

**OFFRE DE PRIX
COLLATION SAINE A L'ECOLE**

**COLLEGE ST PIERRE
AVENUE COGHEN 213
1180 UCCLE
SECTION FONDAMENTAL**



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES

Chaussée de La Croix 92.
1340 OTTIGNIES
TEL 010/41.78.39
Contact: Jeanne Collard 0475/52.70.16
info@tcoservice.com

*Imprimé sur papier FSC non chloré
Afin d'en faciliter la lecture, ce document n'est pas imprimé recto-verso*



DESCRIPTION DE L'OFFRE

OBJET DE L'OFFRE

L'offre porte sur la livraison de collations saines pour les élèves du fondamental du Collège St Pierre à Uccle.

La quantité présumée est de 250 collations par jour.

Cette action s'intègre dans le cadre d'une pédagogie axée autour de l'alimentation saine, équilibrée, responsable et de saison.

DURÉE DU MARCHÉ

De janvier à juin 2016

LES PRODUITS PROPOSÉS.

Les collations proposées varient suivant les jours de la semaine et suivant la saison.

Le lundi : fruit frais

Le mardi : légume ou potage

Le mercredi : fruit frais

Le jeudi : jus de fruits

Le vendredi : biscuits céréales

Le développement durable est au cœur de chacune de nos activités. C'est dans cette optique que nous prenons nos responsabilités sociales et environnementales très au sérieux. A travers ce document et ses annexes TCO SERVICE présente son service d'alimentation durable et ses actions sur le système alimentaires.

TCO Service présente en [ANNEXE 1](#) la liste des collations [ANNEXE 2](#) sa politique d'achat, en [ANNEXE 3](#) sa liste de fournisseurs de fruits et légumes et en [ANNEXE 4](#) le certificat Certisys des fruits 100% BIO.

LES TARIFS

Le tarif des collations est de 0,30 €/ pièce TTC durant toute l'année quelque soit le type de collation.

Le développement durable est au cœur de chacune de nos activités. C'est dans cette optique que nous prenons nos responsabilités sociales et environnementales très au sérieux. A travers ce document et

ANNEXE 1

- LISTE DES COLLATIONS



TYPE DE FRUIT	PROVENANCE	LABEL	SAISON (TRIMESTRE)**
FRUITS			
POMME GALA	100 % BELGE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2-3
POMME PIROUETTE	100 % BELGE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2-3
POMME ELSTAR	100 % BELGE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2-3
POMME GOLDEN	100 % BELGE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2-3
POMME ALKMENE	100 % BELGE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2-3
POIRE	100 % BELGE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2-3
MANDARINE	ITALIE/ESPAGNE	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1-2
FIGUES	FRANCE/Italie	CIRCUITS COURTS	1
FRAISES	100 % BELGE	PRODUCTION LOCALE ET CIRCUITS COURTS	1-3
KIWI	France/Italie	100 % BIO (VOIR CERTIFICATION BIO)	1
NOIX,NOISETTES	France	CIRCUITS COURTS	1
PRUNES	France	CIRCUITS COURTS	1
LEGUMES			
CAROTTES BATONNETS	100 % BELGE	PRODUCTION LOCALE ET CIRCUITS COURTS	1-2-3
CONCOMBRE BATONNETS	BELGE	CIRCUITS COURTS	1-3
CHOU FLEUR	BELGE	CIRCUITS COURTS	3
FENOUIL EN BATONNETS	BELGE	CIRCUITS COURTS	1

RADIS	BELGE	CIRCUITS COURTS	3
TOMATES CERISES ROUGE	BELGE	CIRCUITS COURTS	1-3
TOMATES CERISES JAUNES	BELGE	CIRCUITS COURTS	1-3
TOMATES CERISES MAUVES	BELGE	CIRCUITS COURTS	1-3
JUS DE FRUITS (STOCK LIMITE)			
JUS D'ORANGE			1-2-3
JUS DE POMME (BERLINGOT)			1-2-3
JUS DE POMME SANS SUCRE AJOUTE SANS CONSERVATEURS	100 % BELGE	PRODUCTION LOCALE ET CIRCUITS COURTS	1-2-3
JUS DE POMME/POIRE SANS SUCRE AJOUTE SANS CONSERVATEURS	100 % BELGE	PRODUCTION LOCALE ET CIRCUITS COURTS	1-2-3
JUS DE POMME/CERISE SANS SUCRE AJOUTE SANS CONSERVATEURS	100 % BELGE	PRODUCTION LOCALE ET CIRCUITS COURTS	3
JUS DE POMME/FRAISE SANS SUCRE AJOUTE SANS CONSERVATEURS	100 % BELGE	PRODUCTION LOCALE ET CIRCUITS COURTS	1-3
** 1 = septembre-décembre 2 = janvier-mars 3 = avril-juin			

Les fruits et légumes sont sélectionnés pour une **facilité de consommation** durant la collation de 10h00. Tous les fruits et légumes de la liste éligible ne sont pas repris pour des raisons pratiques, de goût ou d'approvisionnement.

La livraison sera réalisée suivant les modalités mises en œuvre avec la cuisine sur place.

CALENDRIER JANVIER

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
POMMES	POTAGE	BANANE	JUS D'ORANGE	BISCUIT CEREALES
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
POIRES	CAROTTES EN BATONNETS CHOU-FLEUR	KIWI	JUS DE POMMES	BISCUIT CEREALES
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MANDARINE	CHOU-FLEUR	POMME	JUS MULTI FRUITS	BISCUIT CEREALES

CALENDRIER FEVRIER

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
POMMES	POTAGE	BANANE	JUS D'ORANGE	BISCUIT CEREALES
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
POIRES	CAROTTES EN BATONNETS	KIWI	JUS DE POMMES	BISCUIT CEREALES
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
MANDARINE	CHOU-FLEUR	POMME	JUS MULTI FRUITS	BISCUIT CEREALES

Cette liste est susceptible d'être modifiée en fonction des disponibilités des fournisseurs.

ANNEXE 2

POLITIQUE D'ACHATS



1. NOTRE POLITIQUE D'ACHAT

Le service achat a à sa charge la sélection des fournisseurs et des produits en collaboration avec le service qualité.

Le service achat et le service qualité s'assurent :

- Des besoins spécifiques des cuisiniers et des clients
- Des tendances du marché
- De l'étude des fiches techniques des produits sélectionnés
- De la visite des lieux de production des fournisseurs
- De l'équilibre du rapport : test organoleptique qualitatif / prix
- Du caractère durable du produit

Notre politique d'achat repose sur les principes suivants:

- une procédure de sélection objective
- une évaluation et amélioration permanente de la qualité
- une recherche constante de nouveaux partenaires et de solutions innovantes
- une préférence aux fournisseurs qui souscrivent à nos objectifs de qualité et de sécurité
- une priorité donnée aux fournisseurs soucieux de l'impact sur l'environnement et inscrits dans un processus de développement durable

TCO SERVICE en adoptant une approche plus réfléchie au sein de ses achats, soutien et/ou participe à la valorisation des productions locales, à la diminution de l'empreinte énergétique, à l'éducation pédagogique des enfants.

Cette approche est complémentaire à l'approche qui vise à assurer et garantir la qualité et la fraîcheur des matières premières passe obligatoirement par 3 phases :

- une sélection rigoureuse de nos fournisseurs en amont. La sélection des fournisseurs est sous la responsabilité du service achat.
- le contrôle à la réception des matières premières
- le respect de la gestion des marchandises

2. PROCÉDURE DE SÉLECTION DES FOURNISSEURS

Pour tous les fournisseurs, le service achat procède de la façon suivante :

Siège social

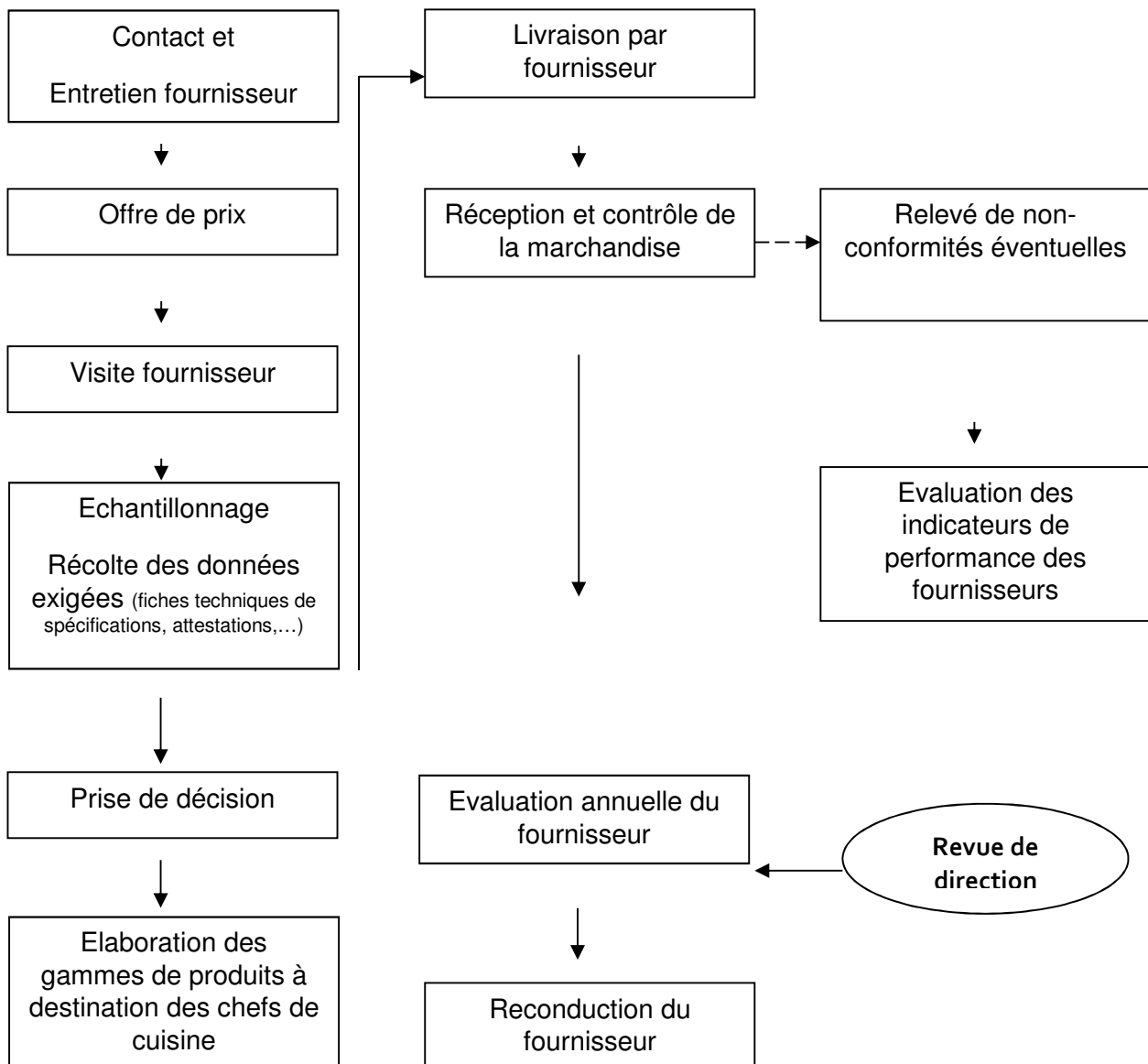
Site d'exploitation

Siège social

Service achat

Service production

Service qualité



3. EVALUATION DES FOURNISSEURS

Pour éviter tout risque de perturbation, voire d'interruption des opérations courantes ou de créer des délais dans les prestations à fournir, TCO SERVICE doit pouvoir se fier à des fournisseurs capables de satisfaire pleinement et régulièrement ses besoins. Notre service achat tente par conséquent de trouver des fournisseurs fiables.

La sélection des fournisseurs est donc l'une des plus importantes décisions que doit prendre ce service.

L'évaluation de ceux-ci comporte plusieurs aspects :

- l'aspect qualité produit : organoleptique, nutritionnel,...
- l'aspect sécurité hygiénique produit : critères microbiologiques, conditionnement,...
- le degré d'engagement du fournisseur dans une démarche de développement durable
- l'aspect logistique : livraison, dépannage,...
- la capacité à prouver la provenance des denrées alimentaires

Ces différents aspects doivent être évalués pour chaque fournisseur et réalisés rigoureusement afin de s'assurer que le fournisseur puisse remplir adéquatement les demandes qui lui sont faites.

L'évaluation de nos fournisseurs se poursuit au-delà de l'étape de la sélection. Périodiquement et lors de problèmes, une réévaluation des fournisseurs a lieu pour s'assurer qu'ils maintiennent un bon niveau de service.

Chaque service au sein de TCO SERVICE est décrit dans sa fonction et sa méthode de travail. Permettant d'organiser un ensemble d'activités organisationnelles qui lorsqu'elles sont appliquées garantissent aux clients qu'il bénéficie du service qu'il a demandé.

Les produits sélectionnés sont édités dans une gamme (répertoire des produits qui peuvent être commandés) et remis aux chefs cuisiniers.

Les matières premières nécessaires à la confection des repas sont livrées sur site et stockées dans les lieux adéquats (*chambre froide, économat, réserve,...*).

Le rangement des produits suit les bases d'hygiène et d'organisation suivant les bonnes pratiques en hygiène et nos prescriptions HACCP.

4. DES CRITERES DE DURABILITE DANS LA SELECTION DES DENREES ALIMENTAIRES

La sélection des produits utilisés pour la confection des repas est un point clé de la démarche de durabilité et tient compte de :

- La provenance des produits (distance parcourue). La filière courte est préférée (les viandes belge, volaille française, fruits et légumes du pays, ...)
- La saisonnalité : *TCO SERVICE* adapte ses menus aux saisons. Les fruits et légumes de saison ont une empreinte écologique bien moindre que des légumes hors saison importés par avion ou par bateau. Des informations aux parents, des animations auprès des enfants reprennent ce thème de la saisonnalité.
- Lorsque les produits proviennent de plus loin, le mode de transport sera un critère de sélection du produit. (bateau, avion, camion)
- Le mode de production : préférence pour un mode de production respectueux de l'environnement. Les produits issus de l'agriculture biologique sont valorisés et leur introduction dans la composition des repas est en constante augmentation.
- Le mode de conservation a également son importance (chambre froide, chambre de congélation..). Il y a lieu également de réfléchir sur le mode de conservation de certaines denrées.
- Le conditionnement en vrac est toujours préféré.






Aujourd'hui, l'intégration de ces critères de durabilité directement au niveau du processus d'achat revêt une dimension unique dans le monde de la restauration de collectivité. Elle est le reflet d'une démarche ambitieuse qui vise la cohérence en matière de durabilité. En effet, la démarche définit en priorité des objectifs sur le long terme, et en visant un développement du 'core business' compatible avec les principes du développement durable.

Pour cela, *TCO SERVICE* a développé des indicateurs permettant à la fois de rapporter sur ses performances globales en matière d'approvisionnements et à la fois de faire certifier la validité de ses performances par un organisme indépendant de certification. *TCO SERVICE* est la seule société de restauration collective en Belgique qui certifie la provenance de ses ingrédients par un organisme indépendant à l'échelle globale de l'entreprise.

ANNEXE 3

LISTE DES FOURNISSEURS DE FRUITS ET LÉGUMES



PRODUITS	Fournisseurs	Label	Provenance
LEGUMES FRAIS CONVENTIONNEL	VANDERZIJPEN – Asse	BRC GlobalGAP 	WALLONIE
LEGUMES FRAIS LOCAL-CIRCUITS COURTS	Légumes du Bois Blanc		DONCEEL (Hesbaye)
FRUITS ET LEGUMES FRAIS LOCAUX ET CIRCUITS COURTS	INTERBIO	Certification Certisys 	Sombreffe (Hesbaye)
FRUITS BIO ET CIRCUITS COURTS	BIOSAIN – Louvain-la- Neuve	Certification Certisys 	France Italie
JUS DE FRUITS	VERGER D'UPIGNY		UPIGNAC

ANNEXE 4

ATTESTATIONS FRUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

