

Annexe n°1 : Cahier des charges techniques

1. Clientèle

La clientèle sera principalement la suivante :

- étudiants de toutes les universités situées en Sorbonne
- personnels des universités (enseignants-chercheurs, administratifs, personnels techniques)
- personnels de la Chancellerie des universités de Paris et du Rectorat de Paris
- personnes se déplaçant sur le site de la Sorbonne pour tout motif (colloques, séminaires, formations, entreprises assurant des prestations ou des travaux, ...).

Pour information, la fréquentation est la suivante :

- Maximum 12 264 personnes / jour à entrer dans l'enceinte du bâtiment

Horaires :

Du lundi au samedi : 7h45 – 22h00

Des ouvertures exceptionnelles peuvent avoir lieu le dimanche

2. Périodes d'exploitation

L'exploitation des distributeurs automatiques s'opère suivant les périodes et modalités d'ouverture des locaux. La Sorbonne est fermée au public, deux semaines l'été et une semaine aux vacances de Noël. Le bénéficiaire sera prévenu des dates de fermeture décidées tous les ans. Sur la période de fermeture d'été, il pourra être demandé au bénéficiaire de débrancher certains distributeurs et de les vider de leur contenu.

3. Nombre de distributeurs et emplacements

Galerie Dumas : 8 distributeurs

- Boissons chaudes = 4
- Combiné Boissons Froides + Nourriture/confiseries = 4

Galerie Bernard : 8 distributeurs

- Boissons chaudes = 5
- Combiné Boissons Froides + Nourriture/confiseries = 3

Salle de repos vigiles : 2 distributeurs (46 rue St Jacques)

- Boissons chaudes = 1
- Combiné Boissons Froides + Nourriture/confiseries = 1

Rez-de-chaussée 7 rue de la Sorbonne : 2 distributeurs

- Boissons chaudes = 1
- Combiné Boissons Froides + Nourriture/confiseries = 1

Galerie Sorbon : 3 distributeurs

- Boissons chaudes = 2
- Combiné Boissons Froides + Nourriture/confiseries = 1

Sous-sol : 2 distributeurs

- Boissons chaudes = 1
- Combiné Boissons Froides + Nourriture/confiseries = 1

Le prestataire étudiera la possibilité d'installer des collecteurs de gobelets usagés supplémentaires.

4. Qualité des produits

4.1. Distributeurs de boissons chaudes

Le bénéficiaire s'engage notamment à proposer à la vente les produits servis au gobelet suivants :

- Cafés (en grain, court, long, crème ou au lait)
- Chocolat (boisson chocolatée, chocolat fort)
- Cappuccino
- Thé

Toutefois la liste n'étant pas exhaustive, elle peut être complétée avec d'autres produits par le bénéficiaire (compléter le bordereau de réponse)

Ces produits devront être servis au gobelet avec spatule.

La totalité des produits doit être disponible avec ou sans sucre.

4.2. Distributeurs de boissons froides et nourriture/confiseries

Le prestataire s'engage notamment à proposer à la vente les produits suivants :

- Boissons conditionnées en boîtes aluminium : cola, cola sans sucre, thé glacé, boisson ou soda gazeux, tonic, jus de fruits non gazeux, ...
- Bouteilles eaux minérales, eaux aromatisées.
- Barres chocolatées, gâteaux, barres de céréales
- Sandwiches

Toutefois la liste n'étant pas exhaustive, et la Chancellerie des universités de Paris souhaitant proposer des produits de nature à garantir l'équilibre nutritionnel des usagers, elle peut être complétée avec d'autres produits par le bénéficiaire (exemple : des sachets de fruits secs).

Compléter le bordereau des prix unitaires et/ou annexe à ajouter.

4.3. Commerce équitable et agriculture biologique

Le candidat devra proposer un certain nombre de produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

5. Descriptif des machines

5.1. Aspect esthétique, dimensions

La Chancellerie des universités de Paris sera vigilante à l'esthétique des distributeurs proposés. C'est pourquoi les candidats fourniront dans leur offre une photo des distributeurs proposés ainsi que leurs dimensions.

D'autre part, compte tenu de la spécificité et de la renommée du site, le bénéficiaire devra fournir, à sa charge, un habillage des machines pour en améliorer l'esthétique (exemple : coffrage en bois) excepté pour les machines situées dans la salle de repos des vigiles au 46 rue St Jacques et au niveau du sous-sol ; les initiatives des candidats proposant des innovations technologiques seront prises en compte dans l'étude des offres.

Les candidats fourniront dans leur offre des photos ou croquis et descriptions des habillages proposés ainsi que leurs dimensions et leur consommation électrique.

5.2. Ecrans LCD

Les machines devront proposer un affichage simple et facile d'utilisation pour tous les publics.

6. Développement durable

6.1. Recyclage / Elimination des gobelets

Des collecteurs de gobelets usagers seront installés par le bénéficiaire sans système de consigne lorsque les espaces le permettent.

Les gobelets ainsi collectés seront récupérés par le bénéficiaire et retraités. Les candidats préciseront dans leur offre la filière d'élimination de ces gobelets et remettront chaque année un certificat détaillant le volume des déchets recyclés.

6.2. Gobelets biodégradables

Le candidat pourra proposer des gobelets biodégradables en démontrant la fiabilité du processus. Il devra indiquer la composition des gobelets et joindre une photo.

6.3. Détecteurs de tasse

Les distributeurs de boissons chaudes devront toutes être équipées de détecteurs de tasses ne délivrant des gobelets que si nécessaires.

6.4. Consommation électrique

Les candidats indiqueront dans leur offre la consommation électrique des distributeurs installés.

6.5 Fluides

Les raccordements souples entre arrivée fixe et machines ne devront pas dépasser 5 mètres.

7. Rendu de monnaie

Les distributeurs devront impérativement faire le rendu de monnaie.

8. Propreté des lieux

Le candidat prévoira à proximité des distributeurs l'installation de poubelles dont l'entretien et le vidage régulier lui incombera. Ces poubelles devront elles aussi être dotées d'un habillage.