

CENTRE HOSPITALIER DE LA COTE BASQUE

Etablissement support

SERVICE RESTAURATION

13 avenue de l'Interne Jacques Loëb

64109 BAYONNE Cedex

Appel d'Offres Ouvert

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P. du 09 Avril 2025)

La fourniture de produits de cafétérie (boissons chaudes et potages) incluant la mise à disposition, l'exploitation et la gestion d'un parc de distributeurs

Le présent C.C.T.P. comporte : 9 feuillets numérotés de 1 à 9

I - CARACTERISTIQUES GENERALES

1. Descriptif et caractéristiques générales :

Fourniture de potages et de boissons chaudes pour le petit déjeuner et les collations, incluant la mise à disposition, l'exploitation et la gestion d'un parc de distributeurs automatiques.

2. Variantes :

- Possibilité de proposer des distributeurs d'occasion

3 Objectifs :

Il s'agit de proposer un service de cafétéria à l'ensemble des patients et des résidents du Centre Hospitalier de La Côte Basque.

Du potage sera proposé dans le distributeur pour les services de MCO (court séjour) et psychiatrie.

4 Descriptif détaillé du besoin :

Cafétéria : Appareil distribuant café, lait, chocolat lacté, potages.

Toutes les machines devront pouvoir distribuer 4 familles distinctes de produits.

Pendant l'exécution du marché, le Centre Hospitalier se réserve le droit de demander des installations de machines supplémentaires de distribution. Les nouveaux services seront dotés de machines identiques à l'offre et seront systématiquement rattachés au dispositif de gestion choisi.

La prestation « cafétéria » est répartie en 3 typologies de consommateurs :

- **Type 1 MCO** (Médecine/Chirurgie/Obstétrique) : Café / Lait / Boisson Lactée Chocolat / Potage.
- **Type 2 Psychiatrie** : Café / Lait / Boisson Lactée Chocolat / Potage.
- **Type 3 Gériatrie** : Café / Lait / Boisson Lactée Chocolat.
Un bac complémentaire permettra d'étendre la prestation.

Il est à noter que ces données sont susceptibles de changer en cours de marché sans modifier l'équilibre financier du dispositif.

Le candidat devra accompagner ces changements, en particulier sur la perception organoleptique des produits.

Volume annuel :

Les quantités annuelles de produits finis reconstitués à servir sont estimées à :

	Minimum	Maximum
Lait reconstitué	De 40 896	à 102 240
Boisson Lactée chocolat	De 32 805	à 82 008
Café	De 89 947	à 224 852
Potage légumes jardinière	De 20 092	à 50 232

Caractéristiques techniques des produits :

Une **fiche technique détaillée devra être fournie**, elle spécifiera :

- Le code CEE de l'entreprise.
- La nature et la référence exacte du produit.
- La composition exacte.
- L'origine du (es) produit (s), leur marque et leur composition.
- La garantie que ce produit ne contient aucun OGM
- Un tableau détaillé des allergènes alimentaires.
- Toute information sur les épices ionisées.
- Données organoleptiques : aspect ; Dimension de l'unité, grammage ; couleur ; saveur ; texture.
- Conditionnement : type d'emballage ; poids unitaire ; emballage.
- Palettisation : type de palette ; nombre de colis par couche, nombre de colis par palette ; hauteur maximale ; détection des métaux.
- Conservation : dans les conditions normales de stockage.
- Données sanitaires : en rapport avec la législation dont date limite de consommation
- Coordonnées du service qualité de l'entreprise.

A savoir les entreprises en cours de mise à jour ou qui ne répondent pas à la dernière réglementation en vigueur ne seront pas retenues.

Les potages instantanés doivent :

- Comporter une seule variété : Potage légumes jardinière.
- Ne présenter aucun problème de dilution, de dosage et être parfaitement adaptés au matériel mis à disposition.

Le lait soluble doit :

- Être ½ écrémé.
- Ne présenter aucun problème de dilution, de dosage et être parfaitement adapté au matériel mis à disposition.

Le café soluble doit :

- Être 100 % arabica,
- Ne présenter aucun problème de dilution, de dosage et être parfaitement adapté au matériel mis à disposition.

Le chocolat lacté instantané doit :

- Être reconstitué avec de l'eau.
- Ne doit pas nécessiter de rajout de lait
- Doit significativement être peu sucré
- Ne présenter aucun problème de dilution, de dosage et être parfaitement adapté au matériel mis à disposition.

Récapitulatif du besoin et répartition des machines :

BESOINS EN DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES					
Site	Services	CAFE	LAIT	CHOCOLAT	POTAGES
CHCB CAM DE PRATS	UCP SALLE PERSO RDC	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	ARRAYADE 1	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	ARRAYADE 2	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	ARRAYADE 3	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	MAISON VERTE	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	MAISON BLEU	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	GOCHOKI RDC	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	GOCHOKI R+1	x	x	x	
CHCB CAM DE PRATS	UCI PSY 1er étage	x	x	x	x
CHCB CAM DE PRATS	AINTZINA PSY 1er étage	x	x	x	x
CHCB CAM DE PRATS	LA RHUNE PSY 2ème étage	x	x	x	x
CHCB CAM DE PRATS	URTXOA PSY 2ème étage	x	x	x	x
CHCB CAM DE PRATS	ADDICTO PSY 3ème étage	x	x	x	x
CHCB CAM DE PRATS	USOP PSY 3ème étage	x	x	x	x
CHCB CAM DE PRATS	secours	x	x	x	
CHCB EHPAD DU PRISSE	R+2	x	x	x	
CHCB EHPAD DU PRISSE	R+1	x	x	x	
CHCB EHPAD DU PRISSE	RDC cuisine	x	x	x	
CHCB ST JEAN DE LUZ	UDAZKENA cuisine	x	x	x	
CHCB ST JEAN DE LUZ	UDAZKENA PATIO	x	x	x	
CHCB ST JEAN DE LUZ	UDAZKENA 1er étage	x	x	x	
CHCB ST JEAN DE LUZ	UDAZKENA 1er étage	x	x	x	
CHCB ST JEAN DE LUZ	UDAZKENA 2eme étage	x	x	x	
CHCB ST JEAN DE LUZ	EGUSKIA N0	x	x	x	x
CHCB ST JEAN DE LUZ	EGUSKIA N1	x	x	x	
	Supprimer ligne TRIKALDI 3				
CHCB ST JEAN DE LUZ	REEDUCATION NEUROLOGIQUE	x	x	x	x
CHCB ST JEAN DE LUZ	SMR GERIATRIQUE	x	x	x	x
CHCB ST JEAN DE LUZ	secours	x	x	x	
CHCB ST LEON	SAS PSY	x	x	x	
CHCB ST LEON	SECRETARIAT DIRECTION	x	x	x	
CHCB ST LEON	GCS CARDIO	x	x	x	x
CHCB ST LEON	USIC	x	x	x	x
CHCB ST LEON	MED GER BAYONNE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	RHUMATO/ENDOCRINO	x	x	x	x
CHCB ST LEON	HDS /MAL INF	x	x	x	x
CHCB ST LEON	NEPHRO DIALYSE	x	x	x	

CHCB ST LEON	CHIRURGIE VISC. /UROLOGIE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	CHIRURGIE GYNECO/VASCULAIRE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	CHIR ORTHOPEDIQUE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	CHIR AMBU	x	x	x	x
CHCB ST LEON	NEURO CHIR /NEUROLOGIE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	GASTRO/ PNEUMO	x	x	x	x
CHCB ST LEON	ONCO/HEMATO/HDJ	x	x	x	x
CHCB ST LEON	SIPO USC REA	x	x	x	x
CHCB ST LEON	URGENCES UHCD	x	x	x	x
CHCB ST LEON	PEDIATRIE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	MATERNITE	x	x	x	x
CHCB ST LEON	ADO LORMAND	x	x	x	x
CHCB64100	SELF ST LEON	x	x	x	x
CHCB ST LEON	Secours	x	x	x	x
CHCB ST LEON	Secours	x	x	x	x

5. Contraintes du prestataire :

- Le prêt et la mise en service d'appareils en nombre suffisant pour assurer une prestation de qualité auprès des patients, sans contrainte supplémentaire pour le personnel.
- L'implantation dans l'office se fera en concertation avec le cadre soignant. Les machines seront, dans certains offices, déposées sur un plan de travail ; dans d'autres, le prestataire fournira un support inox 18/10ème, sans charge supplémentaire quel que soit le nombre demandé.
- Le parc de machine devra être homogène afin de faciliter les interventions techniques.
- Une machine de capacité supérieure sera acceptée pour les offices de 80 lits. Une machine de réserve supplémentaire sera alors à prévoir.
- Quelque soit le volume à produire, l'alimentation sera impérativement en 230 v pour toutes les machines.
- Des filtres anti-calcaires pour l'eau seront installés par le fournisseur. L'entretien et le changement semestriel des filtres seront inclus dans la prestation.
- L'entretien technique du matériel mis à disposition. Il devra indiquer la périodicité des maintenances proposées
- Le dépannage : il devra être proposé 4 appareils de dépannage pour faire face aux pannes (la répartition est décrite dans le tableau récapitulatif des besoins).
- La fourniture des produits (le prix des produits proposés) comprend toute la prestation.
- La contenance des bacs devra être spécifiée afin de confirmer qu'il n'y aura pas de réassort en cours de distribution.
- Le temps de préparation en simple et en double production sera présentée sur un document annexe. Ce document reprendra « le nom des services », « le nombre de lits » et stipulera le temps maximum de production pour assurer l'ensemble de la distribution.
- Une dotation équivalente à 30% du nombre total de bacs sera à fournir par le candidat. Cette dotation sera incluse dans la prestation globale et sera reconduite annuellement.
- Un plan de réservation par office sera réalisé par le candidat lors de la mise au point du marché.

- La fourniture du nombre de pichets inox nécessaires à la mise route des distributeurs dans les services de soins doit être faite au démarrage du marché selon les besoins du service sans frais supplémentaires.

Le fournisseur devra proposer les produits suivants :

- Café
- Lait nature
- Potage salé
- Chocolat lacté
- Eau chaude pour infusions

Le conditionnement et le dosage seront présentés sur le bordereau de prix **et le conditionnement ne doit pas être inférieur à 500g.**

En outre, le prestataire s'engage à :

- Fournir le petit matériel nécessaire au fonctionnement : pichets isothermes adaptés aux services en 1 litre ou 2 litres, en fonction des demandes des services ; pinces plastiques pour fermeture des poches ; écouvillon et pinceau ; capuchons de sortie de poudre ; bacs plastique de poudre en secours Une dotation de démarrage sera établie d'un commun accord avec le candidat retenu. Un renouvellement annuel et au besoin devra être prévu pour la durée du marché.
- Assurer l'installation, la formation utilisateurs et entretien, nécessaire aux personnes chargées du fonctionnement. Il fournira également les protocoles de nettoyage à afficher.
- Réaliser des visites pour le suivi des consommations 2 fois par an et produire et diffuser au responsable restauration et au directeur en charge de la restauration un rapport de visite détaillé par service
- S'engager à assurer un dépannage technique sous 24H
- Fournir deux fois par an, à l'occasion des visites, un état de consommation au litre par service de soins.
- Fournir une fois par an le détail récapitulatif des produits répondants à la loi Egalim (en poids et en valeur).

II - OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le candidat devra également répondre aux obligations suivantes :

1. Le matériel :

Le matériel est installé aux frais de la société prestataire et reste sa propriété inaliénable et insaisissable.

La société prestataire s'engage à maintenir ses installations en bon état de fonctionnement, les réparations éventuelles étant à sa charge.

La société prestataire est informée par le Centre Hospitalier des remarques ou suggestions relatives à la gestion des distributeurs et prendra toutes les mesures nécessaires à l'amélioration du service rendu.

Le nombre d'appareils par office, sera suffisant en fonction de la capacité de production.

Le type et les références du constructeur seront annexés à l'offre.

Les machines qui seront installées doivent être neuves (offre de base) ou d'occasion (offre variante possible).

Les attentes énergétiques nécessaires seront présentées sous forme d'un plan de réservation.

2. Offre technique :

Le prestataire devra fournir un **descriptif technique** des appareils proposés.

3. Pour la prestation :

Le prestataire devra indiquer :

- Les moyens humains de l'entreprise
- Les délais d'intervention
- Les agréments sanitaires
- Les références hospitalières et autres, ainsi que toutes informations permettant d'apprécier la prestation proposée.
- Le prix de toutes les pièces détachées associées à un éclaté de la machine sera à fournir.

4. Engagement du prestataire :

Le candidat répondra par une offre chiffrée en quantité et valeur, en tenant compte des volumes et des rendements des produits proposés.

Le candidat retenu s'engage au réglage des machines afin de garantir les rendements des produits et effectuera des vérifications régulières et suffisantes.

Le candidat retenu s'engage à assurer l'installation des appareils au mois d'Août 2025 à une date qui sera définie avec le Centre Hospitalier durant les 15 premiers jours de ce mois.

III – OBLIGATIONS DU CENTRE HOSPITALIER :

La plupart des services fonctionnent tous les jours de l'année.

L'installation pourra se faire de façon progressive et, en tout état de cause, dans un délai maximum de **15 jours**.

Les services de Personnes Agées devront être équipés en priorité.

Le planning d'installation devra être arrêté avec le responsable du Service Restauration.

Le Centre Hospitalier mettra à disposition les sources d'énergie nécessaires au bon fonctionnement des machines.

Le Centre Hospitalier est dégagé de toute responsabilité en cas de dégradation causée aux distributeurs quelle qu'en soit la cause.

Le Centre Hospitalier fournira gratuitement l'eau et le courant électrique nécessaires au fonctionnement des distributeurs automatiques. A défaut de la fourniture d'eau, d'éclairage et d'électricité, pour quelle que cause que ce soit, le prestataire sera dispensé, pendant la durée de cette carence, de la fourniture de ses prestations, le client ne pouvant, quant à lui,

prétendre à un quelconque dédommagement, sauf à démontrer la faute du prestataire dans la réalisation du dommage.

Durant les heures ouvrables, le Centre Hospitalier accordera aux techniciens de la société prestataire toutes facilités d'accès afin qu'ils puissent remplir leurs obligations dans les meilleures conditions.

En cas de sinistre, le Centre Hospitalier préviendra la Société prestataire dans un délai de 48 Heures maximum.

IV – SANCTIONS :

Tout manquement aux dispositions contractuelles entraîne l'application de sanctions ci après :

1. Observation :

Lors du constat de non respect de l'application du présent marché, le Centre Hospitalier adresse une observation, par lettre recommandée avec accusé de réception au prestataire.

2. Avertissement :

Après deux observations, le Centre Hospitalier transmet un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception au prestataire.

3. Résiliation :

Les cas de résiliation sont mentionnés dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières.

Lorsque la qualité de service du prestataire a fait l'objet d'observations et de deux avertissements, le Centre Hospitalier résilie le contrat par lettre recommandée avec accusé de réception.

En cas de manquement à la législation, en particulier en matière d'hygiène alimentaire, le Centre Hospitalier pourra résilier le marché, de plein droit, sans préavis et sans indemnités.

V - ÉCHANTILLONS – PRÊT – DÉMONSTRATION :

Les candidats seront invités à présenter leurs produits durant une semaine de tests dans les services de soins du **03/06/2025 au 05/06/2025**, après ouverture des plis.

Un calendrier de réalisation des tests sera transmis à chaque candidat qui se chargera de la livraison, mise en route des machines, du suivi des tests et prévoira le matériel et les produits nécessaires.

Les échantillons (1 par produit) sont à adresser à Mme Sophie BLANQUI à la cuisine centre de Cam de Prats sur Bayonne avant la date limite d'ouverture des plis :

Madame Blanqui Sophie
Ingénieur Restauration - UCPC
Avenue de Cam de Prats
64109 BAYONNE CEDEX
Mail : sblanqui@ch-cotebasque.fr

VI – MAINTENANCE :

Le prestataire assure la maintenance de ses appareils, sans frais pour le Centre Hospitalier de la Côte Basque.

VII – INSTALLATION – MISE EN SERVICE :

L'installation se fera suivant un calendrier arrêté conjointement avec le titulaire du marché.