



Etablissement Français du Sang
GRAND EST
85-87 Boulevard Lobau
CS 10720
54064 NANCY cedex

**Fourniture de distributeurs de boissons chaudes et snacking
pour le personnel de l'EFS Grand-Est**

EFS-GEST/278



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
C.C.T.P.**

Établissement Français du Sang (EFS)

L'EFS est un établissement public de l'état chargé d'une mission de service public, dont la première est de fournir aux établissements de santé des produits sanguins labiles (PSL) en toute sécurité pour les malades. Il a le monopole des activités de prélèvement, préparation, qualification des produits sanguins dits "labiles" (PSL). Ces activités constituent l'essentiel de son activité. Il exerce également d'autres activités, telles que la recherche ou les activités de laboratoire (LABM).

EFS GRAND EST



12 sites transfusionnels - 7 départements – 818 collaborateurs

- Strasbourg Spielmann
- Strasbourg HautePierre
- Colmar
- Jarville
- Mulhouse
- Nancy Lobau
- Nancy Brabois
- Metz Sablon
- Metz Mercy
- Troyes
- Reims
- Charleville-Mézières

SOMMAIRE

1. DEFINITION	4
1.1 Objet du marché	4
1.2 Lieux d'intervention	4
1.3 Connaissance des lieux.....	4
1.4 Allotissement.....	5
1.5 Durée du marché	5
1.6 Normes applicables et exigences d'accréditation	5
2. DESCRIPTIF TECHNIQUE	6
2.1 Contexte du besoin	6
2.2 Fourniture et services pour distributeurs automatiques	6
2.2.1 Equipement en distributeurs automatique de boissons	6
2.2.2 Equipement en machine à café de proximité	7
2.2.3 Gamme de boissons chaudes	7
2.2.4 Distributeur de snacking (PSE obligatoire)	7
2.2.5 Qualité et compositions	8
2.2.6 Services compris dans la prestation	9
2.3 Politique qualité partenariat	9
2.4 Suivi du contrat.....	9
2.5 Annexes.....	9

1. DEFINITION

1.1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de boissons chaudes (via la mise à disposition de distributeurs automatiques et machines de proximité) ainsi que les services affiliés pour les sites de la région GRAND EST.

Les lots 1 et 2 sont concernés, en prestation supplémentaire éventuelle obligatoire, par la fourniture d'un distributeur de snacking.

1.2 Lieux d'intervention

Le marché concerne l'ensemble des sites de l'EFS GRAND EST :

- Site de Lobau : 85-87 Boulevard Lobau _ 54000 NANCY
- Site de Vandoeuvre : Bât. BBB – Av. de Bourgogne _ 54500 VANDOEUVRE LES NANCY
- Site de Jarville : 40 rue du Général Leclerc _ 54140 JARVILLE
- Site de Metz Sablon : 6 rue des Dames de Metz _ 57000 METZ
- Site de Metz Mercy : Hôpital de Mercy - 1 allée du Château _ 57530 ARS LAQUENEXY
- Site de Strasbourg : 10 rue Spielmann BP 36 _ 67065 STRASBOURG Cedex
- Site de Hautepierre : Hôpital de Hautepierre -Avenue Molière _ 67000 Strasbourg
- Site de Colmar : 6 rue du Hohnack _ 68025 COLMAR
- Site de Mulhouse : 87 avenue d'Altkirch BP1257 _ 68055 MULHOUSE Cedex
- Site de Reims : 45 rue Cognacq-Jay _ 51092 REIMS cedex
- Site de Charleville-Mézières : 45 Avenue de Manchester _ 08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
- Site de Troyes : Hôpital Simone Veil - 101 Avenue Anatole France _ 10000 TROYES.

1.3 Connaissance des lieux

Les descriptifs des sites fournis en tant que support technique dans le présent marché ont fait l'objet d'un travail de mise à jour visant à les rendre aussi complets que possible.

Par ailleurs, le Titulaire doit avoir satisfait, lors de la préparation de sa réponse, à l'obligation de **visite préalable des sites** prévus au règlement de la consultation.

Le site EFS GRAND EST concerné par la visite obligatoire est : **Nancy Lobau et Strasbourg Spielmann**. Ces sites ont été sélectionnés du fait soit de leur caractéristique spécifique, soit au contraire de leur caractère représentatif, permettant au Titulaire de disposer des éléments nécessaires à un chiffrage correspondant aux prestations attendues.

Le Titulaire du marché est ainsi réputé avoir été en possession de tous les éléments nécessaires à l'évaluation du marché et donc connaître parfaitement les lieux et les circonstances d'exécution des prestations.

1.4 Allotissement

Le présent marché comporte 5 lots :

- Lot 01 : Location et maintenance de distributeurs de boissons chaudes pour le secteur Lorraine (54 / 57)
- Lot 02 : Location et maintenance de distributeurs de boissons chaudes pour le secteur Alsace (67 / 68)
- Lot 03 : Location et maintenance de distributeurs de boissons chaudes pour le site de Reims
- Lot 04 : Location et maintenance de distributeurs de boissons chaudes pour le site de Charleville-Mézières
- Lot 05 : Location et maintenance de distributeurs de boissons chaudes pour le site de Troyes

1.5 Durée du marché

Le marché public prend effet à compter du 01/02/2026 ou à sa date de notification si elle est postérieure à celle-ci, pour une durée de 12 mois.

Entre la notification du marché public et la date de début d'exécution des prestations, le titulaire du marché public procède à la mise en place des prestations.

A l'issue de la première période, le marché public est reconductible 3 fois pour une période de 12 mois, selon les dispositions du CCAP.

Les différents délais d'exécution du marché sont précisés dans le CCAP.

1.6 Normes applicables et exigences d'accréditation

La production de produits agro-alimentaires, la transformation, la distribution, la vente au détail, le conditionnement et l'étiquetage sont régis par des lois, des réglementations, des normes, des codes de pratique et de gestion et des directives spécifiques pour traiter spécifiquement de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité sanitaire de ces produits. Ces normes et instruments de réglementation divers ont été adoptés à l'échelle internationale, régionale et nationale.

L'ensemble des prestations fournies par le Titulaire doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière et notamment :

Les textes législatifs, généraux et techniques ;

- En conformité avec le Code du Travail l'article R.232-3-1 du Code du travail (décret du 7 mai 93) ;
- Normes AFNOR, ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport ;
- Le CODEX ALIMENTARIUS, Norme-Concept HACCP ou Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs (biologiques, chimiques et physiques) au regard de la sécurité des aliments.
- Politique environnementale (produits et emballages biodégradables, biocompostables,
- Textes réglementaires et arrêtés et circulaires ministériels concernant la nutrition et l'industrie agro-alimentaire ;
- Certification de services de préférence ;
- Spécifications du présent document et de ses annexes,

Par ailleurs, le Titulaire doit pouvoir à tout moment, sur demande de l'EFS GRAND EST, justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication ; choix des produits, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits.

2. DESCRIPTIF TECHNIQUE

2.1 Contexte du besoin

L'EFS Grand Est met à disposition gracieusement de son personnel des boissons chaudes sur tous les sites de la région soit un total d'environ 800 personnes réparties sur l'ensemble des sites.

A cet effet, le titulaire, de chaque lot, fournira pendant toute la durée du marché :

- Des distributeurs automatiques de boissons chaudes, grands et petits formats mis à disposition en bon état de fonctionnement, ergonomiques et adaptés aux capacités de chaque local,
- L'approvisionnement régulier des appareils, incluant une gamme variée de produits de boissons,
- Le suivi des consommations (type de produits, quantités approximatives consommées, montants dépensés) et la transmission d'un reporting annuel détaillé pendant la durée du marché,
- L'entretien, la maintenance préventive et curative des équipements installés.
-

Contraintes techniques

- Les distributeurs devront s'intégrer harmonieusement dans les espaces désignés,
- Les appareils devront répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Une attention particulière sera portée à la qualité des produits proposés.

L'**annexe 1** mentionne la répartition prévisionnelle des distributeurs automatiques de boissons chaudes telle qu'estimée à la notification du marché.

Cette répartition pourra être ajustée au cours de l'exécution du marché en fonction des besoins exprimés par le pouvoir adjudicateur.

2.2 Fourniture et services pour distributeurs automatiques

2.2.1 Equipement en distributeurs automatique de boissons

Les distributeurs de boissons chaudes sont installés dans des espaces dédiés au personnel sur chacun des sites. La Direction s'engage à offrir des boissons de qualité, avec un excellent rapport qualité/prix, incluant au minimum du café en grain.

L'EFS prend à sa charge les travaux nécessaires pour l'acheminement de l'eau et l'installation des prises électriques. Tous les autres travaux seront à la charge du titulaire.

La prestation comprendra par point de distribution (annexe 2) la mise à disposition de distributeurs automatiques incluant :

- La livraison, l'installation et la mise en service de chaque appareil,
- Le titulaire proposera des produits « sans sucre » et sans gobelet par défaut, en cas de demande de boissons avec sucre prévoir un agitateur en bois.
- Le candidat devra joindre à son offre le détail des opérations d'entretien (gammes de maintenance : changement filtre, buse...) ainsi que le nombre d'interventions annuelles prévues, ainsi que la fréquence prévisionnelle d'approvisionnement des boissons. Le titulaire devra transmettre un rapport de maintenance par distributeur et/ou tout contrôle obligatoire.

De plus, les distributeurs devront être équipés :

- D'un détecteur de tasse et d'un réservoir pour le vidage des contenants.
- D'un dispositif d'économie d'énergie.

Le candidat présentera dans son offre le type de distributeur préconisé (distributeur automatique grand format ou petit format) par point de distribution.

2.2.2 Equipement en machine à café de proximité

Les machines à café de proximité sont plus spécifiquement dédiées au site de Jarville (Lot 1) et Strasbourg (Lot 2), au même titre que les distributeurs, elles devront garantir un café de qualité.

La prestation comprendra par point de distribution (voir annexe 1) la mise à disposition de machine à café de proximité :

- La livraison, l'installation et la mise en route de chaque appareil
- L'entretien : le détail des opérations d'entretien (gammes de maintenance : changement filtre, buse...) ainsi que le nombre d'interventions annuelles prévues, ainsi que la fréquence prévisionnelle d'approvisionnement des boissons. Le titulaire devra transmettre un rapport de maintenance par distributeur et/ou tout contrôle obligatoire.

2.2.3 Gamme de boissons chaudes

Le candidat proposera l'ensemble des variétés de boissons chaudes par type de machines en précisant :

- Les variétés de café (en grains, instantanés, décaféiné)
- Les boissons gourmandes (cappuccino, macchiato...)
- La variété du thé
- Les chocolats
- Les potages (uniquement Distributeur)

Le candidat pourra proposer un produit biologique ou issu du commerce équitable par catégorie de produit : café, thé, chocolat...

Le candidat pourra effectuer un changement de boissons chaudes, une à deux fois par an, en fonction des saisons et sur demande. Le changement devra intervenir dans un délai de 30 jours maximum.

Prestations supplémentaires éventuelles concernant les lots 1 et 2

Pour rappel, la gamme de snacking concerne uniquement le lot 1 (Nancy Lobau) et le lot 2 (Strasbourg Spielmann).

2.2.4 Distributeur de snacking (PSE obligatoire)

Un distributeur sera mis à disposition gratuitement sur les sites de Nancy Lobau (lot 1) et Strasbourg Spielmann (lot 2), avec les consommables facturés au personnel.

Le dispositif de paiement pour les distributeurs automatiques sera de 1 type de monnayeur obligatoire et 1 type de monnayeur facultatif :

- Obligatoire : un terminal de paiement par carte bancaire et ticket restaurant,
- Facultatif : un monnayeur pour monnaie fiduciaire.

Monnayeur pour paiement par carte bancaire et ticket restaurant avec TPE – obligatoire :

Le titulaire doit équiper ses distributeurs d'un monnayeur de paiement par carte bancaire. Le Terminal de Paiement Electronique (TPE) doit être conforme à la réglementation et le titulaire assume l'ensemble des charges liés à l'utilisation du TPE, en garantissant la sécurité du paiement pour le consommateur.

Monnayeur « monnaie fiduciaire » - facultatif

Les distributeurs installés pourront proposer le paiement en espèces :

- Par un monnayeur acceptant les pièces de 5, 10, 20 et 50 centimes et de 1 et 2 euros,
- Éventuellement les billets de banque (au choix du titulaire),
- Avec rendu de la monnaie.

Le candidat proposera une diversité de produits salés, sucrés et boissons fraîches.

Cette diversité permettra de répondre aux différents moments de consommation avec des produits sains (petit-déjeuner, pause-café, déjeuner rapide, encas de l'après-midi), avec notamment :

- Boissons fraîches (Eaux plates et gazeuses, Jus de fruits, smoothies),
- Produits "healthy" et tendances (Fruits secs, graines, oléagineux),
- Produits salés (Sandwichs, wraps, bagels, Salades composées),
- Produits sucrés (Barres chocolatées ou céréalières, Viennoiseries, cookies, compotes).

Le titulaire peut, au cours de l'exécution du marché, proposer de nouveaux produits ou modifier les produits. Ces ajouts ou modifications de produits doivent respecter les spécificités susmentionnées et font l'objet d'une demande préalable écrite auprès des services généraux.

2.2.5 Qualité et compositions

Dans un contexte d'amélioration de la qualité, de l'équilibre des contraintes alimentaires, et suite aux préoccupations de santé (ingrédients allergènes, ...), les exigences suivantes sont à prendre en compte par le titulaire du marché :

- ✓ Les ingrédients rentrant dans la composition des produits doivent être de grande qualité et de saveurs,
- ✓ Allergie alimentaire : les substances à fort risque allergènes doivent être clairement signalés sur l'emballage individuel du produit (type soja, arachide ou autres). En cas d'allergie, un produit de substitution sera proposé,
- ✓ Les produits biologiques, allégé ou sans additif intégrés dans une démarche globale d'amélioration de la qualité alimentaire, sont vivement recommandés,
- ✓ Concernant la teneur en graisse des produits, celle-ci doit être modérée. Les candidats devront préciser sur les étiquettes la nature des huiles et graisses végétales utilisées, en privilégiant des graisses non hydrogénées,
- ✓ L'alcool et les produits spiritueux sont exclus de la composition des produits,
- ✓ Date de conservation : la date limite de consommation DLC devra être au minimum d'un an à la livraison (hors produits frais).
- ✓ Tout produit contenant des OGM sera à proscrire totalement.

2.2.6 Services compris dans la prestation

Le candidat transmettra, au 01 mars de chaque année, un planning prévisionnel annuel de maintenance incluant le détartrage complet des appareils, le remplacement des joints, le nettoyage intégral ainsi que la vérification de l'installation.

Un bon d'intervention sera fourni dans un délai de 48h après chaque visite de maintenance ou changement de machine.

En cas de panne entraînant une immobilisation supérieure à 48 heures, un dépannage avec prêt d'une machine de remplacement sera assuré.

Le matériel proposé devra être certifié CE et conforme aux normes et réglementations en vigueur.

2.3 Politique qualité partenariat

Dans un souci constant de respect de la qualité, il est demandé au candidat de fournir les coordonnées de la personne en charge de la qualité au sein de sa société.

De plus, il est demandé de préciser son engagement dans une démarche qualité et de fournir tout document permettant d'apporter la preuve de son avancée dans le domaine de la qualité.

Si en cours d'utilisation des distributeurs et des machines de proximité, une non-conformité (ex : qualité des produits, disponibilité des produits, dysfonctionnement de la machine...) est observée, elle donne lieu à une information du titulaire. Le titulaire devra lever cette non-conformité dans les 48h ou à minima lors du prochain passage de réapprovisionnement.

Si le nombre de pannes par appareil excède 2 par mois, l'EFS GRAND EST pourra demander le changement du distributeur ou à défaut appliquer des pénalités, en application de l'article 5.5.2 du CCAP.

2.4 Suivi du contrat

Le titulaire nommera un interlocuteur commercial unique par lot. Il sera chargé de :

- ✓ Coordonner le déploiement des appareils sur tous les sites. Il transmettra aux Services Généraux un planning prévisionnel de déploiement 15 jours avant le démarrage du marché. Il tiendra régulièrement informer le responsable des Services généraux de l'EFS GRAND EST de l'évolution de celui-ci. Il devra assurer le suivi du contrat et des prestations avec réactivité et proximité.
- ✓ Communiquer annuellement au 15/01 de l'année n+1, les statistiques de consommation par distributeur et par site et être force proposition.
- ✓ Communiquer annuellement au 15/01 de l'année n+1, les statistiques de pannes par distributeur et par site.
- ✓ Le relevé de consommation des distributeurs devra être effectué le dernier jour du mois (+/- 1jour ouvré)

2.5 Annexes

Annexe 1 : Recensement et répartition des besoins par site

Annexe 2 : Plan des sites