



**PROCEDURE OUVERTE n° OIB/2022/OP/0023**

**«FOURNITURE ET LIVRAISON DE PETIT MATÉRIEL  
DE RESTAURATION ET DES ARTS DE LA TABLE»**

**ANNEXE 2**

**SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

**Clauses administratives et techniques communes aux lots 1 et 2**

## TABLE DES MATIÈRES

1.	INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	3
2.	VOLUME INDICATIF DU MARCHÉ .....	3
3.	OBJET DU MARCHÉ .....	4
3.1.	Canaux d'acquisition pour le petit matériel de restauration et les arts de la table .....	5
3.2.	Canal d'acquisition des gammes de produits dits 'additionnels' .....	7
3.3.	Actualisation des articles .....	7
3.4.	Actualisation des prix .....	7
3.5.	Présentation des gammes de produits .....	8
4.	NATURE DU PETIT MATÉRIEL DE RESTAURATION ET DES ARTS DE LA TABLE .....	8
4.1.	Lot 1: Arts de la table pour les restaurants protocolaires .....	8
4.1.1.	Famille "Vaisselles en porcelaine haut de gamme et de prestige" .....	8
4.1.2.	Famille "Couverts en argent" .....	8
4.1.3.	Famille "Verrerie en cristal" .....	9
4.2.	Lot 2: Petit matériel de restauration .....	10
4.2.1.	Famille "Vaisselle de table en porcelaine dure" .....	10
4.2.2.	Famille "Couverts en acier inoxydable" .....	11
4.2.3.	Famille "Plats" .....	12
4.2.4.	Famille "Verrerie en verre sodocalcique" .....	13
4.2.5.	Famille "Accessoires de table" .....	14
4.2.6.	Famille "Petit matériel de restauration" .....	14
4.2.7.	Famille "Vaisselle en plastique rigide" .....	17
4.2.8.	Services de personnalisation et de restauration des arts de la table .....	17
5.	MODALITÉS DE LIVRAISON .....	17
5.1.1.	Lieux de livraison .....	18
5.1.2.	Délais de livraison .....	18
6.	GARANTIE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS .....	18
6.1.	Contrôle du respect des compositions chimiques.....	19
7.	ÉTABLISSEMENT DE L'OFFRE.....	19
7.1.	Établissement de l'offre technique .....	19
7.2.	Établissement de l'offre financière .....	20
8.	PROCÉDURE D'ÉVALUATION ET D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ .....	20
8.1.	Critères d'exclusion .....	21
8.2.	Critères de sélection .....	21
8.3.	Critères d'attribution .....	21

## **1. INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Les services de restauration à la Commission sont gérés par l'unité OIB.OS.4 "Restauration", faisant partie de l'Office pour les Infrastructures et la logistique – Bruxelles. Cette unité est responsable des activités liées à la restauration et au catering, ainsi que du contrôle des cafétérias, des self-services et du restaurant protocolaire.

Les entités participantes gèrent de manière indépendante leurs restaurations collectives, et disposent de plusieurs cantines et cafétérias qui sont accessibles au personnel et aux participants aux travaux de ces entités participantes (délégués et experts des états membres, personnel des divers contractants tels que l'informatique, le nettoyage, etc.).

Dans ce contexte, la Commission européenne, agissant également au nom des entités participantes et en tant que chef de file, pourrait envisager pour ce marché interinstitutionnel, la conclusion de deux contrats cadre pour la fourniture et la livraison de petit matériel de restauration et des arts de la table, pour une durée maximale de 4 ans.

Le présent marché est divisé en deux lots:

- Lot 1: Arts de la table pour les restaurants protocolaires
- Lot 2: Petit matériel de restauration

## **2. VOLUME INDICATIF DU MARCHÉ**

Pour la durée totale des contrats, les valeurs brutes présumées d'acquisition de petit matériel de restauration et des arts de la table figurent aux bordereaux financiers à l'annexe 3.1 pour le lot 1 et à l'annexe 3.2 pour le lot 2. Ces valeurs sont purement indicatives et ne constituent, en aucun cas, un quelconque engagement de la part des pouvoirs adjudicateurs.

Elles n'ont d'autre but que de valoriser l'offre financière et de permettre ainsi la comparaison entre les offres des soumissionnaires.

La répartition du volume du marché, à titre indicatif et sans engagement de la part des entités participantes, est la suivante:

- Lot 1: Arts de la table pour les restaurants protocolaires:
  - La Commission européenne (Belgique et Luxembourg) – 62 %
  - Le Parlement européen (Belgique, Strasbourg) – 38 %
- Lot 2: Petit matériel de restauration:
  - La Commission européenne à Bruxelles (Belgique), à Luxembourg (Grand-duché de Luxembourg) et à Ispra (Italie) – 43,25 %
  - Le Parlement européen à Bruxelles (Belgique), à Luxembourg (Grand-duché de Luxembourg) et à Strasbourg (France) – 38,20 %

- Les Services conjoints du Comité économique et social européen (CESE) et du Comité européen des Régions (CdR) à Bruxelles (Belgique) – 6,30 %
- La Cour de Justice de l'Union européenne à Luxembourg (Grand-duché de Luxembourg) – 7,62 %
- Bureau du Secrétaire Général des Écoles européennes à Bruxelles (BSG EE) – 2,23 %
- L'Agence européenne de Médicament (EMA) à Amsterdam (Pays-Bas) – 1,80 %
- L'organisation Fusion for Energy (F4E) à Barcelone (Espagne) – 0,60 %

### **3. OBJET DU MARCHÉ**

L'objet du marché concerne la fourniture et la livraison de petit matériel de restauration et des arts de la table ainsi que la prestation de services connexes afin de garantir le bon fonctionnement des restaurants et cantines des Institutions européennes, agences et autres entités participantes.

Ce marché se subdivise en deux lots et le soumissionnaire peut participer soit au lot 1, soit au lot 2, soit aux deux lots ensemble.

#### **Lot 1: Arts de la table pour les restaurants protocolaires**

Le lot 1 concerne la fourniture d'articles haut de gamme, comme de la vaisselle en porcelaine, des couverts en argent, des plats, de la verrerie en cristal et autres accessoires de table haut de gamme pour les restaurants protocolaires des institutions concernées.

#### **Lot 2: Petit matériel de restauration**

Le lot 2 porte sur tout ce qui est de la fourniture de petit matériel de cuisine pour la restauration des self-services et cafétérias, comme de la vaisselle, des batteries de cuisine, des accessoires et ustensiles de cuisine et de la coutellerie, pour le bon fonctionnement des exploitations de restauration de collectivité. Les obligations du soumissionnaire comporteront pour les deux lots l'exécution d'un service intégré complet comprenant les prestations suivantes:

- La fourniture, en renouvellement et en premier équipement, de petit matériel de restauration et des arts de la table
- La prestation de personnalisation et de restauration des arts de la table
- Les services de livraison

Sur demande du pouvoir adjudicateur et de commun accord entre les parties, la mise en œuvre du contrat cadre peut être exceptionnellement étendue à tout type de fourniture similaire non explicitement prévue ci-avant.

Dans ce cas, le type de fourniture est rémunéré sur base d'un devis, qui est soumis à l'approbation du service gestionnaire désigné par le pouvoir adjudicateur, et en accord entre les parties.

### 3.1. Canaux d'acquisition pour le petit matériel de restauration et les arts de la table

Le soumissionnaire proposera des **gammes de petit matériel de restauration et des arts de la table dont il assure la distribution** et qui devront s'intégrer obligatoirement dans une arborescence définie par le pouvoir adjudicateur.

Pour le lot 1 il s'agit d'une répartition en trois familles: vaisselle en porcelaine, verrerie en cristal, couverts en argent.

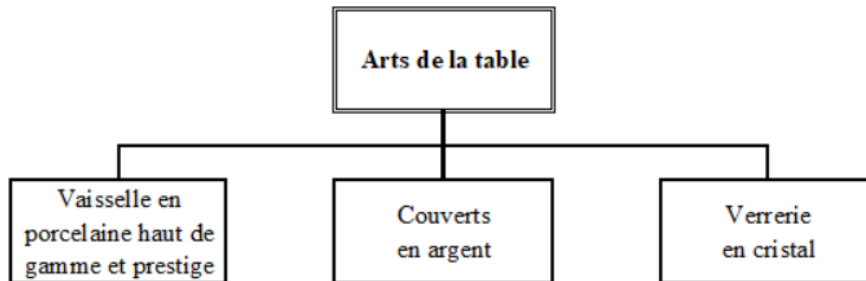
Pour le lot 2 il s'agit d'une répartition en sept familles: vaisselle, couverts, platerie, verrerie, accessoires de table, petit matériel de restauration, vaisselle en plastique rigide.

Il y a également six sous-familles pour ce lot 2: batterie de cuisine, coutellerie, préparation, accessoires de cuisine, accessoire de coutellerie, stockage et manutention.

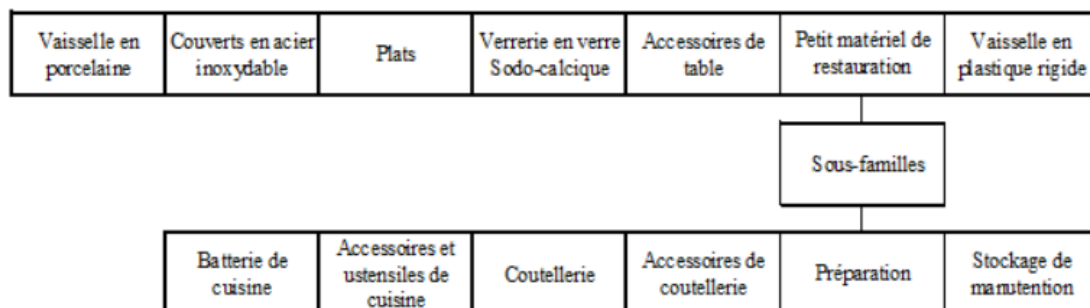
Le pouvoir adjudicateur entend par gamme soit un ensemble complet d'articles d'une marque donnée, soit tout ou une partie d'un catalogue d'articles correspondant à l'objet de la famille ou sous-famille concernée.

Le tableau figurant ci-après donne une vue synoptique de l'arborescence exigée des articles de base par famille et sous famille telles que décrites dans les bordereaux de soumission:

Lot 1: Arts de la table pour les restaurants protocolaires



Lot 2: Petit matériel de restauration



La gamme doit être modulaire (selon les accessoires qui permettent de réaliser des combinaisons), large ou étroite (selon les déclinaisons de collections), profonde ou restreinte (selon qu'elle se différencie ou non par des dimensions et des formes adaptées les unes aux autres).

Pour chacune des familles et sous-familles, le pouvoir adjudicateur a défini un panier théorique de consommation de plusieurs articles. Les caractéristiques techniques exigées y afférentes sont définies dans les présentes clauses administratives.

Le soumissionnaire aura l'obligation de proposer, pour chaque article constituant chacun des paniers des différentes familles et sous-familles, un article aux configurations techniques similaires à celles définies par le pouvoir adjudicateur.

Pour l'exécution du contrat, le contractant aura la possibilité de proposer un système d'achat « en ligne » qui ne fera toutefois pas l'objet d'une évaluation au moment des soumissions des offres. Il ne représente qu'un outil de travail qui permet une plus grande souplesse/facilité dans les opérations d'achat.

Il pourra proposer une version électronique du catalogue de produits avec les informations suivantes: fabricant, nom complet et description du produit et nom de vente, numéro d'article et code de commande, disponibilité, délais de livraison et prix en euros hors TVA. Cette version électronique du catalogue est gérée par le contractant.

Compte tenu des caractéristiques de la structure administrative de la CE, les commandes « en ligne » seront émises et validées exclusivement par le personnel du service restauration habilité à cet effet. Par conséquent, le système proposé devrait être flexible, évolutif et permettre de contrôler le montant des dépenses annuelles disponibles pour la demande d'approvisionnement.

L'attention du soumissionnaire est attirée sur le fait que pour lot 1, pour les trois familles, les articles proposés devront être apparentés pour assurer des combinaisons homogènes d'articles.

La Commission se réserve le droit de commander directement dans le catalogue proposé par le soumissionnaire.

De plus, pour chaque panier lié à chaque famille et sous-famille, le soumissionnaire devra proposer dans son catalogue une ou plusieurs gamme(s) complète(s) apparentée(s) à l'ensemble des articles constitutifs du panier. Toute gamme proposée devra être complétée obligatoirement d'accessoires spécifiques et/ou de configurations optionnelles spécifiques à toute ou une partie de la gamme.

Pour chaque gamme complémentaire proposée, le soumissionnaire indiquera la remise sur catalogue consentie à la Commission, et dûment spécifiée dans son offre financière. La remise consentie pour une gamme donnée doit être identique pour l'ensemble des articles constituant une gamme.

Tous les articles proposés devront répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'Union européenne ainsi qu'à celles des pays hôtes vis-à-vis du lieu de livraison, pendant toute la durée des contrats.

Le soumissionnaire veillera autant que possible à proposer des articles d'origine européenne.

### 3.2. Canal d'acquisition des gammes de produits dits 'additionnels'

Le contractant pourrait être amené à proposer en cours de contrat, sur demande d'un des pouvoirs adjudicateurs ou sur sa propre initiative, tout autre petit matériel de restauration et des arts de la table dont il assure la distribution, non expressément prévu dans son offre, mais nécessaire pour la préparation et la mise en scène des mets.

Pour les deux lots, et sur toute la durée des contrats, toutes les entités participantes peuvent effectuer des achats sur catalogue à concurrence de 25% de la totalité de l'offre. Chaque entité associée sera responsable de sa propre consommation.

### 3.3. Actualisation des articles

Le contractant pourrait être amené à proposer, en cours de contrat, sur demande expresse ou non d'un des pouvoirs adjudicateurs, la substitution d'article(s) existant(s) ou l'ajout de nouvel (eaux) article (s) (en ce compris les accessoires associés) dans la liste de prix.

Le contractant devra alors transmettre, par courrier électronique, la(les) liste(s) de prix concernée(s), dûment actualisée(s), sous format Excel, au service gestionnaire du contrat. Ce dernier disposera **de 10 jours ouvrables** à compter de la date de réception du courrier électronique pour approuver ou refuser l'objet de l'actualisation.

Toute nouvelle liste actualisée sera d'application **au plus tard 5 jours ouvrables** suivant la communication via courrier électronique de son acceptation par le service gestionnaire du contrat.

### 3.4. Actualisation des prix

À compter de la 2ème année d'entrée en vigueur du contrat, les prix 'bordereau' de tous les articles ainsi que ceux du catalogue peuvent être révisés à la hausse ou à la baisse, sur demande d'une des parties contractantes. Les nouveaux prix révisés seront d'application le premier jour calendrier du trimestre suivant, après une approbation de l'actualisation par la Commission.

Par ailleurs, en cas de circonstances exceptionnelles ayant une influence sur les prix (pénurie matière premières p.ex.) et hors de contrôle et indépendantes de la volonté du contractant, le contractant peut demander au pouvoir adjudicateur de réviser les prix pendant la première année du contrat ou à une autre fréquence que celle prévue à l'article II.19. Cette demande doit être motivée, accompagnée de pièces justificatives et, le cas échéant, du mode de calcul détaillé.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de présenter des contre-propositions, eu égard à l'analyse des données remises par le contractant, et n'est en aucun cas tenu de donner une suite favorable à la demande du contractant.

### 3.5. Présentation des gammes de produits

Tous les articles constituant les gammes proposées pour chacune des familles et sous-familles correspondantes devront être répertoriés par le contractant dans une liste, sous format Excel, dénommée:

- « Liste de prix – Arts de la table pour les restaurants protocolaires » pour le lot 1 (sur base du bordereau financier, annexe 3.1)
- « Liste de prix – Petit matériel de restauration » pour le lot 2 (sur base du bordereau financier, annexe 3.2).

Pour une meilleure lisibilité, les articles de cette liste devront pouvoir être édités par gamme. Le lay-out des listes sera établi dès la signature du contrat, lors d'une réunion kick-off du contrat entre le service gestionnaire et le contractant.

## 4. NATURE DU PETIT MATÉRIEL DE RESTAURATION ET DES ARTS DE LA TABLE

### 4.1. Lot 1: Arts de la table pour les restaurants protocolaires

#### 4.1.1. Famille "Vaisselles en porcelaine haut de gamme et de prestige"

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'articles de vaisselle de table en porcelaine haut de gamme et de prestige. Le panier représentatif des articles de vaisselle de table en porcelaine haut de gamme et de prestige est constitué des articles exigés dans le bordereau financier à l'annexe 3.1.

Tous les articles composant la (les) gamme(s) proposée(s) devra (devront) obligatoirement avoir pour provenance soit la région de Limoges soit celle de Saxe ou encore la ville de Sèvres.

Chacune des gammes proposées se décline en de multiples collections exclusives et complètes dans un large choix de dimensions et de formes fonctionnelles: rondes, ovales, carrées et rectangulaires, à superposer ou à mixer.

Le soumissionnaire devra proposer dans son catalogue, pour chaque gamme, un vaste choix de collections de vaisselle de table déclinées en plusieurs modèles et ce dans différents décors: décor blanc, décor blanc-relief, décor couleurs, décor noir-platine, etc.

#### 4.1.2. Famille "Couverts en argent"

##### 4.1.2.1. Caractéristiques générales

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'articles de couverts en argent 925‰. Le panier représentatif des articles de couverts en argent est détaillé dans le bordereau de soumission financier à l'annexe 3.1.

Chacune des gammes proposées se décline en de multiples collections exclusives et complètes dans un large choix de dimensions, de styles et de formes.



L'attention du soumissionnaire est attirée sur le fait que les collections constitutives de la(les) gamme(s) proposée(s) devront allier éclectisme, géométrie, grandeur, prestige, pureté, raffinement et richesse.

#### 4.1.2.2. Caractéristiques techniques

Tous les couverts en argent 925‰ proposés dans le cadre du présent marché devront être poinçonnés. En orfèvrerie, le poinçon désigne un outil employé pour marquer des objets comme de l'argenterie; il permet ainsi de certifier la qualité des matériaux employés ou de reconnaître la maison d'art qui a produit la pièce.

**Le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son offre une déclaration du (des) fabricant(s) attestant que les couverts qui seront livrés dans le cadre du présent marché seront en argent 925‰ et poinçonnés.**

#### 4.1.3. Famille "Verrerie en cristal"

##### 4.1.3.1. Caractéristiques générales

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'articles de verrerie en cristal. Le panier représentatif des articles de verrerie en cristal est constitué des articles exigés dans le bordereau de soumission financier à l'annexe 3.1.

Chacune des gammes proposées dans le catalogue se décline en de multiples collections exclusives et complètes, cohérentes et coordonnées, dans un large choix de formes et de capacités adaptées aux différents types de dégustation.

##### 4.1.3.2. Caractéristiques techniques et normatives

Depuis 1969<sup>1</sup>, l'appellation «cristal» est protégée en Europe et dans de nombreux pays par des normes très strictes. Pour s'appeler « cristal », le verre doit répondre à différents critères portant sur la concentration d'oxydes métalliques (notamment l'oxyde de plomb PbO au minimum de 24%).

**Sous peine d'éviction de l'offre**, chaque gamme proposée d'articles de verrerie en cristal devra répondre au prescrit technique et normatif établi ci-après.

**À cet égard, le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son offre les preuves de conformité, dûment établies par un laboratoire d'essais accrédité dans un des états membres de l'Union européenne.**

---

<sup>1</sup> Directive 69/493/CEE du Conseil, du 15 décembre 1969, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au verre cristal

#### 4.1.3.3. Composition chimique et propriétés physico-chimiques

<b>Composition chimique (Principaux composants en % de poids approximatifs)</b>	
SiO <sub>2</sub>	≥50%
K <sub>2</sub> O	≥15%
PbO	≥24%

<b>Propriétés</b>	<b>Valeur</b>
Densité du verre (g cm <sup>-3</sup> )	≥2.90
Indice de réfraction	≥1.545

## 4.2. Lot 2: Petit matériel de restauration

### 4.2.1. Famille "Vaisselle de table en porcelaine dure"

De manière non exhaustive, sont notamment visés par cette famille les différents types d'articles de vaisselle hôtelière de table en porcelaine reprises dans le bordereau financier.

En cours de contrat, sur demande d'un des pouvoirs adjudicateurs, certains articles de vaisselle de table en porcelaine dure pourraient bénéficier de variantes de décor qui seraient proposées au travers du portefeuille de l'atelier de décoration du (des) fabricant(s) ou bien faire l'objet d'une décoration personnalisée par l'intermédiaire de couleurs, d'emblèmes ou de logos.

#### 4.2.1.1. Caractéristiques générales

Le soumissionnaire propose une à trois gammes d'articles de vaisselle hôtelière de table en porcelaine dure. Le panier représentatif des articles de vaisselle de table en porcelaine dure est constitué des articles exigés dans le bordereau de soumission financier à l'annexe 3.2.

Chacune des gammes proposées se décline en de multiples collections exclusives et complètes dans un large choix de dimensions et de formes fonctionnelles: rondes, ovales, carrées et rectangulaires, à superposer ou à mixer.

L'attention du soumissionnaire est attirée sur les deux éléments suivants:

- Les collections constitutives de la(les) gamme(s) proposée(s) allieront des lignes élégantes et un design puriste se basant sur des formes géométriques simples et douces leur conférant une poésie intemporelle

- Pour chaque gamme, un vaste choix de collections de vaisselle hôtelière de table déclinées en plusieurs modèles et ce dans deux finitions devra être proposé: l'une blanche et l'autre également blanche mais ornée d'un décor graphique en relief mis en valeur par une finition mat/brillant.

#### 4.2.1.2. Caractéristiques techniques et normatives

La porcelaine dure est composée de matières minérales naturelles que sont le kaolin, le quartz et le feldspath; elle est translucide et vitrifiée dans la masse.

Le kaolin, qui est une argile primaire très réfractaire de couleur blanche, a son point de fusion à 1.800°C; grâce à un fondant (calcaire, feldspath ou phosphate de chaux), ce point de fusion est abaissé et la porcelaine est vitrifiée entre 1.380°C et 1.440°C.

Sous peine d'éviction de l'offre, chaque gamme proposée d'articles de vaisselle de table en porcelaine dure devra répondre au prescrit technique et normatif établi ci-après sous le point 4.2.1.3. À cet égard, **le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son offre les preuves de conformité, dûment établies par un laboratoire d'essais accrédité dans un des états membres de l'Union européenne.**

#### 4.2.1.3. Composition avant cuisson

40% - 50% kaolin, 20%-30% quartz et 20%-30% feldspath

### 4.2.2. Famille "Couverts en acier inoxydable"

De manière non exhaustive, sont notamment visés par cette famille les différents types d'articles de vaisselle hôtelière de table reprises dans le bordereau financier.

En cours de contrat, sur demande d'un des pouvoirs adjudicateurs, les couverts en acier inoxydables pourraient être personnalisés (par laser ou par poinçon) avec des finitions ou des logos, ou encore argentés, selon les meilleurs standards de la profession.

#### 4.2.2.1. Caractéristiques générales

Le soumissionnaire propose une à trois gammes d'articles de couverts en acier inoxydable.

Chacune des gammes proposées se décline en de multiples collections exclusives et complètes dans un large choix de dimensions, d'épaisseurs (de 2,6 mm à 3,5 mm), de formes (moderne, contemporaine, élégante et classique) et de lustres (acier brossé offrant un aspect mat, acier poli offrant un aspect brillant).

L'attention du soumissionnaire est attirée sur le fait que chaque couvert issu des collections constitutives de la(les) gamme(s) proposée(s) est justifié en fonction de son usage et pensé dans son utilisation quotidienne.

Le panier représentatif des articles de couverts en acier inoxydable est constitué des articles exigés dans le bordereau de soumission financier à l'annexe 3.2.

#### 4.2.2.2. Caractéristiques techniques et normatives

Les couverts proposés seront en acier inoxydable, couramment appelé inox. Les aciers inoxydables sont des alliages fer-chrome ou plus exactement acier-chrome c'est-à-dire fer-carbone-chrome.

Conformément à la norme européenne EN 10088-1, un acier est classé acier inoxydable s'il contient au minimum 10,5% en masse de chrome et moins de 1,2% de carbone.

La composition des inox peut être enrichie par l'addition d'autres éléments, selon les propriétés requises et/ou l'utilisation recherchée. Les éléments les plus couramment utilisés sont: nickel, titane, niobium, zirconium, cuivre, molybdène, etc.

Les couverts composant les différentes collections proposées par le soumissionnaire devront obligatoirement être fabriquées à partir d'aciers inoxydables ferritiques ou d'aciers martensitiques. Ces aciers contiennent suffisamment de chrome pour offrir une résistance à la corrosion et ils sont magnétiques.

La composition de base des nuances ferritiques ou martensitiques doit avoir au moins 17% de chrome.

Les couverts proposés seront très résistants à la corrosion, seront adaptés aux tunnels de lavage avec extracteurs magnétiques et seront aimantés.

Pour chaque gamme de couverts proposée dans le catalogue ceux-ci sont en acier inoxydable. En outre **le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son offre une déclaration du fabricant attestant de l'emploi des nuances ferritiques ou martensitiques dans la fabrication des couverts.**

#### 4.2.3. Famille "Plats"

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'articles de plats en acier inoxydable ferritique ou martensitique. Le panier représentatif des articles de platerie est constitué des articles exigés décrits en annexe 3.2.

Chacune des gammes proposées dans le catalogue se décline en différentes collections exclusives et complètes dans un large choix de contenances, de dimensions, de formes (moderne, contemporaine, élégante et classique) et de lustres (acier brossé offrant un aspect mat, acier poli offrant un aspect brillant).

De surcroît, le soumissionnaire sera attentif à la modularité de la (des) gamme(s) proposée(s); ainsi, chaque gamme sera pourvue d'un ensemble d'accessoires en vue de permettre de réaliser de multiples combinaisons.

#### 4.2.4. Famille "Verrerie en verre sodocalcique"

##### 4.2.4.1. Caractéristiques générales

Le soumissionnaire propose deux à cinq gammes d'articles de verrerie en verre sodocalcique<sup>2</sup> dont une à trois gammes en verre non trempé et une à deux gammes en verre trempé. Le panier représentatif des articles de verrerie en verre sodocalcique est constitué de articles exigés en annexe 3.2. (Bordereau à adapter)

Chacune des gammes proposées dans son catalogue se décline en de multiples collections exclusives et complètes, cohérentes et coordonnées, adaptées à tous les usages, dans un large choix de contenances, de formes et de styles.

L'attention du soumissionnaire est attirée sur le fait que tous les articles de verrerie en verre trempé sodocalcique composant la(les) gamme(s) proposée(s) auront un design adapté aux utilisations en collectivité, à savoir:

- Ils devront être parfaitement empilable afin d'optimiser le stockage;
- Ils devront avoir une certaine ergonomie afin de faciliter les manipulations tout au long du service.

##### 4.2.4.2. Processus de trempe thermique

Un verre se brise facilement lorsqu'il subit des contraintes de flexion. La flexion provoque des tensions dans l'épaisseur du verre. On distingue des tensions de compression et d'extension qui sont la cause de la casse.

Un verre devient un produit de sécurité lorsqu'il subit un processus dit de trempe: le volume de verre est chauffé jusqu'à 700°C (température où les molécules peuvent se déplacer), puis est refroidi très rapidement et uniformément à 300°C au moyen de jets d'air froid ou en le plongeant dans un bain (de silicone, par exemple) à basse température. Ce procédé crée des tensions en profondeur et de la compression à la surface du verre, lui conférant des propriétés mécaniques supérieures, en termes de résistance aux chocs.

##### 4.2.4.3. Caractéristiques techniques et normatives

Sous peine d'éviction de l'offre, chaque gamme proposée d'articles de verrerie en verre sodocalcique, trempé ou non, devra répondre au prescrit technique et normatif établi ci-après sous le point 4.2.4.4. À cet égard, **le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son offre les preuves de conformité, dûment établies par un laboratoire d'essais accrédité dans un pays état membre de l'UE** pour chacune des gammes proposées.

---

<sup>2</sup> La famille des verres sodocalcique (« Soda-lime glass » pour les anglophones) regroupe des verres à base de silice, de calcium et de sodium.

#### 4.2.4.4. Composition chimique

<b>Composition chimique (Principaux composants en % de poids approximatifs)</b>	
<b>SiO<sub>2</sub><sup>3</sup></b>	<b>69 - 74%</b>
<b>Na<sub>2</sub>O<sup>4</sup></b>	<b>12 – 16%</b>
<b>CaO<sup>5</sup></b>	<b>5 – 12%</b>
<b>Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub></b>	<b>0 – 3%</b>
<b>MgO<sup>6</sup></b>	<b>0 - 6%</b>

#### 4.2.5. Famille "Accessoires de table"

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'accessoires de table. Le panier représentatif des articles d'accessoires de table est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

Chacune des gammes proposées dans son catalogue peut se décliner en différentes collections exclusives et complètes dans un large choix de contenances, de dimensions, de formes et de matériaux.

#### 4.2.6. Famille "Petit matériel de restauration"

Le petit matériel de restauration est réparti en six sous-familles de produits comprenant les batteries de cuisine, les accessoires et ustensiles de cuisine, la coutellerie, les accessoires de coutellerie, les articles liés à la préparation, les articles liés enfin à la manutention.

##### 4.2.6.1. Sous-famille "Batteries de cuisine"

###### 4.2.6.1.1. Caractéristiques générales

Le soumissionnaire propose dans son catalogue une à trois gammes de batteries de cuisine. Le panier représentatif des articles de batteries de cuisine est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

###### 4.2.6.1.2. Caractéristiques techniques et normatives

Le matériau de base utilisé pour la fabrication des batteries de cuisine sera l'acier inoxydable austénitique (nuance 1.4301 ou AISI 304 appelé aussi 18/8 ou 18/10).

- 
- <sup>3</sup> La silice (dioxyde de silicium SiO<sub>2</sub>) est le composant principal du verre qui représente environ 70% de la masse. Elle est l'élément formateur de réseau. Son point de fusion est à 1730°C. Elle entre dans la fabrication sous forme de sable dont les plus purs en contiennent 99,5 % (les sables quartzeux). Plus le pourcentage de silice est élevé et plus le coefficient de dilatation est faible ; donc, plus le verre est résistant
- <sup>4</sup> L'oxyde de sodium (la soude Na<sub>2</sub>O) abaisse le point de fusion, augmente l'éclat du verre et sa résistance aux agents atmosphériques ainsi que le coefficient de dilatation.
- <sup>5</sup> L'oxyde de calcium (CaO) se trouve sous forme de chaux (qui est le stabilisant le plus employé) ou de dolomie (lorsque le verre doit contenir de la magnésie). Il augmente la résistance chimique du verre, son éclat et diminue sa solubilité, mais, en excès, il provoque une dévitrification.
- <sup>6</sup> L'oxyde de magnésium (MgO) est utilisé sous forme de dolomite (calcium + magnésium). Il abaisse la température de fusion et augmente la résistance aux agents chimiques.

« Spécifications techniques » de l'appel d'offres n° OIB/2022/OP/0023  
« Fourniture et livraison de petit matériel de restauration et des arts de la table »

L'acier inoxydable est non seulement un matériau doté d'une forte résistance à la corrosion mais est aussi un matériau qui offre une bonne résistance à la déformation. Néanmoins, du fait de sa mauvaise conductibilité thermique, les parois des poêlons, casseroles (faitouts), marmites et sauteuses proposés dans le cadre du présent marché seront en acier inoxydable associé à un fonds thermo-conductible à plusieurs couches (aluminium, argent, cuivre, etc.) garantissant une diffusion optimale de la chaleur. Les poêles à frire (crêpières), sauteuses coniques, mijoteuses et woks seront fabriqués, jusqu'au bord, dans un matériau multicouche. L'épaisseur totale des couches sera toujours adaptée à la nécessité d'avoir la diffusion de la chaleur qui soit idéale pour la méthode de cuisson propre à chaque aliment.

L'attention du soumissionnaire est attirée sur les éléments suivants:

- Les batteries de cuisine proposées ne présenteront ni de rivet, ni de vis à l'intérieur des articles et disposeront de poignées pleines et d'un fonds hermétiquement soudé pour éviter que la saleté, de la graisse ou des bactéries ne se fixent et, ainsi, garantir des articles parfaitement hygiéniques;
- Les batteries de cuisine proposées seront compatibles tous feu ainsi qu'à induction;
- Les poêles proposées le seront avec ou sans revêtement antiadhésif en fonction de l'épaisseur du matériau multicouches constitutif des poêles;
- La (les) gamme(s) peut (peuvent) être assortie(s).

#### 4.2.6.2. Sous-famille "Accessoires et ustensiles de cuisine"

Le soumissionnaire propose une seule gamme d'accessoires et d'ustensiles de cuisine.

Le panier représentatif des accessoires et ustensiles de cuisine est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

#### 4.2.6.3. Sous-famille "Coutellerie"

##### 4.2.6.3.1. *Caractéristiques générales*

Le soumissionnaire proposera une seule gamme de couteaux professionnels en acier inoxydable (soit pour la lame seulement, soit pour la lame et le manche), aussi variée(s) que les aliments qu'ils sont censés couper. Les couteaux se distingueront par leur taille, la forme de leur lame et leur tranchant; selon l'usage des couteaux, la lame pourra être souple ou rigide, large ou étroite, lisse, crantée ou mixte, alvéolée<sup>7</sup>.

---

<sup>7</sup> Il s'agit d'un usinage mécanique effectué sur l'un des côtés de la lame qui est destiné à créer des petits creux dans l'épaisseur de l'acier juste au-dessus du tranchant. Lors de la découpe, des bulles d'air se forment dans les alvéoles et font en sorte que les aliments à découper se détachent plus facilement de la lame. Cette technique trouve toute son efficacité lors de la découpe d'aliments gras comme le jambon ou le saumon; légumes qui ont tendance à adhérer à une lame standard lorsqu'on les débite en tranches fines.

Le panier représentatif des articles de coutellerie est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

De manière non exhaustive, sont notamment visés par cette sous-famille: couperet à légumes, couteau à découper, couteau de cuisine, couteau à viande, couteau hachoir, couteau à gigot, couteau à pain, couteau à jambon/saumon, couteau à poisson, couteau filet de poisson, couteau éminceur, couteau à peler, couteau à fromage, couteau à steak, couteau d'office, couteau filet de sole, couteau tranchelard, couteau à entremets, couteau à saigner, etc.

#### 4.2.6.3.2. *Caractéristiques techniques et normatives*

Les couteaux de cuisine proposés seront forgés<sup>8</sup> pleine soie dans la masse à partir d'**aciers inoxydables martensitiques** plus fortement alliés comme le **X90CrMoV18 (1.4112)** ou le **X50CrMoV15 (1.4116)**.

Plus particulièrement, les couteaux présenteront les caractéristiques techniques suivantes:

- Le tranchant sera irréprochable, grâce à un angle d'aiguisage en U ou en V aussi infime que possible. La lame doit couper les fibres des aliments sans les casser, sans jamais avoir à appuyer ni forcer;
- L'hygiène: les composants du couteau seront assemblés sans joints. La lame et le manche ne présentent ni aspérités ni bavures;
- La résistance;
- La dureté;
- L'ergonomie: le manche et la mitre seront formés de manière à ce que la main ait une prise ferme et ne puisse pas glisser; de même, le manche devra être d'une conception et finition impeccables afin que l'utilisateur puisse travailler longtemps avec le couteau sans douleur ni fatigue;
- L'équilibre: le couteau aura une bonne répartition du poids du manche et de la lame;
- L'envergure de coupe: le tranchant sera assuré sur toute la longueur de la lame.

#### 4.2.6.4. Sous-famille "Accessoires de coutellerie"

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'accessoires de coutellerie. Le panier représentatif des articles d'accessoires de coutellerie est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

#### 4.2.6.5. Sous-famille "Préparation"

Le soumissionnaire propose une seule gamme d'articles de préparation. Le panier représentatif des articles de préparation est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

---

<sup>8</sup> Le couteau forgé est sculpté dans le métal, et il est prolongé par ce qu'on appelle la soie, cette section de la lame qui entre au complet dans le manche.



#### 4.2.6.6. Sous-famille "Stockage et manutention"

Le soumissionnaire propose une à deux gammes d'articles de stockage et de manutention. Le panier représentatif des articles de stockage et de manutention est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

#### 4.2.7. Famille "Vaisselle en plastique rigide"

Le soumissionnaire propose une seule gamme d'articles variés de vaisselle en plastique rigide et adaptés pour des enfants âgés de 3 mois à 4 ans. Les modèles proposés doivent être incassables et offrir une résistance à l'usure, à la déformation, aux tâches, aux odeurs et éraflures. De plus, la vaisselle doit être lavable au lave-vaisselle et éventuellement être utilisée dans un four micro-ondes.

Les seuls plastiques rigides autorisés dans le cadre du présent marché seront ceux sans bisphénol A.

**Le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son offre une déclaration du fabricant attestant de l'absence de BPA dans la fabrication des articles de vaisselle en plastique rigide.**

Cette attestation devra lui être délivrée par un laboratoire d'essais accrédité dans un pays état membre de l'UE pour chacune des gammes proposées.

Le panier représentatif des articles de vaisselle en plastique rigide est constitué des articles exigés en annexe 3.2.

#### 4.2.8. Services de personnalisation et de restauration des arts de la table

Tout service de personnalisation ou de restauration des arts de la table sera exécuté et rémunéré sur base du processus d'offre; un devis sera ainsi soumis à l'approbation du service gestionnaire.

### 5. MODALITÉS DE LIVRAISON

Pour les lieux de livraison desservis dans le cadre du présent marché, le contractant effectuera les livraisons de petit matériel de restauration et des arts de la table au lieu exact de destination désigné par le pouvoir adjudicateur, sur la base DAP "rendu sur place" (Incoterm 2010).

Les livraisons s'entendent sous emballage, soit au quai de déchargement de l'entrepôt désigné, soit sur site au rez-de-chaussée du bâtiment à la date ou dans les délais convenus pour la livraison. Le contractant sera responsable du déchargement de la livraison.

Le contractant devra veiller à ce que chacun des éléments évoqués ci-après soit pris en compte lors des diverses opérations émaillant toute livraison: la lettre de voiture CMR, la préparation de la marchandise, le chargement, la prise en charge, le transport proprement dit, la phase finale du transport, les responsabilités et les assurances.

### 5.1.1. *Lieux de livraison*

Les lieux de livraison couvrent les destinations suivantes:

- Lot 1: Région de Bruxelles-Capitale et environs (Belgique), Strasbourg (France) et Luxembourg (Grand-duché de Luxembourg) ;
- Lot 2: Région de Bruxelles-Capitale et environs (Belgique); Strasbourg (France); Ispra (Italie); Luxembourg (Grand-duché de Luxembourg); Espagne (Barcelone) et Amsterdam (Pays-Bas).

Par la remise d'une offre, le soumissionnaire s'engage à pouvoir assurer des livraisons de petit matériel de restauration et des arts de la table, pour toute destination visée ci-avant et ce, conformément aux spécifications prévues dans les présentes clauses administratives.

Celles-ci donnent une définition des caractéristiques requises d'un service, d'une livraison, et à l'aide desquelles une livraison ou un service peut être objectivement défini de telle sorte qu'il réponde à l'utilisation pour laquelle il est destiné par le pouvoir adjudicateur.

### 5.1.2. *Délais de livraison*

Les délais de livraison seront convenus de commun accord entre les parties et seront indiqués dans chaque bon de commande.

Les délais de livraison doivent être fixés en jours calendrier et s'entendent du jour de réception du bon de commande au jour de la mise à disposition des fournitures. Dans la détermination du délai de livraison propre à chaque article concerné, le contractant devra prendre en compte les délais de transport (pré acheminement, transport principal, post-acheminement), les délais imposés par d'éventuelles formalités et, enfin, des délais d'encombrement (densité du trafic, etc.).

Les livraisons doivent être exécutées strictement dans les délais indiqués dans le bon de commande, lesquels sont toujours des délais de rigueur.

En cas de non-respect par le contractant du délai convenu, le pouvoir adjudicateur peut appliquer les dommages et intérêts pour retard d'exécution prévues à l'article II.14 « DOMMAGES-INTERETS » du contrat cadre.

## 6. **GARANTIE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS**

Le contractant s'engage formellement à ce que les articles proposés pour les deux lots soient neufs, n'aient jamais été utilisés et comportent toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau, sauf si le contrat en a disposé autrement.

Le contractant garantit en outre que les articles relevant de la famille "Petit matériel de restauration" livrés en exécution du contrat sont exempts de tout défaut<sup>9</sup> dû à leur fabrication, aux matériaux utilisés ou à leur mise en œuvre.

---

<sup>9</sup> Si une divergence apparaît entre l'état réel de la marchandise qui a été livrée et l'état convenu de la marchandise qui devait être livrée, il y a un défaut.

La garantie porte sur les articles sous la responsabilité exclusive du contractant. En toute hypothèse, le pouvoir adjudicateur bénéficie de la garantie légale d'éviction des vices cachés selon les modalités prévues par la Directive européenne n°99/44/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 mai 1999 parue au Journal officiel des Communautés européennes L 171 le 7.7.1999, et de toute autre garantie légale.

La période de garantie pour le petit matériel de restauration à l'exception des articles de coutellerie sera d'un an, au minimum, de date à date, à compter de la date de réception. Tous les couteaux proposés dans le cadre de la sous-famille "Coutellerie" bénéficieront d'une garantie à vie.

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions normales et dans le respect des instructions d'entretien fournies par le contractant. La garantie ne s'applique pas à l'usure normale du produit (rayures mineures, affilage, etc.), à la perte, ni aux dommages causés par le mauvais traitement des produits, découlant d'un accident ou d'une négligence.

En dehors de l'application de la garantie, les frais éventuels liés à l'échange du produit endommagé seront à la charge du pouvoir adjudicateur.

### **6.1. Contrôle du respect des compositions chimiques**

En cours de contrat, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire procéder à des examens de spectrométrie de fluorescence X<sup>10</sup> d'un échantillon d'articles livrés des arts de la table appartenant aux différentes familles (vaisselle, verrerie et coutellerie) et ce, par un laboratoire accrédité, afin de s'assurer du strict respect de la composition chimique des dits articles échantillonnés eu égard aux prescriptions techniques établies dans les présentes clauses.

En cas de non-respect des normes, l'article II.4.12 « Recours » du contrat sera d'application.

## **7. ÉTABLISSEMENT DE L'OFFRE**

### **7.1. Établissement de l'offre technique**

L'offre technique doit obligatoirement répondre à toutes les exigences établies au point 2.2 de l'annexe I « Check list des documents à fournir et à compléter » (pour le lot 1 et le lot 2).

Les offres devront obligatoirement tenir compte des points suivants:

- (1) L'offre du soumissionnaire sera obligatoirement accompagnée d'une documentation, de préférence, en anglais et/ou en français, détaillée et complète, concernant toutes les gammes proposées pour couvrir chacune des familles et sous-familles.
- (2) L'offre du soumissionnaire sera obligatoirement accompagnée d'un mandat de distribution, pour chaque catalogue proposé, prouvant ainsi qu'il est autorisé à vendre les produits issus de ce catalogue.

---

<sup>10</sup> La spectrométrie de fluorescence X est une technique d'analyse élémentaire qui permet de qualifier les éléments chimiques présents dans un échantillon et de quantifier les éléments présents.

- (3) Toute gamme proposée devra être complétée, le cas échéant, d'accessoires spécifiques à tout ou partie de la gamme.
- (4) Pour chacune des familles et sous-familles le soumissionnaire a l'obligation de proposer une à plusieurs gammes d'articles en stricte correspondance avec l'objet de chaque famille et sous-famille.
- (5) Tous les articles devront répondre aux normes européennes en vigueur.

## **7.2. Établissement de l'offre financière**

L'offre financière doit obligatoirement, sous peine d'éviction, être établie suivant les bordereaux financiers figurant en annexe 3.1 pour le lot 1 et annexe 3.2 pour le lot 2.

Les quantités indiquées dans les bordereaux constituent un panier théorique de consommation représentant des quantités indicatives et ne constituent en aucun cas un engagement de la part du pouvoir adjudicateur.

Le soumissionnaire est convié à indiquer la dénomination de la (des) gamme(s) proposée(s) couvrant les articles constitutifs de chaque panier.

Pour chaque lot, l'offre financière sera obligatoirement complétée de l'offre technique. Les bordereaux financiers contiennent les éléments suivants:

- Prix unitaires de chaque article de référence en euro, hors TVA et avec deux décimales au maximum ;
- Pour toute livraison DAP (Incoterm 2010) de petit matériel de restauration et des arts de la table (en ce compris les accessoires y afférents), l'offre renseignera les redevances forfaitaires établies en fonction des deux éléments suivants:
  - D'une part, de la valeur transportée selon qu'elle soit:
    - ✓ ≤ à 1.000 €
    - ✓ > à 1.000 €;
  - D'autre part, selon le lot, 2 à 6 lieux de destination suivants:
    - ✓ Région de Bruxelles-Capitale et environs (Belgique)
    - ✓ Strasbourg (France)
    - ✓ Ispra (Italie)
    - ✓ Luxembourg (Grand-duché de Luxembourg)
    - ✓ Espagne (Barcelone)
    - ✓ Amsterdam (Pays Bas)

## **8. PROCÉDURE D'ÉVALUATION ET D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

L'évaluation des offres se fera sans ordre préétabli, conformément aux critères expressément annoncés dans les documents d'appel d'offres publiés. Les différentes phases d'évaluation se décomposent comme suit:

### **8.1. Critères d'exclusion**

Conformément au point 1.1 de l'annexe 1 - « Checklist des documents à compléter et à fournir », chaque soumissionnaire fournit une déclaration sur l'honneur, dûment datée et signée, mentionnant qu'il ne se trouve pas dans une

des situations d'exclusion de participation à un marché passé par l'Union européenne.

## **8.2. Critères de sélection**

Les soumissionnaires devront démontrer qu'ils disposent d'une part, d'une capacité économique et financière suffisante ainsi que d'autre part, d'une capacité technique et professionnelle suffisante. La totalité des exigences énumérées au point 1.3 et 1.4 de l'annexe 1 - « Checklist des documents à compléter et à fournir » doit être satisfaite.

## **8.3. Critères d'attribution**

L'attribution de chaque lot se fera à l'offre présentant le prix le plus bas, pour autant qu'elle soit reconnue conforme par rapport aux prescriptions du présent cahier des charges.

La valeur financière de l'offre sera établie selon la méthodologie suivante:

- Pour chaque article, le prix unitaire en euro sera multiplié par les quantités indicatives. Les montants ainsi obtenus pour chaque article seront additionnés dans un total général de base.
- Pour les livraisons DAP la redevance forfaitaire indiquée dans l'offre pour la double configuration suivante: valeur transportée  $\leq 1.000$  € et valeur transportée  $> 1.000$  € sera multipliée par le nombre estimé de livraisons sur la durée du contrat.
- Le total des montants ainsi obtenu déterminera la valeur financière de l'offre pour la durée totale du contrat cadre.