

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**

**Mise à disposition et maintenance de machines à café
et fourniture de consommables associés pour les
intendances des services du Premier ministre**

Numéro de marché : 25_BAM_040_AC00

Table des matières

Article 1 – Objet du marché	3
Article 2 – Définition technique des fournitures	3
2.1 – Machines à café.....	3
2.2 – Fourniture de consommables	4
Article 3 – Maintenance des machines	5
3.1 – Stipulations générales.....	5
3.2 – Maintenance curative.....	5
3.3 – Rapport d’intervention	5
Article 4 – Modalités d’exécution des prestations	6
4.1 - Délais et conditions de livraison.....	6
4.2 - Emballages / conditionnement / étiquetage	7
4.3 – Modification des références	7
4.4 - Engagements en matière environnementale.....	7
4.5 – Contrôles bactériologiques.....	8
Article 5 – Suivi des prestations	8
5.1 - Interlocuteur unique	8
5.2 - Compte rendu d’exécution.....	8

Article 1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet la mise à disposition et la maintenance préventive et curative de machines à café ainsi que la fourniture des consommables associés au bénéfice des intendances des services du Premier ministre.

Article 2 – Définition technique des fournitures

2.1 – Machines à café

Dans le cadre du présent marché, le titulaire met à disposition de l'administration des modèles de machines à café répondant aux spécifications techniques suivantes :

Machine type 1 – Machine automatique à programmes multiples :

- **Type de machine** : machine automatique à capsule à programmes multiples ;
- **Alimentation en eau** : branchée sur réseau d'eau et équipée d'un adoucisseur ;
- **Débit** : deux groupes, 2 fois deux tasses et débit de minimum 400 cafés par heure ;
- **Type de café** : capsules ;
- **Fonctions autres** : présence d'un distributeur à café pour thermos, d'un distributeur d'eau chaude et d'une buse vapeur ;
- **Capacité de stockage** : la partie supérieure de la machine doit pouvoir accueillir une cinquantaine de tasses à café ;
- **Dimensions maximales** : longueur 85 cm x Hauteur 65 cm x Profondeur 65 cm.

Machine type 2 – Machine automatique à grain :

- **Type de machine** : Machine automatique à grain ;
- **Alimentation en eau** : branchée sur réseau d'eau et équipée d'un adoucisseur ;
- **Débit** : deux groupes, 2 fois deux tasses et débit de minimum 400 cafés par heure ;
- **Type de café** : grain (présence d'un réservoir grain café et d'un réservoir grain décaféiné) ;
- **Fonctions autres** : présence d'un distributeur à café pour thermos, d'un distributeur d'eau chaude et d'une buse vapeur ;
- **Capacité de stockage** : La partie supérieure de la machine doit pouvoir accueillir une cinquantaine de tasses à café ;
- **Dimensions maximales** : Longueur 60 cm x Hauteur 85 cm x Profondeur 65 cm.

Machine type 3 – Machine pour thermos :

- **Type de machine** : Machine à café pour thermos ;
- **Type de café** : café moulu / filtre ;
- **Capacité** : thermos d'un litre minimum (inclus avec la machine).

Machine type 4 – Petite machine à capsules :

- **Type de machine** : Machine à capsules professionnelle ;
- **Alimentation en eau** : réservoir entre 0,7L et 1,5L ;

- **Type de café** : capsules ;
- **Fonctions autres** : réservoir de capsules usagées.

Machine type 5 – Moyenne machine à capsules :

- **Type de machine** : Machine à capsules professionnelle ;
- **Alimentation en eau** : réservoir entre 3L et 4L ;
- **Type de café** : capsules ;
- **Fonctions autres** : réservoir de capsules usagées.

Les machines font l'objet d'une location / maintenance selon le prix indiqué au BPU. Elles demeurent la propriété du titulaire.

Le titulaire prend en compte les contraintes techniques et d'environnement (espace restreint, bruit réduit, économie d'énergie en mode veille, etc). L'ensemble du matériel proposé fait l'objet d'un marquage « CE » et est conforme aux normes et règlements en vigueur, de façon à garantir une sécurité alimentaire et sanitaire aux utilisateurs. Les machines proposées sont munies de tous les accessoires nécessaires à leur bonne utilisation.

Les machines sont commandées au fur et à mesure des besoins. Leur nombre est donc susceptible de varier durant toute la durée du marché.

2.2 – Fourniture de consommables

Le titulaire s'engage à fournir l'ensemble des références renseignées au bordereau de prix unitaires au fur et à mesure des besoins de l'administration.

Les produits consommables livrés pendant l'exécution du marché sont les mêmes que ceux présentés en dégustation et dont les fiches techniques ont été communiquées lors du dépôt de l'offre.

La consommation de produits issus de l'agriculture conventionnelle est estimée à 80% et la consommation de produits issus de l'agriculture biologique est estimée à 20%.

Les capsules proposées sont à usage professionnel ou semi professionnel.

Le temps restant avant la date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO) doit être au moins égale aux 2/3 de la durée totale de conservation ou d'utilisation lors de leur livraison.

L'administration se réserve le droit de commander des références ne figurant pas au bordereau de prix unitaires mais présentes sur le catalogue du titulaire pour tout besoin lié à l'objet du marché.

Article 3 – Maintenance des machines

3.1 – Stipulations générales

Dans le cadre du présent marché, chaque machine fait l'objet d'une formule de location / maintenance tous risques, pièces, main d'œuvre et déplacement, incluant la maintenance préventive et curative selon les prix renseignés au BPU.

La maintenance est à réaliser sur toute la période de location de la machine.

Les interventions de maintenance des techniciens du titulaire ont lieu du lundi au vendredi de 8h à 19h (samedis, dimanches et jours fériés exclus).

3.2 – Maintenance curative

Les opérations de maintenance visent à maintenir les équipements dans un état de fonctionnement et d'hygiène optimal garantissant la qualité du café servi et permettant la prolongation de la durée de vie des machines.

La maintenance est réalisée sur demande de l'administration suite à une panne ou un dysfonctionnement sur une machine par le représentant de l'administration pour le site dont il a la charge par tout moyen permettant d'horodater la demande.

A compter de la demande de maintenance, le titulaire dispose d'un délai de 2 heures pour se rendre sur site et commencer son intervention. Il dispose ensuite d'un délai de résolution de 4 heures à compter de la demande d'intervention. La résolution est avérée lorsque la machine fonctionne normalement.

Les prestations de maintenance sont exécutées directement sur site si l'opération le permet ou dans un atelier de maintenance chez le titulaire. Dans cette hypothèse, en cas d'indisponibilité de la machine pour une durée supérieure à 24 heures, le titulaire met à disposition de l'administration un modèle de remplacement de gamme équivalente ou supérieure sans surcoût pour l'administration.

Tous les coûts liés à la maintenance sont inclus dans le prix de mise à disposition de la machine, y compris le déplacement et le prix des pièces de rechange.

3.3 – Rapport d'intervention

Chaque intervention donne lieu à l'établissement par le titulaire d'un rapport d'intervention qui atteste des opérations effectuées. Il est transmis au plus tard 30 jours calendaires suivant l'intervention.

Il mentionne notamment la date, le site concerné, le ou les appareils concernés, les opérations effectuées, les pièces de rechange utilisées et toute autre information permettant un suivi efficace.

Le rapport technique comporte, s'il y a lieu, des observations telles que les anomalies constatées, l'usure de certaines pièces, les risques de détérioration, l'état du matériel après intervention, intervention supplémentaire à réaliser etc.

Le prestataire communique à la demande la liste des interventions préventives et curatives effectuées sur l'année écoulée. Ce bilan contient la date, le site concerné, le ou les appareils concernés, les dysfonctionnements constatés, les opérations effectuées, les pièces de rechange utilisées.

Article 4 – Modalités d'exécution des prestations

4.1 - Délais et conditions de livraison

4.1.1 - Délais de livraison :

Le délai de livraison des consommables à la réception du bon de commande des services prescripteurs est de 2 jours ouvrés.

Le délai de livraison d'une machine à la réception du bon de commande des services prescripteurs est de 2 jours ouvrés.

4.1.2 - Lieux et modalités de livraison :

Les livraisons et les prestations s'exécutent sur les sites suivants :

- Hôtel de Matignon, 57 rue de Varenne – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel Lebel, 13 rue Vaneau – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel de Clermont, 69 rue de Varenne – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel de Rothelin-Charolais, 101 rue de Grenelle – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel de Cassini, 32 rue de Babylone – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel du Petit Monaco, 55 rue Saint Dominique – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel de Beistegui, 19 rue de Constantine – Paris 7^{ème} ;
- Hôtel de Castries, 72 rue de Varenne – Paris 7^{ème} ;
- Site Ségur-Fontenoy, 20 Avenue de Ségur - Paris 7^{ème} .

Cette liste est susceptible d'évoluer au cours de l'exécution du marché.

Les livraisons ont lieu du lundi au vendredi, de 8h à 19h.

L'adresse de livraison et les éventuelles contraintes d'accès (gabarit) figurent sur le bon de commande associé à la commande. Le titulaire est responsable du transport et de la livraison des commandes. Il dispose de tous les moyens logistiques et véhicules nécessaires à la réalisation des prestations. Le titulaire prend en charge le déchargement des commandes et l'acheminement jusqu'au lieu de stockage désigné par le représentant de l'administration.

Avant toute livraison, le titulaire prend contact avec la personne responsable de la réception indiquée sur le bon de commande afin de fixer conjointement la date et l'heure de livraison. Tout retard de livraison doit être signalé à l'administration.

En cas d'oubli ou d'erreur de livraison, une livraison complémentaire doit être effectuée dans un délai de 24 heures suivant la première livraison.

Le personnel du titulaire se conforme aux instructions de l'administration concernant les autorisations d'accès aux sites. Aucune livraison ne peut être réalisée sans que le personnel du titulaire n'y soit habilité par l'administration.

Les livraisons sont accompagnées d'un bon de livraison en 2 exemplaires dont l'un est conservé par l'administration.

4.1.3 - Installation et mise en service de matériel :

Lors de la livraison de machines automatiques de type 1 et 2, le titulaire procède à leur installation et à leur mise en service. Il achemine et dispose l'équipement à l'emplacement désigné par le représentant de l'administration. Il procède à leur raccordement aux différents réseaux et procède à l'alimentation des réservoirs le cas échéant.

Le titulaire procède à l'installation et la mise en service des machines au plus tard à la date communiquée par l'administration à la notification du bon de commande afférent.

4.2 - Emballages / conditionnement / étiquetage

Chaque produit fait l'objet d'un emballage adapté et conforme aux normes existantes et garantissant des conditions d'hygiène et de conservation optimales lors des opérations de stockage et de transport. Les emballages doivent être différents des conditionnements. Le conditionnement doit être clos.

Seront refusées à la livraison les produits présentant les défauts suivants :

- emballage présentant des fuites, des suintements ou des coulures ;
- emballages présentant une anomalie de serti ;
- absence d'étiquettes ou étiquettes détériorées ou illisibles ;
- produit présentant une date limite de consommation ou une date limite d'utilisation optimale dépassée ou avec un délai inférieur aux 2/3 de la durée totale de conservation ou d'utilisation ;
- tout produit non conforme à la commande.

Chaque produit fait l'objet d'un étiquetage contenant les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur.

4.3 – Modification des références

En cas d'arrêt définitif de production d'une référence proposée au BPU, le titulaire informe l'administration dans les meilleurs délais et propose en remplacement un produit équivalent ou de qualité supérieur à un prix identique.

Cette modification de référence est conditionnée à l'acceptation de l'administration. Elle ne donne pas lieu à la conclusion d'un avenant.

4.4 - Engagements en matière environnementale

Le titulaire propose des produits éthiques, durables. Il met en œuvre des mesures de lutte contre la déforestation importée. A ce titre, il propose des produits issus de parcelles et d'exploitations n'engendrant pas de nouvelle déforestation. Le titulaire doit être en mesure d'apporter tout justificatif garantissant la traçabilité et attestant de l'origine durable du produit, notamment par une certification ou une labellisation reconnue.

Le titulaire veille à optimiser ses livraisons et dans la mesure du possible à livrer plusieurs sites sur une même tournée.

Le titulaire évite les emballages et conditionnement superflus. Tous les conditionnements doivent être recyclables.

En outre, le titulaire est également tenu au respect des engagements environnementaux pris dans le cadre de son offre ainsi qu'aux exigences législatives et réglementaires en vigueur en la matière pour les prestations qu'il réalise dans le cadre du présent marché.

En cas de manquement à ces obligations, le titulaire se verra appliquer une pénalité décrite à l'article 6.2 du CCAP.

4.5 – Contrôles bactériologiques

Le titulaire réalise régulièrement, sur les machines, des prélèvements et des analyses bactériologiques / microbiologiques auprès d'un laboratoire agréé. Il communique le rapport d'analyse du laboratoire à l'administration.

En cas de non-conformité le titulaire informe immédiatement l'administration et met en œuvre, à ses frais, tous moyens permettant d'assurer la continuité des prestations dans un délai de 24 heures (changement de machine, remplacement des pièces incriminées etc).

L'administration se réserve également le droit de procéder à des contrôles et des analyses bactériologiques / microbiologiques à tout moment. En cas de résultat non-conforme, le titulaire met en œuvre, à ses frais, tous moyens permettant d'assurer la continuité des prestations dans un délai de 24 heures (changement de machine, remplacement des pièces incriminées etc).

Au-delà de ce délai, chaque jour d'indisponibilité de la machine expose le titulaire à une pénalité conformément à l'article 6.2 du CCAP.

Article 5 – Suivi des prestations

5.1 - Interlocuteur unique

Afin de faciliter le suivi et le pilotage des prestations, le titulaire désigne un interlocuteur unique pour l'ensemble des bénéficiaires du marché. Le contact de cet interlocuteur est transmis dès la notification du marché.

En cas de remplacement de l'interlocuteur unique en cours d'exécution du marché le titulaire s'engage à proposer un nouveau profil équivalent au moins 15 jours avant le départ de la personne en poste.

5.2 - Compte rendu d'exécution

Le titulaire s'engage à fournir, au plus tard 30 jours après la date anniversaire du marché, un compte rendu d'exécution restituant le nombre d'articles et de prestations commandés par typologie et par entité et/ou service, le montant commandé et facturé sur la période concernée.

La fourniture de ces comptes rendus d'exécution est incluse dans les prix du marché.

Dans le cadre du suivi d'exécution du marché, des réunions pourront être organisées avec le titulaire pour faire le point sur l'exécution des prestations.

L'éventuel retard dans la transmission du compte rendu d'exécution peut faire l'objet de l'application d'une pénalité conformément à l'article 6.2 du CCAP.