fixes, entre le prestataire et les dirigeants responsables (échevine en charge de l'enseignement, les directions des écoles, les représentants des écoles libres, l'administration communale) dans les locaux de cette dernière pour examen des menus des 2 mois suivants.

Les menus définitifs seront transmis au plus tard le premier jour du mois précédent pour distribution dans les écoles, accompagnés de la liste des allergènes conformément à la législation du 1<sup>er</sup> juillet 2015 (le traiteur mentionnera les allergènes présents dans les menus : code couleur, code alphabétique,....)

L'aide administrative de l'enseignement est également chargée du secrétariat et du procès-verbal de ladite réunion dont il transmettra un exemplaire dactylographié aux participants dans les quinze jours.

### 5. Communication

Lors de la mise en route du marché, le prestataire de service fournit un folder par élève décrivant dans une optique de sensibilisation, les objectifs en matière de développement durable qu'il poursuit tel que fixé par le présent cahier des charges et tel que repris dans ses engagements. Ce folder, pour les enfants des écoles, aura aussi pour destination les parents.

Ce folder sera réalisé sur papier aux frais du prestataire de service.

### 6. Prix des repas :

Une remise de prix sera fournie pour chacun des postes suivants et devra être en-deçà des montants suivants TVA comprise :

- a) 2.79 € par repas de la catégorie A.
- b) 3.05 € par repas de la catégorie B.
- c) 0.38 € par bol de potage supplémentaire (20 cl).

## ANNEXE A : FORMULAIRE D'OFFRE CAHIER SPECIAL DES CHARGES

relatif à la fourniture des repas scolaires aux écoles de l'entité d'EGHEZEE

Le soussigné : .....

(Nom, prénoms et qualité)

Nationalité : .....

Domicilié à :

(Pays, localité, rue, n°)

*ou bien*

La Société : .....

(Raison sociale ou dénomination, forme, nationalité, siège)

représentée par le(s) soussigné(s) : .....

(nom(s), prénoms et qualité(s))

s'engage (ou s'engageant) sur ses (ou sur leurs) biens meubles et immeubles, à exécuter, conformément aux clauses et conditions du cahier spécial des charges précité, le marché faisant l'objet de ce cahier spécial des charges moyennant la somme de :

Type de repas		Prix unitaire HTVA	Prix unitaire TVAC
Repas en maternelle – Catégorie A			
Repas en primaire – Catégorie B			

Potage supplémentaire (20 cl)			
-------------------------------	--	--	--

- ✓ Renseignements généraux  
 – Immatriculation(s) O.N.S.S. : n°(s) .....  
 – T.V.A. (uniquement en Belgique) : n°(s) .....

**Informations générales**

Numéro d'immatriculation à l'ONSS : .....  
 Numéro de TVA (en Belgique uniquement) : .....  
 Numéro de téléphone : .....  
 Numéro de fax : .....

**Paiements**

Les paiements seront effectués valablement par virement ou versement sur le compte ..... de l'institution financière ..... ouvert au nom de .....

**POUR MEMOIRE : DOCUMENTS à joindre obligatoirement à l'offre:**  
 Tous les documents et renseignements demandés dans le cadre des critères de sélection et d'attribution (cfr I.6 & I.12)  
 Toutes les autres pièces que le soumissionnaire doit joindre à son offre (cfr point I.8)  
 N'oubliez pas de prévoir une numérotation continue de toutes les pages de votre offre, de votre inventaire et des annexes.

Fait à .....  
 Le .....  
 Le soumissionnaire,  
 Signature: .....  
 Nom et prénom: .....  
 Fonction: .....

**Note importante**

Les soumissionnaires ne peuvent se prévaloir des vices de forme dont est entachée leur offre, ni des erreurs ou omissions qu'elle comporte (article 87 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011).

(1) Biffer les mentions inutiles

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_, le Le(s) soumissionnaire(s)  
 \_\_\_\_\_ Nom(s), prénoms et qualité  
 \_\_\_\_\_ Cachet de l'entreprise

**Note importante**

Les soumissionnaires ne peuvent se prévaloir des vices de forme dont est entachée leur offre, ni des erreurs ou omissions qu'elle comporte (article 87 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011).

(1) Biffer les mentions inutiles

**INVENTAIRE**

Type de repas	Prix unitaire HTVA	Prix unitaire TVAC
Repas en maternelle – Catégorie A		
Repas en primaire – Catégorie B		
Potage supplémentaire (20 cl)		

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_, le Le(s) soumissionnaire(s)  
 \_\_\_\_\_ Nom(s), prénoms et qualité  
 \_\_\_\_\_ Cachet de l'entreprise

**ANNEXE B : DECLARATION BANCAIRE**

Cette déclaration concerne le marché public: Fourniture des repas scolaires 2016-2018

Nous confirmons par la présente que .....  
 (nom et adresse ou raison sociale et siège social du candidat ou du soumissionnaire) est notre client.

Les relations financières que nous entretenons avec ce client nous ont jusqu'à présent donné entière satisfaction et nous n'avons pu constater aucun élément négatif méritant d'être relevé. Il jouit jusqu'à présent de notre entière confiance.

Sur la base des données dont notre banque dispose actuellement et sans préjuger du futur, ce client dispose actuellement de la capacité financière et économique lui permettant de mener à bien le marché public mentionné ci-dessus.

Notre banque délivre ce document sans restriction ni réserve de notre part autres que celles mentionnées ci-dessus.

Fait à \_\_\_\_\_, le .....

Dénomination de la banque, nom et titre du signataire et signature

Cette attestation est à compléter et à joindre à l'offre.

**11. MARCHÉ DE SERVICES – ORGANISATION DE COURS DE LANGUES  
 DANS LES ECOLES COMMUNALES DE LA COMMUNE D'EGHEZEE.  
 APPROBATION DU PROJET, DU CAHIER SPECIAL DES CHARGES, DE L'AVIS DE MARCHÉ  
 ET FIXATION DU MODE DE PASSATION DU MARCHÉ.**

Vu les articles L1122-20, L1122-30, L1222-3, §1<sup>er</sup>, L1124-40, §1<sup>er</sup>, 3<sup>o</sup>, du code de la démocratie locale et de la décentralisation ;  
 Vu l'article 25 de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services;  
 Vu les articles 80 et suivants, de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;  
 Vu l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics, et de concessions de travaux publics ;

Considérant que dans le cadre du projet pédagogique des établissements scolaires, la commune organise des cours de langues dans les différentes implantations scolaires dépendant de son pouvoir organisateur et souhaite poursuivre ce projet ;

Considérant le cahier spécial des charges appelé à régir le marché de services pour l'organisation de cours de langues dans les écoles communales de la commune d'Eghezée, ainsi que l'avis de marché, établis par les services communaux ;

Considérant que les cours de langue néerlandaise seront dispensés à 26 groupes d'élèves

- De la 3<sup>ème</sup> maternelle à la 4<sup>ème</sup> primaire pour toutes les implantations à l'exception de Liernu et Leuze

- De la 1<sup>ère</sup> primaire à la 4<sup>ème</sup> primaire de l'implantation de Liernu
- De la 3<sup>ème</sup> primaire et de la 4<sup>ème</sup> primaire pour l'implantation de Leuze (année scolaire 2016-2017)
- De la 4<sup>ème</sup> primaire de l'implantation de Leuze (année scolaire 2017-2018)

Considérant que le montant estimé du marché, couvrant les années scolaires 2016-2017 et 2017-2018, s'élève approximativement à 148.512 € TVA comprise ;

Considérant que l'avis de légalité de la directrice financière a été sollicité le 01 mars 2016 ;

Considérant que la Directrice financière n'a pas remis son avis de légalité dans le délai prescrit, et qu'il peut donc être passé outre;

Considérant que la dépense relative à ce marché est prévue à l'article 721/124-06 du budget ordinaire ;

A l'unanimité des membres présents,

**ARRETE**

Article 1<sup>er</sup>.

Le cahier spécial des charges appelé à régir le marché en cause ainsi que l'avis de marché sont approuvés.

Article 2.

Le marché dont il est question à l'article 1<sup>er</sup>, est passé suivant l'appel d'offres ouvert.

Article 3.

Le marché, dont il est question à l'article 1<sup>er</sup>, est régi par les dispositions énoncées dans le cahier spécial des charges annexé à la présente délibération

## **ANNEXE 1**

Commune d'Eghezée  
Route de Gembloux, 43 – 5310 Eghezée  
CAHIER SPÉCIAL DES CHARGES n° F.1086

### APPEL D'OFFRES OUVERT POUR L'ORGANISATION DE COURS DE LANGUES DANS LES ECOLES COMMUNALES DE LA COMMUNE D'EGHEZEE

Derogations AUX REGLES GENERALES D'EXECUTION..

Il est dérogé à l'article suivant des RGE :

Article 25 – Cautionnement : Aucun cautionnement ne sera réclamé dans le cadre du présent marché compte tenu de la nature des prestations (formation en langues dans les écoles communales de l'entité).

L'exécution de ces prestations (modalités de paiement – paiement à la séance – possibilité de résiliation,...) ne nécessite pas la constitution du cautionnement servant de garantie de bonne fin.

A. Dispositions générales.

1. Objet et nature du marché.

Le présent marché porte sur l'organisation de cours de langues néerlandaise dans les classes maternelles et primaires des écoles communales d'Eghezée :

- De la 3<sup>ème</sup> maternelle à la 4<sup>ème</sup> primaire pour toutes les implantations à l'exception de Liernu et Leuze
- De la 1<sup>ère</sup> primaire à la 4<sup>ème</sup> primaire de l'implantation de Liernu
- De la 3<sup>ème</sup> primaire et de la 4<sup>ème</sup> primaire pour l'implantation de Leuze (année scolaire 2016-2017)
- De la 4<sup>ème</sup> primaire de l'implantation de Leuze (année scolaire 2017-2018)

La procédure choisie est celle de l'appel d'offres ouvert.

Ce marché comporte un seul lot.

Il s'agit d'un marché à prix global (A.R. 15 juillet 2011, art. 2, 4°/5° bordereau de prix/7° mixte).

2. Durée du contrat.

Le marché couvrira deux années scolaires, à savoir les années scolaire 2016-2017 et 2017-2018.

3. Pouvoir adjudicateur – Informations complémentaires.

Le pouvoir adjudicateur est la commune de et à 5310 Eghezée, route de Gembloux, 43, représenté par le Collège communal d'Eghezée, route de Gembloux, 43 à 5310 Eghezée.

Des informations complémentaires relatives à la procédure et au contenu du marché peuvent être obtenues auprès de Mme Marie-Jeanne Boulanger, Chef du service Marchés Publics, tél. 081/81.01.46 – Fax : 081/81.28.35 – adresse mail : [marie-jeanne.boulanger@eghezee.be](mailto:marie-jeanne.boulanger@eghezee.be)

4. Droit d'introduction et ouverture des offres.

4.1 Droit et mode d'introduction des offres

Sans préjudice des variantes éventuelles, chacun des soumissionnaires ne peut remettre qu'une offre par marché.

Les offres peuvent être introduites comme suit:

- 1) par lettre (une lettre recommandée est conseillée) envoyée au pouvoir adjudicateur,
- 2) ou bien personnellement déposées auprès du pouvoir adjudicateur.

Les offres qui sont introduites sur papier sont glissées dans une enveloppe fermée. Sur cette enveloppe, il y a lieu d'indiquer les mentions suivantes:

- le numéro du cahier spécial des charges: F.1086
- la date et l'heure de la séance d'ouverture des offres.

Cette enveloppe est glissée dans une deuxième enveloppe portant les mentions suivantes:

- le mot «offre» dans le coin supérieur gauche;
- le numéro du cahier spécial des charges: F.1086
- l'adresse du destinataire comme indiqué ci-dessous.

Les offres sont envoyées via un service postal à ou déposées personnellement auprès de:

< Administration communale d'Eghezée  
Service Marchés publics  
Route de Gembloux 43  
5310 EGHEZEE

Elles sont déposées en 1 exemplaire original et doivent être rédigées suivant le formulaire d'offre joint au présent cahier spécial des charges.

Au cas où les offres sont déposées personnellement, le soumissionnaire a le droit de demander un accusé de réception.

4.1.1. Modification ou retrait d'une offre déjà introduite

Lorsqu'un soumissionnaire souhaite modifier ou retirer une offre déjà envoyée ou introduite, ceci doit se dérouler conformément aux dispositions de l'article 91 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011. La modification ou le retrait d'une offre déjà introduite est possible via des moyens électroniques qui satisfont au prescrit de l'article 52, §1 de l'AR du 15 juillet 2011 ou sur papier.

Afin de modifier ou de retirer une offre déjà envoyée ou introduite, une déclaration écrite est exigée, correctement signée par le soumissionnaire ou par son mandataire. L'objet et la portée des modifications doivent être mentionnés de façon précise. Le retrait doit

être inconditionnel.

Le retrait peut également être communiqué par télécopie, ou via un moyen électronique qui n'est pas conforme à l'article 52, § 1 de l'AR du 15 juillet 2011, pour autant que :

- 1° ce retrait parvienne au président de la séance d'ouverture des offres avant qu'il ouvre la séance,
- 2° et qu'il soit confirmé par lettre recommandée déposée à la poste au plus tard le jour avant la séance d'ouverture.

#### 4.2. L'ouverture des offres

La séance d'ouverture des offres aura lieu le XXXX à XXX, à l'Administration communale d'Eghezée – salle des mariages située dans les modules installés provisoirement, route de Gembloux, 43 à 5310 Eghezée.

Chaque offre doit parvenir au président de la séance avant qu'il déclare la séance ouverte. Seules les offres qui parviennent au président de la séance avant qu'il déclare la séance ouverte, peuvent être acceptées.

Toutefois, une offre tardive est acceptée pour autant que le pouvoir adjudicateur n'ait pas encore conclu le marché et que l'offre ait été envoyée sous pli recommandé au plus tard quatre jours calendrier avant la date de la séance d'ouverture.

#### 5. Service dirigeant – fonctionnaire dirigeant

Le service dirigeant est le pouvoir adjudicateur. Seul le pouvoir adjudicateur est compétent pour la surveillance du marché ainsi que pour son contrôle.

Le fonctionnaire dirigeant (qui sera un fonctionnaire du pouvoir adjudicateur) sera désigné dans la notification de la conclusion du marché. Les limites de sa compétence y seront indiquées.

#### 6. Description des services à prester.

##### § 1<sup>er</sup> – Généralités

Le présent marché vise l'organisation d'activités de cours de langues s'inscrivant dans les objectifs généraux de l'enseignement tels définis dans le décret missions :

- « -promouvoir la confiance en soi et susciter l'épanouissement de la personnalité de chacun ;
- amener tous les élèves à maîtriser des savoirs et à acquérir des compétences qui leur permettront de s'intégrer avec confiance et succès dans la vie économique, sociale et culturelle ;
- préparer tous les élèves à être des citoyens responsables, capables de contribuer au développement d'une société démocratique, solidaire, pluraliste et ouverte aux autres cultures ;
- assurer à tous les élèves des chances égales d'émancipation sociale.

Ce cours de langues vise également à permettre de :

- promouvoir la prise de conscience de sa propre culture et de la situer par rapport à celle des autres ;
- promouvoir les langues comme facteur d'intégration européenne. »

Le présent marché vise à sensibiliser les élèves à la langue néerlandaise prioritairement par :

- l'acquisition de compétences communicatives élémentaires ;
- l'acquisition du vocabulaire et des structures de base en veillant à :
- familiariser à la sonorité du néerlandais ;
- développer l'envie d'apprendre une autre langue.

##### § 2 – Modalités

###### Public cible :

Pour l'année scolaire 2016-2017, le cours de langue néerlandaise s'adresse aux élèves :

- De la 3<sup>ème</sup> maternelle à la 4<sup>ème</sup> primaire pour toutes les implantations à l'exception de Liernu et Leuze
- De la 1<sup>ère</sup> primaire à la 4<sup>ème</sup> primaire de l'implantation de Liernu
- De la 3<sup>ème</sup> primaire et de la 4<sup>ème</sup> primaire pour l'implantation de Leuze (année scolaire 2016-2017)
- De la 4<sup>ème</sup> primaire de l'implantation de Leuze (année scolaire 2017-2018)

Les élèves sont répartis en groupes. Ceux-ci sont déterminés par la direction, en collaboration éventuelle avec les formateurs.

Nombre de groupes projeté pour la rentrée scolaire 2016-2017: 26 groupes (ce nombre est susceptible de variation en fonction des inscriptions dans les écoles).

Lieu des cours :

Les différentes implantations des écoles communales :

- école communale d'Aische-en-Refail, rue du Tilleul, 58 (tél. 081/65.74.71)
- école communale de Dhuy, rue des infirmeries, 2 (tél. 081/51.25.23)
- école communale de Leuze, route de Namèche, 12 (tél. 081/51.25.24)
- école communale de Liernu,
- école communale de Mehaigne, (tél. 081/81.11.91)
- école communale de Noville, (tél. 081/81.27.98)
- école communale de Tavier, (tél. 081/81.11.80)
- école communale de Warêt-la-Chaussée, Grande ruelle, 26 (tél. 081/51.23.92).

Dates, horaires et fréquence des cours :

Les cours sont donnés à raison de deux séances hebdomadaires de 50 minutes par groupe. Ils sont organisés en 3 périodes entre 08h40 et 12h10 et en 2 périodes entre 13h20 et 15h25, en fonction des contraintes horaires liées à chaque implantation et communiquées par la direction.

Période :

Les cours débutent entre le 08 septembre et le 19 septembre 2016, ainsi qu'entre le 07 septembre et le 18 septembre 2017

Le collège communal fixe la date en fonction de l'organisation de la rentrée scolaire.

Les cours se terminent dans le courant de la première quinzaine du mois de juin

Les cours sont suspendus durant les congés scolaires, lors des journées pédagogiques, excursions et classes de dépaysement ou en cas de fermeture, pour quelque raison que ce soit, de l'école (grève, ...). En toute hypothèse, ces périodes ne seront pas rémunérées.

Méthode de travail :

Le seul objectif d'un cours de langues conforme aux attendus des socles de compétences étant la COMMUNICATION, seules de telles activités seront proposées :

ces activités seront mobilisatrices de savoir et savoir-faire dans la perspective de l'acquisition de compétences et de l'utilisation de ces savoirs dans des situations concrètes et significatives pour les élèves, considérant qu'un véritable savoir n'est pas une simple mémorisation d'un ensemble de mots, d'énoncés, d'expressions mais la capacité de l'élève à donner du sens à cet ensemble et à pouvoir s'exprimer oralement. En plus de plonger les élèves dans un bain linguistique total, les activités proposées favoriseront l'interactivité des élèves et la production orale de messages en situations de communication.

Les formateurs mettent l'accent sur une approche ludique de l'apprentissage qui rejoint l'intérêt des enfants, ainsi que sur une progression spiralaire des thèmes abordés visant ainsi une continuité des apprentissages.

Ils proposent des activités langagières adaptées aux différents groupes d'enfants suivant une planification prédéfinie de 5 à 10 ans et veillent à stimuler la communication orale et l'écoute active.

Les traces et documents de préparation répondent aux attendus légaux de la CF, comprenant des informations de "type calendrier" et des informations pédagogiques reprenant l'intention, la situation de départ et les étapes principales de l'activité (cfr circulaire n°205 et décret mission du 24 juillet 1997)

Les supports didactiques doivent être adaptés au public concerné.

Les formateurs doivent collaborer avec les enseignants des différentes écoles. A la demande de la direction, ils participent aux réunions du corps enseignant.

Suivi :

Le prestataire de services garantit un suivi des formateurs et transmet un rapport écrit aux Directions et au collège communal début décembre, fin février et mi-mai de chaque année scolaire.

Evaluation :

Le prestataire de services organise, durant l'année scolaire, au moins deux évaluations individuelles des participants. Les résultats sont communiqués au corps enseignant et aux parents, sous une forme convenue en accord avec la direction. A la demande de la direction ou des parents, une réunion, à laquelle doivent participer les formateurs, est organisée.

Un rapport global d'évaluation est transmis au collège communal au plus tard pour le 30 juin 2017 (année scolaire 2016/2017) et pour le 30 juin 2018 (année scolaire 2017/2018)

7. Documents régissant le marché.

7.1. Législation.

- La loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services
- Loi du 17 juin 2013 relative à la motivation, à l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics et de certains marchés de travaux, de fournitures et de services
- L'arrêté royal du 15 juillet 2011 - arrêté royal relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques
- L'arrêté royal du 14 janvier 2013 - arrêté royal établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics (RGE)
- Toutes les modifications à la loi et aux arrêtés précités, en vigueur au jour de la publication de l'avis de marché au Bulletin des Adjudications.

7.2. Documents du marché.

- Le présent cahier spécial des charges F.1086 ainsi que le formulaire d'offre y annexé.
- L'offre approuvée de l'adjudicataire.

8. Offres.

8.1. Données à mentionner dans l'offre.

L'attention des soumissionnaires est attirée sur l'article 8 de la loi du 15 juin 2006 et sur l'article 64 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif aux incompatibilités.

Il est fortement recommandé au soumissionnaire d'utiliser le formulaire d'offre joint en annexe. Dans cette optique, l'attention du soumissionnaire est attirée sur l'article 80 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011, qui stipule: "Lorsqu'aux documents du marché est joint un formulaire destiné à établir l'offre et à compléter le métré récapitulatif ou l'inventaire, le soumissionnaire en fait usage. A défaut d'utiliser ce formulaire, il supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et le formulaire."

L'offre et les annexes jointes au formulaire d'offre sont rédigées en français.

Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire renonce automatiquement à ses conditions générales ou particulières de vente, même si celles-ci sont mentionnées dans l'une ou l'autre annexe à son offre.

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.

Les renseignements suivants seront mentionnés dans l'offre:

- le prix global en lettres et en chiffres (hors TVA);
- le montant de la TVA;
- le montant total de l'offre en lettres et en chiffres (TVA incluse);
- la signature de la personne ou les personnes, selon le cas, ayant mandat pour signer l'offre;
- la qualité de la personne ou des personnes, selon le cas, qui signe(nt) l'offre;
- la date à laquelle la personne ou les personnes précitée(s), selon le cas, a/ont signé l'offre;
- le numéro d'immatriculation complet du soumissionnaire auprès de la Banque Carrefour des Entreprises (pour les soumissionnaires belges);

8.2. Durée de validité de l'offre.

Les soumissionnaires restent liés par leur offre pendant un délai de 120 jours calendrier, à compter du jour qui suit celui de l'ouverture des offres.

8.3. Echantillons, documents et attestations à joindre à l'offre.

Les soumissionnaires joignent à leur offre:

- tous les documents demandés dans le cadre des critères de sélection et des critères d'attribution (voir rubrique 11 ci-après);
- tous les documents demandés en vue de l'application des critères d'attribution (voir rubrique 11.3 ci-après)
- les statuts ainsi que tout autre document utile prouvant le mandat du (des) signataire(s);

9. Prix.

9.1. Prix.

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

Le présent marché est un marché à prix global.

Le soumissionnaire établira son offre sur la base du prix d'une séance de 50 minutes.

Le prix à la séance inclus tous les frais et impositions quelconque grevant ladite séance, à l'exception de la taxe sur la valeur ajoutée.

Sont notamment inclus :

- les frais administratifs et de secrétariat
- les frais d'assurances
- le coût des documents, les portes documents et tout support didactique
- les rapports d'évaluation
- le suivi pédagogique et administratif
- les frais de déplacement

9.2. Révision des prix

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

10. 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.

11. Critères de sélection – Régularité des offres – Critères d'attribution.

11.1. Critères de sélection.

Les soumissionnaires sont évalués sur la base des critères de sélection repris ci-après.

Seules les offres des soumissionnaires qui satisfont aux critères de sélection sont prises en considération pour participer à la comparaison des offres sur la base des critères d'attribution repris au point 11.3 du présent cahier spécial des charges, dans la mesure où ces offres sont régulières sur le plan formel et matériel.

11.1.1. Critères d'exclusion.

Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion décrits aux articles 61 à 63 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 et rappelés 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 et vérifiera le respect des obligations fiscales décrites ci-dessous à propos de tous les soumissionnaires dans les quarante-huit heures de la séance d'ouverture des offres ou le moment ultime pour l'introduction des offres, selon le cas.

Le pouvoir adjudicateur, qui a accès gratuitement par des moyens électroniques aux renseignements ou documents, effectuera lui-même ces vérifications.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'inviter les candidats ou les soumissionnaires à compléter ou à expliciter les renseignements et documents concernés et à quelque stade que ce soit de la procédure de passation, s'informer, par tous moyens qu'il juge utiles, de la situation de tout candidat ou soumissionnaire.

Extraits de l'article 61 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

« § 1. Conformément à l'article 20 de la loi, est exclu de l'accès au marché, à quelque stade que ce soit de la procédure, le candidat ou le soumissionnaire qui a fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée dont le pouvoir adjudicateur a connaissance pour :

1° participation à une organisation criminelle telle que définie à l'article 324*bis* du Code pénal ;

2° corruption, telle que définie aux articles 246 et 250 du Code pénal ;

3° fraude au sens de l'article 1er de la convention relative à la protection des intérêts financiers des communautés européennes, approuvée par la loi du 17 février 2002 ;

4° blanchiment de capitaux tel que défini à l'article 5 de la loi du 11 janvier 1993 relative à la prévention de l'utilisation du système financier aux fins du blanchiment de capitaux et du financement du terrorisme.

§ 2. Conformément à l'article 20 de la loi, peut être exclu de l'accès au marché, à quelque stade que ce soit de la procédure, le candidat ou le soumissionnaire :

1° qui est en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire ou dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;

2° qui a fait l'aveu de sa faillite ou fait l'objet d'une procédure de liquidation, de réorganisation judiciaire ou de toute autre procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;

3° qui a fait l'objet d'une condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée pour tout délit affectant sa moralité professionnelle ;

4° qui, en matière professionnelle, a commis une faute grave ;

5° qui n'est pas en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses cotisations de sécurité sociale conformément aux dispositions de l'article 62 ;

6° qui n'est pas en règle avec ses obligations relatives au paiement de ses impôts et taxes selon la législation belge ou celle du pays dans lequel il est établi, conformément aux dispositions de l'article 63 ;

7° qui s'est rendu gravement coupable de fausses déclarations en fournissant des renseignements exigibles en application du présent chapitre ou qui n'a pas fourni ces renseignements. »

Extraits de l'article 62 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

« § 1er. Sous réserve de l'application de l'article 60, § 1er, le candidat ou le soumissionnaire employant du personnel assujéti à la loi du 27 juin 1969 révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des travailleurs joint à sa demande de participation ou à son offre, selon le cas, une attestation de l'Office national de Sécurité sociale dont il résulte qu'il est en règle en matière de paiement de ses cotisations de sécurité sociale.

L'attestation porte sur l'avant-dernier trimestre civil écoulé avant la date limite de réception des demandes de participation ou des offres, selon le cas.

Est en règle par rapport aux obligations susmentionnées, le candidat ou le soumissionnaire qui :

1° a transmis à l'Office national de Sécurité sociale toutes les déclarations requises jusque et y compris celles relatives au trimestre civil visé à l'alinéa précédent, et

2° n'a pas pour ces déclarations une dette en cotisations supérieures à 3.000 euros, ou a obtenu pour cette dette des délais de paiement qu'il respecte strictement.

Toutefois, même si la dette en cotisations est supérieure à 3.000 euros, le candidat ou le soumissionnaire sera considéré comme étant en règle s'il établit, avant la décision de sélectionner les candidats ou d'attribuer le marché, selon le cas, qu'il possède, à la fin du trimestre civil visé à l'alinéa 2, à l'égard d'un pouvoir adjudicateur au sens de l'article 2, 1°, de la loi ou d'une entreprise publique au sens de l'article 2, 2°, de la loi, une ou des créances certaines, exigibles et libres de tout engagement à l'égard de tiers pour un montant au moins égal, à 3.000 euros près, à celui pour lequel il est en retard de paiement de cotisations.

§ 2. Le candidat ou le soumissionnaire employant du personnel relevant d'un autre Etat membre de l'Union européenne et qui n'est pas visé au § 1er, joint à sa demande de participation ou à son offre, selon le cas, une attestation délivrée par l'autorité compétente certifiant que, suivant compte arrêté au plus tard à la date limite de réception des demandes de participation ou des offres, selon le cas, il est en règle à cette date avec ses obligations relatives au paiement des cotisations de sécurité sociale selon les dispositions légales du pays où il est établi. »

Extraits de l'article 63 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

« § 1er. Sous réserve de l'application de l'article 60, § 1er, le candidat ou le soumissionnaire joint à sa demande de participation ou à son offre, selon le cas, une attestation dont il résulte qu'il est en règle par rapport à ses obligations fiscales selon les dispositions légales du pays où il est établi.

§ 2. Pour un candidat ou soumissionnaire belge, le pouvoir adjudicateur vérifie le respect des obligations fiscales à l'égard du SPF Finances, sur la base de l'attestation délivrée par ce dernier.

Est en règle par rapport aux obligations visées au présent paragraphe, le candidat ou le soumissionnaire qui n'a pas, pour ces obligations, une dette supérieure à 3.000 euros, à moins qu'il n'ait obtenu pour cette dette des délais de paiement qu'il respecte strictement.

Toutefois, même si la dette visée au présent paragraphe est supérieure à 3.000 euros, le candidat ou le soumissionnaire sera considéré comme étant en règle s'il établit, avant la décision de sélection ou d'attribution du marché, selon le cas, qu'il possède, à l'égard d'un



pouvoir adjudicateur au sens de l'article 2, 1°, de la loi ou d'une entreprise publique au sens de l'article 2, 2°, de la loi, une ou des créances certaines, exigibles et libres de tout engagement à l'égard de tiers pour un montant au moins égal, à 3.000 euros près, à celui pour lequel il est en retard de paiement de ses dettes fiscales. »

11.1.2. Critères de sélection relatifs aux moyens financiers du soumissionnaire.

\* une déclaration bancaire conforme au modèle figurant à l'annexe 3 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011

\* une déclaration concernant le chiffre d'affaire global et une déclaration du chiffre d'affaire du domaine d'activité faisant l'objet du marché de services, pour les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création ou du début d'activités du soumissionnaire, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles.

Niveaux minimum :

Le soumissionnaire doit avoir réalisé au cours d'un des trois derniers exercices, un chiffre d'affaires total au moins égal à 60.000 €. Il joindra à son offre une déclaration relative au chiffre d'affaires total réalisé pendant les trois derniers exercices, à moins que le chiffre d'affaires total soit mentionné dans les comptes annuels approuvés qui peuvent être consultés via le guichet électronique (il s'agit des comptes annuels déposés auprès de la Banque Nationale de Belgique, libellés selon le schéma comptable complet, ou selon le schéma comptable raccourci dans laquelle la mention facultative du chiffre d'affaires total réalisé, a été complétée).

Le soumissionnaire doit avoir réalisé au cours d'un des trois derniers exercices, un chiffre d'affaires relatif aux activités directement liées aux services décrits dans le présent cahier spécial des charges, égal à 40.000 €. Il joindra à son offre, une déclaration relative à ce chiffre d'affaires réalisé pendant les trois derniers exercices.

11.1.3. Critère de sélection se rapportant à la compétence technique du soumissionnaire.

Premier critère en matière de compétence technique des soumissionnaires.

- Le soumissionnaire doit disposer du personnel suffisamment compétent pour pouvoir exécuter le marché convenablement.

Le soumissionnaire joint à son offre un relevé reprenant le personnel (formateur et responsables pédagogiques) qui sera mis en œuvre lors de la réalisation du marché. Dans ce document, le soumissionnaire mentionne les diplômes dont ce personnel est titulaire, ainsi que les qualifications professionnelles et l'expérience (notamment avec les jeunes enfants de 5 à 10 ans)

- Le soumissionnaire doit disposer des références suivantes de services exécutés, qui ont été effectués au cours des trois dernières années :

Services similaires pour le compte d'entités publiques ou privées

Le soumissionnaire joint à son offre une liste reprenant les services similaires les plus importants qui ont été effectués au cours des trois dernières années, avec mention du nom et des coordonnées de l'entité et de la personne responsable du suivi du contrat pour cette entité. Les services sont prouvés par des attestations émises ou contresignées par l'autorité compétente ou, lorsque le destinataire était une entité privée par une attestation de l'entité ou à défaut par une simple déclaration du prestataire de services.

Niveaux minimum :

Prouver la réalisation (d'au moins un) de marchés identiques durant les trois dernières années c'est-à-dire portant sur l'organisation de cours de langues d'enfants de 5 à 10 ans.

11.2. Régularité des offres.

Les offres des soumissionnaires sélectionnés seront examinées du point de vue de leur régularité.

Les offres irrégulières seront exclues.

Seules les offres régulières seront prises en considération pour être confrontées aux critères d'attribution.

11.3. Critères d'attribution.

Pour le choix de l'offre la plus intéressante d'un point de vue économique, les offres régulières des soumissionnaires sélectionnés seront confrontées à une série de critères d'attribution.

Ces critères seront pondérés afin d'obtenir un classement final.

11.3.1. Liste des critères d'attribution.

Les critères d'attribution, par ordre décroissant d'importance, sont les suivants :

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Prix (30 points/100);</li><li>2. Pratique pédagogique participative axée sur une pratique orale de la langue et ce conformément aux prescrits légaux, à savoir, les socles de compétences qui précisent : l'objectif particulier du cours de langues modernes est la communication » et « En ce qui concerne les socles de compétences, la priorité sera accordée à la composante orale » (30 points/100);</li><li>3. Spécialisation des formateurs pour la tranche d'âge du public concerné (15 points/100)</li><li>4. Approche ludique et interactive en situations de communication riches de sens visant l'acquisition des différentes compétences et suivant une planification prédéfinie rejoignant les intérêts des enfants (15 points/100)</li><li>5. Qualité des supports didactiques proposés (10 points/100)</li></ol> |
|--|

11.3.2. Cotation finale.

Les cotations pour les 5 critères d'attribution seront additionnées. Le marché sera attribué au soumissionnaire qui obtient la cotation finale la plus élevée, après que le pouvoir adjudicateur aura vérifié, à l'égard de ce soumissionnaire, l'exactitude de la déclaration implicite sur l'honneur et à condition que le contrôle ait démontré que la déclaration implicite sur l'honneur correspond à la réalité.

L'évaluation des critères d'attribution se fera comme suit :

- le critère d'attribution 1 sera évalué sur base de la règle de trois ;

- le critère d'attribution 2 sera évalué sur base :

- 1) d'un descriptif des activités projetées et adaptées aux tranches d'âge concernées, stimulant l'écoute active et la communication orale, en mettant l'accent sur la production orale des élèves et plus particulièrement sur l'émission d'un message simple, en exploitant des activités de communication orale pour aborder l'apprentissage, en permettant à chaque élève de jouer alternativement le rôle d'émetteur et de récepteur (15 points/100)

- 2) d'un modèle de document de préparation utilisé pour chaque activité,....(5 points/100)

- 3) de la progression des domaines qui seront abordés par groupe d'âge (conformément aux socles de compétences de la Communauté Française et aux champs thématiques répertoriés par le Conseil de l'Europe) (10 points/100)

- le critère d'attribution 3 sera évalué sur base du descriptif de la formation des formateurs

- le critère d'attribution 4 sera évalué sur base du descriptif des activités proposées et de la planification proposée entre 5 et 10 ans.

- le critère d'attribution 5 sera évalué sur base des supports ou toute autre documentation, destinés aux élèves en fonction des classes d'âge et aux enseignants

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'inviter le soumissionnaire à organiser, gratuitement, une séance de cours (50 min) afin de lui permettre de juger au mieux ces différents critères.

12. Cautionnement.

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

### 13. Droits intellectuels

Le prestataire de services autorise les enseignants du pouvoir adjudicateur à reproduire, dans un but strictement scolaire, les supports didactiques ou toute autre documentation qui aurait été élaborée par le prestataire de services.

### 14. Sous-traitants.

Dans l'hypothèse où le prestataire de services sous-traite tout ou partie de ses engagements à des enseignants indépendants, il devra s'assurer que ses sous-traitants disposent des qualifications requises et en apportera la preuve par tout moyen.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de formuler des réserves quant aux sous-traitants et de demander, sans aucune indemnité particulière, leur remplacement immédiat par le prestataire de services.

### 15. Réceptions.

#### 15.1. Réception des services exécutés.

Les services seront suivis de près pendant leur exécution par les directions et le collège communal.

Un rapport écrit sera transmis aux trois directions et au collège communal, début décembre/fin février/mi-mai de chaque année scolaire. Un rapport global d'évaluation sera transmis au collège communal pour le 30 juin au plus de chaque année scolaire concernée.

### 16. Exécution des services.

#### 16.1. Délais et clauses.

##### 16.1.1 Délais

Les cours seront donnés à raison de deux séances hebdomadaires de 50 minutes par groupe. Ils sont organisés en 3 périodes entre 08h40 et 12h10 et en 2 périodes entre 13h20 et 15h25, en fonction des contraintes horaires liées à chaque implantation et communiquée par la direction.

Les cours débuteront pour :

- l'année scolaire 2016-2017 : entre le 08 septembre 2016 et le 19 septembre 2016

- l'année scolaire 2017-2018 : entre le 07 septembre 2017 et le 18 septembre 2017

Ils se termineront dans le courant de la première quinzaine du mois de juin 2017 et 2018

##### 16.1.2. Clause d'exécution

Le soumissionnaire s'engage, jusqu'à la complète exécution du marché, à respecter les 8 conventions de base de l'OIT, en particulier :

1. L'interdiction du travail forcé (conventions n° 29 concernant le travail forcé ou obligatoire, 1930, et n° 105 sur l'abolition du travail forcé, 1957) ;
2. Le droit à la liberté syndicale (convention n° 87 sur la liberté syndicale et la protection du droit syndical, 1948) ;
3. Le droit d'organisation et de négociation collective (convention n° 98 sur le droit d'organisation et de négociation collective, 1949) ;
4. L'interdiction de toute discrimination en matière de travail et de rémunération (conventions n° 100 sur l'égalité de rémunération, 1951 et n° 111 concernant la discrimination (emploi et profession), 1958) ;
5. L'âge minimum fixé pour le travail des enfants (convention n° 138 sur l'âge minimum, 1973), ainsi que l'interdiction des pires formes du travail des enfants (convention n° 182 sur les pires formes du travail des enfants, 1999).

En vertu de l'article 44, § 1, 1° de l'arrêté royal du 14 janvier 2013, le non-respect de cet engagement sera considéré comme une non-exécution du marché suivant les prescriptions fixées dans les documents du marché, ce qui donnera lieu à la mise en demeure de l'adjudicataire, et pourra, en vertu de l'article 47, § 2, 1° de l'arrêté royal du 14 janvier 2013, donner lieu à l'application des mesures d'office, en particulier à la résiliation unilatérale du marché.

#### 16.2. Lieu où les services doivent être exécutés et formalités.

##### 16.2.1. Lieu où les services doivent être exécutés.

Les services seront exécutés aux adresses suivantes:

Les différentes implantations des écoles communales :

- école communale d'Aische-en-Refail, rue du Tilleul, 58 (tél. 081/65.74.71)
- école communale de Dhuy, rue des infirmeries, 2 (tél. 081/51.25.23)
- école communale de Leuze, route de Namêche, 12 (tél. 081/51.25.24)
- école communale de Liernu,
- école communale de Mehaigne, (tél. 081/81.11.91)
- école communale de Noville, (tél. 081/81.27.98)
- école communale de Tavier, (tél. 081/81.11.80)
- école communale de Warêt-la-Chaussée, Grande ruelle, 26 (tél. 081/51.23.92).

Les soumissionnaires potentiels ont le droit de visiter les lieux où les services devront être exécutés. A cet effet, ils prendront contact avec les personnes suivantes:

- Madame Véronique Dasseleer – Directrice Ecole Communale Eghezée I – [veronique.dasseleer@eghezee.be](mailto:veronique.dasseleer@eghezee.be) – 081/56.77.46

- Madame Françoise Bataille – Directrice Ecole Communale Eghezée II – [francoise.bataille@eghezee.be](mailto:francoise.bataille@eghezee.be) – 081/81.11.80

La visite à l'endroit où les services devront être exécutés a lieu au jour et à l'heure convenus avec les personnes précitées.

##### 16.2.2. Evaluation des services exécutés.

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'une lettre recommandée. L'adjudicataire est tenu de recommencer les services exécutés de manière non conforme.

Le prestataire de services sera considéré en défaut d'exécution, notamment lorsqu'il n'assurera pas le remplacement d'un formateur indisponible pour quelque raison que ce soit.

### 17. Facturation et paiement des services.

L'adjudicataire envoie sa facture mensuelle (en un seul exemplaire) à l'adresse suivante:

Commune d'Eghezée – Service Finances  
Route de Gembloux 43  
5310 EGHEZEE.

Seuls les services exécutés de manière correcte pourront être facturés.

Le paiement du montant dû au prestataire de services doit intervenir dans le délai de trente jours à compter de la date de réception de la facture correspondante aux prestations effectuées le mois précédent celui de l'introduction de ladite facture.

La facture vaut déclaration de créance.

La facture doit être libellée en EURO.

### 18. Avis de marché et rectificatifs.

Les avis de marché et rectificatifs annoncés ou publiés au Bulletin des Adjudications qui ont trait aux marchés en général, ainsi que les avis de marché et rectificatifs relatifs à ce marché, font partie intégrante du présent cahier spécial des charges. Le soumissionnaire est censé en avoir pris connaissance et en avoir tenu compte lors de l'établissement de son offre.

### 19. 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.

#### 20. Litiges.

Pour toute contestation relative à l'interprétation et à l'exécution du présent marché, il est expressément attribué compétence aux tribunaux de Namur. Cette clause demeure valable en cas de litispendance, de connexité ou d'appel en garantie.

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.

### B. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.

#### § 1<sup>er</sup> - Généralités

Le présent marché vise à sensibiliser les élèves à la langue néerlandaise prioritairement par :

- l'acquisition de compétences communicatives élémentaires ;
- l'acquisition du vocabulaire et des structures de base
- en veillant à :
- familiariser à la sonorité du néerlandais ;
- développer l'envie d'apprendre une autre langue.

#### § 2 – Modalités

##### Public cible :

Le cours de langue néerlandaise s'adresse aux élèves de la 3<sup>ème</sup> maternelle à la 4<sup>ème</sup> année primaire de toutes les implantations communales organisant ces classes.

Les élèves sont répartis en groupes. Ceux-ci sont déterminés par la direction, en collaboration éventuelle avec les formateurs.

Nombre de groupes projeté pour la rentrée scolaire **2016-2017: 26** groupes (ce nombre est susceptible de variation en fonction des inscriptions dans les écoles).

##### Lieu des cours :

Les différentes implantations des écoles communales :

- école communale d'Aische-en-Refail, rue du Tilleul, 58 (tél. 081/65.74.71)
- école communale de Dhuy, rue des infirmeries, 2 (tél. 081/51.25.23)
- école communale de Leuze, route de Namêche, 12 (tél. 081/51.25.24)
- école communale de Liernu,
- école communale de Mehaigne, (tél. 081/81.11.91)
- école communale de Noville, (tél. 081/81.27.98)
- école communale de Tavier, (tél. 081/81.11.80)
- école communale de Warêt-la-Chaussée, Grande ruelle, 26 (tél. 081/51.23.92).

Dates, horaires et fréquence des cours :

Les cours sont donnés à raison de deux séances hebdomadaires de 50 minutes par groupe. Ils sont organisés en 3 périodes entre 08h40 et 12h10 et en 2 périodes entre 13h20 et 15h25, en fonction des contraintes horaires liées à chaque implantation et communiquées par la direction.

Période :

Les cours débutent entre le 08 septembre et le 19 septembre 2016, ainsi qu'entre le 07 septembre et le 18 septembre 2017

Le collège communal fixe la date en fonction de l'organisation de la rentrée scolaire.

Les cours se terminent dans le courant de la première quinzaine du mois de juin

Les cours sont suspendus durant les congés scolaires, lors des journées pédagogiques, excursions et classes de dépaysement ou en cas de fermeture, pour quelque raison que ce soit, de l'école (grève, ...). En toute hypothèse, ces périodes ne seront pas rémunérées.

Méthode de travail :

Le seul objectif d'un cours de langues conforme aux attendus des socles de compétences étant la COMMUNICATION, seules de telles activités seront proposées :

ces activités seront mobilisatrices de savoir et savoir-faire dans la perspective de l'acquisition de compétences et de l'utilisation de ces savoirs dans des situations concrètes et significatives pour les élèves, considérant qu'un véritable savoir n'est pas une simple mémorisation d'un ensemble de mots, d'énoncés, d'expressions mais la capacité de l'élève à donner du sens à cet ensemble et à pouvoir s'exprimer oralement. En plus de plonger les élèves dans un bain linguistique total, les activités proposées favoriseront l'interactivité des élèves et la production orale de messages en situations de communication.

Les formateurs mettent l'accent sur une approche ludique de l'apprentissage qui rejoint l'intérêt des enfants, ainsi que sur une progression spiralaire des thèmes abordés visant ainsi une continuité des apprentissages.

Ils proposent des activités langagières adaptées aux différents groupes d'enfants suivant une planification prédéfinie de 5 à 10 ans et veillent à stimuler la communication orale et l'écoute active.

Les traces et documents de préparation répondent aux attendus légaux de la CF, comprenant des informations de "type calendrier" et des informations pédagogiques reprenant l'intention, la situation de départ et les étapes principales de l'activité (cfr circulaire n°205 et décret mission du 24 juillet 1997)

Les supports didactiques doivent être adaptés au public concerné.

Les formateurs doivent collaborer avec les enseignants des différentes écoles. A la demande de la direction, ils participent aux réunions du corps enseignant.

Suivi :

Le prestataire de services garantit un suivi des formateurs et transmet un rapport écrit aux Directions et au collège communal début décembre, fin février et mi-mai de chaque année scolaire.

Evaluation :

Le prestataire de services organise, durant l'année scolaire, au moins deux évaluations individuelles des participants. Les résultats sont communiqués au corps enseignant et aux parents, sous une forme convenue en accord avec la direction. A la demande de la direction ou des parents, une réunion, à laquelle doivent participer les formateurs, est organisée.

Un rapport global d'évaluation est transmis au collège communal au plus tard pour le 30 juin 2017 (année scolaire 2016/2017) et pour le 30 juin 2018 (année scolaire 2017/2018)

### C. ANNEXES.

- un formulaire d'offre en deux exemplaires.

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 (\*)

(nom)

(fonction)

domicilié(e) à l'adresse

(rue)

(code postal et commune)

(pays)

agissant comme soumissionnaire ou fondé de pouvoirs et signant ci-dessous, s'engage à exécuter, conformément aux conditions et dispositions du cahier spécial des charges n° F.1086, le service défini(e) à cette fin formant le SEUL LOT du présent document, à exécuter, au prix global mentionné ci-après, indiqué en lettres et en chiffres, libellés en EURO, hors TVA, de:

Prix à la séance (séance de 50 minutes néerlandais)

[en lettres et en chiffres en EURO]

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

Prix à la séance (séance de 50 minutes néerlandais)

[en lettres et en chiffres en EURO]

soit un montant global, TVA comprise, de:

Prix à la séance (séance de 50 minutes néerlandais)

[en lettres et en chiffres en EURO]

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

française

est choisie pour l'interprétation du contrat.

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

(rue)

(code postal et commune)

(n° de ☎ et de F)

(adresse e-mail)

Fait :

A

Le

201.

Le soumissionnaire ou le fondé de pouvoirs:

(nom)

(fonction)

(signature)

APPROUVE,  
<code postal+ lieu>,  
<identité de la personne compétente pour approuver l'offre>  
<titre de la personne compétente pour approuver l'offre>

POUR MEMOIRE : DOCUMENTS À JOINDRE OBLIGATOIREMENT À L'OFFRE:

Tous les documents et renseignements demandés dans le cadre des critères de sélection et d'attribution;

Tous les documents requis par le présent cahier spécial des charges

N'oubliez pas de prévoir une numérotation continue de toutes les pages de votre offre, de votre inventaire et des annexes.

L'ordre du jour de la séance publique étant épuisé, le président invite le public à quitter la séance et proclame le huis clos à 21h52.  
L'ordre du jour étant épuisé, le président clôt la séance à 22h05.

Ainsi fait en séance à Eghezée, le 21 mars 2016,

Par le conseil,

La directrice générale,

Le bourgmestre,

