

**ACHATS CENTRAUX**

**HOTELIERS, ALIMENTAIRES ET TECHNOLOGIQUES**

Hôpital Bicêtre

78, rue du Général Leclerc

94270 Le Kremlin Bicêtre

Tél. : 01 53 14 69 00

Fax : 01 53 14 69 99

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**n° 26 /008**

Procédure : Appel d’offres ouvert

Objet : Fourniture de boissons, produits solubles pour distributeurs de boissons chaudes et distributeurs de boissons chaudes avec maintenance associée

Pour la période allant de la date du 01/07/2026 jusqu’au 30/06/2030 éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l’Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, 6 mois avant la date de fin du marché.

Ce document comprend 28 pages et est associé au Cahier des Clauses Administratives Particulières

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : GLOSSAIRE 3

ARTICLE 2 : OBJET 3

ARTICLE 3 : DECOMPOSITION EN LOT 3

ARTICLE 4 : COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE 4

ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS 6

ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS GENERALES 13

ARTICLE 7 : REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES 16

Annexe n°1 : Liste des échantillons demandés 21

Annexe n°2 : Cadre de réponse technique lot 1 22

## 

## ARTICLE 1 : GLOSSAIRE

|  |  |
| --- | --- |
| BPU | Bordereau de Prix Unitaires |
| HBPU | Hors Bordereau de Prix Unitaires. Cette partie du marché est mise au point sur la base du catalogue fournisseur et peut comprendre par exemple, des accessoires complémentaires, autres que ceux des produits du BPU, en liaison avec les produits du marché ; Les produits complémentaires retenus représentent obligatoirement et exclusivement la famille et la gamme de produit listées dans le bordereau de prix unitaire et ce sans doublon d'article. |
| Flexibilité des spécificités techniques | * La caractéristique technique décrite dans la dénomination du produit **est obligatoire** pour rendre l’offre conforme au Cahier des Clauses Techniques Particulières. * **Label exigé :** Le niveau de labellisation ou de certification indiqué constitue le niveau minimal exigé. Les offres présentant un label ou une certification supérieure seront acceptées et valorisées dans l’analyse, sous réserve de conformité avec le reste du cahier des charges. * **Flexibilité « souhaitée »:** La caractéristique décrite dans la colonne « spécificités techniques » est non obligatoire mais sa présence sera valorisée dans la notation. |
| Distributeurs de boissons chaudes | Equipements permettant la production de boissons chaudes variées à partir de produits solubles, destinées essentiellement à accompagner les petits déjeuners. Ces équipements permettent également la production de potages. Selon les termes du marché, ces équipements sont de différentes capacités de production. |
| Maintenance préventive | Maintenance exécutée à des intervalles prédéterminés ou selon des critères prescrits et destinés à réduire la probabilité de défaillance ou la dégradation du fonctionnement d’un équipement. |
| Maintenance curative | Maintenance exécutée après détection d’une panne et destinée à remettre un équipement dans un état dans lequel il peut accomplir les fonctions requises. |
| Hotline | Service d’assistance téléphonique mis à disposition de leur clientèle par le titulaire du marché afin de renseigner et dépanner les utilisateurs |

## ARTICLE 2 : OBJET

L’appel d’offres a pour objet “ la fourniture de boissons, produits solubles pour distributeurs de boissons chaudes et distributeurs de boissons chaudes avec maintenance associée ”, nécessaire aux besoins *des divers groupes hospitaliers, pôles d’intérêt commun et services du siège* de l’Assistance Publique - Hôpitaux de Paris.

## ARTICLE 3 : DECOMPOSITION EN LOT

L’appel d’offres se décompose en 2 lots détaillés comme suit :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***N° du lot*** | ***Intitulé du lot*** | ***Quantités prévisionnelles annuelles totales*** |
| 1 | Fourniture de boissons | 9 636 760 unités réparties comme suit :  Eaux : 5 872 298 bouteilles  Sirops : 39 245 bouteilles  Sodas : 224788 bouteilles et canettes  Boissons : 21 428 bouteilles et canettes  Jus de fruit : 3 459 114 bouteilles et briquettes  Vins et alcools divers : 19887 bouteilles |
| 2 | Fourniture de produits solubles pour distributeurs de boissons chaudes et distributeurs de boissons chaudes avec maintenance associée | Produits solubles divers : 145 372 kg  Potages solubles : 6 567 kg  Distributeurs : 44 unités  Cartouches : 182 unités  Système de filtration : 39 unités  Forfait maintenance : 267 unités  Forfait déplacement : 203 unités  Heures de maintenance : 261 unités |

## ARTICLE 4 : COMPOSITION DES LOTS ET VOLUMETRIE

**LOT 1 : FOURNITURE DE BOISSONS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Produits** | **Quantités annuelles estimées**  **(Unités)** |
|  | BIERE SANS ALCOOL 25CL | 17 935 |
|  | SODA A BASE DE COLA 150 ou 175CL | 58 054 |
|  | SODA A BASE DE COLA 33CL | 158 058 |
|  | SODA A BASE DE COLA EDULCORE 33CL | 5 287 |
|  | SODA A BASE DE COLA SANS SUCRE | 2 664 |
|  | CIDRE BRUT 75CL | 1 109 |
|  | CIDRE DOUX 75CL | 574 |
|  | CREMANT AOC - BLANC DE BLANCS - 75cl | 1 152 |
|  | EAU DE SOURCE 150CL (au pack) | 646 213 |
|  | EAU DE SOURCE 150CL ADAPTEE A L'ALIMENTATION INFANTILE (au pack) | 50 158 |
|  | EAU DE SOURCE 50CL (à la palette) | 3 828 754 |
|  | EAU DE SOURCE GAZEUSE 150CL | 10 928 |
|  | EAU DE SOURCE GAZEUSE 50CL | 1 049 314 |
|  | EAU GAZEUSE TYPE PERRIER 1L | 27 576 |
|  | EAU MINERALE GAZEUSE TYPE PERRIER 33CL | 2 981 |
|  | EAU MINERALE TYPE BADOIT 33CL | 4 233 |
|  | EAU MINERALE TYPE EVIAN 150CL | 13 739 |
|  | EAU MINERALE TYPE EVIAN 33CL | 12 818 |
|  | EAU MINERALE TYPE HEPAR 1L | 58 000 |
|  | EAU MINERALE TYPE VICHY CELESTIN 115CL | 8 380 |
|  | EAU MINERALE TYPE VICHY SAINT YORRE 115CL | 26 283 |
|  | EAU MINERALE TYPE VICHY SAINT YORRE 50CL | 76 834 |
|  | EAU MINERALE TYPE VOLVIC 150CL | 47 872 |
|  | EAU MINERALE TYPE VOLVIC 50CL | 8 213 |
|  | JUS ABRICOT 20 CL | 13 794 |
|  | JUS ANANAS 20CL | 219 415 |
|  | JUS ANANAS LITRE | 6 842 |
|  | JUS DE PAMPLEMOUSSE 1L | 100 |
|  | JUS DE POMMES 20CL | 1 217 081 |
|  | JUS DE POMMES BIO - Pur jus - 20 cl | 217 140 |
|  | JUS DE RAISIN 20 CL | 141 615 |
|  | JUS DE RAISIN LITRE | 19 911 |
|  | JUS MULTIFRUITS 20CL | 588 728 |
|  | JUS MULTIFRUITS LITRE | 36 163 |
|  | JUS ORANGE 20CL PUR JUS | 16 310 |
|  | JUS ORANGE BIO - Pur jus - 20 cl | 651 893 |
|  | JUS D'ORANGE BIO - Pur jus - 100 cl | 87 773 |
|  | JUS D'ORANGE - Pur jus - 100 cl | 158 473 |
|  | JUS POMMES - 100 cl | 71 560 |
|  | JUS POMMES BIO - Pur jus -100 cl | 12 314 |
|  | MADERE - 75 cl | 132 |
|  | VIN BLANC MUSCAT - 100 cl | 22 |
|  | PORTO ROUGE - 70 cl | 71 |
|  | SIROP CASSIS - 100 cl | 3 844 |
|  | SIROP CITRON - 100 cl | 4 734 |
|  | SIROP FRAISE - 100 cl | 6 970 |
|  | SIROP GRENADINE - 100 cl | 11 662 |
|  | SIROP MENTHE - 100 cl | 9 096 |
|  | SIROP ORANGE - 100 cl | 2 939 |
|  | BOISSON NON PETILLANTE - Marque reconnue - à base de thé - 33 cl | 1 336 |
|  | BOISSON NON PETILLANTE - Marque reconnue - à base d'orange - 33 cl | 2 157 |
|  | SODA A BASE D'ORANGE - Marque reconnue - 33 cl | 725 |
|  | VERMOUTH BLANC – 100 cl | 28 |
|  | VERMOUTH ROUGE 100CL | 39 |
|  | VIN BLANC IGP - 75 cl | 260 |
|  | VIN BLANC - Vin de table ordinaire - 150 cl | 5 881 |
|  | VIN ROSE - 75 cl | 34 |
|  | VIN ROUGE AOC - 75 cl | 74 |
|  | VIN ROUGE AOC - 75 cl | 138 |
|  | VIN ROUGE - Vin de table ordinaire - 25 cl | 8 555 |
|  | VIN ROUGE - Vin de table ordinaire - 150 cl | 1 438 |
|  | VIN ROUGE - 25 cl | 211 |
|  | VIN ROUGE AOC - 75 cl | 138 |
|  | VIN ROUGE - 75 cl | 32 |

**LOT 2 : FOURNITURE DE PRODUITS SOLUBLES POUR DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES ET DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES AVEC MAINTENANCE ASSOCIEE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Produits** | **Quantités annuelles estimées** |
|  | BOISSON LACTEE CHOCOLATEE SUCREE | 12 119 |
|  | CAFE CHICOREE | 2 239 |
|  | CAFE DECAFEINE | 400 |
|  | CAFE SOLUBLE LYOPHILISE VARIETE 1 | 10 923 |
|  | CAFE SOLUBLE LYOPHILISE VARIETE 2 | 5 575 |
|  | LAIT DEMI-ECREME EN POUDRE DESHYDRATE - EN GRANULE | 114 116 |
|  | POTAGE A BASE DE CHAMPIGNONS | 1 296 |
|  | POTAGE FACON CREME D'ASPERGES | 1 889 |
|  | POTAGE DE LEGUMES | 389 |
|  | POTAGE DE LEGUMES SANS SEL | 1 056 |
|  | POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE | 1 018 |
|  | POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE S/SEL | 402 |
|  | POTAGE FACON POMMES DE TERRE CAROTTES | 516 |
|  | CARTOUCHE FILTRANTE POUR DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 2 BACS A PRODUITS | 5 |
|  | CARTOUCHE FILTRANTE POUR DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 4 BACS A PRODUITS | 5 |
|  | CARTOUCHE FILTRANTE POUR DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 5 BACS A PRODUITS | 172 |
|  | DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES SANS MONNAYEUR 2 BACS A PRODUITS | 3 |
|  | DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES SANS MONNAYEUR 4 BACS A PRODUITS | 27 |
|  | DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES SANS MONNAYEUR 5 BACS A PRODUITS | 15 |
|  | FORFAIT DEPLACEMENT | 203 |
|  | FORFAIT MAINTENANCE PREVENTIVE POUR DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 2 A 5 PRODUITS | 25 |
|  | FORFAIT MAINTENANCE PREVENTIVE POUR DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 2 A 5 PRODUITS (PARC EXISTANT) | 177 |
|  | FORFAIT MAINTENANCE CURATIVE | 65 |
|  | HEURE DE MAIN D'ŒUVRE | 261 |
|  | SYSTÈME DE FILTRATION ADAPTE AU DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 2 A 5 PRODUITS | 7 |
|  | SYSTÈME DE FILTRATION ADAPTE AU DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 4 PRODUITS | 6 |
|  | SYSTÈME DE FILTRATION ADAPTE AU DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 5 PRODUITS | 27 |

## ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS

**LOT 1 : FOURNITURE DE BOISSONS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Produits** | **Spécifications techniques** | **Flexibilité** |
| 1 | BIERE SANS ALCOOL - 25CL | La catégorie "sans alcool" (inférieur ou égal à 1,2% vol.). L'indication précise de la teneur en alcool en pourcentage du volume (% vol.) sur la fiche technique  En verre et ouverture sans décapsuleur : Souhaitée 0,0% d'alcool : Souhaitée | **Aucune** |
| 2 | SODA A BASE DE COLA – Marque reconnue - 150 cl ou 175cl | Bouteille en PET type Coca Cola ou Pepsi | Souhaitée |
| 3 | SODA A BASE DE COLA - Marque reconnue - 33 cl | Canette en aluminium type Coca Cola ou Pepsi | Souhaitée |
| 4 | SODA A BASE DE COLA - Marque reconnue - édulcoré - 33 cl | Canette en aluminium type Coca Cola ou Pepsi | Souhaitée |
| 5 | SODA A BASE DE COLA - Marque reconnue - Sans sucre - 33 cl | Canette en aluminium type Coca Cola ou Pepsi | Souhaitée |
| 6 | CIDRE BRUT - 75 cl | Cidre fermier AOP | Souhaitée |
| 7 | CIDRE DOUX- 75 cl | Cidre fermier AOP | Souhaitée |
| 8 | CREMANT AOC - BLANC DE BLANCS - 75cl | Brut Crémant d'Alsace/Loire/Bourgogne | Souhaitée |
| 9 | EAU DE SOURCE - 150 cl - en pack | Faiblement minéralisée Bouteille en PET | **Aucune** |
| 10 | EAU DE SOURCE ADAPTEE A L'ALIMENTATION INFANTILE- 150 cl – en pack | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ≤20, Résidu sec ≤500, Ca ≤80 Bouteille en PET **Source CRISTAL ROC souhaitée** | **Aucune** |
| 11 | EAU DE SOURCE 50CL (à la palette) | Profil minéral similaire à CRISTALLINE Bouteille en PET Le respect de la marque n’est pas obligatoire, mais le profil minéral de l’eau proposée doit être similaire sous peine de non-conformité | **Aucune** |
| 12 | EAU DE SOURCE GAZEUSE 150CL | Profil minéral similaire à CRISTALLINE Bouteille en PET Le respect de la marque n’est pas obligatoire, mais le profil minéral de l’eau proposée doit être similaire sous peine de non-conformité | **Aucune** |
| 13 | EAU DE SOURCE GAZEUSE 50CL | Profil minéral similaire à CRISTALLINE Bouteille en PET Le respect de la marque n’est pas obligatoire, mais le profil minéral de l’eau proposée doit être similaire sous peine de non-conformité | **Aucune** |
| 14 | EAU MINERALE GAZEUSE - TYPE PERRIER -100 CL - en pack | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ≤13, Résidu sec ≤500, Ca ≤160 Bouteille en PET Le respect de la marque n’est pas obligatoire, mais le profil minéral de l’eau proposée doit être similaire sous peine de non-conformité | **Aucune** |
| 15 | EAU MINERALE GAZEUSE TYPE PERRIER 33CL | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ≤13, Résidu sec ≤500, Ca ≤160 Bouteille en PET Le respect de la marque n’est pas obligatoire, mais le profil minéral de l’eau proposée doit être similaire sous peine de non-conformité | **Aucune** |
| 16 | EAU MINERALE TYPE BADOIT 33CL | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ≤200, Résidu sec ≤1350, Ca ≤160 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 17 | EAU MINERALE TYPE EVIAN 150CL | Profil minéral attendu (mg/L): Sodium ≤ 5-6, Résidu sec ≤ 360, Ca ≤78-80 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 18 | EAU MINERALE TYPE EVIAN 33CL | Profil minéral attendu (mg/L): Sodium ≤ 5-6, Résidu sec ≤ 360, Ca ≤78-80 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 19 | EAU MINERALE TYPE HEPAR 1L | Profil minéral attendu (mg/L): Sodium 10-15, Résidu sec 1500-2500, Ca 500-550 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 20 | EAU MINERALE TYPE VICHY CELESTIN 115CL | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ~1200, Résidu sec très élevé, Ca~ 105 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 21 | EAU MINERALE TYPE VICHY SAINT YORRE 115CL | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ~1710, Résidu sec très élevé, Ca~ 90 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 22 | EAU MINERALE TYPE VICHY SAINT YORRE 50CL | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ~1710, Résidu sec très élevé, Ca~ 90 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 23 | EAU MINERALE TYPE VOLVIC 150CL | Profil minéral attendu (mg/L): Sodium ≤ 15, Résidu sec ≤ 150, Ca ≤15 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 24 | EAU MINERALE TYPE VOLVIC 50CL | Profil minéral attendu (mg/L) : Sodium ≤ 15, Résidu sec ≤ 150, Ca ≤15 Bouteille en PET | **Aucune** |
| 25 | JUS ABRICOT - 20 cl | Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. À base de purée de fruits concentrée | **Aucune** |
| 26 | JUS ANANAS - 20 cl | Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. À base de jus concentré | **Aucune** |
| 27 | JUS ANANAS - 100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 28 | JUS DE PAMPLEMOUSSE - 100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 29 | JUS DE POMMES - 20 cl | Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. À base de jus concentré | **Aucune** |
| 30 | JUS DE POMMES **BIO - Pur jus** - 20 cl | Conforme à la directive 2012/12/UE Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. | **Aucune** |
| 31 | JUS DE RAISIN - 20 cl | Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. À base de jus concentré | **Aucune** |
| 32 | JUS DE RAISIN - 100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 33 | JUS MULTIFRUITS - 20 cl | Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. À base de jus concentré | **Aucune** |
| 34 | JUS MULTIFRUITS - 100 cl | À base de jus concentré et à base de purée de fruit  50% de teneur en fruit minimum | **Aucune** |
| 35 | JUS ORANGE - **Pur jus** - 20 cl | Conforme à la directive 2012/12/UE Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. | **Aucune** |
| 36 | JUS ORANGE **BIO** - **Pur jus** - 20 cl | Conforme à la directive 2012/12/UE Avec système d'ouverture intégrée, sans paille plastique, conforme à la règlementation en vigueur. | **Aucune** |
| 37 | JUS D'ORANGE BIO - **Pur jus** - 100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 38 | JUS D'ORANGE - **Pur jus** - 100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 39 | JUS POMMES - 100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 40 | JUS POMMES BIO - **Pur jus** -100 cl | Avec bouchon revissable, ou languette refermable Tétrapack | **Aucune** |
| 41 | MADERE - 75 cl | Doux | Souhaitée |
| 42 | VIN BLANC MUSCAT - 100 cl | AOC/ AOP  Vin doux naturel | Souhaitée |
| 43 | PORTO ROUGE - 70 cl | Type Ruby, Twany 3 ans d’âge minimum Degré alcoométrique : Environ 19-20% vol. | Souhaitée |
| 44 | SIROP CASSIS - 100 cl | Exempts de colorants azoïques (E110, E122, E102, E124, E104 et E129) | **Aucune** |
| 45 | SIROP CITRON - 100 cl |
| 46 | SIROP FRAISE - 100 cl |
| 47 | SIROP GRENADINE - 100 cl |
| 48 | SIROP MENTHE - 100 cl |
| 49 | SIROP ORANGE - 100 cl |
| 50 | BOISSON NON PETILLANTE - Marque reconnue - à base de thé - 33 cl | **Verre exclu** type fuzetea, Ice Tea | Souhaitée |
| 51 | BOISSON NON PETILLANTE - Marque reconnue - à base d'orange - 33 cl | **Verre exclu** type Oasis | Souhaitée |
| 52 | SODA A BASE D'ORANGE - Marque reconnue - 33 cl | **Verre exclu** type Orangina ou Fanta | Souhaitée |
| 53 | VERMOUTH BLANC – 100 cl | Doux | Souhaitée |
| 54 | VERMOUTH ROUGE – 100 cl | Doux | Souhaitée |
| 55 | VIN BLANC IGP - 75 cl | Type Muscadet sur lie | Souhaitée |
| 56 | VIN BLANC - Vin de table ordinaire - 150 cl | **Bouteille en PET** | **Aucune** |
| 57 | VIN ROSE - 75 cl | Type Côte de Provence | Souhaitée |
| 58 | VIN ROUGE AOC - 75 cl | Type Grave | Souhaitée |
| 59 | VIN ROUGE AOC - 75 cl | Type Bordeaux | Souhaitée |
| 60 | VIN ROUGE - Vin de table ordinaire - 25 cl | **Bouteille en PET** | **Aucune** |
| 61 | VIN ROUGE - Vin de table ordinaire - 150 cl | **Bouteille en PET** | **Aucune** |
| 62 | VIN ROUGE - 25 cl | Type Bordeaux supérieur | Souhaitée |
| 63 | VIN ROUGE AOC - 75 cl | Type Côte du Rhône | Souhaitée |
| 64 | VIN ROUGE - 75 cl | Type Gamay Touraine | Souhaitée |
| CATALOGUE ADDITIONNEL | | Types de produits attendus : | Souhaitée |
| Vins : une carte des vins complémentaire, des propositions de vins en bibs, possibilité de produits d’animation (ex : beaujolais nouveau), |
| Jus de fruits : autres variétés de jus de fruits |
| Boissons gazeuses : type soda à base de cola ou de fruits |
| Autres boissons alcoolisées : champagnes, boissons apéritives. |
| Les produits proposés seront obligatoirement saisis dans les annexes financières. La Cellule Alimentaire se garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. |

**LOT 2 : FOURNITURE DE PRODUITS SOLUBLES POUR DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES ET DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES AVEC MAINTENANCE ASSOCIEE**

Conformément à la réglementation, tout traitement par ionisation devra être explicitement mentionné dans la fiche technique et l’étiquetage du produit.

Tous les produits solubles devront être adaptés à une utilisation sur l’ensemble des distributeurs automatiques de boissons chaudes garantissant une bonne solubilité, une distribution homogène et l’absence de colmatage des systèmes de dosage.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Produits** | **Spécifications techniques** | **Flexibilité** |
| **Produits solubles pour distributeurs** | | | |
| 1 | Boisson lactée chocolatée sucrée | Teneur en cacao minimum 16%  Sans colorant ajouté  Conditionnement : poche de 500g à 1kg  Granulométrie fluide compatible avec vis sans fin et doseur | Souhaité |
| 2 | Café chicorée | Conditionnement : poche de 500g  100% chicorée ou mélange café et chicorée  Sans sucre ajouté  Sans additifs artificiels | Souhaité |
| 3 | Café décaféiné | Conditionnement : poche de 500g  Café décaféiné au sens de la réglementation européenne soit une teneur en caféine ≤ 0,1% sur matière sèche **(obligatoire)**  Pur café  Sans sucre ajouté  Sans additif non nécessaire à la fabrication | Souhaité |
| 4 | Café soluble lyophilisé - qualité standard | Conditionnement : poche de 500g  100% café Arabica ou Arabica majoritaire ≥ 80%  Sans sucre ajouté  Sans additif non nécessaire à la fabrication, sans arôme artificiel  Humidité maitrisée ≤ 3% | Souhaité |
| 5 | Café soluble lyophilisé - qualité supérieure | Conditionnement : poche de 500g 100% café Arabica ou Arabica majoritaire ≥ 80% Sans sucre ajouté Sans additif non nécessaire à la fabrication, sans arôme artificiel Humidité maitrisée ≤ 3% | Souhaité |
| 6 | Lait demi-écrémé en poudre déshydraté - en granulé | Conditionnement : poche de 500 g Sans huile végétale ajoutée Matière grasse comprise entre 8% et 20% | Souhaité |
| 7 | Potage - crème de champignons | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes Teneur en sel maitrisée ≤ 0,6g pour 100ml de produit reconstitué | Souhaité |
| 8 | Potage - crème d'asperges | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes Teneur en sel maitrisée ≤ 0,6g pour 100ml de produit reconstitué | Souhaité |
| 9 | Potage de légume | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes Teneur en sel maitrisée ≤ 0,6g pour 100ml de produit reconstitué | Souhaité |
| 10 | Potage - légumes - sans sel | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes | Souhaité |
| 11 | Potage - poireaux/pommes de terre | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes Teneur en sel maitrisée ≤ 0,6g pour 100ml de produit reconstitué | Souhaité |
| 12 | Potage - poireaux/pommes de terre - sans sel | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes | Souhaité |
| 13 | Potage - façon pommes de terre carotte | Conditionnement : poche de 800g à 1kg Les taux de dilutions seront identiques quelles que soient les recettes Teneur en sel maitrisée ≤ 0,6g pour 100ml de produit reconstitué | Souhaité |
| **Distributeurs de boissons** | | | |
| Distributeurs de boissons chaudes sans monnayeur - 2 bacs minimum  Hauteur de passage pichet : 180mm minimum Capacité de production minimum : 20 L/h | | Dimensions : H : 700 mm P : 400 mm L : 300 mm  L'équipement proposé ne dispose pas de monnayeur. L'équipement proposé ne peut être lié à des consommables captifs. Il doit fonctionner avec tous les produits solubles quelle que soit leur marque commerciale.  L'équipement permet une sélection de 2 boissons chaudes minimum (hors eau chaude) et dispose d'une possibilité de production simultanée. La distribution des boissons chaudes est une distribution au pichet.  L'équipement proposé inclut obligatoirement le(s) accessoire(s) indispensable(s) à cette distribution (hors pichet). | Souhaité |
| Distributeurs de boissons chaudes sans monnayeur - 4 bacs minimum  Hauteur de passage pichet : 180mm minimum Capacité de production minimum : 30 L/h | | Dimensions : H : 850 mm P : 500 mm L : 500 mm  L'équipement proposé ne dispose pas de monnayeur. L'équipement proposé ne peut être lié à des consommables captifs. Il doit fonctionner avec tous les produits solubles quel que soit leur marque commerciale.  L'équipement permet une sélection de 4 boissons chaudes minimum (hors eau chaude) et dispose d'une possibilité de production simultanée. La distribution des boissons chaudes est une distribution au pichet.  L'équipement proposé inclut obligatoirement le(s) accessoire(s) indispensable(s) à cette distribution (hors pichet). | Souhaité |
| Distributeurs de boissons chaudes sans monnayeur - 5 bacs minimum  Hauteur de passage pichet : 180mm minimum  Capacité de production minimum : 60 L/h | | Dimensions : H : 850 mm P : 550 mm L : 550 mm  L'équipement proposé ne peut être lié à des consommables captifs. Il doit fonctionner avec tous les produits solubles quel que soit leur marque commerciale.  L'équipement permet une sélection de 5 boissons chaudes minimum (hors eau chaude) et dispose d'une possibilité de production simultanée. La distribution des boissons chaudes est une distribution au pichet.  L'équipement proposé inclut obligatoirement le(s) accessoire(s) indispensable(s) à cette distribution (hors pichet). | Souhaité |
| **Pièces et maintenances associées** | | | |
| Systèmes de filtration de l’eau | | Les systèmes de filtration de l’eau seront adaptés aux 3 distributeurs proposés. La filtration sera automatique, sans manipulation. Les systèmes de filtration sont souhaités avec une visualisation des capacités restantes et indication de la saturation des filtres. | Souhaitée |
| Cartouches filtrantes | | Les cartouches filtrantes proposées dans l’offre doivent s’adapter aux systèmes de filtrations actuellement en place sur les sites. En annexe les références actuellement les plus utilisées. | Souhaitée |
| Garantie minimum | | La garantie des équipements proposés sera de 1 an minimum.Elle inclut obligatoirement main d’œuvre et déplacement. Le titulaire précisera dans son offre la durée, le périmètre et les modalités de prise en charge de la garantie proposée. | Souhaitée |
| Maintenance préventive relative aux équipements de ce marché | | Dans le cadre de l’exécution du marché, le titulaire propose une maintenance préventive pour chaque équipement. Cette maintenance est constituée de visites préventives. Les éléments constitutifs de cette maintenance sont décrits dans l’offre du titulaire (fréquence des visites/an (2 souhaitées), changement des pièces détachées, descriptif des interventions, exclusions).  Ce forfait comprend les frais de déplacements, la main d’œuvre, la fourniture et le changement des filtres.  Cette maintenance a un caractère facultatif et ne peut être mise en place qu’à la demande de l’hôpital concerné. | Souhaitée |
| Maintenance curative | | A ce marché, est rattachée une maintenance curative. En cas de panne d’un équipement, l’hôpital ou le site concerné doit pouvoir contacter le titulaire pour une demande d’intervention. Les délais maximums d’intervention sont de 24h.  Le titulaire dispose d’une hotline (service d’assistance téléphonique mis à disposition de leur clientèle par le titulaire du marché afin de renseigner et dépanner les utilisateurs).  Le titulaire, en cas d’immobilisation d’un équipement (retour en atelier), peut à la demande de l’hôpital, proposer la mise à disposition d’un équipement similaire. | Souhaitée |
| Frais de déplacement | | Les frais de déplacement seront facturés par site et par journée d’intervention. | Souhaitée |
| Frais de main d’œuvre | | Les frais de main d’œuvre seront facturés à l’heure. | Souhaitée |
| Catalogue additionnel des produits solubles | | Le candidat proposera un catalogue additionnel idéalement composé des produits suivants : | Souhaité |
| - Autres variétés de potages et produits de caféterie issue de filière BIO, commerce équitable, ou tout autre label valorisable |
| Cette liste est détaillée dans les annexes financières. |
| Le titulaire peut proposer en plus des produits complémentaires, mais ACHAT garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. |
| Catalogue additionnel des distributeurs et pièces | | Le catalogue additionnel sera idéalement composé de distributeurs de boissons de gamme supérieure (café moulu…), de socle/meuble sous machine et tout autre produit complémentaires aux produits listés dans le BPU.  Le titulaire devra également intégrer le coût d’une intervention pour modifier le voltage (220V > 380V) pour les distributeurs de boissons chaudes contenant 5 bacs à produits. | Souhaitée |

## ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS GENERALES

|  |  |
| --- | --- |
| **Fonction** | **Spécifications** |
| Protection du consommateur | Si les produits contiennent des dérivés bovins (suifs, ou gélatines…), Le titulaire fournit la liste exhaustive des produits objets du marché qui en contiennent, éléments de traçabilité de ces dérivés et/ou éléments techniques relatifs à l’obtention de ces dérivés. Cette liste fera l’objet d’une mise à jour autant que de besoin |
| En cas d’alerte alimentaire, et de retraits de denrées alimentaires chez un fournisseur référencé dans le présent marché, le titulaire s’engage à fournir l’information à ACHAT, y compris si le lot incriminé n’a pas été livré à l’APHP |
| Les seuils d’alerte au-delà desquels un retrait de lot s’impose sont fixés à partir du document de la DGAL : GUIDE D’AIDE À LA GESTION DES ALERTES D’ORIGINE ALIMENTAIRE entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié :  Selon les seuils d’alerte énoncés dans les tableaux 1 et 3 de l’annexe 4 du document précité  Selon les seuils d’alerte divisés par 10 (quand les seuils sont fixés à plus de 10 000 ufc/g) dans le tableau 2 du document précité. |
| Dates de durabilité minimales à réception et faciliter la gestion des stocks | Les fiches techniques (ou sur un document dédié) indiqueront les DLC résiduelle à la livraison. |
| Le titulaire ne doit pas livrer de produits dont la DDM est plus courte que des produits livrés lors de livraisons antérieures. Une DDM équivalente est tolérée. |
| Fournir des fiches techniques | Le titulaire doit fournir une fiche technique par produit regroupant l’ensemble des informations sur la composition du produit et tous les éléments souhaités dans le Cadre de réponse technique.  Les photos des produits dans leur emballage primaire sont demandées sur les fiches techniques ou à défaut dans un book photo.  Concernant les distributeurs, la fourniture et l’installation des équipements du marché sont obligatoirement accompagnées d’un manuel d’utilisation clair, rédigé en français.  Outre le manuel d’utilisation, le titulaire fournira toute la documentation nécessaire au suivi et à l’entretien de l’équipement (manuels techniques, schémas, diagnostics divers).  Les fiches techniques seront numérotées et présentées dans l’ordre de l’Acte d’Engagement. |
| Connaître les valeurs nutritionnelles des produits | L’AP-HP souhaite disposer d’un maximum de valeurs nutritionnelles concernant les produits objets de ce marché. Si ces informations sont disponibles, elles seront présentes dans les fiches techniques des produits. |
| Maîtriser les allergies et/ou les intolérances | L’AP/HP doit disposer d’un maximum d’informations relatives à l’identification des allergènes contenus dans les produits objets de ce marché. En plus de l’étiquetage, ces informations sont disponibles, dans les fiches techniques des produits. |
| Accepter les contrôles en cours de marché | Des contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception seront effectués sur le respect de la commande et des produits livrés.  Toutefois, pour des raisons d’organisation, chaque hôpital a un délai de vérification de la livraison étendu à la journée, en indiquant sur le bon de livraison : « sous réserve de vérification » |
| Des analyses de conformité pourront être effectuées en cours de marché par un laboratoire agréé. En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l’analyse sera à la charge du fournisseur  Le fournisseur devra autoriser l’accès de son atelier de fabrication ou de son entrepôt et le prélèvement d’échantillons aux fins d’analyses à la Cellule Expertises et Conseils Alimentaire d’ACHAT en vue de contrôler la conformité au présent Cahier des Clauses Particulières. |
| Respecter les fréquences de livraisons | Le titulaire s’engage à livrer selon les fréquences indiquées dans les annexes financières.  Pour les livraisons, le titulaire propose un minimum de commande en dessous duquel il peut proposer un surcoût de livraison. Ce minimum ne sera pas supérieur à 100 € TTC.  Ce surcoût ne sera pas analysé dans le critère prix mais ne pourra pas être supérieur à 30€ HT. |
| Respecter les horaires de livraisons | Les livraisons auront lieu pendant les horaires d’ouverture des magasins. Les horaires seront fixés en accord avec l’hôpital. |
| Fournir des autocontrôles fournisseur | Le titulaire fournira trimestriellement les autocontrôles microbiologiques de plusieurs produits, qui seront identifiés avant le début du marché |
| Fournir les fréquences de livraisons | Le titulaire fournira trimestriellement le nombre de livraisons effectuées pour les sites de l’APHP. |
| Annoncer les ruptures dans des délais acceptables | Le titulaire s’engage à annoncer les ruptures de produits au moins 24h avant la date de livraison prévue. |
| Maîtriser les modifications en cours de marché | Des modifications de références pourront avoir lieu en cours de marché sous réserve :  -que les nouvelles références respectent le présent CCTP  -que les nouvelles références ne soient pas de nature à diminuer la qualité technique de l’offre initialement retenue.  En cas de changement de références, afin de respecter les délais administratifs incompressibles, ces demandes de changement devront être faites à ACHAT un mois avant la date d’entrée en vigueur des nouvelles références (sous réserve d’acceptation).  Dans le cas où le titulaire demande un changement de référence qu’il signale hors du délai prévu par le CCTP, une pénalité de 500 € pourra être appliquée. |
| Modalités techniques concernant les palettes et les camions | Elles seront effectuées par défaut sur palette européenne 80 x 120 cm, réutilisable, filmée, d’une hauteur maximale de 1,70 m et d’un poids n’excédant pas 500 kg.  La livraison de palette d’une hauteur supérieure ne s’effectuera qu’avec l’accord du responsable d’approvisionnement de l’hôpital.  Les livraisons sur palette perdue ne pourront être effectuées qu’en cas d’accord du site.  Les camions devront être obligatoirement équipés d’un hayon élévateur, et des matériels nécessaires au déchargement. |
| Prévoir des délais de précommande | Pour certains produits dont la rotation est faible, ou si les productions dépendent des commandes, le candidat fournit, le cas échéant, une liste ainsi que des délais de précommandes qui seront contractuels. |
| Faciliter la traçabilité | Le titulaire proposera des moyens pour faciliter la traçabilité au sein des sites de l’AP-HP, comme par exemple des étiquettes pelables facilement.  Les bons de livraisons sont souhaités avec l’indication des numéros de lots et DDM. |
| Réajuster les commandes de dernière minute | Délai d’ajustement à 48h ou moins. En cas de commande de dernière minute, le fournisseur peut réajuster avec les produits disponibles en stock. |
| Maîtriser la logistique | Application d’une pénalité de 80 euros par livraison dans les conditions suivantes :   * Pour une livraison donnée, à partir d’un manque de 2 lignes commandées et plus, si ces 2 lignes sont absentes à 100% de la livraison, et si aucune relivraison de complément n’a lieu dans les 24 heures.   ou   * Pour une livraison donnée, à partir d’un manque de 4 lignes commandées, si ces 4 lignes sont absentes à 50% et plus, et si aucune relivraison de complément n’a lieu dans les 24 heures.   ou   * Pour une livraison donnée, à partir de 2 lignes commandées qui auraient une DLC inférieure à la DLC ou DLUO contractuelle, sauf si le fournisseur à la preuve matérielle que le client a été prévenu avant la livraison et que ce dernier a accepté (interlocuteur, date d’appel, heure d’appel…)   Pour pouvoir appliquer ces pénalités, l’hôpital ne devra pas avoir modifié sa commande dans les 72h précédant la livraison. |
| Avoir une politique éco-responsable | Pour l’exécution de ce marché, le titulaire doit :  - privilégier l’utilisation de matériaux recyclés, recyclables ou réutilisables  - proposer pour partie des produits durables : issus de l’agriculture biologique ou du commerce équitable, circuits courts, signes officiels de la qualité (IGP, labels…), matières premières acheminées par des circuits simples et réduits, un nombre réduit et la maîtrise des origines est souhaité  - Traçabilité et origine des matières premières majoritaires dans les produits du marché.  - privilégier la part de véhicules propres qui seront utilisés pour la livraison des produits objets du marché.  Des résultats ou des démarches concrètes sont attendues.  Le fournisseur peut présenter les mesures mises en place et également les projets en cours.  Les informations doivent concerner directement l’objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement).  Les réponses trop générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple) |
| Formation des utilisateurs | L’installation de l’un des équipements du marché déclenche automatiquement une formation à l’utilisation de celui-ci, destiné aux utilisateurs du service concerné.  Le référent du site désigne les personnels utilisateurs et fixe en concertation avec le titulaire ou son représentant les dates de formation.  Le titulaire ou son représentant donne au cours de cette formation les explications nécessaires à la bonne utilisation de l’équipement installé et s’assure que son mode de fonctionnement est bien compris.  Cette formation aborde outre la bonne utilisation de l’équipement, l’ensemble des procédures d’entretien et de nettoyage systématiques.  Cette formation est obligatoire et incluse dans l’achat de l’équipement. |

## ARTICLE 7 : REGLEMENTATION ET SPECIFICATIONS GENERALES

|  |  |
| --- | --- |
| **Produits concernés / fonction** | **Réglementation** |
| Disposer d’un agrément sanitaire | Avoir un numéro d’agrément sanitaire délivré par les Services officiels.  Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l’agrément des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale. |
| Tous produits | Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.  Règlement (CE) n°2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) no 2073/2005 en ce qui concerne Listeria monocytogenes et de ce fait, les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires |
| Contrôles officiels et obligations générales de conformité | Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017, relatif aux contrôles officiels effectués pour garantir l'application de la législation alimentaire, de l’hygiène, de l’étiquetage, des matériaux au contact, des pesticides, etc. |
| Assurer hygiène de production des produits sans viande ni poisson | Règlement (CE) n°852/2004du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement n°852/2004 et modifiant les règlements n° 854/2004 et n° 853/2004 Règlement (CE) n°2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions de mesures transitoires des règlements (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004  Arrêté du 28 Mai 1997 modifié par l’Arrêté du 30 Juillet 1999 relatif aux règles d’hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine |
| Maîtriser le stockage | Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant  Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale  Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements précités, portant dérogation au règlement n° 852/2004 et modifiant les règlements n° 854/2004 et n° 853/2004  Arrêté du 3 avril 1996 modifié par l’arrêté du 23 avril 1998 fixant les conditions d’agrément des établissements d’entreposage des denrées animales et d’origine animale. |
| Maîtriser le transport | Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant.  Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.  Arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires.  Arrêté du 24 mars 2020 modifiant l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables.  Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée. |
| Maîtriser le taux de sodium pour les produits hyposodés ou à teneur réduite en sodium | Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires  Pauvre en sodium ou en sel  Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml. En ce qui concerne les eaux, autres que les eaux minérales naturelles relevant du champ d'application de la directive n° 80/777/CEE (remplacée depuis par la directive n° 2009/54/CE, voir étude n° 545), cette valeur ne devrait pas être supérieure à 2 mg de sodium par 100 ml.  Très pauvre en sodium ou en sel  Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est très pauvre en sodium ou en sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou 100 ml. Il est interdit d'utiliser cette allégation pour les eaux minérales naturelles et les autres eaux.  Sans sodium ou sans sel  Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g.  Sans sodium ou sel ajouté  Une allégation selon laquelle il n’a pas été ajouté de sodium ou de sel à une denrée alimentaire, ou toute autre allégation susceptible d’avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l’équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml.  Règlement Communautaire UE n° 828/2014 du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires |
| Maîtriser les additifs | Règlement (CE) n° 1333/2008 du 31/07/2025 « additif alimentaire » modifié.  Règlement (UE) n°231/2012 de la Commission du 9 mars 2012, établissant les spécifications et critères de pureté applicables aux additifs alimentaires autorisés. |
| Maîtriser l'étiquetage | Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 27 mars 1997 Directive européenne du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l’étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l’étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires Les produits OGM ou contenant des ingrédients ou additifs produits à partir d’OGM soumis à étiquetage au sens des règlements suivants sont EXCLUS  Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés Règlement (CE) n° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE  [Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029884889&categorieLien=id) sur l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires  Décret n° 2021-1110 du 23 août 2021 relatif à la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit  Règlement (CE) n° 1235/2008 de la Commission du 8 décembre 2008 relatif au régime d’importation de produits biologiques en provenance des pays tiers  Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO).  Règlement (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018, établissant les modalités d’indication du pays d’origine ou du lieu de provenance de l’ingrédient primaire d’une denrée alimentaire.  Décret n°2015-447 du 17 avril 2015, relatif à l’information des consommateurs sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires non préemballées.  Règlement (UE) du 25/03/2025, actualisant les annexes du Règlement (UE) 2018/848 concernant les listes des substances, intrants et pratiques autorisés en production biologique. |
| Maîtriser les pesticides | Règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005, relatif aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d’origine végétale et animale. |
| Conditionnement | Loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A  Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004, relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.  Règlement (UE) n°10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011, relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. |
| Les matériels | Les matériels proposés devront être conformes au "Marquage C.E." et aux normes en vigueur au moment de la mise en service des équipements. Une copie du marquage CE de l'appareil sera joint à la réponse (certificat de l'appareil).  Les matériels devront répondre entre autres aux réglementations suivantes :  Le règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 définit les exigences générales qui s’appliquent aux matériaux et objets destinés à entrer en contact directement ou indirectement avec les denrées, produits et boissons alimentaires mis sur le marché communautaire afin d’assurer un niveau élevé de protection du consommateur.  Le règlement (CE) n°1895/2005 de la Commission du 18 novembre 2005 concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.  Le règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.  La norme XP U60-010 1998 pour assurer l’aptitude au nettoyage.  Les matériels seront livrés avec les manuels d'utilisation et de maintenance et le certificat de marquage CE.  Décret n°95-240 du 3 mars 1995 pris pour l'application de la loi n° 94-665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française, rendent obligatoire l'usage du français pour le marquage, l'affichage des messages destinés aux utilisateurs et la rédaction des documents d'accompagnement des matériels commercialisés en France. |

## Annexe n°1 : Liste des échantillons demandés

**LOT 1 : FOURNITURE DE BOISSONS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 29 | JUS DE POMME - 20CL | 6 unités |
| 34 | JUS MULTIFRUIT 100CL | 1 unité |
| 35 | JUS D’ORANGE BIO - PUR JUS - 20CL | 6 unités |
| 47 | SIROP DE GRENADINE 100CL | 1 unité |

**LOT 2 : FOURNITURE DE PRODUITS SOLUBLES POUR DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES ET DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES AVEC MAINTENANCE ASSOCIEE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 1 | BOISSON LACTEE CHOCOLATEE | 1 poche |
| 5 | CAFE SOLUBLE QUALITE SUPERIEURE | 1 poche |
| 6 | LAIT 1/2 ECREME EN POUDRE DESHYDRATE - EN GRANULE | 1 poche |
| 7 | POTAGE CREME DE CHAMPIGNONS | 1 poche |
| 12 | POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE SANS SEL | 1 poche |

## Annexe n°2 : Cadre de réponse technique lot 1

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

*Les Cadres de réponses techniques devront préciser en matière de fournitures ci celles-ci proviennent d’un pays membre de l’UE ou d’un autre pays signataire de l’accord général sur les marchés publics.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Elément du dossier technique** | **Précisions éventuelles** | **Réponse** |
| Fiches techniques | Les fiches techniques doivent contenir les éléments suivants :   * La dénomination commerciale * Le code commercial * Les ingrédients, additifs et conservateurs * La DDM * Les valeurs nutritionnelles complètes et détaillées (dont les taux de sucre, teneurs en fruits/jus) * Indiquer pour les produits contenant de la gélatine l’origine de la gélatine et s’il s’agit de gélatine porcine ou bovine **(si produits concernés)** * Les allergènes clairement identifiés * La photo du produit (ou sur un book photos)   Les fiches techniques seront numérotées et proposées dans l’ordre identique des annexes financières. | Fournir à part 1 fiche par produit. |
| Maîtrise sanitaire et qualitative des eaux de sources | Fournir tous les éléments relatifs à la qualité et à la maîtrise sanitaire des eaux de source proposées (productions, conditionnements, contrôles…) |  |
| Maîtrise de la qualité et de la composition des produits | Fournir tous les éléments relatifs à la composition et à la qualité des produits proposés (jus, alcools, sirops), incluant la gestion des additifs et conservateurs, la teneur en sucre et la proportion de fruits ou de jus.  Signes officiels et non officiels de la qualité (autres que ceux imposés dans le BPU) |  |
| Justificatif de label | Fournir pour tout produit labellisé, un justificatif relatif au label en question. | Justificatif de label |
| Développement durable | Concernant les caractéristiques écoresponsables du marché, le fournisseur dispose idéalement de moyens de maîtrise sur les points suivants :   * Traçabilité des matières premières servant à la production des produits objets du marché ; **il fournira la liste exhaustive des origines possibles** * Circuits d’approvisionnements (nombre d’intermédiaires) des matières premières. Proposez-vous des circuits courts ou un approvisionnement régional. Comment intégrez-vous les circuits courts ou régionaux dans votre offre ? * Quelle est la matière de l’emballage primaire ? (Est-il compostable et/ou recyclable) * Transmettre les attestations de conformité pour les emballages en contact alimentaire * Part de véhicules propres **qui seront utilisés pour la livraison des produits objets du marché.** * Organisation de la logistique pour la réduction de l’empreinte carbone (palettisation, conditionnement proposé)   Des résultats ou des démarches concrètes sont attendues.  Le fournisseur peut présenter les mesures mises en place et également les projets en cours.  Les informations doivent concerner directement l’objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché).  Les réponses générales ou vagues ne seront pas prises en compte (infos groupe trop générales par exemple) |  |
| Maîtrise des aspects logistiques (SAV) | Fournir les grandes lignes de l’organisation sur les thématiques suivantes :  Couverture géographique, capacité à desservir l’ensemble des sites (fréquences, plages horaires)   * Quels moyens humains (chauffeurs, service client, contrôle qualité) dédiés au marché sont/seront mis en place pour assurer le bon déroulement du marché ? * Quel dispositif en cas d’imprévu (panne, retard de livraison etc…) * Comment traitez-vous les non-conformités (produits abîmés, erreurs de quantités, DLC trop courte) ?   Quels contrôles qualité effectuez-vous avant expédition ?  Comment sélectionnez-vous vos fournisseurs de boissons ? A quelle fréquence sont-ils réévalués ? Comment diversifiez-vous vos sources d’approvisionnement pour garantir la continuité des livraisons ?  Avez-vous un stock tampon pour éviter les ruptures sur les produits stratégiques ?  Capacité de stockage  Comment anticipez-vous les variations de demande (saisonnalité, pics événementiels) ?  Quels sont vos délais moyens entre la commande et la livraison ?  Comment gérez-vous les urgences ou les demandes exceptionnelles ? |  |

***Signature et cachet de la société***

**Annexe 3 : Cadre de réponse technique LOT 2**

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

*Les Cadres de réponses techniques devront préciser en matière de fournitures ci celles-ci proviennent d’un pays membre de l’UE ou d’un autre pays signataire de l’accord général sur les marchés publics.*

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 2 BACS**

|  |  |
| --- | --- |
| Caractéristiques attendues | Propositions du candidat dans le cadre ci-dessous.  Le candidat joindra à ce cadre de réponse technique les éléments techniques tels que :  - Fiches techniques, performances,  - Documentation commerciale |
| Marque et référence commerciale de l’équipement |  |
| Nombre de bacs disponibles (2 minimum) |  |
| Dimensions de l’équipement (HxPxl) et hauteur utile pour passage pichet |  |
| Capacité de production (20L/h minimum) |  |
| Nombre de sélections possibles |  |
| Production au bol / à la tasse O/N |  |
| Système de rinçage automatique O/N |  |
| Carrosserie et nature des matériaux |  |
| Garantie (1 an minimum) |  |

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 4 BACS**

|  |  |
| --- | --- |
| Caractéristiques attendues | Propositions du candidat dans le cadre ci-dessous.  Le candidat joindra à ce cadre de réponse technique les éléments techniques tels que :  - Fiches techniques, performances,  - Documentation commerciale |
| Marque et référence commerciale de l’équipement |  |
| Nombre de bacs disponibles (4 minimum) |  |
| Dimensions de l’équipement (HxPxl) et hauteur utile pour passage pichet |  |
| Capacité de production (30L/h minimum) |  |
| Nombre de sélections possibles |  |
| Production au bol / à la tasse O/N |  |
| Système de rinçage automatique O/N |  |
| Carrosserie et nature des matériaux |  |
| Garantie (1 an minimum) |  |

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES 5 BACS**

|  |  |
| --- | --- |
| Caractéristiques attendues | Propositions du candidat dans le cadre ci-dessous.  Le candidat joindra à ce cadre de réponse technique les éléments techniques tels que :  - Fiches techniques, performances,  - Documentation commerciale |
| Marque et référence commerciale de l’équipement |  |
| Nombre de bacs disponibles (5 minimum) |  |
| Dimensions de l’équipement (HxPxl) et hauteur utile pour passage pichet |  |
| Capacité de production (60L/h minimum) |  |
| Nombre de sélections possibles |  |
| Production au bol / à la tasse O/N |  |
| Système de rinçage automatique O/N |  |
| Carrosserie et nature des matériaux |  |
| Garantie (1 an minimum) |  |

Cadre de réponse technique (suite)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eléments du dossier technique | Précisions demandées | Indiquer ci-dessous les références (pages et ou chapitres correspondants) du dossier technique |
| Qualité et composition des produits solubles | Les fiches techniques doivent contenir les éléments suivants :   * La dénomination commerciale * Le code commercial * Les ingrédients, les teneurs (additifs/conservateurs, teneurs en sucre, cacao, caféine, légumes) * La DDM * Les valeurs nutritionnelles complètes et détaillées avec le taux de sodium **(potages)** * Indiquer pour les produits contenant de la gélatine l’origine de la gélatine et s’il s’agit de gélatine porcine ou bovine **(si produits concernés)** * Les allergènes clairement identifiés * La photo du produit (ou sur un book photos)   Les fiches techniques seront numérotées et proposées dans l’ordre identique des annexes financières. | Fournir à part 1 fiche par produit. |
| Maintenance et hygiène des équipements | Le candidat fournit dans son dossier technique les éléments relatifs :   * Aux systèmes de filtration proposés (documentation commerciale, fiches techniques, performances…) * Aux cartouches filtrantes adaptées aux différents équipements (documentation commerciale, fiches techniques, performances) * A l’ensemble des procédures mises en place dans le cadre de la maintenance curative (contacts, réception des appels clients, hotline, personnes dédiées au marché, horaires, moyens déployés…)   Le candidat fournit également, dans le cadre du forfait de maintenance préventive, un dossier reprenant le détail des opérations de maintenance préventive pour les distributeurs de boissons chaudes :   * Fréquences des interventions * Description des opérations de maintenance * Les pièces détachées incluses dans le forfait * Les exclusions * Formations proposées   Le candidat fournit dans son dossier technique tous les éléments relatifs aux garanties proposées pour les différents équipements du marché (durées, périmètres, exclusions, critère de durabilité/réparabilité…). |  |
| Maitrise des aspects logistiques et sanitaires | Le candidat fournit dans le cadre du SAV :   * Le mode de gestion des alertes produits solubles * La gestion des ruptures de produits solubles * Détail des interventions et des livraisons pour chaque catégorie de produit du marché * Suivi technique mis en place pour gérer l’ensemble du suivi du marché notamment les prévisions d’entretien des distributeurs |  |
| Catalogues | Le candidat fournit :   * Le catalogue des distributeurs de boissons chaudes et des produits solubles autres que ceux proposés dans le BPU (remplir annexe 2.2 de l’AF) * Le catalogue des pièces détachées et accessoires des équipements du marché * Le catalogue des pièces détachées et accessoires relatif aux équipements du parc actuel (annexe 1 du présent document) |  |
| Implication dans le développement durable | | Avoir un plan d’engagements en faveur du développement durable.  Des résultats ou des démarches concrètes sont attendus.  Le fournisseur peut présenter les mesures mises en place et également les projets en cours.  Les informations doivent concerner directement l’objet du marché (entrepôt stockant et livrant les produits du présent marché, fournisseurs fabriquant les produits proposés dans le présent marché, produits livrés dans le présent marché principalement).  Concernant les caractéristiques écoresponsables du marché, le fournisseur dispose idéalement de moyens de maîtrise sur les points suivants :   * Bilan carbone lié aux distributeurs de boissons * Réduction des consommations et émissions polluantes * Réduction des emballages/suremballages, éco conception des produits * Certifications environnementales * Performance énergétique des distributeurs proposés dans l’offre (certificat CE, A++ ou équivalent) * Délai de disponibilité des pièces détachées * Tri et recyclage des DEEE (Déchets d’Equipements Electriques et Electroniques) * Moyens durables et organisation de la logistique (flotte verte, palettisation, conditionnement proposé) pour les différentes interventions sur les établissements de l’AP-HP.   Pour les produits solubles : Le fournisseur peut proposer pour partie des produits durables : issus de l’agriculture biologique ou du commerce équitable, circuits courts, signes officiels de la qualité (IGP, labels…), matières premières acheminées par des circuits simples et réduits, un nombre réduit et la maîtrise des origines est souhaité. |  |

***Signature et cachet de la société***