



GROUPEMENT  
HOSPITALIER  
DE TERRITOIRE  
LOIRE ATLANTIQUE

APPEL D'OFFRES OUVERT

***CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES***

***CCTP N° AOO-24112***

***MISE A DISPOSITION DE DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES ET DE LA  
MAINTENANCE ASSOCIEE ET FOURNITURE DE CONSOMMABLES***

***POUVOIR ADJUDICATEUR :***

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE NANTES

ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT 44

IMMEUBLE DEURBROUCQ - 5, ALLEE GLORIETTE

44093 – NANTES CEDEX

Ce CCTP contient 6 pages.

## PREAMBULE

### **LE GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE DE LOIRE-ATLANTIQUE (G.H.T. 44):**

La Loi de modernisation du système de santé du 26 janvier 2016 a mis en place un dispositif obligatoire de coopération et de mutualisation entre les établissements publics de santé qui a conduit à la création le 1<sup>er</sup> juillet 2016 du **GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE DE LOIRE-ATLANTIQUE**, dénommé ci-après **GHT 44**.

**Le GHT 44 est composé des 13 établissements suivants:** CHU Nantes, désigné établissement support du GHT, CH Saint-Nazaire, CH Châteaubriant-Nozay-Pouancé (Châteaubriant), HI de la Presqu'île (Guérande), HI Sèvre et Loire (Vertou), HI du Pays de Retz (Pornic), CHS Blain, CH Erdre et Loire (Ancenis), CH Georges Daumézon (Bouguenais), CH Savenay, Hôpital Bel Air (Corcoué-sur-Logne), CH Pierre Delaroche (Clisson), CH Maubreuil (Saint Herblain).

**Le CHU de Nantes, en tant qu'établissement support assure pour le compte des établissements parties du GHT, la responsabilité de la fonction achat.** Il est ainsi chargé de la politique, de la planification, de la stratégie d'achat et du contrôle de gestion des achats pour ce qui concerne l'ensemble des marchés et de leurs avenants.

**En outre, par convention constitutive de groupement de commandes, il a été décidé d'associer à la démarche de mutualisation des achats du GHT44 conduite par le CHU de Nantes, les structures de coopération suivantes dont les établissements du GHT44 sont membres : GCS PUI Cité Sanitaire (Saint Nazaire), GCS de Moyens Cité Sanitaire (Saint Nazaire), GCS Pôle de réadaptation Maubreuil et la Tourmaline et GCS du Pays de Retz (Pornic).**

### **Fonctionnement du GHT et du Groupement de commandes :**

**En phase de passation du marché,** le CHU de Nantes constitue l'interlocuteur unique des opérateurs économiques. Il assure la procédure de passation et la signature et notification du marché pour l'ensemble des établissements du GHT44 et pour les structures associées.

#### **En phase d'exécution du marché :**

- Le CHU de Nantes assure la gestion contractuelle du marché (prise en charge des modifications du marché, décision d'affermissement de tranche optionnelle, décision de non reconduction, résiliation du marché), en concertation avec les autres membres le cas échéant ;
- Les établissements membres du GHT44 et les structures associées assurent, chacun pour la part du marché qui les concerne, l'exécution notamment financière du marché (émission des bons de commande ou ordres de services, vérification et admission des prestations, applications des pénalités, règlement des factures, agrément des sous-traitants présentés en cours d'exécution).

---

## ARTICLE 1 - Pouvoir adjudicateur

---

Centre Hospitalier Universitaire de Nantes (CHU NANTES) Etablissement Public de Santé, **Etablissement support du GHT 44.**

---

## ARTICLE 2 - Objet du marché, descriptif des prestations et spécifications techniques

---

La présente consultation porte sur la fourniture de consommables à dissolution instantanée (café, chocolat, lait, potages solubles) et sur la mise à disposition d'appareils fixes neufs de distribution de boissons chaudes avec la maintenance et les matériels associés, pour les patients, résidents et personnel du GHT 44.

Le marché public porte sur les besoins des établissements suivants :

- L'Hôpital Intercommunal du Pays de Retz (PORNIC)
- Le CH Pierre Delaroche (CLISSON)
- Le CH Sèvre et Loire (VERTOU)

### Définition des prestations :

Le présent marché comporte les prestations suivantes :

- Mise à disposition de distributeurs de boissons chaudes avec formation du personnel à l'utilisation et au nettoyage
- Mise à disposition de la maintenance des distributeurs et des pichets
- Mise à disposition et mise en place de filtres adaptés à la volumétrie
- Mise à disposition de pichets isothermes 1L, 1.5L ou 2L et renouvellement à la demande de l'établissement en cas d'altération. Ils seront à compter du début du marché, propriété de l'établissement. Pichets isothermes avec couvercle à visser et gâchette de service
- Fourniture de consommables à dissolution instantanée (café, chocolat, lait, potage)

**Le matériel proposé sera impérativement neuf au moment de l'installation.**

### Fournitures de consommables :

- Café chicorée soluble lyophilisée : 60% de pur café soluble et 40% de chicorée soluble – **PORNIC**
- Boissons chocolatée au kg pour préparation cacao pour distributeur automatique (minimum 14% de cacao) – **PORNIC, SEVRE ET LOIRE**
- Lait en poudre ½ écrémé à dissolution instantanée pour préparation de café au lait, chocolat, lait chaud - **PORNIC, CLISSON, SEVRE ET LOIRE**
- Café soluble lyophilisé avec un minimum de 50% arabica ou robusta – **CLISSON, SEVRE ET LOIRE**
- Potages déshydratés salés, minimum 4 références – **CLISSON**

Dans le cadre de la Prévention du Risque Allergique, la présence d'arachide et/ou de farine de lupin devra être obligatoirement signalée dans la composition des produits alimentaires, notamment des produits chocolatés et du bouillon de légumes sans trace de gluten.

Les établissements listés après chaque consommable sont donnés à titre indicatif. Tout établissement bénéficiaire du présent marché pourra commander tout consommable, même s'il n'est pas positionné dessus lors du lancement de la consultation (cf. article 7.1 du CCAP).

**Matériel** : Voir Annexe 3 au CCAP

Mise à disposition gratuite pour les sites de l'HOPITAL INTERCOMMUNAL DU PAYS DE RETZ (PORNIC)

- 24 distributeurs de boissons chaudes (dont 3 de remplacements) équipés d'adoucisseurs type BRAVILOR TURBO et/ou TURBO XL ou équivalent
- 55 pichets isothermes de 1.5 ou 2 Litres

Mise à disposition gratuite pour le CH PIERRE DELAROCHE (CLISSON)

- 4 distributeurs de boissons chaudes équipés d'adoucisseurs type BRAVILOR TURBO et/ou TURBO XL ou équivalent
- 9 pichets isothermes de 1.5 ou 2 Litres

Mise à disposition gratuite pour les sites du CH SEVRE ET LOIRE (VERTOU)

- 14 distributeurs de boissons chaudes (dont 3 de remplacement) équipés d'adoucisseurs type BRAVILOR TURBO et/ou TURBO XL ou équivalent
- 73 pichets isothermes de 1.5 ou 2 Litres

---

### ARTICLE 3 - Caractéristiques techniques

---

Les machines sont destinées à être installées dans les offices alimentaires des services de soins, sur les plans de travail, les machines proposées doivent avoir un encombrement minimal.

Les machines sont utilisées par le personnel des services de soins, selfs et services logistiques. Elles permettent de servir le petit déjeuner, le café du midi, le goûter et parfois le potage du soir.

**Il convient d'inclure, dans la prestation, la mise en place pour chaque machine d'un filtre adapté à la volumétrie passée par le service, sur l'arrivée d'eau afin de limiter au maximum l'entartrage de celle-ci.**

Suivant le modèle de distributeur proposé, il convient de se reporter aux caractéristiques techniques suivantes :

- Pouvoir produire à tout moment de la journée des boissons chaudes
- Production d'eau chaude avec minimum une sortie directe
- Facilité et rapidité d'utilisation
- Equipé de 5 bacs minimum
- Un nettoyage le plus simple possible mais performant pour répondre aux normes en matière d'hygiène hospitalière. Les protocoles de nettoyage devront être fournis pour chaque machine
- Permettre la distribution des boissons dans des pichets isothermes de 1L, 1.5L, ou 2L et au bol
- Hauteur suffisante pour permettre le passage de 2 pichets de 2 Litres
- Encombrement réduit (800x600x600 taille indicative)
- Etre pourvu d'un filtre anticalcaire adapté au débit de la machine
- Etre compatible avec les arrivées d'eau et d'électricité fournies

Le matériel mis à disposition devra répondre aux normes HACCP et être équipé de dispositif garantissant la non apparition de légionnelle. **Il sera impérativement neuf.** Le matériel devra répondre aux normes françaises en vigueur. Le titulaire devra fournir à l'appui de son offre un descriptif des appareils qu'il propose de mettre en place.

---

#### ARTICLE 4 - Présentation des modalités pour les fournitures de consommables

---

Le présent marché porte sur la fourniture de produits spécifiques pour tout type de distributeurs de boissons et nécessaires à la fabrication de boissons chaudes.

Les fiches techniques des produits proposés devront impérativement indiquer les conditions de stockage et les DLC après ouverture.

Les marchandises livrées devront comporter une DDM (date de durabilité minimale) minimum de 180 jours à partir du jour de réception.

Les produits proposés devront être conformes à l'étiquetage en vigueur sur les organismes génétiquement modifiés (OGM). Une préférence sera donnée aux produits exempts d'OGM.

Le titulaire devra, dans la mesure du possible être vigilant à privilégier l'utilisation de produits respectueux de l'environnement et proposer aux établissements des méthodes de mise en œuvre, d'utilisation ayant des répercussions favorables sur l'environnement.

De plus, les établissements porteront une attention particulière à la qualité des produits proposés.

Les quantités des consommables sont indiquées à titre indicatives sur les BPU (annexe n°1). Estimation calculée en référence à l'exercice 2023-2024.

---

#### ARTICLE 5 - Etiquetage et emballages

---

Celui-ci doit être conforme aux textes légaux en vigueur.

L'étiquetage doit être en français et préciser :

- dénomination du produit,
- nom et adresse du fabricant ou numéro d'immatriculation,
- le pays d'origine pour les produits d'importation,
- la marque et le format (boîtage),
- le poids net et le poids total.

Tous les boîtages ou unités de conditionnement devront comporter les références des dates de fabrication ou des dates limites d'utilisation optimale. L'étiquetage sera de préférence en clair et non en code.

Les produits doivent être fournis dans des emballages conformes à la réglementation en vigueur, notamment pour ce qui concerne les matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Les emballages devront être en parfait état.

Les emballages devront :

- conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit.
- protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations.
- ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère.
- leur fermeture doit être définitive et inviolable.

Les produits doivent être livrés dans leurs emballages d'origine, notamment pour ceux importés.

---

## ARTICLE 6 - Lieux d'exécution ou de livraison

---

Les livraisons auront lieu sur chacun des sites des établissements selon le ou les points de livraison mentionnés dans l'Annexe n°1 CCTP de chaque établissement et dans le respect des dates précisées sur les bons de commandes qui seront adressés au fournisseur par les Responsables.

La périodicité des livraisons sera variable selon les besoins des membres du groupement. Sauf indications contraires qui pourraient être données exceptionnellement au fournisseur par téléphone au moins 24 heures avant la date prévue pour la livraison par les seuls responsables, la nature, les quantités et les dates de livraison devront être respectées.

\*\*\*