

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Consultation 25S0021 - Mise à disposition et
maintenance de machines à boissons chaudes et
fourniture des consommables associés**

GHT Saône et Loire - Bresse - Morvan
Centre Hospitalier Chalon sur Saône - William Morey
4 rue Capitaine Drillien
71100 CHALON SUR SAONE

SOMMAIRE

1 - Objet du contrat	3
2 - Décomposition en lots.....	3
3 - Phases.....	3
4 - Tranches.....	3
5 - Quantités.....	3
6 - Références législatives, réglementaires et normatives.....	3
7 - Equipements	3
7.1 - Caractéristiques techniques.....	3
7.2 - Documentation.....	5
7.3 - Formation.....	5
8 - Maintenance.....	5
9 - Fournitures	5
9.1 - Spécifications techniques	5
9.2 - Etiquetage.....	6
9.3 - Péremption	7
9.4 - Retrait de lot.....	7

1 - Objet du contrat

Le contrat a pour objet la mise à disposition de machines à boissons chaudes, la maintenance et la fourniture des consommables associés.

2 - Décomposition en lots

Le présent marché est composé de 3 lots :

Lots	Désignation
1	Machines mobiles, maintenance et consommables associés
2	Machines fixes, maintenance et consommables associés
3	Maintenance seule de machines fixes et mobiles

3 - Phases

Il n'est pas prévu de décomposition en phases.

4 - Tranches

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches.

5 - Quantités

Les équipements, les fournitures et les prestations que les adhérents du groupement de commandes envisagent de commander sont indiqués dans le bordereau des prix unitaires de chaque lot.

6 - Références législatives, réglementaires et normatives

Les équipements, la maintenance et les fournitures associées mentionnés aux articles 7 et 9 du présent cahier des clauses techniques particulières doivent être conformes aux exigences européennes (règlements, directives...) et françaises (lois, décrets, arrêtés, circulaires...) en vigueur.

7 - Equipements

7.1 - Caractéristiques techniques

Lot 1 - Mise à disposition et maintenance de machines à boissons chaudes mobiles et fourniture de consommables associés

Les équipements doivent tenir compte des contraintes techniques des locaux dans lesquels ils seront installés :

Fluides

- Eau froide (raccordement : 20 x 27 mm mâle)
- Si les équipements et l'adhérent du groupement de commandes ne disposent pas de système de traitement de l'eau, le titulaire jugera de l'intérêt de fournir et d'installer à ses frais un adoucisseur d'eau par équipement

Energie

- Alimentation 220 V mono ou triphasé

Les équipements doivent également répondre au minimum aux spécifications suivantes :

- L'équipement ne doit pas excéder les dimensions suivantes :
 - Largeur : 90 cm
 - Profondeur : 65 cm
 - Hauteur : 165 cm
- L'équipement doit disposer du marquage CE
- L'équipement doit être équipé d'une plaque sur laquelle sont notamment indiqués la référence et le numéro de série
- L'équipement doit être entièrement autonome et alimenté par une batterie rechargeable

- La batterie doit avoir une autonomie permettant d'assurer une distribution d'au moins 40 bols de 25 cl
- Le temps de rechargement de la batterie de la machine ne doit pas dépasser 4 heures
- Le réservoir de l'équipement doit permettre une distribution d'au moins 40 bols de 25 cl
- L'équipement doit être équipé de 4 roues dont 2 avec freins
- L'équipement doit disposer de 3 à 4 conteneurs différents pour la distribution des fournitures
- Les conteneurs doivent être facilement accessibles afin de faciliter leur rechargement
- L'équipement doit pouvoir enregistrer différentes sélections (eau chaude, café, lait, café au lait, chocolat...) et contenances (bol de 25 cl, tasse de 12 cl...)
- Le débit de l'équipement ne doit pas être inférieur à 4 bols de 25 cl ou 6 tasses de 12 cl par minute
- L'équipement doit être doté d'un compteur permettant d'apprécier à tout moment le nombre de boissons distribuées
- L'équipement doit être muni d'un dispositif pour limiter la distribution sur différentes plages horaires
- L'équipement doit être conçu pour que les pièces en contact avec les fournitures soient démontables et nettoyables facilement

Lot 2 - Mise à disposition et maintenance de machines à boissons chaudes fixes et fourniture de consommables associés

Les équipements doivent tenir compte des contraintes techniques des locaux dans lesquels ils seront installés :

Fluides

- Eau froide (raccordement : 20 x 27 mm mâle)
- Si les équipements et l'adhérent du groupement de commandes ne disposent pas de système de traitement de l'eau, le titulaire jugera de l'intérêt de fournir et d'installer à ses frais un adoucisseur d'eau par équipement

Energie

- Alimentation 220 V mono ou triphasé

Les équipements doivent également répondre au minimum aux spécifications suivantes :

Machine fixe multi produits (unités de moins de 30 lits)

- L'équipement (hors socle) ne doit pas excéder les dimensions suivantes :
Largeur : 45 cm
Profondeur : 60 cm
Hauteur : 85 cm
- L'équipement doit disposer du marquage CE
- L'équipement doit être équipé d'une plaque sur laquelle sont notamment indiqués la référence et le numéro de série
- L'équipement doit disposer de 3 à 4 conteneurs différents pour la distribution des fournitures
- Les conteneurs doivent être facilement accessibles afin de faciliter leur rechargement
- L'équipement doit pouvoir enregistrer différentes sélections (eau chaude, café, lait, café au lait, chocolat...) et contenances (pichet de 100 cl, bol de 25 cl, tasse de 12 cl,...)
- Le débit de l'équipement ne doit pas être inférieur 4 bols de 25 cl ou 6 tasses de 12 cl par minute
- L'équipement doit être doté d'un compteur permettant d'apprécier à tout moment le nombre de boissons distribuées
- L'équipement doit être muni d'un dispositif pour limiter la distribution sur différentes plages horaires
- L'équipement doit être conçu pour que les pièces en contact avec les fournitures soient démontables et nettoyables facilement

Machine fixe multi produits (unité de plus de 30 lits)

- L'équipement (hors socle) ne doit pas excéder les dimensions suivantes :
Largeur : 50 cm
Profondeur : 60 cm
Hauteur : 90 cm
- L'équipement doit disposer du marquage CE
- L'équipement doit être équipé d'une plaque sur laquelle sont notamment indiqués la référence et le numéro de série
- L'équipement doit disposer de 3 à 5 conteneurs différents pour la distribution des fournitures
- Les conteneurs doivent être facilement accessibles afin de faciliter leur rechargement
- L'équipement doit pouvoir enregistrer différentes sélections (eau chaude, café, café au lait, lait, chocolat, potage,...) et contenances (pichet de 200cl, 100 cl, bol de 25 cl, tasse de 12 cl,...)
- Le débit de l'équipement ne doit pas être inférieur 4 bols de 25 cl ou 6 tasses de 12 cl par minute
- L'équipement doit être doté d'un compteur permettant d'apprécier à tout moment le nombre de boissons distribuées
- L'équipement doit être muni d'un dispositif pour limiter la distribution sur différentes plages horaires
- L'équipement doit être conçu pour que les pièces en contact avec les fournitures soient démontables et nettoyables facilement

Machine fixe à filtre

- L'équipement doit avoir une filtration rapide
- Chaque équipement doit être équipé de deux thermos d'une contenance minimale de 2 litres
- L'équipement doit disposer du marquage CE
- L'équipement doit être équipé d'une plaque sur laquelle sont notamment indiqués la référence et le numéro de série
- Le réservoir à eau doit être facilement accessible afin de faciliter son remplissage
- L'équipement doit être conçu pour que les pièces en contact avec les fournitures soient démontables et nettoyables facilement

Machine fixe à dosette

- L'équipement doit disposer d'un réservoir pour l'eau
- Le réservoir à eau doit être facilement accessible afin de faciliter son remplissage
- L'équipement doit disposer de 1 conteneur pour stocker les dosettes utilisées
- L'équipement doit disposer du marquage CE
- L'équipement doit être équipé d'une plaque sur laquelle sont notamment indiqués la référence et le numéro de série

7.2 - Documentation

Le titulaire s'engage à fournir à la livraison des équipements toute la documentation nécessaire à leur utilisation et à leur entretien.

Cette documentation doit obligatoirement être rédigée en langue française.

7.3 - Formation

Le titulaire doit assurer gratuitement une formation de base aux utilisateurs chargés d'utiliser les équipements.

La formation de base doit être effectuée sur le site de l'adhérent du groupement de commandes et permettre aux utilisateurs d'utiliser ceux-ci conformément aux caractéristiques techniques et aux performances précisées dans la documentation du titulaire et/ou du fabricant.

Cette formation de base doit au minimum aborder les éléments suivants :

- Présentation générale des équipements
- Présentation des fonctionnalités des équipements
- Présentation des conditions d'entretien (nombre, fréquence, modalités de nettoyage, etc...) des équipements

Une autre formation dédiée au personnel de cuisine et/ou des services technique doit permettre :

- De procéder à des opérations de maintenance simple
- De programmer les plages horaires d'utilisation de la machine

Le titulaire doit remettre au terme de chaque session un document de synthèse aux participants (présentation générale, utilisation, protocole de nettoyage, ...).

8 - Maintenance

Les modalités d'application des prestations de maintenance (préventive et curative) sont définies à l'article 14 du CCAP.

9 - Fournitures

9.1 - Spécifications techniques

Dispositions communes

Les fournitures mises en œuvre doivent être de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeurs et de goût étrangers et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GERMEN ou répondre aux exigences de qualité commerciales usuelles si ces spécifications n'existent pas.

Les fournitures doivent également être exemptes de signes d'altération interne ou externe grave, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé. Les traitements destinés à stabiliser les fournitures doivent intervenir dans les meilleurs délais de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment les vitamines.

A l'ouverture des emballages, les fournitures doivent présenter une couleur homogène et régulière. Les fournitures doivent également être exemptes de matières étrangères.

Dispositions particulières

Lots 1 et 2 - Mise à disposition et maintenance de machines à boissons chaudes et fourniture de consommables associés

Les fournitures proposées ainsi que leurs conditionnements doivent être parfaitement compatibles avec les équipements mis à disposition.

Café / Chicorée

- Café en poudre à dissolution instantanée dans l'eau
- Composition minimale : 50 % de café (± 20 %) et 50 % de chicorée (± 20 %)
- Conditionnement : poche de 500 grammes¹

Café

- Café en poudre à dissolution instantanée dans l'eau
- Composition minimale : 100 % café
- Conditionnement : poche de 500 grammes ou 1000 grammes¹

Lait

- Lait en poudre à dissolution instantanée dans l'eau
- Composition minimale : 95 % minimum de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- Conditionnement : poche de 500 grammes¹

Chocolat

- Chocolat en poudre à dissolution instantanée dans l'eau
- Composition minimale : 8% à 20 % de lait écrémé et 5% à 16 % de cacao maigre
- Conditionnement : poche de 500 grammes et 1000 grammes¹

Potage salé et sans sel

- Potage à dissolution instantanée dans l'eau
- Plusieurs variétés salées et sans sel
- Conditionnement : poche de 800 grammes ou 1000 grammes, dose individuelle de 5 grammes¹

Café filtre

- Composition minimale : café 100 % Arabica
- Conditionnement : sachet permettant de remplir un thermos¹

Café dosette

- Composition minimale : café 100 % Arabica
- Conditionnement : dosette permettant de remplir une tasse

9.2 - Etiquetage

L'étiquetage des fournitures doit préciser toutes les informations rendues obligatoires par les exigences européennes/françaises en vigueur, et notamment les indications suivantes :

Indications	Mentions devant figurer sur le pré-emballage	Mentions devant figurer sur l'emballage extérieur	Mentions devant figurer sur le document d'accompagnement des fournitures (bon de livraison, facture,...)
La dénomination de vente du produit, son mode de présentation	x	x	x
La liste des ingrédients		x	
La quantité nette	x	x	x
La date limite d'utilisation optimale (DDM)	x	x	
Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur, soit d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne	x	x	

¹ Le conditionnement est donné à titre indicatif

Le lieu d'origine ou de provenance des produits, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit du pouvoir adjudicateur	x	x	
Le lot de fabrication	x	x	x
Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières de conservation, d'utilisation et notamment les précautions d'emploi		x	
La marque de salubrité (numéro d'agrément)	x	x	

Ces informations et/ou indications doivent être inscrites en caractère indélébiles et clairement lisibles. Elles doivent également être présentées de manière appropriée afin qu'il n'y ait pas pour l'adhérent du groupement de commandes de possibilité de confusion ou d'erreur.

Ces informations et/ou indications doivent obligatoirement être rédigées en langue française.

9.3 - Péremption

La date limite d'utilisation optimale résiduelle de chaque fourniture doit le jour de la livraison être supérieure ou égale à 6 mois.

9.4 - Retrait de lot

Le titulaire s'engage à signaler à l'adhérent du groupement de commandes et au pouvoir adjudicateur tout incident survenant, en France ou à l'étranger, sur ses fournitures.

En cas de retrait d'un lot, le titulaire doit prendre à sa charge les frais de rapatriement des fournitures concernées depuis le lieu de stockage de l'adhérent du groupement de commandes et procéder gratuitement à l'échange des fournitures défectueuses.