

**Critères MPE de l’Union européenne pour les denrées alimentaires, les services de restauration et les distributeurs automatiques**

Table des matières

[INTRODUCTION 1](#_Toc24639164)

[1.1 Définition et champ d’application 1](#_Toc24639165)

[1.2 Note générale sur la vérification 2](#_Toc24639166)

[2 Principales incidences environnementales 4](#_Toc24639167)

[3 CRITÈRES MPE DE L’UNION EUROPÉENNE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES, LES SERVICES DE RESTAURATION ET LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES 7](#_Toc24639168)

[3.1 Approvisionnement alimentaire 7](#_Toc24639169)

[3.1.1 Spécifications techniques (ST) 7](#_Toc24639170)

[3.1.2 Critères d’attribution (CA) 13](#_Toc24639171)

[3.1.3 Conditions d’exécution du marché (CEM) 18](#_Toc24639172)

[3.1.4 Notes explicatives 18](#_Toc24639173)

[3.2 Services de restauration 22](#_Toc24639174)

[3.2.1 Critères de sélection (CS) 22](#_Toc24639175)

[3.2.2 Spécifications techniques 24](#_Toc24639176)

[3.2.3 Critères d’attribution 36](#_Toc24639177)

[3.2.4 Conditions d’exécution du marché 45](#_Toc24639178)

[3.2.5 Notes explicatives 48](#_Toc24639179)

[3.3 Distributeurs automatiques 53](#_Toc24639180)

[3.3.1 Spécifications techniques 53](#_Toc24639181)

[3.3.2 Critères d’attribution 56](#_Toc24639182)

[3.3.3 Conditions d’exécution du marché 60](#_Toc24639183)

[3.3.4 Notes explicatives 60](#_Toc24639184)

[Coût du cycle de vie 63](#_Toc24639185)

# INTRODUCTION

Les critères applicables aux marchés publics écologiques (critères MPE) de l’Union européenne sont conçus dans le but d’aider les pouvoirs publics à faire l’acquisition de fournitures, de services et de travaux ayant une faible incidence sur l’environnement. Leur utilisation est **facultative**. Les critères sont formulés de manière à pouvoir être intégrés (en partie ou en totalité) dans le dossier d’appel d’offres avec le moins de modifications possible, si l’autorité concernée le juge approprié. Il est recommandé aux pouvoirs publics de vérifier, avant de publier un appel d’offres, l’offre de fournitures, de services et de travaux qu’ils prévoient d’acquérir qui est disponible sur le marché où ils opèrent. Le présent document énumère les critères MPE de l’Union européenne établis pour le groupe de produits «denrées alimentaires, services de restauration et distributeurs automatiques». Un rapport technique joint au présent document expose les motifs ayant conduit au choix de ces critères et donne une liste de documents de référence pour en savoir plus.

Le groupe de produits est divisé en trois parties: approvisionnement alimentaire, services de restauration et distributeurs automatiques.

Les critères se divisent comme suit: critères de sélection, spécifications techniques, critères d’attribution et conditions d’exécution du marché. Les critères sont de deux types:

* *les* ***critères essentiels****, qui sont conçus pour permettre une application aisée des MPE, centrée sur le ou les domaines essentiels de la performance environnementale d’un produit, et qui visent à réduire au maximum les coûts administratifs pour les entreprises;*
* *les* ***critères complets****, qui tiennent compte d’un plus grand nombre d’aspects ou se fondent sur des niveaux de performance environnementale plus élevés, à l’usage des pouvoirs publics qui souhaitent aller plus loin dans la réalisation d’objectifs sur le plan de l’environnement et de l’innovation.*

La formulation «Exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets» est insérée lorsque les critères sont identiques pour les deux types.

## Définition et champ d’application

Le groupe de produits «denrées alimentaires, services de restauration et distributeurs automatiques» comprend les achats directs de denrées alimentaires par les pouvoirs publics et l’acquisition de services de restauration, soit par recours à des ressources ou structures internes, soit par externalisation de tout ou partie du marché à des entreprises de restauration collective.

Les denrées alimentaires peuvent être achetées directement auprès de producteurs, de fabricants, de distributeurs ou d’importateurs, ou être fournies par les entreprises de restauration collective dans le cadre de leurs prestations de services.

Les définitions techniques suivantes s'appliquent pour faciliter l’application des critères (de plus amples informations et d’autres définitions techniques figurent dans le rapport technique):

* Service de restauration: la préparation, le stockage et, le cas échéant, la livraison d’aliments et de boissons destinés à être consommés par des consommateurs/clients/patients sur le lieu de préparation, dans une unité satellite ou dans les locaux/sur le site du client.
* Entreprise de restauration collective: une entreprise assurant (entre autres activités ou services) la fourniture d'un service de restauration (par exemple, en exploitant un restaurant d’entreprise ou en proposant des repas scolaires) ou en fournissant des boissons, des en-cas ou des services de distribution automatique.
* Cuisine conventionnelle: une cuisine (située sur le lieu de consommation) où tous les plats, ou une grande partie des plats, sont préparés à partir d’ingrédients bruts.
* Unité de production centralisée: les cuisines centrales ou fabriques centrales de produits alimentaires qui envoient des plats prêts à consommer ou des ingrédients/repas préparés vers les unités satellites. Une unité de production centralisée peut proposer des services prêts à l’emploi et des services d’assemblage et de service.
* Prêt à l’emploi: préparation sur place ou dans une structure centrale de grandes quantités d’aliments à consommer qui sont stockés de façon adéquate sous forme surgelée ou réfrigérée jusqu’à leur service.
* Assemblage et service: les aliments sont livrés préparés et précuisinés. Ils n’ont plus qu’à être réchauffés (si nécessaire) et assemblés sur place.
* Distributeurs automatiques et distributeurs de boissons chaudes: machines accessibles à tout moment qui proposent des collations, fruits, boissons et/ou sandwichs, etc. prêts à consommer ou pouvant être réchauffés.
* Fontaines à eau: appareil de distribution d’eau potable pouvant offrir la possibilité de chauffer et/ou de refroidir l’eau.

L’offre de services de restauration est très souvent influencée par la demande des utilisateurs (par exemple, les cantines). Dans ces cas, les pouvoirs adjudicateurs peuvent être amenés à tenir compte du fait que le contractant devra adapter son offre à la demande.

## Note générale sur la vérification

Pour plusieurs critères, les moyens de vérification proposés prennent la forme de labels et de certificats. Pour chacun des critères, les labels ou certificats pertinents sont indiqués. Il appartient aux pouvoirs publics de déterminer le stade auquel ces labels ou certificats doivent être fournis. D’une manière générale, il ne semble pas nécessaire d’obliger tous les soumissionnaires à fournir d’emblée les labels ou certificats. Pour réduire la charge imposée aux soumissionnaires et aux pouvoirs publics, une autodéclaration peut être jugée suffisante lors de la soumission des offres. Ensuite, plusieurs cas de figure se présentent pour déterminer si ces labels et certificats sont nécessaires et le moment auquel ils peuvent être exigés:

a) Au stade de l’appel d’offres:

Pour les *marchés de fournitures ponctuels*, le soumissionnaire présentant l’offre économiquement la plus avantageuse peut être tenu de fournir cette preuve. Si la preuve est jugée suffisante, le marché peut être attribué. Si la preuve est jugée insuffisante ou non conforme, alors:

- dans le cas où le moyen de vérification concerne une spécification technique, la preuve sera demandée au soumissionnaire ayant obtenu la deuxième note la plus élevée; celui-ci sera alors pris en considération pour l’attribution du marché;

- lorsque le moyen de vérification concerne un critère d’attribution, les points additionnels attribués seront supprimés et le classement de l’offre sera recalculé avec toutes les conséquences que cela implique.

Un label ou certificat confirme qu’un échantillon du produit respecte certaines exigences, mais pas les produits effectivement livrés dans le cadre du marché.

b) Pendant l’exécution du marché:

Des labels ou certificats pourraient être demandés dans le cadre du marché.

Il est recommandé de définir explicitement les conditions d’exécution du marché. Celles-ci devraient stipuler que le pouvoir adjudicateur est habilité à effectuer des vérifications aléatoires à tout moment pendant la durée du marché. Si les résultats de ces vérifications révèlent que les produits livrés ne satisfont pas aux critères, le pouvoir adjudicateur est alors en droit d’appliquer des sanctions et peut résilier le marché. Certains pouvoirs publics prévoient des conditions établissant que si le produit ou service satisfait aux exigences des vérifications, les coûts inhérents doivent être supportés par le pouvoir public, mais que dans le cas contraire, ils doivent être supportés par le fournisseur.

# Principales incidences environnementales

Les conclusions suivantes, fondées sur les preuves scientifiques disponibles, ont été tirées en ce qui concerne les incidences environnementales du groupe de produits «denrées alimentaires, services de restauration et distributeurs automatiques», tout au long de leur cycle de vie:

Les principales incidences environnementales de l’approvisionnement alimentaire sont liées à la production des aliments et incluent la combustion de combustibles fossiles et l’utilisation d’énergie pour différentes activités, l’utilisation des terres ou le changement d’affectation des terres, l’utilisation des ressources en eau et la pollution de l’eau. Cependant, d’autres incidences environnementales sont liées à certaines catégories spécifiques de produits alimentaires. Elles comprennent notamment:

* la production et l’utilisation de pesticides et d’engrais chimiques associées à différents groupes de produits alimentaires tels que la viande, le lait et le fromage, les œufs, les fruits et légumes, le pain et les céréales, les huiles et graisses, et les boissons chaudes ou froides;
* la dégradation des sols liée à certains groupes de produits tels que les fruits et légumes, le pain et les céréales, et les huiles et matières grasses;
* les émissions de méthane et de nitrate, qui sont quant à elles associées à divers groupes de produits; et
* la diminution des stocks de poisson ou la production d’aliments pour les poissons et l’utilisation de traitements antisalissure dans les cages à poissons, en lien avec le poisson et les crustacés.

En ce qui concerne les services de restauration, la consommation d’énergie et d’eau est un important facteur responsable de l’incidence environnementale globale, tout comme la production de déchets et la gestion des déchets. Il est important de noter que la réduction du gaspillage alimentaire est essentielle pour réduire l’incidence environnementale globale des services de restauration.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Principales incidences environnementales au cours du cycle de vie des produits** |  | **Approche MPE de l’Union européenne** |
| Principales incidences environnementales   * Énergie utilisée pour les activités agricoles, la transformation alimentaire et les infrastructures * Utilisation des terres et changement d’affectation des terres (ex.: destruction des habitats naturels, en particulier les forêts, et émissions de CO2 associées à la production d’aliments pour les animaux, de cultures, de fruits, de matières grasses végétales, etc.) * Diminution des stocks de poisson et réduction de la diversité biologique * Production et utilisation d’engrais et de pesticides * Utilisation des ressources en eau et pollution de l’eau * Émissions de polluants tels que le méthane ou les nitrites produits par les activités agricoles * Élimination des déchets |  | Approches retenues pour réduire les principales incidences environnementales pendant le cycle de vie   * Produits issus de l’agriculture biologique * Produits alimentaires issus de la mer et de l’aquaculture plus respectueux de l’environnement * Menus proposant plus de produits végétariens * Matières grasses végétales plus respectueuses de l’environnement * Prévention du gaspillage alimentaire * Autres déchets: prévention, tri et élimination * Consommation optimisée de l’eau et de l’énergie en cuisine |

*L’ordre de présentation des incidences ne reflète pas nécessairement leur importance.*

Des informations détaillées sur les denrées alimentaires, les services de restauration et les distributeurs automatiques, y compris des informations sur la législation, les normes et les sources techniques utilisées comme preuves, sont fournies dans le rapport technique.

# CRITÈRES MPE DE L’UNION EUROPÉENNE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES, LES SERVICES DE RESTAURATION ET LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

## Approvisionnement alimentaire

### Spécifications techniques (ST)

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **ST 1 – Produits issus de l’agriculture biologique** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  ST 1.1 Les boissons et produits alimentaires suivants *[à compléter par le pouvoir adjudicateur, voir également les notes explicatives]* doivent respecter le règlement (UE) 2018/848[[1]](#footnote-2) ou ses modifications ultérieures.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant que toutes les boissons et tous les produits alimentaires répertoriés ci-dessus, qui seront fournis au cours de l’exécution du marché, sont conformes au règlement (UE) 2018/848 ou ses modifications ultérieures1. De plus, le soumissionnaire doit fournir une description de la façon dont il prévoit de garantir que les produits susmentionnés pourront être obtenus de sources biologiques au cours de l’exécution du marché (par exemple, en indiquant les fournisseurs de chacun des produits concernés).  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  STT 1.1 Au moins *X* %[[2]](#footnote-3) des achats de boissons et de produits alimentaires doivent être conformes au règlement (UE) 2018/8481 ou ses modifications ultérieures.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur les boissons et produits alimentaires qu’il fournira au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement les produits satisfaisant les exigences de production biologique. | |
| **ST 2.** **Produits alimentaires issus de la mer et de l’aquaculture** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  ST 2.1. Aucun poisson ou produit à base de poisson issu d’espèces ou de stocks recensés dans une liste des *poissons à éviter* qui reflète l’état des stocks de poissons dans différentes régions ne doit être utilisé[[3]](#footnote-4).  **Vérification**:  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant que seuls des poissons et produits à base de poisson conformes à l’exigence ci-dessus seront fournis. De plus, le soumissionnaire doit fournir une description de la façon dont il prévoit de garantir le respect de cette exigence au cours de l’exécution du marché (par exemple, en indiquant le nom des fournisseurs des différents produits). | |
|  | *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  ST 2.2 Les poissons et produits à base de poisson suivants [*liste des poissons et produits à base de poisson à définir par le pouvoir adjudicateur*] doivent avoir été produits dans des stocks se trouvant dans les limites biologiques de sécurité au regard des incidences environnementales, notamment l’exploitation excessive ou l’épuisement des ressources de pêche, la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources. Cela implique que, d’après les données scientifiques, il y a de fortes chances que les stocks de biomasse reproductrice estimés soient supérieurs au niveau auquel les stocks risquent de s'effondrer. Cette liste doit être fondée sur les évaluations des organismes scientifiques indépendants qui conseillent l'Union européenne, en particulier le Conseil international pour l’exploration de la mer (CIEM), le comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP) de l’UE ou les différentes organisations régionales de gestion de la pêche dans le monde[[4]](#footnote-5).  **Vérification**:  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant que seuls des poissons et produits à base de poisson conformes à l’exigence ci-dessus seront fournis. De plus, le soumissionnaire doit fournir une description de la façon dont il prévoit de garantir le respect de cette exigence au cours de l’exécution du marché (par exemple, en indiquant le nom des fournisseurs des différents produits).  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  ST 2.2. Au moins Y %[[5]](#footnote-6) des achats de poissons et de produits à base de poisson doivent avoir été produits dans des stocks se trouvant dans les limites biologiques de sécurité au regard des incidences environnementales, notamment l’exploitation excessive ou l’épuisement des ressources de pêche, la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources. Cela implique que, d’après les données scientifiques, il y a de fortes chances que les stocks de biomasse reproductrice estimés soient supérieurs au niveau auquel les stocks risquent de s'effondrer. Le raisonnement doit s'appuyer sur les évaluations des organismes scientifiques indépendants qui conseillent l‘Union européenne, en particulier le Conseil international pour l’exploration de la mer (CIEM), le comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP) de l’UE ou les différentes organisations régionales de gestion de la pêche dans le monde[[6]](#footnote-7).  **Vérification**:  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur les produits alimentaires issus de la mer et de l’aquaculture qu’il fournira au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement les produits satisfaisant les exigences. |
|  | *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  ST 2.3. Les produits alimentaires issus de l’aquaculture suivants [*liste des produits à définir par le pouvoir adjudicateur*] doivent avoir été produits conformément aux exigences d’un programme de certification pour la production durable basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte les incidences environnementales, notamment la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources6.  **Vérification**:  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant que seuls des produits alimentaires issus de l’aquaculture conformes à l’exigence ci-dessus seront fournis. De plus, le soumissionnaire doit fournir une description de la façon dont il prévoit de garantir le respect de cette exigence au cours de l’exécution du marché (par exemple, en indiquant le nom des fournisseurs des différents produits).  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  ST 2.3. Au moins Y %[[7]](#footnote-8) des achats de produits alimentaires issus de l’aquaculture (à l’exception de l’aquaculture biologique) doivent avoir été produits conformément aux exigences d’un programme de certification pour la production durable basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte les incidences environnementales, notamment la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources[[8]](#footnote-9).  **Vérification**:  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur les produits alimentaires issus de la mer et de l’aquaculture qu’il fournira au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement les produits satisfaisant les exigences. Lorsque des programmes de certification sont fondés sur les principes susmentionnés, ils peuvent être indiqués comme preuve8. |
| **ST3. Bien-être animal** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  ST 3.1 Aucun œuf en coquille issu d’un élevage traditionnel ne peut être marqué du code 3 défini par le règlement (CE) nº 589/2008.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant qu’aucun œuf en coquille issu d’un élevage traditionnel ne portera le code 3 défini par le règlement (CE) nº 589/2008 ou ses modifications ultérieures. De plus, le soumissionnaire doit fournir une description de la façon dont il prévoit de garantir le respect de cette exigence au cours de l’exécution du marché [par exemple en indiquant le nom des fournisseurs et en précisant spécifiquement ceux qui fourniront les œufs relevant respectivement des codes 1 et 2 définis à l’annexe I, partie A, du règlement (CE) nº 589/2008]. | |
| **ST4. Matières grasses végétales plus respectueuses de l’environnement** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  ST 4.1. Si des denrées alimentaires et/ou des boissons préemballées contenant des matières grasses végétales sont achetées, au moins X %[[9]](#footnote-10) des unités/articles de produits alimentaires préemballés contenant des huiles végétales doivent avoir été produits à partir de cultures satisfaisant les critères environnementaux relatifs aux sols, à la biodiversité, au changement d’affectation des terres et aux stocks de carbone organique étant donné qu'elles respectent les exigences d'un programme de certification[[10]](#footnote-11) couvrant ces questions ou les exigences de l’article 93 du règlement (UE) nº 1306/2013, ou toute autre disposition équivalente.  ST 4.2. Si des huiles végétales sont achetées, au moins Y %9 des huiles végétales achetées en tant qu’ingrédients bruts doivent avoir été produites à partir de cultures satisfaisant les critères environnementaux relatifs aux sols, à la biodiversité, au changement d’affectation des terres et aux stocks de carbone organique étant donné qu'elles respectent les exigences d'un programme de certification10 couvrant ces questions ou les exigences de l’article 93 du règlement (UE) nº 1306/2013, ou toute autre disposition équivalente.  **Vérification:**  ST 4.1. Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant qu’au moins X %9 des produits alimentaires contenant des matières grasses végétales (en tant qu’unités) qu’il fournira au cours de l’exécution du marché sont conformes à l’exigence susmentionnée. Le soumissionnaire doit inclure une description des mesures qui seront prises pour garantir la conformité (par exemple, les sources d’approvisionnement qui pourraient être utilisées).  ST 4.2. Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant qu’au moins Y %9 des huiles végétales ou de leurs dérivés (sous forme d'ingrédients bruts ou de margarines) qu’il fournira respectent l’exigence susmentionnée. Le soumissionnaire doit inclure une description des mesures qui seront prises pour garantir la conformité (par exemple, les sources d’approvisionnement qui pourraient être utilisées). | |

### Critères d’attribution (CA)

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **CA1. Produits supplémentaires issus de l’agriculture biologique** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres qui concernent davantage de produits que la liste des produits alimentaires et boissons [*fournie à la ST 1, option A*] et qui satisfont les normes des produits biologiques.  **Vérification:**  Voir ST1, option A, ci-dessus.  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus des X % requis[[11]](#footnote-12) des achats totaux de produits alimentaires et de boissons ont été produits conformément au règlement (UE) 2018/848 ou ses modifications ultérieures[[12]](#footnote-13).  **Vérification:**  Voir ST1, option B, ci-dessus. | |
| **CA2. Produits alimentaires supplémentaires issus de la mer et de l’aquaculture** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  CA 2.1. Des points doivent être attribués proportionnellement aux offres qui concernent davantage de produits que la liste des poissons et produits à base de poisson [*énumérés à la ST 2.2., option A*] qui ont été produits dans des stocks se trouvant dans les limites biologiques de sécurité au regard des incidences environnementales, notamment l’exploitation excessive ou l’épuisement des ressources de pêche, la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources.  **Vérification**:  Voir ST2.2., option A, ci-dessus.  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  CA 2.1. Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus des Y % requis[[13]](#footnote-14) des achats de poissons et de produits à base de poissons proviennent de stocks se trouvant dans les limites biologiques de sécurité. Cela implique que, d’après les données scientifiques, il y a de fortes chances que les stocks de biomasse reproductrice estimés soient supérieurs au niveau auquel les stocks risquent de s'effondrer. La liste doit être fondée sur les évaluations des organismes scientifiques indépendants qui conseillent l‘Union européenne, en particulier le Conseil international pour l’exploration de la mer (CIEM), le comité scientifique, technique et économique de la pêche (CSTEP) de l’UE ou les différentes organisations régionales de gestion de la pêche dans le monde[[14]](#footnote-15).  **Vérification**:  Voir ST2.2., option B, ci-dessus.  *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  CA 2.2. Des points doivent être attribués proportionnellement aux offres qui concernent davantage de produits que la liste des produits alimentaires issus de l’aquaculture [*énumérés à la ST 2.3., option A*] qui ont été produits en accord avec les exigences d’un programme de certification pour une production durable. Il s’agit d’un programme basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte les incidences environnementales, notamment la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources[[15]](#footnote-16).  **Vérification**:  Voir ST2.3, option A, ci-dessus.  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  CA 2.2. Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus des X % requis[[16]](#footnote-17) d’achats de produits alimentaires issus de l’aquaculture non conformes au critère de production biologique ont été produits conformément aux exigences d’un programme de certification pour la production durable basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte les incidences environnementales, notamment la diversité biologique et l’utilisation responsable et durable des ressources[[17]](#footnote-18).  **Vérification**:  Voir ST2.3, option B, ci-dessus. | |
| **CA3. Bien-être animal supplémentaire** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  CA 3.1. Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de X %16 des œufs en coquille (à l’exception des œufs biologiques) sont marqués du code 1 défini par le règlement (CE) nº 589/2008 ou ses modifications ultérieures.  **Vérification:**  Voir ST3 ci-dessus.  CA 3.2. Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de Y %16 des achats de viande et de produits laitiers (à l’exception de la viande et des produits laitiers biologiques) ont été produits en accord avec les exigences d’un programme de certification pour le bien-être animal. Il s’agit d’un programme basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte des aspects généraux, notamment l’exposition à un faible niveau de stress, le recours minimal aux antibiotiques nécessaires, l’étourdissement avant abattage, des durées de transport minimales, ainsi que des aspects particuliers comme la saison de pâturage pour les vaches laitières ou la non-amputation de la queue chez les cochons[[18]](#footnote-19).  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur les produits à base de viande qu’il fournira au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement ceux qui satisfont les exigences. | |
| **CA4. Produits issus d’un commerce éthique et équitable** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles les produits alimentaires et boissons suivants [*liste des produits alimentaires et boissons*] ont été produits et commercialisés en accord avec les exigences d’un programme de certification pour le commerce éthique et équitable qui requiert un contenu certifié minimal de 90 %. Il s’agit d’un programme basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte les normes du commerce éthique et équitable au niveau international, y compris les conditions de travail pour une production en accord avec les conventions fondamentales de l’Organisation internationale du travail (OIT)[[19]](#footnote-20) et le commerce et la tarification durables[[20]](#footnote-21).  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir la liste des produits à fournir au cours de l’exécution du marché qui satisfont le critère.  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de X %15 des achats de chacun des produits suivants [*liste des produits alimentaires et boissons*] ont été produits et commercialisés en accord avec les exigences d’un programme de certification pour le commerce éthique et équitable qui requiert un contenu certifié minimal de 90 %. Il s’agit d’un programme basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres et prenant en compte les normes du commerce équitable au niveau international, y compris les conditions de travail pour une production en accord avec les conventions fondamentales de l’OIT19 et le commerce et la tarification durables20.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur tous les produits devant être fournis au cours de l’exécution du marché, indiquant ceux qui satisfont le critère. | |

### Conditions d’exécution du marché (CEM)

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **CEM1. Pratiques de gestion des approvisionnements** | |
| Pendant la durée du marché, le fournisseur de service doit collecter et archiver:   * les factures et autres documents garantissant la conformité aux critères, en accord avec les exigences de vérification des spécifications techniques et des critères d’attribution pertinents STx-y et CAx-y pertinents.   Ces factures doivent être mises à la disposition du pouvoir adjudicateur à des fins de vérification.  Ce dernier peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité. | |

### Notes explicatives

Des informations supplémentaires appuyant la décision relative à la liste de produits devant être inclus et/ou aux pourcentages requis sont consultables dans le rapport technique et le [rapport préliminaire](http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf)[[21]](#footnote-22) accompagnant cet ensemble de critères MPE de l’Union européenne. La décision doit tenir compte de la situation du marché (ex.: disponibilité des produits satisfaisant les critères, nombre requis de fournisseurs potentiels, etc.). Lorsque le pouvoir adjudicateur exige qu’un pourcentage d’une catégorie spécifique de produits alimentaires et de boissons réponde à certaines exigences, il doit préciser comment sera calculé le pourcentage d’achats (en poids/volume ou en valeur), et pour quelle période (par exemple, par semaine, par mois, par trimestre, etc.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ST 1 – Produits alimentaires issus de l’agriculture biologique et CA 1 Produits alimentaires supplémentaires issus de l’agriculture biologique** | |
| Option A  La liste des produits peut inclure des fruits, des légumes, des légumineuses, du riz et des pâtes[[22]](#footnote-23).  Option B  20 à 60 % en poids des achats de produits alimentaires et boissons  30 à 70 % en valeur des achats de produits alimentaires et boissons | Option A  La liste des produits peut inclure des fruits, des légumes, des légumineuses, du riz, des pâtes, du pain et des produits de boulangerie, des œufs, des produits laitiers, etc.  Option B  > 50 % en poids des achats de produits alimentaires et boissons, ou  > 60 % en valeur des achats de produits alimentaires et boissons |
| **ST 2 Produits alimentaires issus de la mer et de l’aquaculture et CA2. Produits alimentaires supplémentaires issus de la mer et de l’aquaculture** | |
| Option B  0 à 20 % en poids des achats de poissons ou de produits de l’aquaculture (à l’exception des produits à base de poisson biologique)  0 à 10 % en valeur des achats de poissons ou de produits de l’aquaculture (à l’exception des produits à base de poisson biologique) | Option B  20 à 50 % en poids des achats de poissons ou de produits de l’aquaculture (à l’exception des produits à base de poisson biologique)  10 à 40 % en valeur des achats de poissons ou de produits de l’aquaculture (à l’exception des produits à base de poisson biologique) |
| **ST3. Bien-être animal et CA3. Bien-être animal supplémentaire** | |
| X=80 % des œufs en coquille (à l’exception des produits à base d’œufs biologique) sont marqués du code 1  Y=0 à 25 % de la viande et des produits laitiers (à l’exception des produits à base de viande biologique) | |
| **CA4. Produits issus d’un commerce éthique et équitable** | |
| Option A  La liste des produits peut inclure du café, du thé, du chocolat (cacao), du sucre, des bananes, d’autres fruits et fruits emballés, du jus de fruits exotiques, des avocats, des tomates, de la vanille, etc.  Option B  X > 40 à 60 % des achats de chaque produit inclus dans la liste | Option A  La liste des produits peut inclure du café, du thé, du chocolat (cacao), du sucre, des bananes, d’autres fruits et fruits emballés, du jus de fruits exotiques, des avocats, des tomates, de la vanille, etc.  Option B  X > 70 à 100 % des achats de chaque produit: café, thé, chocolat (cacao), sucre et bananes.  La liste des produits peut inclure du café, du thé, du chocolat (cacao), du sucre, des bananes, des fruits emballés, du jus de fruits exotiques, etc. |
| **ST4. Matières grasses végétales plus respectueuses de l’environnement** | |
| Les pouvoirs adjudicateurs indiqueront les huiles végétales pertinentes pour l’appel d’offres en question et devant satisfaire cette spécification technique.  X=10 à 50 % des unités/articles de produits alimentaires et/ou boissons préemballés  Y=10 à 50 % en poids des huiles végétales (achetées en tant qu’ingrédients bruts) ou de la margarine | Les pouvoirs adjudicateurs indiqueront les huiles végétales pertinentes pour l’appel d’offres en question et devant satisfaire cette spécification technique.  X=50 à 100 % des unités/articles de produits alimentaires et/ou boissons préemballés  Y=50 à 100 % en poids du des huiles végétales (achetées en tant qu’ingrédients bruts) ou de la margarine |
| **Produit de saison** | |
| Les produits de saison ont une incidence environnementale, sanitaire, économique et sociétale différente selon leurs régions de provenance et de consommation. L’incidence environnementale des produits de saison cultivés en plein air et transportés sur de courtes distances pourrait être inférieure à celle des produits cultivés en serre ou transportés sur de longues distances.  Les légumes de saison peuvent avoir meilleur goût, être de meilleure qualité et être moins onéreux, ce qui peut encourager la transition vers des options plus végétariennes ou comprenant davantage de produits d'origine végétale.  Les pouvoirs adjudicateurs pourraient décider d’inclure un critère de saisonnalité des produits dans certains de leurs appels d’offres, en indiquant à quel moment de l’année certains produits alimentaires et certaines boissons peuvent être fournis/proposés. | |
| **Production intégrée** | |
| Des règles sur la production intégrée ont été élaborées dans la plupart des États membres à l’échelon national ou régional. Par conséquent, différentes règles et lignes directrices relatives à la production intégrée de certaines cultures, de certains fruits et de certains légumes ont été établies, à la fois par des programmes publics et des programmes privés.  Les pouvoirs adjudicateurs peuvent décider d’inclure un critère de production intégrée dans certains de leurs appels d’offres, en indiquant le pourcentage des achats non conformes au critère des produits issus de l’agriculture biologique qui doivent respecter les règles en vigueur là où les denrées alimentaires sont produites, ou les dispositions d’un programme privé spécifique. Ce pourcentage peut être calculé en volume, en poids ou en valeur. | |
| **Produits agricoles estampillés d’une indication géographique**[[23]](#footnote-24) | |
| De plus en plus, les citoyens et les consommateurs exigent des produits traditionnels et de qualité, possédant des caractéristiques spécifiques identifiables, en particulier si elles sont liées à leur origine géographique. Il convient qu’un produit agricole ou une denrée alimentaire portant une telle indication géographique réponde à un certain nombre de conditions, telles que des exigences particulières visant à protéger, notamment, les ressources naturelles ou le paysage de la zone de production ou à améliorer le bien-être des animaux d’élevage. Ces exigences sont fixées dans le cahier des charges relatif à l’indication géographique de chaque produit.  Les pouvoirs adjudicateurs peuvent décider d’inclure des produits agricoles et d’autres denrées alimentaires possédant un critère d’indication géographique dans certains de leurs appels d’offres, en indiquant la liste des produits portant une étiquette d’indication géographique qui peuvent être livrés/proposés. | |

## Services de restauration

### Critères de sélection (CS)

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **CS1. Compétences du soumissionnaire** | |
| Les soumissionnaires doivent posséder l’expertise et l’expérience utiles dans chacun des domaines énoncés ci-après, dont ils auraient la responsabilité au titre du marché [*si cela est pertinent pour le marché concerné*]:  - méthodologie pour:   * la planification des menus, compte tenu de la tendance à la consommation croissante de produits d'origine végétale, s’il y a lieu; * la prévention du gaspillage alimentaire; * la redistribution sûre des excédents alimentaires, le cas échéant et s’il y a lieu; * la prévention d’autres formes de gaspillage, le tri des déchets et l’élimination des déchets; * la mesure des indicateurs environnementaux proposés à la ST8 relative aux services de restauration, qui comprend, au minimum, la quantité de produits alimentaires d'origine végétale, le gaspillage alimentaire généré à différents points de la chaîne de valeur, la production d’autres déchets par flux de déchets, la consommation énergétique, la consommation d’eau et la consommation de carburant, le cas échéant; * les économies d’eau et d’énergie utilisées pour les équipements et le fonctionnement et l’entretien des équipements (pour le personnel qui en est responsable); * le dosage approprié et la manipulation des produits de nettoyage et les procédures de nettoyage; * la gestion des déchets, y compris des déchets dangereux, la surveillance et la documentation de traçabilité; * une conduite constamment respectueuse de l’environnement pour optimiser l’utilisation du carburant par le personnel chargé des livraisons des produits alimentaires; * la formation du personnel sur des aspects environnementaux, à renouveler tous les ans, des politiques révisées en la matière et des systèmes d’aide à la gestion, afin de réduire le gaspillage alimentaire et d’autres formes de gaspillage, de maximiser la redistribution des excédents alimentaires le cas échéant et, si cette redistribution peut être assurée de façon sûre, d’optimiser la réutilisation ou le recyclage des emballages et/ou d’autres déchets et d’assurer leur mise au rebut de façon sûre.   **Vérification**:  Preuve sous forme d’informations et de références (par exemple les avis documentés des consommateurs) en lien avec les marchés concernés pour les cinq années précédentes au cours desquelles les éléments ci-dessus ont été exécutés. Cette preuve doit être corroborée par des registres des activités de formation. | |

### Spécifications techniques

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** | |
| **ST1. Approvisionnement alimentaire** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Les denrées alimentaires choisies pour exécuter un marché d’approvisionnement alimentaire doivent être achetées conformément aux critères MPE de l’Union européenne pour l’approvisionnement alimentaire.  **Vérification:**  Voir ci-dessus les critères d’approvisionnement alimentaire de l’UE:   * Produits alimentaires biologiques (ST1 et CA1) * Produits alimentaires issus de la mer et de l’aquaculture (ST2 et CA2) * Bien-être animal (ST3 et CA3) * Produits issus d’un commerce éthique et équitable (CA4) * Matières grasses respectueuses de l’environnement (ST4) | | |
| **ST2. Menus à base de produits d'origine végétale** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Les menus proposés doivent inclure des options permettant d’augmenter la consommation de légumineuses, de légumes, de fruits, de grains entiers et de fruits à coque ayant le même apport nutritionnel recommandé pour les clients, y compris [*à sélectionner*]:   * X24 jour(s) de menu végétarien ou à base de produits végétaux/semaine; * X24 plat(s) végétarien(s) ou à base de produits végétaux proposés par jour, ou Z[[24]](#footnote-25) jour(s) par semaine; * un «plat du jour» végétarien ou à base de produits végétaux; * Y24 grammes de protéines d'origine végétale ou de légumineuses par [semaine ou jour]; * l'accompagnement (V%24) des plats de viande avec des légumineuses, des céréales ou des légumes.   **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir le planning des menus accompagné des options encourageant la consommation de légumineuses, de légumes et de fruits. Ce planning doit être clairement établi, en accord avec les exigences déterminées. | | |
| **ST3. Prévention du gaspillage alimentaire** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  *Remarque: Il se peut que les soumissionnaires ne soient pas ceux qui décident ou proposent les meilleures pratiques pour le critère ST3, car celles-ci peuvent être imposées par les pouvoirs adjudicateurs. Par exemple, les pouvoirs adjudicateurs peuvent exiger qu’un nombre réduit d’options de menus soit proposé au début et à la fin des services, empêchant les soumissionnaires d’adopter librement cette mesure.*  Le soumissionnaire doit disposer de procédures écrites décrivant les bonnes pratiques à appliquer pour éviter le gaspillage alimentaire. Ces bonnes pratiques incluent [*sélectionner les pratiques pertinentes*]:  - l’établissement d’un inventaire précis des stocks et d’un système de commande permettant d’éviter de trop commander et d'empêcher la dégradation des stocks;  - l'élaboration d'un inventaire du gaspillage alimentaire: cela suppose d’examiner tous les processus afin de recenser les types et sources de gaspillage et de production de déchets in situ, y compris le gaspillage des aliments liquides (ex.: les boissons);  - la mesure des quantités d’aliments gaspillés de façon continue ou par période;  - l’application d’une politique concernant l’ordre d’utilisation (premier arrivé, premier consommé) pour le stockage des produits alimentaires, et la vérification régulière des dates de péremption;  - l’utilisation immédiate des denrées alimentaires proches de la date limite de consommation (planification flexible des menus);  - la garantie que les aliments sont conservés dans de bonnes conditions;  - éviter de trop parer la viande et le poisson ou d’éplucher les légumes de façon trop grossière, ou réutiliser les chutes alimentaires;  - la réalisation d’une analyse à long terme des repas vendus afin d’adapter les commandes (en fonction des jours de la semaine, de la saison, et de facteurs externes tels que les vacances ou d’autres événements importants) ainsi que d’une analyse sur l’utilisation des restes alimentaires ou des denrées proches de la date limite de consommation;  - l’élaboration de stratégies contre la surproduction de repas (telles que la congélation);  - la commande et le stockage efficaces des denrées : les produits périssables sont commandés fréquemment, dans les quantités nécessaires;  - le stockage des produits périssables dans de bonnes conditions (par exemple, dans des unités de réfrigération correctement réglées);  - la prévention des pertes de préparation et la formation des salariés;  - le refroidissement rapide des denrées alimentaires pour éviter le développement de microorganismes;  - le renoncement à la préparation de repas à des fins de présentation uniquement (utilisation de photos à la place);  - l’adaptation des portions et des quantités aux clients, ou la proposition de portions de différentes tailles;  *-* le choix d'emballages (tenant compte des aspects tels que le format, la protection, la préservation, les parts/portions, etc.) qui contribuent à la réduction du gaspillage alimentaire;  - le recours aux sacs à restes (doggy bag) et/ou l’application de procédures internes permettant au personnel de consommer les aliments non vendus, et la préparation de la redistribution sûre des excédents alimentaires, le cas échéant et s’il y a lieu;  - ne pas exiger que toutes les options de menu soient disponibles du début à la fin du service;  - la sensibilisation des consommateurs au gaspillage alimentaire et à ses causes (au moyen d’affiches, par exemple);  - le renforcement de l’acceptation des mesures de durabilité par les clients au moyen de campagnes de communication;  - la mise en œuvre d’un système qui permet aux clients de donner leur avis sur les portions alimentaires et sur la qualité des repas préparés (ex.: étudier, au moyen de questionnaires, pourquoi les clients ne finissent pas leurs assiettes) et la prise de mesures appropriées en conséquence.  Le soumissionnaire doit communiquer à ses clients les principaux éléments de sa politique de prévention du gaspillage alimentaire.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir, à titre de preuves, des procédures opérationnelles standard pour l’achat, le stockage, l'élaboration des plats, la planification des menus et le service. La preuve doit être accompagnée d’une description des moyens par lesquels les clients seront informés de la politique de l'entreprise en matière de prévention du gaspillage alimentaire. | | |
| **ST 4. Autres déchets: prévention, tri et élimination** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  **ST 4.1. Prévention des déchets**  Le soumissionnaire doit mettre en œuvre un plan de réduction des déchets respectant la hiérarchie des déchets établie par la directive-cadre 2008/98/CE relative aux déchets. Ce plan doit prévoir au minimum les actions suivantes:   * l’élaboration d’un inventaire des déchets, ce qui suppose de passer en revue toutes les zones et tous les processus afin de recenser les types et sources de production de déchets sur place; * la réduction des déchets dans le cadre de l’approvisionnement en denrées alimentaires, en boissons, en consommables et en produits jetables [*à sélectionner*].Cela suppose: * de commander les produits non périssables en gros, lorsque cela est possible et pertinent sur le plan du respect de l’environnement; * de choisir des emballages adéquats pour réduire les déchets d’emballage (format, protection, préservation, parts/portions, etc.); * de choisir des emballages recyclables chaque fois que possible, pour autant qu’ils garantissent la sécurité sanitaire et l’hygiène alimentaires. Les emballages recyclables comprennent les emballages compostables; * de rapporter les emballages en vue de leur réutilisation lorsque cela est possible. * la réduction des déchets dans la restauration [*à sélectionner*]. Cela suppose: * d'éviter les articles faisant l'objet d’un emballage secondaire inutile ou excessif au vu des besoins du service de restauration; * de placer les condiments et les portions alimentaires dans des contenants reremplissables, dans la mesure où les règles en matière de prévention du gaspillage alimentaire, d’hygiène alimentaire, de sécurité des consommateurs et de santé publique permettent leur utilisation; * de recenser les possibilités de réutilisation; * de rapporter les emballages en vue de leur réutilisation lorsque cela est possible et pertinent sur le plan du respect de l’environnement.   **Vérification**  Le soumissionnaire doit fournir le plan de prévention des déchets. Le soumissionnaire doit fournir une liste des articles jetables et des articles non jetables qui seront utilisés au cours de l’exécution du marché. Le soumissionnaire doit fournir des informations sur les matières dont sont constitués les articles jetables, indiquant spécifiquement si les articles sont recyclables ou compostables selon la norme EN13432. | | |
| **ST 4.2. Tri et élimination des déchets**  *Remarque: ce critère s’applique uniquement lorsque les déchets triés sont collectés séparément.*  Le soumissionnaire doit mettre en œuvre un plan de tri et d’élimination des déchets limité aux installations disponibles localement pour le traitement des flux de déchets.  Si les déchets doivent être collectés par une entreprise de collecte agréée, le soumissionnaire doit trier ses déchets de la façon stipulée par l’entreprise de collecte (la municipalité, par exemple). Lorsque la collecte par une entreprise de collecte agréée permet de collecter les biodéchets et/ou les graisses et huiles animales ou végétales, le soumissionnaire doit trier séparément les biodéchets et les graisses et huiles animales ou végétales résiduaires qui sont générés en cuisine et dans d’autres locaux utilisés par le personnel afin de les éliminer dans le système agréé de collecte et de recyclage.  En l'absence d'un système de collecte des graisses et huiles animales ou végétales, le soumissionnaire doit placer ses graisses et huiles animales ou végétales dans un contenant adapté et les jeter avec les déchets résiduels. Les graisses et huiles animales ou végétales ne doivent pas être rejetées dans les égouts.  Si les déchets doivent être traités sur place, le soumissionnaire doit fournir les procédures de gestion des déchets prévues dans le plan de gestion des flux de déchets en accord avec la hiérarchie des déchets établie à l'article 4 de la directive-cadre 2008/98/CE relative aux déchets.  Des méthodes de nettoyage à sec doivent être employées pour le nettoyage préliminaire d’une surface ou d’un équipement gras ou huileux, avant lavage.  Si les clients trient eux-mêmes les déchets, des instructions de tri claires doivent être fournies.  **Vérification**  **ST 4.2.** Le soumissionnaire doit fournir une description des catégories de flux de déchets à trier et des procédures de mise au rebut à suivre pendant l’exécution du marché.  Si les clients trient eux-mêmes les déchets, un exemplaire des instructions de tri doit être fourni. | | |
| **ST 5. Produits chimiques et consommables** | | |
| **ST 5.1 Produits jetables**  L’utilisation de produits non jetables[[25]](#footnote-26) est à privilégier de façon générale. Voir les exceptions dans les notes explicatives  Si des produits jetables sont utilisés, ils doivent être recyclables, composés de plastique recyclé ou d’une matière compostable. Les produits compostables sont à privilégier dans le cas d’utilisations pouvant entraîner une contamination du produit par de la nourriture (ex.: couverts et vaisselle).  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des articles jetables et des articles non jetables qui seront utilisés au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement les produits jetables. | | **ST 5.1 Produits jetables**  L’utilisation de produits non jetables[[26]](#footnote-27) est à privilégier. Exceptions:  - vaisselle pour la restauration rapide et les plats à emporter;  - sacs-poubelles et gants de nettoyage;  - nappes en papier pouvant être essuyées et utilisées sur une période prolongée (les nappes jetables à usage unique ne sont pas autorisées);  - couverts pour les services de restauration des grands rassemblements.  Tous les produits jetables utilisés doivent être recyclables, composés de plastique recyclé ou d’une matière compostable. Les produits compostables sont à privilégier dans le cas d’utilisations pouvant entraîner une contamination du produit par de la nourriture (ex.: couverts et vaisselle).  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des articles jetables et des articles non jetables qui seront utilisés au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement les produits jetables.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur les matériaux dont sont constitués les articles jetables, indiquant spécifiquement si les articles sont recyclables ou compostables selon la norme EN13432. |
|  | | **ST 5.2. Produits chimiques pour le lavage des mains, la vaisselle et le nettoyage courant[[27]](#footnote-28)**  Tous les produits destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant doivent satisfaire les exigences d’un écolabel européen pour le produit en question, ou tout équivalent.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des produits chimiques destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant qui seront utilisés dans le cadre de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quels produits satisfont le critère. |
|  | | **ST 5.3. Essuie-tout et papier absorbant**  Le papier absorbant et les essuie-tout doivent satisfaire les exigences d’un écolabel européen pour le produit en question, ou tout équivalent.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des produits en papier qui seront utilisés dans le cadre de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quels produits satisfont le critère. |
| **ST 6 Consommation d’eau et d’énergie en cuisine** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  **ST 6. Bonnes pratiques pour réduire la consommation d’eau et d’énergie**  Le soumissionnaire doit disposer de procédures écrites décrivant les meilleures pratiques d’utilisation du matériel de cuisine afin de réduire la consommation d’eau et d’énergie, notamment des procédures pour [*à sélectionner, en fonction de l’infrastructure du pouvoir adjudicateur*]:  *Remarques générales*  - si possible, il convient d’équiper les cuisines de leurs propres compteurs d’électricité/de gaz;  - éviter d’allumer tous les appareils électriques en même temps pour ne pas provoquer de pic de consommation électrique;  - dans le réfectoire/les espaces de restauration, les équipements et l’éclairage doivent être allumés uniquement pendant les heures d'ouverture au public.  *les fours:*  - allumer uniquement les fours nécessaires pour satisfaire la demande;  - éteindre les fours s’ils ne sont pas utilisés pendant plus de 20 minutes;  - exploiter toute la capacité du four pour cuire d’autres plats et éviter d’allumer d’autres équipements, ou les éteindre;  - éviter d’utiliser un four électrique pour garder de la nourriture au chaud; utiliser plutôt une vitrine de maintien au chaud et éteindre les fours dès que possible;  - éviter d’ouvrir fréquemment le four pendant la cuisson.  *les foyers de cuisson:*  - allumer les foyers de cuisson lorsqu’ils sont nécessaires et les éteindre après utilisation;  - éviter de laisser les témoins lumineux allumés la nuit;  - dans la mesure du possible, utiliser des brûleurs ouverts plutôt que des plaques de cuisson;  - éviter les cuissons longues sur des brûleurs, les utiliser de façon intensive pour de courtes périodes puis les éteindre;  - utiliser l’espace disponible dans les fours en fonctionnement pour effectuer des opérations autrement réalisables sur les brûleurs(ex.: cuisson de pâtes).  les autres appareils de cuisson:  - allumer l’appareil au moment de l’utiliser; l’éteindre après usage (ex.: grill, friteuse);  - utiliser des réglages minimaux pour réduire les temps de préchauffage: grill, friteuse;  - utiliser l’espace disponible dans les fours en fonctionnement pour effectuer des opérations autrement réalisables sur le grill ou dans la friteuse (dorer, griller, frire).  *l’extraction d'air*  - si l’extraction d'air se commande manuellement, il convient de s’assurer que du personnel est chargé de l’éteindre;  - si l’extraction d'air est commandée par une minuterie/un système de gestion technique de bâtiment, les réglages doivent correspondre aux heures de fonctionnement des cuisines;  - si les heures de fonctionnement des cuisines sont variables, il convient de prévoir des réglages pour adapter les heures d’extraction en conséquence;  - si le système d’extraction d'air/de ventilation dispose de plusieurs vitesses, déterminer la vitesse offrant le débit d’air adéquat et la sélectionner. Sélectionner une vitesse inférieure en cas d’activité  moins intense;  - vérifier que les filtres et les orifices d’aération sont nettoyés régulièrement pour réduire la résistance du système.  *les lave-vaisselle*  - il convient de s’assurer que les lave-vaisselle sont éteints dès que possible pour réduire la consommation d’énergie en mode veille;  - dans la mesure possible, les paniers doivent être pleins pour réduire la quantité d’énergie utilisée par assiette;  - pré-rincer la vaisselle à l’eau froide pour réduire la consommation d’eau chaude;  - éviter de rincer à la main les couverts et les ustensiles de cuisine en jetant les restes alimentaires dans la poubelle pour déchets biodégradables.  *la réfrigération*  - utilisation efficace: limiter le plus possible la fréquence des ouvertures de porte;  - entretien: les joints doivent être en bon état et les échangeurs de chaleur nettoyés;  - vérifier que les réfrigérateurs ont une ventilation suffisante pour leurs échangeurs de chaleur;  - ne pas placer des équipements de réfrigération près de sources de chaleur;  - bonne capacité: supprimer les unités peu utilisées. Il convient de choisir la bonne capacité pour chaque unité, plutôt que d’acheter plusieurs unités de plus petite taille.  Les bonnes pratiques sont destinées au personnel travaillant en cuisine/fournissant le service de restauration faisant l'objet du marché.  **Vérification**  Le soumissionnaire doit fournir les procédures écrites décrivant les bonnes pratiques d’utilisation du matériel de cuisine. | | |
| **ST.7 Transport de produits alimentaires** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  *Ces critères ne s’appliquent que lorsque la livraison de produits alimentaires rentre dans la prestation de service faisant l'objet du marché et que la flotte de véhicules est gérée par le soumissionnaire. Le terme «livraison de produits alimentaires» couvre le transport des produits depuis et vers les cuisines de service, et vers l’endroit où le service est fourni, s’il est fourni ailleurs.*  **ST7.1. Réduction de la consommation de carburant**  Le soumissionnaire doit mettre en œuvre un plan de réduction des émissions de gaz à effet de serre et de polluants atmosphériques pour les véhicules utilisés dans le cadre des services, en tenant compte de l’optimisation des trajets, de la charge transportée, du problème du «dernier kilomètre» et, si cela est économiquement viable, des techniques répertoriées dans les critères d’attribution CA3.2, CA3.3 et CA3.4.  **Vérification**:  Le soumissionnaire doit fournir le plan de transport visant à réduire les émissions de gaz à effet de serre et de polluants atmosphériques, ainsi qu’un engagement signé à acheter ou à louer les véhicules au cours des six premiers mois du marché.  **ST7.2. Émissions de polluants atmosphériques**  Tous les véhicules utilitaires lourds utilisés pour la prestation du service doivent respecter au minimum la norme Euro 5[[28]](#footnote-29).  Tous les véhicules utilitaires légers (VUL) utilisés pour la prestation du service doivent respecter au minimum la norme Euro 5[[29]](#footnote-30).  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit présenter la liste des véhicules de la flotte de service ainsi que leurs certificats de conformité. Pour les véhicules ayant atteint la norme mentionnée ci-dessus à la suite d’une amélioration technique, les mesures doivent être documentées et incluses dans l’offre, ce qui doit être vérifié par un tiers indépendant.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou à louer les véhicules au cours des six premiers mois du marché. | | |
| **ST8. Mesures et pratiques de management environnemental** | | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Le soumissionnaire doit avoir arrêté des procédures opérationnelles pour:  1. Surveiller et enregistrer au moins deux fois par an, pour les semaines représentatives, les indicateurs suivants:   * le nombre de repas préparés et la quantité totale, en masse, de chaque ingrédient utilisé dans la préparation des repas (au-delà d'un seuil supérieur, par exemple, à 1 kg/semaine); * la consommation de légumes, fruits et légumineuses (grammes de légumes, fruits et légumineuses/repas, ou grammes de viande et de produits à base de viande/repas) [*Cet indicateur n’est pas nécessaire si la quantité de légumes, fruits et légumineuses/repas ou de viandes et de produits à base de viande/repas est déterminée par le marché*]; * le nombre d’heures de formation du personnel sur le thème de l’environnement assurées par an par type de salarié (par exemple par type de poste ou selon l’expérience dans l’entreprise); * en cas de tri des déchets alimentaires, la quantité de déchets (g/repas) sous forme de: déchets alimentaires de la cuisine, déchets alimentaires de service et déchets alimentaires dans les assiettes; * autres déchets (g/repas) répartis au minimum dans les catégories suivantes: papier/carton, verre, plastique, métal et déchets résiduels[[30]](#footnote-31); * la consommation d’énergie (kWh/repas); * la consommation d’eau (l/repas); * si le service comprend la livraison de produits alimentaires et que la flotte de véhicules est gérée par le soumissionnaire, la consommation de carburant des véhicules utilisés pour le transport des produits (l/km.repas); * la satisfaction des clients par rapport aux produits alimentaires et aux services fournis (indicateur de la relation entreprise/client); * la satisfaction du pouvoir adjudicateur par rapport au travail du soumissionnaire (indicateur de la relation entre entreprises).   2. Optimiser[[31]](#footnote-32) les indicateurs environnementaux surveillés et enregistrés au point 1. Les procédures doivent être, au minimum, celles correspondant aux critères suivants:   * formation du personnel; * menus à base de produits d'origine végétale; * prévention du gaspillage alimentaire; * prévention, tri et élimination des autres déchets; * consommation d’eau et d’énergie en cuisine; * si le service inclut la livraison de produits alimentaires et que la flotte de véhicules est gérée par le soumissionnaire, le transport des produits alimentaires.   Le personnel de service doit connaître les procédures opérationnelles.  3. Évaluer la réalisation des tâches visées aux points 1 et 2 en suivant l’évolution des indicateurs environnementaux et la mise en œuvre des procédures.  4. En cas d’écarts, prendre les mesures nécessaires pour les corriger et, si possible, les prévenir à l’avenir.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir la procédure pour:  1. surveiller et enregistrer les indicateurs visés à la section 1) au moins deux fois par an;  2. assurer la mise en œuvre des procédures opérationnelles;  3. corriger les écarts constatés lors de l’évaluation et, si possible, les prévenir à l’avenir.  Les systèmes de gestion environnementale certifiés ISO 14001 ou ayant obtenu l’enregistrement EMAS, et les services détenteurs d’un écolabel de type 1 au titre de la norme ISO 14024 sont considérés comme conformes s’ils remplissent les objectifs environnementaux suivants: augmentation de la consommation de légumes, réduction des déchets alimentaires et des autres déchets, réduction de la consommation d'énergie et d'eau et, le cas échéant, de la consommation de carburant.  Le soumissionnaire doit présenter une politique environnementale faisant apparaître son engagement vis-à-vis de ces objectifs, ainsi que le certificat délivré par l’organisme de certification. | | |

### Critères d’attribution

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **CA1. Produits chimiques et consommables** | |
| **CA1.1. Produits chimiques destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus des X % requis[[32]](#footnote-33) des achats de produits destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant respectent les exigences d’un écolabel européen pour le produit en question, ou tout équivalent.  Des points supplémentaires seront attribués aux offres dans lesquelles:  - des agents nettoyants et du savon pour les mains sont distribués en quantité précise par un distributeur automatique ou une pompe de dosage;  - d’autres mesures sont prises pour réduire de façon significative la consommation de produits chimiques, par exemple le recours au nettoyage à la vapeur.  **Vérification:**  Voir ST 5.2.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur les systèmes de dosage qu’il emploiera et leur entretien (si nécessaire) pendant l’exécution du marché. | **CA1.1. Produits chimiques destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant**  Des points supplémentaires seront attribués aux offres dans lesquelles:  - des agents nettoyants et du savon pour les mains sont distribués en quantité précise par un distributeur automatique ou une pompe de dosage;  - d’autres mesures sont prises pour réduire de façon significative la consommation de produits chimiques, par exemple le recours au nettoyage à la vapeur.  **Vérification:**  Voir ST 5.2.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur les systèmes de dosage qu’il emploiera et leur entretien (si nécessaire) pendant l’exécution du marché. |
| **CA1.2. Essuie-tout et papier absorbant**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus des Y % requis32 des achats d’essuie-tout et de papier absorbant respectent les exigences d’un écolabel européen pour le produit en question, ou tout équivalent.  Des points supplémentaires seront attribués aux offres dans lesquelles les cuisines sont équipées de distributeurs de papier absorbant ou de rouleaux d'essuie-main en tissu.  **Vérification**  Voir ST 5.3.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur les distributeurs qu’il utilisera dans le cadre de l’exécution du marché. | **CA1.2. Essuie-tout et papier absorbant**  Des points supplémentaires seront attribués aux offres dans lesquelles les cuisines sont équipées de distributeurs de papier absorbant ou de rouleaux d'essuie-main en tissu.  **Vérification:**  Voir ST 5.3.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur les distributeurs qu’il utilisera dans le cadre de l’exécution du marché. |
| **CA2. Consommation d’eau et d’énergie en cuisine**[[33]](#footnote-34)  *Ce critère n’est applicable que lorsque le service de restauration est responsable de la fourniture de l’équipement.* | |
| **CA2.1a. Réfrigération**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de A %[[34]](#footnote-35) des unités frigorifiques prêtes à brancher et des armoires frigorifiques ont un indice d’efficacité énergétique (IEE) inférieur aux valeurs du tableau suivant:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Catégorie | **IEE** | Classe énergétique minimale | | Comptoir frigorifique | < 25 | A | | Réfrigérateur à 1 porte | < 25 | A | | Réfrigérateur à 2 portes | < 50 | C | | Comptoirs de congélation | < 35 | B | | Congélateurs à 1 porte | < 50 | C | | Congélateurs à 2 portes | < 50 | C | | Réfrigérateurs-congélateurs | < 75 | C |   **CA2.1b. Réfrigération**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de C %34 des appareils électroménagers ont un indice d’efficacité énergétique (IEE) inférieur aux valeurs du tableau suivant:   |  |  | | --- | --- | | Catégorie | IEE | | Congélateur coffre | < 22 | | Caves à vin à une zone de température | < 42 | | Caves à vin à plusieurs zones de température | < 55 |   *Remarque: le règlement (UE) nº 1060/2010 concernant l’indication, par voie d’étiquetage, de la consommation d’énergie des appareils de réfrigération ménagers ainsi que les agents réfrigérants utilisés dans les appareils est actuellement en cours de révision (*[*https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI\_COM:Ares(2018)5145999*](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PI_COM:Ares(2018)5145999)*).*  **CA2.1c. Réfrigération**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de E %[[35]](#footnote-36) des équipements utilisent des agents réfrigérants ayant un PRP inférieur à 5.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des équipements qui seront utilisés dans le cadre de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quels éléments satisfont ce critère.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur l’IEE, conformément au règlement (UE) 2015/1094 concernant l’étiquetage énergétique des armoires frigorifiques professionnelles ou au règlement (UE) nº 1060/2010 concernant l’indication, par voie d’étiquetage, de la consommation d’énergie des appareils de réfrigération ménagers et les réfrigérants des appareils36, ou ses modifications ou révisions ultérieures.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou louer l'équipement au cours des six premiers mois du marché. | **CA2.1a. Réfrigération**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de B %34 des unités frigorifiques prêtes à brancher et des armoires frigorifiques ont un indice d’efficacité énergétique (IEE) inférieur à 25 (classe énergétique A).  **CA2.1b. Réfrigération**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de D %34 des appareils de réfrigération ménagers ont un indice d’efficacité énergétique (IEE) inférieur à 22.  **CA2.1c. Réfrigération**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de F %34des équipements utilisent des agents réfrigérants ayant un potentiel de réchauffement de la planète (PRP) inférieur à 3.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des équipements qui seront utilisés dans le cadre de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quels éléments satisfont ce critère.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur l’IEE conformément au règlement (UE) 2015/1094[[36]](#footnote-37) concernant l’étiquetage énergétique des armoires frigorifiques professionnelles ou au règlement (UE) nº 1060/2010 concernant l’indication, par voie d’étiquetage, de la consommation d’énergie des appareils de réfrigération ménagers et les réfrigérants des appareils36, ou ses modifications ou révisions ultérieures.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou louer le matériel au cours des six premiers mois du marché. |
|  | **CA2.2 Appareils de cuisson**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de G %35 des appareils de cuisson sont équipés des fonctions et accessoires suivants:  - un foyer à induction ou au gaz à brûleur optimisé avec détecteur de casserole/poêle;  - un système isolé de chauffage des aliments; ou  - un four à convection, un four combiné ou un autocuiseur;  - une hotte équipée d’un dispositif de détection permettant de n'activer que la partie de la hotte correspondant à la zone de cuisson en fonctionnement.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des équipements qui seront utilisés dans le cadre de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quels éléments satisfont ce critère.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur la technologie des équipements[[37]](#footnote-38).  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou à louer l'équipement au cours des six premiers mois du marché. |
|  | **CA2.3. Lave-vaisselle professionnels**  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de H %[[38]](#footnote-39) des lave-vaisselle sont équipés des fonctions et accessoires suivants:  - un système de récupération de la chaleur de l’air d’évacuation, de la chaleur résiduelle des eaux usées ou de la chaleur des plats venant d'être séchés;  - une double paroi;  - un système de filtre optimisé: système centrifuge (filtre à cyclone) ou système de pré-dégraissage intégré;  - rinçage multizones.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des équipements qui seront utilisés dans le cadre de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quels éléments satisfont ce critère.  Le soumissionnaire doit fournir des informations sur la technologie de l'équipement37.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou à louer l'équipement au cours des six premiers mois du marché. |
| ***CA 3 Transport de produits alimentaires***  *Remarque: Ces critères ne s’appliquent que lorsque la livraison de produits alimentaires rentre dans la prestation de service faisant l'objet du marché et que la flotte de véhicules est gérée par le soumissionnaire. Le terme «livraison de produits alimentaires» couvre le transport des produits depuis et vers les cuisines de service, et vers l’endroit où le service est fourni, s’il est fourni ailleurs.* | |
| **CA.3.1 Émissions de polluants atmosphériques** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  Des points seront attribués aux soumissionnaires proposant une flotte de véhicules de livraison composée exclusivement de véhicules répondant à la norme Euro 6/VI[[39]](#footnote-40).  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit présenter la liste des véhicules de la flotte de service ainsi que leurs certificats de conformité. En ce qui concerne les véhicules qui satisfont la norme susmentionnée du fait d’une amélioration technique, les mesures doivent être documentées et incluses dans l’offre, et ceci doit être vérifié par une tierce partie indépendante. En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou à louer les véhicules au cours des six premiers mois du marché. | |
|  | **CA.3.2. Émissions de gaz à effet de serre** |
|  | Des points seront attribués aux soumissionnaires proposant une flotte de livraison de service composée entièrement de:  - VUL atteignant <= 45 g CO2/km (valeur de réception du type);  - Véhicules utilitaires lourds hybrides, produits par un fabricant d’équipements d’origine (donc neufs, sans conversion après-vente), au gaz naturel à double carburant avec un rapport de substitution d’au moins 50 %, à injection directe de gaz naturel à haute pression, hybrides rechargeables, électriques ou à hydrogène;  - Véhicules électriques de catégorie L.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir les fiches techniques des véhicules qui seront utilisés pour fournir le service, dans lesquelles sont indiquées les émissions de CO2/km de la réception par type.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou à louer les véhicules au cours des six premiers mois du marché. |
|  | **CA.3.3. Agents réfrigérants** |
|  | Des points seront attribués aux soumissionnaires proposant une flotte de véhicules de livraison composée exclusivement de véhicules utilitaires lourds utilisant des agents réfrigérants dont le PRP est inférieur à 150.  **Vérification**  Le soumissionnaire doit fournir les fiches techniques des véhicules qui seront utilisés pour fournir le service, dans lesquelles est indiqué le PRP de l'agent réfrigérant utilisé dans les véhicules utilitaires lourds.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou à louer les véhicules au cours des six premiers mois du marché. |
|  | **CA.3.4. Cyclologistique** |
|  | *Remarque: dans les villes où la topographie et l’infrastructure urbaine s'y prêtent, et pour des livraisons de petits volumes de denrées alimentaires, par exemple, pour de petites réunions.*  Des points seront attribués aux offres proposant une flotte de service comprenant des vélos et des vélos à remorques, éventuellement à assistance électrique. Les vélos et vélos à remorques ont vocation à résoudre le problème du dernier kilomètre, conformément au plan de réduction des émissions de gaz à effet de serre et des émissions de polluants atmosphériques établi par la ST7.1.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir les fiches techniques et les numéros de série des cycles devant être utilisés pour la prestation du service.  En cas de nouvelles acquisitions, le soumissionnaire doit fournir un engagement signé à acheter ou louer l'équipement au cours des six premiers mois du marché. |

### Conditions d’exécution du marché

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** | |
| **CEM1. Approvisionnement en eau potable à faible incidence sur l'environnement** | | |
| *Remarque: Ce critère ne s’applique qu’aux situations où il est possible de fournir ou d’obtenir accès à de l’eau du robinet potable.*  Le contractant doit fournir gratuitement de l’eau du robinet à l’endroit où il propose son service de restauration (soit en donnant directement accès à une fontaine à eau, soit en proposant de l’eau du robinet dans des carafes ou de toute autre façon) et fournir des verres réutilisables pour boire.  Le contractant doit informer ses clients de la possibilité de boire gratuitement de l’eau du robinet dans son espace de restauration.  Le pouvoir adjudicateur peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité. | | |
| **CEM2.** **Achat de nouveaux équipements de cuisine et de véhicules** | | |
| En cas de remplacement d'un équipement de cuisine ou d'un véhicule, le nouvel équipement ou le nouveau véhicule doit contribuer à maintenir ou améliorer le niveau de composition et les technologies proposés dans l’offre afin de satisfaire les critères d’attribution CA2 et CA3.  Si le nouvel équipement de cuisine doit être acheté en partie ou exclusivement pour fournir le service convenu, le contractant doit acheter un équipement qui respecte la classe énergétique la plus élevée commercialisée.  Le contractant doit informer le pouvoir adjudicateur de l’achat des nouveaux équipements.  Le pouvoir adjudicateur peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité. | | |
| **CEM3. Mesures et pratiques de management environnemental** | | |
| Pendant la durée du marché, le contractant doit documenter les points suivants et en faire rapport:   * les résultats du suivi des indicateurs, et * les résultats de l’évaluation et les mesures préventives et correctives, le cas échéant, selon les procédures écrites prévues pour vérifier le respect de la ST8 «Mesures et pratiques de management environnemental».   Ces rapports doivent être mis à la disposition du pouvoir adjudicateur à des fins de vérification.  Ce dernier peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité. | | |
| **CEM4. Formation du personnel** | | |
| Si le contractant a embauché du nouveau personnel, il doit assurer sur place sa formation aux méthodologies énumérées dans le critère de sélection CS1.  Pour le personnel permanent et le personnel temporaire dont le contrat est d’une durée supérieure à un an, le contractant doit assurer sur place une formation actualisée aux méthodologies énumérées dans le critère de sélection CS1 au moins une fois par an.  Le contractant doit faire rapport des formations données au pouvoir adjudicateur.  Le pouvoir adjudicateur peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité. | | |
| **Valeurs recommandées** | |  |
| Pour le personnel permanent et le personnel temporaire dont le contrat est d’une durée supérieure à un an, il est recommandé d’assurer 16 heures de formation sur place par an. Pour le personnel temporaire dont le contrat est d’une durée inférieure à un an, la durée de la formation doit être proportionnelle à la durée du contrat. La durée de la formation peut être adaptée aux besoins et aux conditions des appels d’offres.  Le personnel responsable de la préparation des menus, en particulier les menus véganes, doit recevoir des directives sur la préparation de ces menus et doit également respecter les apports nutritionnels recommandés et veiller à réduire l’incidence environnementale globale des plats. | | |
|  | | **CEM5. Redistribution des produits alimentaires et boissons** |
|  | | *Remarque: applicable lorsque les règles en matière d’hygiène le permettent et lorsque les excédents de nourriture à donner revêtent un intérêt pour les organisations de redistribution.*  Le contractant doit redistribuer les denrées alimentaires en [*sélectionnez*]:  - prenant contact avec les organismes qui collectent les produits alimentaires qui sont ensuite donnés aux organisations de redistribution;  - mettant en œuvre les procédures de collecte des produits alimentaires réfrigérés et cuits qui sont établies par l’organisme en concertation avec les services de restauration (si l'équipement nécessaire est disponible);  - surveillant et en maintenant la chaîne du froid pour les produits cuits jusqu’à leur collecte par l’organisme[[40]](#footnote-41).  Le contractant doit tenir des registres sur la redistribution des produits alimentaires.  Le pouvoir adjudicateur peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité.  Le pouvoir adjudicateur est invité à consulter les lignes directrices de l’Union sur les dons alimentaires (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52017XC1025(01)&from=GA)> ainsi que l’avis de l’EFSA sur les dangers liés aux dons alimentaires ([nouvelle approche de gestion de la sécurité des produits alimentaires](http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5432)). |

### Notes explicatives

Le pouvoir adjudicateur devra préciser les options choisies et/ou le pourcentage des achats qui tient compte de la situation du marché (ex.: disponibilité des produits répondant aux critères, nombre requis de fournisseurs potentiels, etc.). Lorsque le pouvoir adjudicateur fait référence à un pourcentage des achats, il doit préciser la façon dont ce pourcentage sera calculé (en unités, en poids/volume ou en valeur) et pour quelle période (par exemple, par semaine, par mois, par trimestre, etc.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ST2. Menus à base de produits d'origine végétale** | |
| Le pouvoir adjudicateur doit respecter les recommandations relatives aux apports nutritionnels pour le type de client destinataire du service de restauration et fixer des seuils en conséquence.  Si aucun seuil n’est fixé (aucun exemple de valeurs absolues n’est fourni, puisqu’elles dépendent des apports totaux recommandés pour le type de client):   * un jour de la semaine devrait être consacré aux menus végétariens ou à base de produits d'origine végétale; * la moitié des plats proposés chaque jour devraient être végétariens ou à base de produits d'origine végétale[[41]](#footnote-42); * les plats de viande devraient être complétés (à hauteur de 40 %) par des légumineuses, des céréales ou des légumes. | Le pouvoir adjudicateur doit respecter les recommandations relatives aux apports nutritionnels pour le type de client destinataire du service de restauration et fixer des seuils en conséquence.  Si ce n’est pas le cas (aucun exemple de valeurs absolues n’est fourni, puisqu’elles dépendent des apports totaux recommandés pour le type de client):   * deux jours de la semaine devraient être consacrés aux menus végétariens ou à base de produits d'origine végétale; * plus de la moitié des plats proposés chaque jour devraient être végétariens ou à base de produits d'origine végétale41; * le «plat du jour» devrait être végétarien ou à base de produits d'origine végétale; * les plats de viande devraient être complétés (à hauteur de 60 %) par des légumineuses, des céréales ou des légumes. |
| **ST 4.2. Tri et élimination des déchets** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Si les déchets doivent être collectés par une entreprise de collecte agréée, le soumissionnaire doit trier les déchets en fractions ou catégories, comme stipulé par l’entreprise de collecte (la municipalité, par exemple). Au moins 4 catégories de déchets doivent être triées: papier/carton, verre, plastiques, métaux. Outre les déchets dangereux pour l’environnement, les déchets résiduels doivent également être triés.  Si la collecte par une entreprise de collecte agréée propose un plus grand nombre de catégories de flux de déchets, comme la faïence, le carton pour l’emballage de liquides, le métal, les textiles, les matières organiques[[42]](#footnote-43), les graisses/l’huile de cuisson et les déchets combustibles, le pouvoir adjudicateur peut exiger que ces catégories supplémentaires soient triées.  Quand un système de collecte des graisses et huiles animales ou végétales existe, le soumissionnaire doit séparer les huiles et les graisses résiduaires et les éliminer dans les systèmes de collecte et de recyclage agréés.  Les catégories de déchets devraient être déterminées conformément aux codes européens des déchets.  Les méthodes de nettoyage à sec consistent notamment à racler le plus de restes possible dans les plats afin de les jeter dans une poubelle pour déchets alimentaires, au moyen de raclettes en caoutchouc, de racloirs et de serviettes en papier de manière à enlever le gras présent sur les ustensiles de cuisine ou dans les zones de travail, et d’utiliser un balai ou un aspirateur pour aspirer les ingrédients secs qui ont été renversés. | |
| **ST 5.2 et CA1.1 Produits chimiques destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Des dérogations peuvent être accordées si les autorités ont des exigences particulières en matière de nettoyage. Une dérogation aux exigences peut être accordée si aucun produit écolabellisé n’est disponible sur le marché.  Des programmes de certification équivalents au label écologique de l'Union européenne, fondés sur les mêmes principes, doivent être décidés par les pouvoirs adjudicateurs. | |
| Entre 50 et 100 % du volume des achats de produits destinés au lavage des mains, à la vaisselle et au nettoyage courant ont obtenu le label écologique de l'Union européenne pour le produit en question, ou tout équivalent. | |
| **ST 5.1 Produits chimiques et consommables** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Les pouvoirs adjudicateurs peuvent accepter l’utilisation de produits jetables dans les cas suivants:  - vaisselle pour la restauration rapide et les plats à emporter lorsqu’une logistique de retours (c’est-à-dire la collecte) est extrêmement difficile, voire impossible du fait de la nature de l’événement;  - sacs-poubelles et gants de nettoyage;  - nappes en papier pouvant être essuyées et utilisées sur une période prolongée (les nappes jetables à usage unique ne sont pas autorisées). | |
| **ST 5.3 et CA1.2. Essuie-tout et papier absorbant** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Une dérogation aux exigences peut être accordée si aucun produit écolabellisé n’est disponible sur le marché.  Entre 0 et 50 % du volume des achats d’essuie-tout et de papier absorbant ont obtenu le label écologique de l'Union européenne pour le produit en question, ou tout équivalent. | |
| **CA2 Consommation d’eau et d’énergie en cuisine** | |
| Recommandation pour accroître le pourcentage d’appareils électroménagers conformes aux critères pour chaque type d’appareil:   |  |  | | --- | --- | | Nombre d’appareils électroménagers de chaque type | Nombre minimal d’appareils conformes | | 1 – 3 | 1 | | 4 – 6 | 2 | | 7 – 9 | 3 | | ≥ 10 | 50 % |   Par exemple, dans une cuisine comptant deux fours et trois réfrigérateurs, l’un des fours et l’un des réfrigérateurs doivent respecter les critères établis ci-dessus pour que l’offre se voie attribuer les points. | |
| **CA2.1 Réfrigération** | |
| A = 0-50 % des unités frigorifiques prêtes à brancher (les unités commandées à distance ne sont pas prises en compte) et des armoires frigorifiques.  C = 0-50 % des congélateurs coffres et des caves à vin à une ou plusieurs zones de température.  E = 100 % des équipements utilisant des agents réfrigérants dont le PRP est inférieur à 5. | B = 0-50 % des unités frigorifiques prêtes à brancher (les unités commandées à distance ne sont pas prises en compte) et des armoires frigorifiques.  D = 0-50 % des congélateurs coffres et des caves à vin à une ou plusieurs zones de température.  F = 100 % des équipements utilisant des agents réfrigérants dont le PRP est inférieur à 3. |
|  | **CA2.2. Appareils de cuisson** |
|  | G = 51-100 % des appareils de cuisson sont équipés des technologies énumérées. |
|  | **CA2.3. Lave-vaisselle professionnels** |
|  | H = 51-100 % des lave-vaisselle sont équipés des technologies énumérées. |
| **ST8. Mesures et pratiques de management environnemental** | |
| (Exigences identiques pour les niveaux essentiels et complets)  Une semaine représentative est une semaine durant laquelle le niveau d’activité correspond approximativement au niveau d'activité hebdomadaire moyen sur une année (une semaine comptant un nombre plus élevé de fonctions, de jours fériés ou d’occasions spéciales, comme la Saint-Valentin ou Noël, n’est donc pas représentative).  Le concept des repas, s’il n’est pas défini par les pouvoirs adjudicateurs, peut varier d’une offre à une autre. Par conséquent, s’il est prévu d’utiliser les indicateurs proposés pour comparer les offres, les pouvoirs adjudicateurs doivent définir clairement les indicateurs à employer. | |

|  |
| --- |
| **CEM2.** **Achat de nouveaux équipements de cuisine** |
| Les critères d’attribution CA2 reflètent les meilleures technologies en matière d'efficacité énergétique disponibles sur le marché au moment de la publication des critères MPE de l’Union; ils peuvent servir d’orientation pour déterminer la plus haute classe énergétique requise pour l’achat de nouveaux équipements de cuisine pendant la durée du marché. |

## Distributeurs automatiques

### Spécifications techniques

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **ST1. Produits issus de l’agriculture biologique** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Option A (plus facile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  Les produits alimentaires et boissons suivants qui seront proposés à la vente dans les distributeurs automatiques doivent satisfaire les normes relatives aux produits alimentaires biologiques [*liste des produits alimentaires et boissons à insérer par le pouvoir adjudicateur, voir également les notes explicatives*].  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant que toutes les boissons et tous les produits alimentaires énumérés ci-dessus, qui doivent être fournis au cours de l’exécution du marché, respecteront le règlement (UE) 2018/848 ou ses modifications ultérieures[[43]](#footnote-44). De plus, le soumissionnaire doit fournir une description de la façon dont il prévoit de garantir que les produits susmentionnés pourront être obtenus de sources biologiques au cours de l’exécution du marché (par exemple, en indiquant les fournisseurs de chacun des produits concernés).  *Option B (plus difficile à vérifier pendant l’exécution du marché)*  Au moins X %[[44]](#footnote-45) des produits alimentaires et/ou des boissons qui seront vendus dans des distributeurs automatiques doivent satisfaire les normes relatives aux produits biologiques.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur les boissons et produits alimentaires qui seront fournis dans les distributeurs automatiques au cours de l’exécution du marché, indiquant spécifiquement les produits satisfaisant les exigences de production biologique. | |
| **ST2. Matières grasses végétales plus respectueuses de l’environnement** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  ST 2.1. Si des produits alimentaires et/ou des boissons préemballés contenant des huiles végétales ou leurs dérivés sont achetés, au moins X %44 des unités/articles de produits alimentaires préemballés contenant des huiles végétales doivent avoir été produites à partir de cultures respectant les critères environnementaux relatifs aux sols, à la biodiversité, au changement d’affectation des terres et aux stocks de carbone organique étant donné qu'elles respectent les exigences d'un programme de certification[[45]](#footnote-46) couvrant ces questions, les exigences de l’article 93 du règlement (UE) nº 1306/2013, ou toute autre disposition équivalente.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une déclaration certifiant qu’au moins X %44 des produits alimentaires contenant des huiles végétales (en tant qu’unités/articles de produits alimentaires préemballés) qu’il fournit sont conformes à l’exigence susmentionnée. Le soumissionnaire doit inclure une description des mesures qui seront prises pour garantir la conformité (par exemple, les sources d’approvisionnement qui pourraient être utilisées). | |
| **ST3. Commandes intelligentes** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Ce critère couvre les types de distributeurs automatiques suivants, à condition qu’ils ne contiennent pas de produits périssables:*   1. *distributeurs automatiques réfrigérés de canettes et bouteilles, à façade pleine, dans lesquels les produits sont empilés;* 2. *distributeurs automatiques réfrigérés de canettes, bouteilles, en-cas et confiseries, à façade vitrée;* 3. *distributeurs automatiques réfrigérés multi-températures, à façade vitrée ;* 4. *distributeurs de boissons fraîches (fontaines).*   *Les produits périssables sont définis comme des produits alimentaires et des boissons sujets à la décomposition, au pourrissement ou à la détérioration, qui nécessitent d’être conservés dans un espace réfrigéré pour réduire la vitesse de décomposition et la perte de qualité (Codex Alimentarius).*  Le soumissionnaire doit fournir des distributeurs automatiques équipés de commandes intelligentes intégrées, également dénommés systèmes ou dispositifs de gestion de l’énergie. Ces distributeurs sont programmés pour fonctionner pendant les heures d’ouverture du lieu dans lequel elles se trouvent et pour se mettre en veille ou en mode de consommation énergétique minimal durant les heures de fermeture.  **Vérification**  Le soumissionnaire doit fournir la fiche technique des distributeurs automatiques qui seront utilisés pour le service lorsque le respect de cette exigence est requis. | |
| **ST4. Gobelets/tasses réutilisables** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Remarque: Ce critère s'applique aux distributeurs de boissons froides et/ou chaudes. Cette exigence ne s’applique que lorsqu’elle est pertinente au regard de l’hygiène alimentaire, de la sécurité des consommateurs et de la santé publique; dans ces conditions, la responsabilité des soumissionnaires ne saurait être engagée si la boisson fournie est contaminée par la tasse réutilisée.*  Le soumissionnaire doit fournir des distributeurs de boissons froides et/ou chaudes non préemballées qui permettent l’utilisation de tasses ou gobelets réutilisables (ex.: tasses en porcelaine, gobelets en verre) plutôt que des gobelets jetables. Si les gobelets jetables ne peuvent être évités pour des raisons d'hygiène alimentaire, de sécurité des consommateurs et de santé publique (voir note plus haut), ils doivent être recyclables, composés de plastique recyclable ou de matières compostables.  **Vérification**  Le soumissionnaire doit fournir la fiche technique des distributeurs automatiques qui seront utilisés pour le service lorsque le respect de cette exigence est requis. | |

### Critères d’attribution

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **CA1. Produits supplémentaires issus de l’agriculture biologique** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Option A*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres qui concernent davantage de produits que la liste des produits alimentaires et boissons devant être fournis dans les distributeurs automatiques [*énumérés à la ST1, option A*] et qui satisfont les normes des produits biologiques.  **Vérification:**  Voir ST1 ci-dessus, Option A.  *Option B*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus des X % requis[[46]](#footnote-47) des produits alimentaires et/ou boissons proposés dans les distributeurs automatiques ont été produits conformément au règlement (UE) 2018/848[[47]](#footnote-48).  **Vérification:**  Voir ST1, option B, ci-dessus. | |
| **CA2. Produits issus d’un commerce éthique et équitable** | |
| *Option A*  Des points doivent être attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles les produits alimentaires et boissons suivants [*liste des produits alimentaires et boissons à insérer par le pouvoir adjudicateur, voir également les notes explicatives*], qui seront fournis dans les distributeurs automatiques, ont été produits et commercialisés en accord avec les exigences d’un programme de certification de commerce éthique et équitable. Il s’agit d’un programme exigeant un contenu certifié minimal de 90 %, basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres. Le programme prend en compte les normes de commerce éthique et équitable internationales, y compris les conditions de travail pour une production en accord avec les conventions fondamentales de l’OIT19 et le commerce et la tarification durables20.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir la liste des articles qui seront fournis dans les distributeurs automatiques au cours de l’exécution du marché et qui satisfont le critère.  *Option B*  Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de X[[48]](#footnote-49) des articles de chacun des produits suivants: [*Liste des produits alimentaires et boissons devant être insérés par le pouvoir adjudicateur, voir également les notes explicatives*] ont été produits et commercialisés en accord avec les exigences d’un programme de certification éthique et équitable. Il s’agit d’un programme exigeant un contenu certifié minimal de 90 %, basé sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres. Le programme prend en compte les normes de commerce équitable internationales, y compris les conditions de travail pour une production en accord avec les conventions fondamentales de l’OIT19 et le commerce et la tarification durables20.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir des informations (nom et quantité) sur tous les produits devant être fournis pour les distributeurs automatiques au cours de l’exécution du marché, indiquant les produits qui satisfont le critère. | |
| **CA3. Consommation annuelle d’énergie** | |
| (exigences identiques pour les critères essentiels et les critères complets)  *Ce critère couvre les types de distributeurs automatiques suivants:*   1. *distributeurs automatiques réfrigérés de canettes et bouteilles, à façade pleine, dans lesquels les produits sont empilés;* 2. *distributeurs automatiques réfrigérés de canettes, bouteilles, en-cas et confiseries, à façade vitrée;* 3. *distributeurs automatiques réfrigérés à façade vitrée exclusivement réservés aux produits alimentaires périssables;* 4. *distributeurs automatiques réfrigérés multi-températures, à façade vitrée ;* 5. *distributeurs de boissons froides et/ou chaudes.*   *L’appel d’offres précisera le type et le volume des distributeurs automatiques à fournir. Ce critère d’attribution ne doit être utilisé que pour comparer des distributeurs automatiques de même type et de même volume.*  L'attribution des points aux offres de distributeurs automatiques sera inversement proportionnelle à la consommation d’énergie annuelle de ces derniers.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des distributeurs automatiques qui seront utilisés au cours de l’exécution du marché. Le soumissionnaire doit également fournir les fiches techniques de ces distributeurs automatiques ainsi que les copies des rapports d’essai de ceux-ci, conformément à la norme EN 50597 pour les distributeurs automatiques des catégories 1 à 4, et conformément au protocole de mesure de la performance énergétique, partie B, élaboré par la European Vending Association (association européenne de la distribution automatique) pour les distributeurs de boissons froides et/ou chaudes. | |
|  | **CA4. PRP des agents réfrigérants**  *Ce critère couvre les distributeurs automatiques suivants:*   1. *distributeurs automatiques réfrigérés de canettes et bouteilles, à façade fermée, dans lesquels les produits sont empilés;* 2. *distributeurs automatiques réfrigérés de canettes, bouteilles, en-cas et confiseries, à façade vitrée;* 3. *distributeurs automatiques réfrigérés à façade vitrée exclusivement réservés aux produits alimentaires périssables;* 4. *distributeurs automatiques réfrigérés multi-températures, à façade vitrée.*   *L’appel d’offres précisera le type des distributeurs automatiques à acquérir. Ce critère d’attribution ne doit être utilisé que pour comparer des distributeurs automatiques de même type.*  Des points seront attribués aux offres, proportionnellement au nombre de distributeurs automatiques réfrigérés utilisant des gaz réfrigérants ayant un PRP inférieur à 150.  **Vérification:**  Le soumissionnaire doit fournir une liste des distributeurs automatiques qui seront utilisés pendant l’exécution du marché, indiquant spécifiquement quelles machines respectent ce critère.  Le soumissionnaire doit fournir des copies des fiches techniques sur lesquelles figure le PRP de l'agent réfrigérant. |

### Conditions d’exécution du marché

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |
| **CEM1. Achat de nouveaux distributeurs automatiques** | |
| Si de nouveaux distributeurs automatiques doivent être achetés en partie ou exclusivement pour fournir le service convenu, le contractant doit acheter un équipement qui respecte les exigences fixées par la spécification technique ST3.  Le contractant doit déclarer l’achat de nouveaux distributeurs automatiques au pouvoir adjudicateur.  Le pouvoir adjudicateur peut fixer des règles pour l’application de sanctions en cas de non-conformité. | |

### Notes explicatives

Le pouvoir adjudicateur devra préciser les options choisies et/ou le pourcentage des achats, en tenant compte de la situation du marché (ex.: disponibilité des produits satisfaisant le critère, nombre requis de fournisseurs potentiels, etc.). Lorsque le pouvoir adjudicateur fait référence à un pourcentage des achats, il doit préciser la façon dont le pourcentage sera calculé (en unités, en poids/volume ou en valeur) et pour quelle période (par exemple, par semaine, par mois, par trimestre, etc.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères essentiels** | **Critères complets** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ST1. Produits issus de l’agriculture biologique** | |
| *Option A*  Liste d’articles: fruits frais non emballés (ex.: bananes, oranges), fruits emballés, biscuits et produits de boulangerie, lait et produits laitiers.  *Option B*  Jusqu’à 20 % des produits alimentaires et/ou boissons devant être proposés dans les distributeurs automatiques. | *Option A*  Liste d’articles: fruits frais non emballés (ex.: bananes, oranges), fruits emballés, biscuits et produits de boulangerie, lait et produits laitiers.  *Option B*  >20 % des produits alimentaires et/ou boissons devant être proposés dans les distributeurs automatiques. |
| **CA2. Produits issus d’un commerce éthique et équitable** | |
| *Option A*  La liste des articles peut contenir les denrées suivantes: bananes, café, thé, chocolat (cacao), sucre, fruits emballés, jus de fruits exotiques, etc.  *Option B*  X= 10 à 30 % des achats de chaque produit: café, thé, chocolat (cacao), sucre et bananes.  La liste des produits peut inclure: du café, du thé, du chocolat (cacao), du sucre, des bananes, des fruits emballés, du jus de fruits exotiques, etc. | *Option A*  La liste des articles peut contenir les denrées suivantes: bananes, café, thé, chocolat (cacao), sucre, fruits emballés, jus de fruits exotiques, etc.  *Option B*  X= 30 à 70 % des achats de chaque produit: café, thé, chocolat (cacao), sucre et bananes.  La liste des produits peut inclure: du café, du thé, du chocolat (cacao), du sucre, des bananes, des fruits emballés, du jus de fruits exotiques, etc. |
| **ST2. Matières grasses végétales plus respectueuses de l’environnement** | |
| Les pouvoirs adjudicateurs indiqueront les matières grasses végétales pertinentes pour l’appel d’offres en question et devant satisfaire cette spécification technique.  X=10 à 30 % des unités/articles des produits alimentaires préemballés | Les pouvoirs adjudicateurs indiqueront les matières grasses végétales pertinentes pour l’appel d’offres en question et devant satisfaire cette spécification technique.  X=30 à 50 % des unités/articles des produits alimentaires préemballés |

# Coût du cycle de vie

Lors de l'établissement des critères applicables aux marchés publics écologiques, il est particulièrement important de tenir compte de l’analyse du coût du cycle de vie des produits ou services les plus efficaces sur le plan environnemental, en comparaison avec les produits ou services moyens disponibles sur le marché. L’évaluation des coûts (sous l'angle du cycle de vie) revêt une importance majeure dans la sphère publique, car cela aide à justifier les dépenses publiques. Les États membres devraient être incités à faire des choix valables à long terme.

Pour que les acquéreurs publics puissent sélectionner les produits et services présentant le meilleur rapport coût-efficacité, il est recommandé de prendre en considération le cycle de vie des produits et d’appliquer l'approche du coût du cycle de vie. Le coût du cycle de vie prend en considération la totalité du cycle de vie d’un produit ou d'un service, de sa production à sa mise au rebut, ou de son début à sa fin. Selon la perspective adoptée dans l’évaluation du coût du cycle de vie, les coûts des différentes étapes peuvent être calculés avec plus ou moins de détail. Pour ce qui est des équipements de cuisine et des moyens de transport, la phase d’utilisation du cycle de vie est pertinente pour les pouvoirs adjudicateurs, puisque des coûts supplémentaires en découleront.

Les produits alimentaires et les services de restauration sont fournis par divers organismes du secteur public. De très nombreux types de produits alimentaires et de boissons et une large palette de services de restauration font l'objet de marchés publics. Cependant, dans la plupart des achats de produits alimentaires et de boissons, et du point de vue de l’achat, les coûts relèvent généralement des catégories suivantes:

* coûts d’achat ou coûts des matières premières: il s’agit des coûts d’achat des produits mis en stock, qu’ils soient vendus ou non pendant l’année;
* coûts de livraison: il s’agit de la somme d’[argent](https://fr.wikipedia.org/wiki/Monnaie) qu'une [entreprise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Compagnie_(entreprise)) consacre à la [fabrication](https://fr.wikipedia.org/wiki/Industrie_manufacturi%C3%A8re) et à la livraison d'un [produit](https://fr.wikipedia.org/wiki/Politique_de_produit).
* coûts d’inventaire et de stockage: il s’agit des coûts de stockage et de maintien des stocks durant une certaine période;
* coûts de fin de vie: il s’agit des coûts attribués à la gestion des déchets générés.

Les coûts des services de restauration sont encore plus diversifiés et peuvent relever de davantage de catégories. Quelques exemples:

* coûts d’achat de matières premières (achats alimentaires) et autres achats (ex.: biens consommables, produits chimiques, autres produits): voir ci-dessus;
* coûts d’inventaire et de stockage: voir ci-dessus;
* coûts de main-d’œuvre: il s’agit des dépenses totales que les employeurs consacrent à l'emploi des travailleurs;
* coûts des services publics: il s’agit des [coûts](http://www.businessdictionary.com/definition/cost.html) d’[utilisation](http://www.businessdictionary.com/definition/usage.html) des services tels que l’éclairage, l’eau et le chauffage.
* coûts d’entretien et frais d’assurance (les frais d’assurances sont facultatifs);
* impôts;
* coûts financiers: il s’agit des coûts, des intérêts et des autres charges dus lorsque l’on emprunte de l’argent pour construire ou acheter des actifs (ces coûts sont facultatifs);
* coûts de fin de vie: il s’agit des coûts attribués à la gestion des déchets générés.

Les coûts mentionnés ci-dessus comportent également des coûts environnementaux, qui sont généralement étudiés dans la catégorie des «*externalités environnementales*». Néanmoins, ces coûts n’ont pas été pris en compte dans l’analyse.

Il convient de souligner que, dans ce contexte, lors de l’évaluation des coûts globaux, il ne suffit pas de tenir compte du prix d’achat des produits alimentaires ou du prix final du service de restauration. À la lumière de l’étude réalisée, il a été constaté que certains facteurs, tels que la production biologique, les produits alimentaires certifiés, la gestion améliorée des déchets ou l’utilisation d’équipements de cuisine plus efficaces sur le plan énergétique, avaient une incidence importante sur le coût du cycle de vie. Il convient toutefois de noter que la moindre consommation ou la réduction totale des produits à base de viande ainsi que la diminution ou la réduction totale du gaspillage alimentaire sont des facteurs clés dans le coût du cycle de vie des services de restauration. Pour de plus amples informations sur la modélisation des coûts et sur ses conclusions, veuillez vous référer au rapport technique qui accompagne le présent document.

Bien que la qualité et le coût des services de restauration faisant l'objet d'un marché soient des facteurs primordiaux à prendre considération pour déterminer le coût du cycle de vie, il est essentiel de tenir compte des installations où seront fournis les services de restauration. Par exemple, l’existence de meilleurs équipements de cuisine ou la possibilité d’instaurer des mesures correctives peut réduire de façon significative l’incidence environnementale globale et constituer des mesures économiques méritant d'être prises en considération. Des traiteurs qualifiés devraient pouvoir atteindre le niveau de qualité et les performances de restauration annoncés, tandis que des traiteurs moins qualifiés pourraient se révéler moins efficaces dans l’utilisation des ressources. Des économies réalisées sur les coûts de main-d’œuvre ne se traduisent donc pas nécessairement par des économies sur le coût du cycle de vie.

1. Conformément à son article 61, le règlement (UE) 2018/848 s’applique à partir du 1er janvier 2021. En vertu de son article 60, les produits obtenus conformément au règlement (CE) nº 834/2007 avant le 1er janvier 2021 peuvent être mis sur le marché après cette date jusqu’à l’épuisement des stocks. [↑](#footnote-ref-2)
2. X est la valeur seuil à définir par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-3)
3. Une liste spécifique doit être référencée. Les ressources suivantes peuvent servir de guide: la liste des poissons à éviter de la Marine Conservation Society (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), les guides de consommation durable des produits de la mer du WWF, l’UICN, Seaweb Europe, la CITES, la FAO, la NOAA, l’initiative Seafood Watch de l’aquarium de Monterey Bay, Greenpeace, et les guides nationaux sur les produits de la mer. [↑](#footnote-ref-4)
4. Ces informations peuvent normalement être obtenues sur les sites internet de ces organismes, par exemple: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), https://stecf.jrc.ec.europa.eu/. [↑](#footnote-ref-5)
5. Y est la valeur seuil devant être définie par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-6)
6. Ces informations peuvent normalement être obtenues sur les sites internet de ces organismes, par exemple: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), https://stecf.jrc.ec.europa.eu/. [↑](#footnote-ref-7)
7. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-8)
8. Au moment de la rédaction, des programmes tels que l’Aquaculture Stewardship Council (ASC) ou Globalgap pour les produits alimentaires issus de l’aquaculture sont considérés comme fournissant un niveau d’assurance suffisant. D’autres programmes nationaux peuvent être considérés comme équivalents s’ils satisfont les principes environnementaux susmentionnés. [↑](#footnote-ref-9)
9. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-10)
10. Les programmes basés sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres, notamment les ONG, les organisations sectorielles et les administrations publiques telles que la Table ronde sur l’huile de palme durable (RSPO), le Groupe d’innovation pour l’huile de palme (POIG), la Table ronde pour un soja responsable (RTRS), le Protocole d’assurance de durabilité du soja (SSAP) ou Pro-Terra, peuvent démontrer qu’ils respectent les critères, à condition de couvrir les principes environnementaux mentionnés. D’autres programmes, y compris nationaux, doivent être considérés comme étant équivalents s’ils satisfont les principes environnementaux mentionnés. [↑](#footnote-ref-11)
11. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-12)
12. Conformément à son article 61, le règlement (UE) 2018/848 s’applique à partir du 1er janvier 2021. En vertu de son article 60, les produits obtenus conformément au règlement (CE) nº 834/2007 avant le 1er janvier 2021 peuvent être mis sur le marché après cette date jusqu’à l’épuisement des stocks. [↑](#footnote-ref-13)
13. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-14)
14. Ces informations peuvent normalement être obtenues sur les sites internet de ces organismes, par exemple: [www.ices.dk](http://www.ices.dk), https://stecf.jrc.ec.europa.eu/. [↑](#footnote-ref-15)
15. Au moment de la rédaction, les programmes tels que l’Aquaculture Stewardship Council (ASC) ou Globalgap pour les produits alimentaires issus de l’aquaculture sont considérés comme fournissant un niveau d’assurance suffisant. D’autres programmes nationaux peuvent être considérés comme équivalents s’ils satisfont les principes environnementaux susmentionnés. [↑](#footnote-ref-16)
16. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par le pouvoir adjudicateur pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-17)
17. Au moment de la rédaction, les programmes tels que l’Aquaculture Stewardship Council (ASC) ou Globalgap pour les produits alimentaires issus de l’aquaculture sont considérés comme fournissant un niveau d’assurance suffisant. D’autres programmes nationaux peuvent être considérés comme équivalents s’ils satisfont les principes environnementaux susmentionnés. [↑](#footnote-ref-18)
18. Les produits ayant été certifiés par des normes tierces largement reconnues et acceptées telles que Label Rouge, GlobalGap ou encore la norme relative au bien-être animal RSPCA Assured, sont réputés conformes, à condition que ces normes couvrent les principes environnementaux susmentionnés. [↑](#footnote-ref-19)
19. Les exigences des huit conventions fondamentales de l’OIT sont mises explicitement par écrit dans des documents organisationnels: nº 29-Travail forcé (1930), nº 87-Liberté d’association et protection du droit syndical (1948), nº 98-Droit d’organisation et de négociation collective (1949), nº 105-Abolition du travail forcé (1959), nº 138- Âge minimum (1973), nº 182-Pires formes de travail des enfants (1999), nº 100-Égalité de rémunération (1951), et nº 111-Discrimination (1958). [↑](#footnote-ref-20)
20. Les programmes considérés comme conformes aux exigences de ce critère n’ont pas besoin de faire partie du mouvement du commerce équitable. Des programmes tels que Fairtrade®, UTZ ou Bonsucro peuvent garantir la conformité au critère, à condition de couvrir les principes mentionnés ci-dessus. D’autres programmes nationaux peuvent être considérés comme équivalents s’ils satisfont les principes susmentionnés. [↑](#footnote-ref-21)
21. Voir en particulier l’analyse de marché pour les produits alimentaires issus de l’agriculture biologique, p. 71 à 73 (http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food\_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services\_Preliminary%20report.pdf). [↑](#footnote-ref-22)
22. Cette liste n’est ni exhaustive ni détaillée. Les produits alimentaires et les boissons suggérés dans la liste complète, ou d’autres produits non mentionnés dans ces listes peuvent également être inclus dans la liste essentielle (ou dans la liste complète) si l’acquéreur public le juge approprié. Des informations et des statistiques sur les produits issus de l’agriculture biologique sont consultables sur les pages internet pertinentes d’Eurostat (<http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics>) et du groupe IFOAM de l’UE (http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe). [↑](#footnote-ref-23)
23. Règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1-29). [↑](#footnote-ref-24)
24. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-25)
25. Les produits jetables incluent la vaisselle jetable, par exemple les assiettes, tasses, gobelets, couverts en plastique ou en carton, les nappes en papier, les serviettes en papier, etc. et d’autres produits comme les gants, les sacs-poubelles, etc. [↑](#footnote-ref-26)
26. Les produits jetables incluent la vaisselle jetable, par exemple les assiettes, tasses, gobelets, couverts en carton ou en plastique, les nappes en papier, les serviettes en papier, etc. et d’autres produits comme les gants, les sacs-poubelles, etc. [↑](#footnote-ref-27)
27. Par «courant», on entend les activités habituelles réalisées au moins une fois par mois. Aux fins du présent document, toute activité de nettoyage, à l’exception du lavage des vitres, effectuée moins fréquemment qu’une fois par mois n'est pas prise en considération. [↑](#footnote-ref-28)
28. Directive 2005/55/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 septembre 2005 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux mesures à prendre contre les émissions de gaz polluants et de particules polluantes provenant des moteurs à allumage par compression destinés à la propulsion des véhicules et les émissions de gaz polluants provenant des moteurs à allumage commandé fonctionnant au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié et destinés à la propulsion des véhicules. [↑](#footnote-ref-29)
29. Règlement (CE) nº 715/2007 du Parlement européen et du Conseil du 20 juin 2007 relatif à la réception des véhicules à moteur au regard des émissions des véhicules particuliers et utilitaires légers (Euro 5 et Euro 6) et aux informations sur la réparation et l’entretien des véhicules. [↑](#footnote-ref-30)
30. Les catégories de déchets devraient être déterminées conformément aux codes européens des déchets. [↑](#footnote-ref-31)
31. C’est-à-dire améliorer ou maintenir au niveau le plus bas possible. [↑](#footnote-ref-32)
32. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-33)
33. Ces critères s’appliquent sans préjudice des situations où les pouvoirs publics sont obligés de n’acheter que des produits ou services à performance énergétique élevée, en accord avec l’article 6 de la directive 2012/27/UE relative à l’efficacité énergétique. [↑](#footnote-ref-34)
34. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-35)
35. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-36)
36. L’étiquette énergétique des appareils, les rapports d’essai ou toute autre documentation technique et, le cas échéant, un engagement signé à acheter ou à louer l’équipement au cours des six premiers mois du marché. [↑](#footnote-ref-37)
37. La fiche technique ou la documentation technique de l'équipement et, s’il y a lieu, un engagement signé à acheter ou à louer l'équipement au cours des six premiers mois du marché. [↑](#footnote-ref-38)
38. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-39)
39. Règlement (CE) nº 715/2007 du Parlement européen et du Conseil du 20 juin 2007 relatif à la réception des véhicules à moteur au regard des émissions des véhicules particuliers et utilitaires légers (Euro 5 et Euro 6) et aux informations sur la réparation et l’entretien des véhicules et règlement (CE) nº 595/2009 du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relatif à la réception des véhicules à moteur et des moteurs au regard des émissions des véhicules utilitaires lourds (Euro VI) et à l’accès aux informations sur la réparation et l’entretien des véhicules, et modifiant le règlement (CE) nº 715/2007 et la directive 2007/46/CE, et abrogeant les directives 80/1269/CEE, 2005/55/CE et 2005/78/CE. [↑](#footnote-ref-40)
40. L’acquéreur public peut fixer la température qui doit être maintenue afin de garantir la chaîne du froid pour les produits cuits selon les spécificités locales. [↑](#footnote-ref-41)
41. Le nombre exact ou le pourcentage de plats végétariens ou à base de produits d'origine végétale proposés chaque jour doit être décidé par le pouvoir adjudicateur. [↑](#footnote-ref-42)
42. Les matières organiques incluent les fractions décrites comme étant des biodéchets dans la directive-cadre sur les déchets 2008/98/CE (article 3, paragraphe 4). Veuillez noter que le tri d’une partie de cette fraction sera obligatoire à compter de 2023 (article 22, paragraphe 2). [↑](#footnote-ref-43)
43. Conformément à son article 61, le règlement (UE) 2018/848 s’applique à partir du 1er janvier 2021. En vertu de son article 60, les produits obtenus conformément au règlement (CE) nº 834/2007 avant le 1er janvier 2021 peuvent être mis sur le marché après cette date jusqu’à l’épuisement des stocks. [↑](#footnote-ref-44)
44. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-45)
45. Les programmes basés sur des organisations multipartites rassemblant un nombre important de membres, notamment les ONG, les organisations sectorielles et les administrations publiques telles que la Table ronde sur l’huile de palme durable (RSPO), le Groupe d’innovation pour l’huile de palme (POIG), la Table ronde pour un soja responsable (RTRS), le Protocole d’assurance de durabilité du soja (SSAP) ou Pro-Terra, peuvent démontrer qu’ils respectent ce critère, à condition de couvrir les principes environnementaux mentionnés. D’autres programmes, y compris nationaux, doivent être considérés comme étant équivalents s’ils satisfont les principes environnementaux mentionnés. [↑](#footnote-ref-46)
46. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-47)
47. Conformément à son article 61, le règlement (UE) 2018/848 s’applique à partir du 1er janvier 2021. En vertu de son article 60, les produits obtenus conformément au règlement (CE) nº 834/2007 avant le 1er janvier 2021 peuvent être mis sur le marché après cette date jusqu’à l’épuisement des stocks. [↑](#footnote-ref-48)
48. Il s’agit de la valeur seuil devant être définie par l’acquéreur public pour les niveaux essentiels et les niveaux complets (spécifications techniques et critères d’attribution). Des recommandations concernant cette valeur sont données dans les notes explicatives. [↑](#footnote-ref-49)