



CAHIER DES CHARGES

Distributeurs de snacks et de boissons chaudes/froides

REMARQUE INTRODUCTIVE AU CAHIER DES CHARGES

Ce document présente les critères en matière d'alimentation durable que les pouvoirs publics peuvent intégrer dans leur marché de leasing et/ou d'achat de distributeurs de snacks et de boissons froides/chaudes, conformément aux principes de la [stratégie Good Food](#) de la Région de Bruxelles-Capitale.

Des critères en matière de santé, de prévention et de gestion des déchets ont également été ajoutés, même s'ils ne font pas partie de la stratégie Good Food; ils sont toutefois jugés essentiels dans le cadre de marchés en matière d'alimentation durable pour les collectivités. Les clauses administratives du marché ne sont pas abordées dans ce document.

Privilégier les produits locaux est un principe fondamental de la Good Food et est essentiel pour réduire l'impact environnemental des repas. La législation relative aux marchés publics interdit toutefois la comparaison des offres basée sur un critère géographique (principe de non-discrimination entre les fournisseurs européens). C'est pour cette raison que ce cahier des charges ne contient aucune disposition relative au lieu d'origine des produits.

Pour augmenter la lisibilité du cahier des charges et expliquer les choix durables, chaque critère est accompagné d'un texte explicatif.

Pour les différents critères, vous trouverez aussi les explications nécessaires sur la façon dont doit se faire le contrôle. Il est important de dégager du temps pour que ce contrôle puisse se dérouler de façon adéquate. Il sera déterminant pour le résultat final du marché. C'est pourquoi il est recommandé de prévoir dans votre cahier des charges uniquement des critères dont vous savez que vous pourrez assurer le contrôle. Si vos moyens de contrôle sont limités, concentrez-vous sur les critères que vous pouvez contrôler facilement.

Dans ce cahier des charges, on fait la distinction entre les critères relatifs aux différents distributeurs et le type de contrat (full service, leasing, etc.). Si les prix risquent d'augmenter sous l'effet des clauses, ce sera chaque fois indiqué dans le cahier des charges.

Enfin, ce document explique comment effectuer une analyse correcte des besoins. En optant pour des appareils adaptés à votre consommation, vous pourrez réduire les coûts liés à la consommation d'énergie des appareils. Ne négligez pas cette étape car elle permet de réduire sensiblement les coûts et l'impact environnemental de votre marché public.

Pour une meilleure lisibilité du document:

Les critères que le pouvoir adjudicateur peut copier/coller dans son cahier des charges sont indiqués en "**gras**". Les parties **en bleu** doivent être modifiées selon votre choix.

Vous trouverez dans l'encadré les explications nécessaires, les conseils et les informations pour compléter les critères proposés.

Contrôle du marché

Les expériences du passé nous ont fait prendre conscience qu'un contrat pour des distributeurs sans contrôle ne débouche que sur des résultats décevants. Des contrôles sont nécessaires pour garantir le respect des spécifications techniques et des promesses par rapport aux critères d'attribution.

Le contrôle des distributeurs se concentre sur deux aspects. Il y a tout d'abord la consommation d'énergie des distributeurs. Elle devra être contrôlée lors de la livraison/l'installation des distributeurs, au moyen des documents techniques.

L'offre de boissons et/ou snacks doit en outre être contrôlée régulièrement. Il faut pour cela inspecter de temps à autre l'offre dans les distributeurs. Il est en outre important d'analyser les chiffres de vente par trimestre et d'adapter l'offre, si nécessaire.

Le chapitre ci-dessous décrit comment le contrôle peut être organisé.

Contrôle à la livraison

Ce contrôle sert à vérifier que l'appareil répond aux exigences des spécifications techniques du cahier des charges. Vérifiez soigneusement que le modèle livré correspond au modèle décrit dans l'offre.

Outre le contrôle de l'appareil, il faut aussi, au moment de la livraison, demander des instructions claires par rapport à l'entretien, aux possibilités d'économies d'énergie, etc.

Contrôle en cours d'exécution du contrat

Ce contrôle est nécessaire pour garantir une bonne exécution du contrat mais aussi pour vérifier si l'offre de produits (durables) correspond aux spécifications techniques du cahier des charges. Enfin, un contrôle régulier permet de tenir des statistiques sur les chiffres de vente, qui peuvent être utilisées pour faire une bonne analyse des besoins pour un prochain marché public.

- Contrôle sur place de l'offre dans les distributeurs
- Analyse des chiffres de vente fournis par l'adjudicataire
- Discussion des problèmes éventuellement rencontrés en cours d'exécution (remplacement de l'appareil, etc.)
- Analyse des pertes alimentaires
- ...

Ce contrôle prend environ 4-8 heures par trimestre (selon l'ampleur du contrat).

1. PROCÉDURE

Le présent marché est attribué par: **choisir**

- **procédure négociée sans publicité (montant estimé du marché <750.000 euros HTVA)**
OU

- **procédure négociée simplifiée avec publicité (européenne) (quel que soit le montant)**

Une procédure ouverte, une procédure restreinte et une procédure concurrentielle avec négociation sont aussi possibles (étant donné qu'il s'agit de services sociaux, il n'y a pas de montants maximums).

2. OBJET DU MARCHÉ

Le choix de l'objet du marché est important puisque tous les critères d'attribution et les spécifications techniques devront être en lien avec celui-ci.

Il est recommandé de mentionner directement le caractère durable de la demande dans la dénomination de l'objet du marché.

Cela vous permettra d'intégrer n'importe quelle clause durable dans la suite du cahier des charges.

Vous pouvez utiliser le titre suivant comme objet du marché. N'oubliez pas d'indiquer quel type de contrat (achat/leasing/full service) et quel type de distributeurs (distributeurs froids/chauds) vous voulez.

Le marché porte sur le leasing/l'achat de distributeurs de boissons froides/chaudes et/ou de distributeurs de snacks performants sur le plan énergétique (approvisionnés avec des boissons durables selon un contrat full service) (biffer les mentions inutiles)

3. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les critères d'attribution énumérés ci-dessous se limitent aux critères d'attribution durables. Des critères tels que le temps de réaction en cas de panne technique ne sont pas repris mais peuvent évidemment être ajoutés par le pouvoir adjudicateur.

Les critères d'attribution liés à l'offre de produits durables sont tout aussi judicieux. Il existe sur le marché une vaste gamme de produits durables et vous pouvez déterminer vous-même la quantité et le type de produits durables que vous souhaitez dans le distributeur. Vous pouvez donc parfaitement sélectionner uniquement des produits durables, si vous le souhaitez. Nous renvoyons pour cela aux critères techniques.

Il est conseillé d'intégrer également les critères relatifs aux déchets d'emballages dans les spécifications techniques. En dehors des critères qui y sont cités, il n'y a pas d'autre possibilité de réduire les déchets d'emballages.

Il ne reste donc que la consommation d'énergie comme critère d'attribution durable. L'importance de celle-ci apparaît clairement lorsqu'on examine la consommation annuelle d'un distributeur:

- Distributeur de café (15-30l par jour): 50-100€ par an
- Distributeur de boissons froides ou de snacks: 80-150€ par an.

Vous avez deux possibilités pour introduire la consommation d'énergie dans le cahier des charges.

La première est l'utilisation classique des critères d'attribution: moins le distributeur consomme d'énergie, plus il obtient de points. N'oubliez pas que vous utilisez peut-être plusieurs types d'appareils, et qu'il vaut mieux prévoir un critère d'attribution pour chaque type d'appareil et y associer un certain nombre de points.

La deuxième possibilité est basée sur le principe du Life Cycle Cost. Pour chacun des distributeurs, vous calculez le coût énergétique, que vous additionnez au prix du contrat. Vous obtenez ainsi un prix qui sera le prix total pour l'attribution du marché.

Cela n'a un sens que si vous n'intégrez pas de spécifications techniques en matière de consommation d'énergie dans votre cahier des charges. En effet, les différences au niveau de la consommation d'énergie seront importantes et il est alors utile de travailler avec le principe du Life Cycle Cost. Si vous travaillez déjà avec les spécifications techniques proposées au chapitre 4, les différences au niveau de la consommation d'énergie seront minimales. Les différences en termes de coûts énergétiques seront donc elles aussi limitées et il vaut mieux dans ce cas travailler avec le mode d'attribution classique.

C'est pourquoi nous n'avons repris dans ce cahier des charges type que le mode d'attribution classique.

Pour une attribution classique, vous pouvez reprendre, en plus du critère de prix, le critère suivant pour la consommation d'énergie (remarque: le mieux est de combiner ce critère au critère des spécifications techniques).

Consommation d'énergie (score total 20%)

Plus la consommation d'énergie des appareils est faible, plus on obtient de points. Nous vous renvoyons aux spécifications techniques pour une description complète du type d'appareil

- **Type 1: distributeur de boissons froides, petit modèle: 5%**
- **Type 2 : Distributeur mixte: snacks-boissons froides, grand modèle: 4%**
- **Type 3 distributeur de café, petit modèle: 4%**
- **Type 4 : Distributeur de café, grand modèle: 7%**

Pour les distributeurs froids, la comparaison est basée sur la consommation d'énergie annuelle (yearly consumption), exprimée en kWh.

Pour les distributeurs de boissons chaudes, le calcul est basé sur la consommation d'énergie totale (total energy consumption), exprimée en Wh/l

La consommation d'énergie est calculée en fonction des formulaires complétés, décrits dans les spécifications techniques. Les scores de chaque type d'appareil sont calculés selon la règle de trois.

Le contrôle se fait au moyen des formulaires "EVA_EMP_3.1a et 3.1b_calculation_sheet". Si vous ne prévoyez pas de spécifications techniques pour la consommation d'énergie, n'oubliez pas de faire référence ici au protocole/aux formulaires d'EVA pour mesurer la consommation d'énergie.

4. CLAUSES TECHNIQUES

4.1. Taille du distributeur et type de contrat

Comme pour tout achat, il est important de commencer par une analyse de vos besoins. Vous devez essayer d'évaluer le type et la quantité de produits consommés (boissons/snacks). Cette étude de marché est importante étant donné que les grands distributeurs consomment plus d'énergie et peuvent engendrer plus de gaspillage. Pour économiser l'énergie, il faut éviter de louer un distributeur qui ne sera pas utilisé à pleine capacité.

Si vous disposez déjà d'un distributeur, demandez les chiffres de vente/de consommation à l'organisation responsable.

Plusieurs fournisseurs ont un questionnaire sur leur site Internet pour déterminer le type de distributeur qu'il vous faut. Vous pouvez compléter ce questionnaire en vous basant sur votre étude de marché et vous saurez ainsi quel est le type qui convient le mieux à votre situation. Vous pouvez aussi vous renseigner auprès de votre fournisseur actuel et/ou contacter plusieurs fournisseurs. Ils pourront aussi vous aider à répondre à d'autres questions/problèmes plus spécifiques.

Outre la taille de l'appareil, un deuxième facteur est important dans l'analyse des besoins. Il existe trois possibilités au niveau des marchés publics pour des distributeurs:

- achat des distributeurs
- leasing des distributeurs
- contrat full service

Dans le premier cas, vous êtes responsable de l'entretien et de l'approvisionnement des distributeurs. Cela vous donne plus de flexibilité au niveau du choix des produits mais demande plus de travail et une bonne coordination pour assurer le fonctionnement des appareils.

Dans le second cas, vous êtes responsable uniquement de l'approvisionnement des appareils. L'entretien et la réparation en cas de panne incombent à l'adjudicataire.

Dans le dernier cas, l'adjudicataire est responsable de l'exécution complète du marché.

Le choix du type de marché n'a aucune conséquence sur les critères de durabilité. Pour chacun des 3 contrats, il est possible d'introduire plusieurs critères de durabilité dans le cahier des charges.

4.2. Consommation d'énergie

La consommation d'énergie est une source importante de frais cachés pour les distributeurs. Elle peut être très élevée, surtout pour les plus gros contrats. Il est donc recommandé de réduire autant que possible la consommation d'énergie.

Pour cela, on peut, d'une part, attribuer des points à la consommation d'énergie de l'appareil dans les critères d'attribution. D'autre part, il est intéressant d'imposer des

conditions en termes de consommation d'énergie dans les critères techniques.

Pour comparer la consommation d'énergie des différents appareils, on se base sur les standards développés par l'organisation coordinatrice "[European Vending Association](#)" ([EVA](#)).

Cette organisation a développé des standards pour les distributeurs froids et les distributeurs chauds.

L'un de ces standards a déjà été converti en Norme européenne (EN50597) qui, dès 2018, servira de base au label de performance énergétique des distributeurs froids. D'ici-là, le mieux est d'utiliser les standards d'EVA.

Ces standards permettent de comparer les appareils entre eux et de contrôler aisément les critères imposés.

N'utilisez en aucun cas les standards du Label Energy Star. Ils ont été développés pour le marché américain et ne sont pas utilisés par les fabricants européens.

Pour les distributeurs froids:

La consommation d'énergie est mesurée selon la Version 3.1a d'octobre 2016 du test protocol for the measurement of energy consumption in vending and dispensing machines part 1: chilled frozen and ambient machines

L'appareil a au moins un score de performance énergétique A tel que décrit dans le test protocol.

A titre de preuve, le soumissionnaire envoie le formulaire dûment complété "EVA_EMP_3.1a_calculation_sheet".

Pour les distributeurs chauds:

La consommation d'énergie est mesurée selon la Version 3.1b d'octobre 2016 du test protocol for the measurement of energy consumption in vending and dispensing machines part 2: Hot and hot cold drink machines¹.

L'appareil a au moins un score de performance énergétique A tel que décrit dans le test protocol.

A titre de preuve, le soumissionnaire envoie le formulaire dûment complété "EVA_EMP_3.1b_calculation_sheet".

Lors de l'attribution du marché, vérifiez que tous les documents sont correctement remplis et que les appareils répondent aux critères imposés. En cas de doute, contactez [EVA](#) pour confirmer l'authenticité des documents.

N'oubliez de vérifier à la livraison que les appareils indiqués dans l'offre sont bien les appareils livrés. Pour ce faire, vérifiez la marque et le modèle.

1 Le protocole et le formulaire à compléter peuvent être téléchargés gratuitement sur le site Internet d'[EVA](#)

4.3. Offre de produits

Il y a deux critères importants pour l'offre de produits. D'une part, les critères de durabilité qui vous permettent de demander des produits biologiques et/ou issus du commerce équitable. D'autre part, vous pouvez tenir compte de considérations d'ordre sanitaire.

Pour ce qui est des critères de durabilité, vous pouvez demander des produits issus du commerce équitable ou de l'agriculture biologique. Voici un aperçu des possibilités:

- Boisson chaudes: tant pour le café et le thé que pour le chocolat chaud, plusieurs marques proposent sur le marché des boissons biologiques et issues du commerce équitable. Vous pouvez donc demander des boissons chaudes 100% biologiques et issues du commerce équitable dans votre distributeur.
- Boissons froides/snacks: il existe divers jus et sodas biologiques et/ou fair trade. Vous pouvez demander que le distributeur soit approvisionné uniquement avec ces produits ou vous pouvez opter pour un modèle où les jus et sodas classiques côtoient les variantes durables.

Il est important de faire la distinction entre

1. les produits issus du commerce équitable (notamment Oxfam, Max Havelaar), qui garantissent de bonnes conditions de travail, un prix minimum et une prime aux communautés locales.
2. les produits réalisés dans de bonnes conditions de travail (Rain forest Alliance, UTZ Certified), qui répondent uniquement à des critères en lien avec les bonnes conditions de travail.

Les produits biologiques sont reconnaissables au label bio européen.



Illustration: Label bio européen

Les produits issus du commerce équitable sont reconnaissables au label fair trade FLO (ou un autre label fair trade ou le sigle d'Oxfam).



Illustration: Label fair trade FLO (à droite) – Oxfam (à gauche)

Les produits réalisés dans de bonnes conditions de travail sont identifiables au label UTZ certifié ou Rain Forest Alliance. Les produits d'Oxfam et les produits portant le label fair trade FLO répondent évidemment aussi à ces critères.



Illustration: UTZ certified (à droite) – Rain forest Alliance (à gauche)

En ce qui concerne les considérations sanitaires, vous pouvez choisir de ne pas autoriser certains produits dans les distributeurs. Pour les écoles, une interdiction sur les sodas, les chips, etc. peut s'avérer utile. D'autre part, vous pouvez choisir d'offrir des alternatives plus saines telles que des yaourts, de l'eau (pétillante), des fruits, des noix, etc.

N'oubliez toutefois pas que les produits comme le yaourt et les fruits frais se gâtent facilement et peuvent être une source de gaspillage alimentaire si leur consommation est insuffisante. Pour cela, il convient de faire une bonne analyse des besoins pour pouvoir éviter le gaspillage.

Clause à intégrer dans le cahier des charges.

Boissons chaudes (choisir entre la clause 1 ou 2, ne pas utiliser les deux simultanément):

1. Tous les produits (café, thé, chocolat) sont produits conformément aux standards de l'OIT (organisation internationale du travail). Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, UTZ Certied, Rain Forest Alliance, ecocert équitable ou des labels équivalents.

2. Tous les produits (café, thé, chocolat et sucre) sont issus du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, ecocert équitable ou des labels équivalents.

3. Tous les produits (café, thé, chocolat et sucre) sont issus de l'agriculture biologique.

Boissons froides et snacks

1. X % de l'offre est issue du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, ecocert équitable ou des labels équivalents. L'offre est calculée en divisant le nombre de places occupées dans le distributeur par des produits issus du commerce équitable, par le nombre total de places disponibles.

2. X % de l'offre est issue de l'agriculture biologique. L'offre est calculée en divisant le nombre de places occupées dans le distributeur par des produits issus de l'agriculture biologique, par le nombre total de places disponibles.

Les produits suivants ne peuvent pas être proposés dans les distributeurs: chips, sodas, etc.

Les produits suivants doivent obligatoirement être repris dans l'offre. Le pourcentage mentionné après chaque produit indique le pourcentage de places qu'il doit occuper:

- Eau pétillante (X%)
- Fruits frais (X%)
- Yaourts (sans sucre ajouté ni arômes) (X%)
- ...

Il est en outre utile d'insérer le passage suivant:

Après concertation, l'adjudicataire et l'adjudicateur peuvent décider d'adapter l'offre en fonction de l'analyse des chiffres de vente.

4.3. Présentation

Les distributeurs sont souvent utilisés comme moyen de communication par les entreprises. Vous pouvez intégrer certaines directives dans le cahier des charges pour orienter la communication dans un sens durable.

Tout d'abord, vous pouvez interdire que les distributeurs froids fassent de la publicité pour des sodas et/ou des produits non durables. Certains distributeurs sont de grands panneaux publicitaires pour des sodas, ce qui en stimule la consommation. Attention: Cela peut avoir une influence sur le prix du marché.

Pour les distributeurs de boissons froides et de snacks, vous pouvez en outre choisir de placer les produits durables à hauteur des yeux du consommateur. Ces produits sont les plus visibles et attirent particulièrement l'attention du consommateur. Ceci n'est évidemment valable que si vous autorisez aussi des produits non durables dans le distributeur.

Pour les distributeurs de café, vous pouvez demander que l'appareil communique clairement sur l'utilisation de produits biologiques/fair trade. Cela vous permet de communiquer sur les efforts fournis par votre organisation sur le plan de la durabilité.

Clause pour le cahier des charges:

Il n'est pas autorisé de faire de la publicité pour des marques non durables sur le distributeur. Seule la publicité pour des produits issus du commerce équitable/biologiques est autorisée. La publicité pour des sodas ou des snacks non sains est de toute façon interdite.

Boissons froides et snacks (uniquement si vous ne demandez pas une offre 100% durable)

Les produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable et/ou les produits sains (fruits, yaourts, ...) sont disposés à hauteur des yeux (+/- 1,60m) dans le distributeur. Ces produits ne peuvent en aucun cas être disposés aux endroits les moins visibles dans le distributeur.

Boissons chaudes

Il est clairement indiqué sur le distributeur de boissons chaudes que les produits sont issus du commerce équitable *et/ou* de l'agriculture biologique.

4.4. Déchets d'emballage

Les distributeurs engendrent des déchets d'emballages. Il est dès lors important de réfléchir aux solutions possibles pour réduire les déchets d'emballages.

Pour les boissons chaudes, il est tout à fait possible d'utiliser ses propres tasses pour la consommation de café, de thé, etc. Si l'appareil est aussi utilisé par des visiteurs occasionnels qui n'ont pas de tasse, vous pouvez demander un appareil qui détecte automatiquement la présence d'une tasse ou non. En l'absence de tasse, l'appareil fournira un gobelet.

Si vous optez pour un tel appareil, il est important de sensibiliser vos collaborateurs afin qu'ils utilisent le plus possible leur propre tasse.

Pour les boissons froides, la solution consiste à choisir des boissons dans des bouteilles en verre réutilisables. L'inconvénient est que vous devez prévoir une installation pour collecter les bouteilles et que certaines bouteilles risquent de disparaître (et que vous devrez payer les frais de vidange).

Enfin, vous pouvez ajouter quelques clauses concernant le matériel d'emballage à la livraison et/ou la reprise des anciens distributeurs (si vous êtes propriétaire des appareils). L'objectif de ces clauses est de veiller à ce qu'il ne reste aucun déchet (d'emballages) après la livraison et/ou à la fin du contrat.

Pour les distributeurs de boissons chaudes (choisir l'une des deux clauses)

- 1. Le distributeur ne contient pas de gobelet. Les boissons chaudes peuvent être consommées uniquement dans des gobelets personnels.**
- 2. Le distributeur libère un gobelet en carton durable (PEFC/FSC/recyclé) en l'absence de tasse réutilisable. Le distributeur détecte automatiquement la présence/l'absence d'une tasse réutilisable.**

Pour les contrats de leasing

Les distributeurs doivent être repris gratuitement à la fin du contrat. A la fin de la durée de vie du distributeur, le fournisseur est tenu de veiller à sa réutilisation ou à son recyclage dans le cadre du système Recupel.

Pour tous les contrats

Une fois les produits livrés, le fournisseur est tenu d'emporter tous les déchets d'emballages. Il est tenu de traiter les déchets d'emballages conformément à la législation locale en la matière.

4.5. Rapportage

Le rapportage est important pour garantir une bonne exécution du marché et présente l'avantage supplémentaire de permettre d'établir des statistiques en préparation du marché suivant.

Ces statistiques peuvent être utilisées pour définir des chiffres de consommation plus détaillés dans le prochain cahier des charges.

Tous les trois mois, 30 jours après la **date anniversaire** du présent marché, le soumissionnaire transmet au pouvoir adjudicateur un rapport comprenant:

- Le nombre de produits vendus, par produit et par distributeur.
- Les chiffres relatifs au gaspillage alimentaire, par produit et par distributeur.
- Un aperçu des plaintes et/ou pannes éventuelles des appareils, ainsi que des actions qui ont été entreprises pour y remédier.
- Des recommandations éventuelles concernant une modification de l'offre de produits.

Amendes

Il est toujours délicat d'infliger des amendes et cela n'a en tout cas aucun sens pour les marchés uniques. Par contre, pour les contrats de longue durée, il est important de prévoir un système d'amendes.

Cela ne signifie pas pour autant qu'il faut infliger des amendes à la première infraction. Il faut toujours privilégier la négociation avec l'adjudicataire pour améliorer la situation. S'il s'avère toutefois qu'il n'écoute pas vos remarques, le mieux est de procéder à la perception d'amendes.

Voici une proposition pour les amendes, que vous pouvez bien évidemment adapter à vos besoins.

En cas de non-conformité, l'adjudicateur peut refuser la livraison des produits et/ou infliger des amendes en fonction du type d'infraction:

Les infractions suivantes donneront lieu à une amende de 50€ par infraction:

- non-respect des critères relatifs à l'offre de boissons/snacks durables
- non-respect des obligations relatives aux gobelets durables
- ...

Le non-respect de l'obligation de transmettre le rapport trimestriel donnera lieu à une amende de 200€.

En cas de non-reprise du matériel d'emballage et/ou des anciens distributeurs, la totalité des frais de collecte sera facturée à l'adjudicataire, majorée d'une amende administrative de 10% de la facture de collecte.