

Cahier des clauses techniques particulières

Accord-cadre n°2026 033 DECO 008

OBJET : Mise à disposition de machines et de chariots de distribution de boissons chaudes avec fourniture de produits de cafétéria à destination des patients hospitalisés des hôpitaux Beaujon, Bichat Claude-Bernard, Bretonneau et Louis Mourier.

Lieux d'exécution

Hôpital Beaujon	Hôpital Bichat Claude-Bernard	Hôpital Bretonneau	Hôpital Louis Mourier
<i>100 boulevard du Général Leclerc 92110 Cliché</i>	<i>46 rue Henri- Huchard 75018 Paris France</i>	<i>23 rue Joseph de Maistre 75018 Paris</i>	<i>178, rue des Renouillers 92701 Colombes cedex</i>

CE DOCUMENT EST ASSOCIE AU CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
PARTICULIERES (CCAP).

Sommaire

1. Objet	3
2. Volumétrie	3
3. Aspects normatifs attendus	3
Article 3.1 – Les produits	3
Article 3.2 – Les équipements	4
4. Caractéristiques et spécifications minimales des boissons	4
5. Caractéristiques du produit fini.....	5
Article 5.1 – Caractéristiques organoleptiques	5
Article 5.2 – Caractéristiques psycho-chimiques	6
Article 5.3 – Composition des produits.....	6
Article 5.4 – Fiches techniques	6
6. Marquage – Emballage.....	6
Article 6.1 – Marquage.....	6
Article 6.2 – Emballage	6
7. Mise à disposition des chariots équipés de distributeurs de boissons chaudes.....	7
Article 7.1 – Mise à disposition des chariots et des distributeurs intégrés	7
Article 7.2 – Caractéristiques techniques des chariots et des distributeurs intégrés..	7
Les chariots mis à disposition devront respecter les spécifications techniques suivantes.....	7
8. Maintenance du matériel	8
Article 8.1 – Maintenance préventive	8
Le titulaire assure la maintenance préventive du matériel mis à disposition (chariots, distributeurs notamment) pour en assurer le bon fonctionnement et limiter le risque de pannes.	8
Article 8.2 – Maintenance curative.....	8
Le titulaire assure la maintenance curative du matériel mis à disposition (chariots, distributeurs notamment) en cas de panne ou d'alerte du personnel de l'hôpital.	8
Article 8.3 – Rapport technique d'intervention	8
Article 8.4 – Retour en atelier.....	9
Article 8.5 – Assistance technique téléphonique et désignation d'un interlocuteur.	9
9. Spécifications générales	9
Article 9.1 – Délais de livraison.....	9
Article 9.2 – Livraison et installation des équipements.....	9
Article 9.3 – Documentation.....	10
10. Annexe	10

1. Objet

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet la fourniture des consommables permettant la distribution de boissons chaudes aux patients avec mise à disposition de chariots équipés d'un système de distributeur de boissons.

Actuellement, les boissons chaudes sont distribuées aux patients via des bols pré-dosés, remplis à partir d'un chariot de distribution d'eau chaude mis à disposition par le fournisseur des bols.

Pour des questions écologiques et économiques, il a été décidé de distribuer ces boissons dans des contenants réutilisables grâce à un chariot avec un distributeur intégré objet du présent cahier des charges.

2. Volumétrie

Les données ci-dessous relatives à la volumétrie des boissons consommées ont été extraites à partir du nombre de bols pré-dosés servis aux patients au cours du précédent marché.

Il appartiendra au titulaire, au regard des nouvelles modalités de délivrance des boissons par un distributeur, de calculer le volume de boissons à servir nécessaire dans le cadre du présent marché (mesures, rapport au nombre de lits par site etc...). Cette volumétrie pourra, notamment, mais pas de façon exhaustive, s'apprécier sur le nombre de lits par site.

Site	Quantité annuelle de boissons
Hôpital Bichat-Claude Bernard	311 000
Hôpital Beaujon	114 000
Hôpital Bretonneau	56 000
Hôpital Louis Mourier	115 000

Libellé	Quantités annuelles estimées			
Site	Bichat	Beaujon	Bretonneau	L. Mourier
Café	127 000	36 000	18 000	30 000
Café/chicorée au lait	112 000	51 000	25 000	60 000
Chocolat	72 000	27 000	13 000	25 000

3. Aspects normatifs attendus

Article 3.1 – Les produits

Les produits proposés doivent satisfaire à la législation et à la réglementation en vigueur et en particulier :

- Au décret n° 2001-977 du 26 octobre 2001, relatif aux extraits de café et aux extraits de chicorée
- À l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des denrées des aliments remis directement au consommateur (JO du 16 mai 1995) à la nouvelle réglementation « INCO », relatif à la présence ou non d'allergènes

Article 3.2 – Les équipements

- Le décret n° 2006-1278 du 18 octobre 2006, relatif à la comptabilité électromagnétique des appareils électriques et électroniques ;
- Les différents décrets, arrêtés et textes réglementaires concernés par la prestation définie à l'article 1, se rapportant aux matériaux au contact des denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux (brochure 1227 éditée par le journal officiel)
- À l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des denrées aliments remis directement au consommateur (JO du 16 mai 1995), notamment le chapitre IV sur la distribution automatique.

4. Caractéristiques et spécifications minimales des boissons

Pour l'ensemble des boissons, les spécifications minimales, ci-dessous, sont souhaitées, en revanche, elles ne peuvent déroger les obligations législatives et réglementaires. **Les produits consommables livrés pendant l'exécution du marché sont les mêmes que ceux présentés en test et dont les fiches techniques ont été communiquées pendant la procédure d'attribution du marché.**

Le système proposé devra permettre la réalisation de café noir et au lait.

• Produit 1 : café pur lyophilisé (100% arabica)

Il doit répondre aux caractères analytiques et organoleptiques suivants :

- la teneur en matières sèches provenant du café : > 96%
- la caféine : 3% minimum
- le taux de cendres : 12% maximum

Le produit doit être pur, exempt de tout agent de conservation et de toute matière colorante étrangère.

Le produit fini (dans le bol/tasse) doit respecter un taux minimum de 15 grammes de café par litre de boisson.

• Produit 2 : lait demi-écrémé (100% lait)

Il est préparé à partir de lait propre à la consommation humaine. Les laits secs pour industries alimentaires ne sont pas autorisés.

Après reconstitution les produits devront présenter toutes les caractéristiques nutritionnelles du lait demi-écrémé frais. Il devra être franc de goût et d'odeur, avec absence d'impureté, de grumeau et de particule colorée.

La couleur doit être blanche ou légèrement crème.

Composition moyenne

- Humidité au maximum 5%
- Matières Grasses au maximum 15%
- Protéines 30%
- Lactose 42 à 44%
- Matière minérale 7%

Caractères analytiques

- Acidité totale exprimée en acide lactique = au maximum 0,15%
- Humidité = 5% maximum
- Epreuve de la phosphatase = négative
- Degré de pureté (épreuve de filtration) = au maximum disque B (15,0mg)
- Solubilité = 99% au minimum, indice d'insolubilité 0,15ml
- Neutralisant = absence
- Antibiotiques = absence
- Additifs autorisés = aucun.

- **Produit 3 : boisson chocolatée lactée (teneur en cacao minimum 14%)**

Après reconstitution, les produits de distribution automatique devront présenter toutes les caractéristiques d'une boisson chocolatée lactée.

La poudre de lait utilisée est préparée à partir de lait propre à la consommation humaine. Les laits secs pour industries alimentaires ne sont pas autorisés.

Le produit fini (dans le bol/tasse) doit respecter un taux minimum de 130 grammes de poudre par litre de boisson.

Les boissons chocolatées seront composées exclusivement des éléments suivants :

- Sucres saccharose, dextrose ou sirop de glucose déshydraté, fructose, lactose, maltose
- Cacao Le cacao sera du cacao ou du cacao maigre
- Humidité (maximum 6%)
- Lait en poudre au moins 20%
- Farines alimentaires ou céréales : au moins 10%
- Ingrédients secondaires

Seuls sont autorisés :

- Additifs à l'exclusion des colorants, édulcorants, polydextroses
- Sel
- Matières aromatisantes complémentaires du cacao (cannelle, vanille)
- Arômes, sauf ceux rappelant les saveurs du cacao, du chocolat et du lait
- Ingrédients pouvant être incorporés aux petits-déjeuners, conformément au supplément n°3 de la brochure n° 5541-I du GPEM/DA.
- Caractéristiques techniques

- **Produit 4 : eau chaude**

5. Caractéristiques du produit fini

Article 5.1 – Caractéristiques organoleptiques

Les produits doivent présenter une odeur et une saveur franches, normales, exemptes de toute saveur ou odeur étrangères (notamment de saveur ou odeur de produits chimiques) ou et de toute saveur ou odeur de « brûlé » ou de « céréales ». L'odeur et la saveur devront être caractéristiques des types de boisson vers le composant. Les granulés devront être exempts de trace étrangère, notamment de points blancs.

Article 5.2 – Caractéristiques psycho-chimiques

L'humidité des produits doit être inférieure ou égale à 4 % pour le café soluble, à 5 % pour le café moulu.

Article 5.3 – Composition des produits

Les produits sont conformes aux notices techniques et devront être proches des pourcentages suivants :

- Café lyophilisé : à mélange robusta et arabica,
- Café atomisé : à mélange robusta et arabica,
- Café/Chicorée : mélange à minimum 60 % en café,
- Lait : ½ écrémé en poudre,
- Boisson chocolatée lactée à 22 % de lait minimum.

Article 5.4 – Fiches techniques

Une fiche technique par produit comportant au minimum les éléments ci-dessous sera fournie :

- Dénomination de vente,
- Liste des ingrédients et pourcentages,
- Quantité nette,
- Nom ou raison sociale du fabricant ou du conditionneur,
- Lieu de provenance des matières premières.

Les produits contenant des ingrédients et/ou additifs génétiquement modifiés ou produits à partir d'OGM soumis à étiquetage (au sens des règlements CE 258/97, CE 1139/98, CE 49/2000 et CE 50/2000) sont exclus de la fourniture.

6. Marquage – Emballage

Article 6.1 – Marquage

Les mentions qui doivent figurer obligatoirement sur les conditionnements sont définies par le décret n°84-1147 modifié et les arrêtés du 7 décembre 1984, le décret n°2001-977 du 26 octobre 2001 et en particulier la DLUO du produit.

Les différentes variétés de produits fournis par un seul fournisseur devront être clairement identifiables les uns des autres et leur marque apparente.

Article 6.2 – Emballage

Les conditionnements sont regroupés dans des cartons dont la résistance mécanique est suffisante pour protéger les produits lors de manutentions.

7. Mise à disposition des chariots équipés de distributeurs de boissons chaudes

Article 7.1 – Mise à disposition des chariots et des distributeurs intégrés

Le nombre de chariots équipés de distributeurs de boissons chaudes à mettre à disposition est fixé en annexe 1 du CCTP.

Le nombre de chariots pourra varier durant le marché de + ou – 15 % suite aux mouvements de service (déménagements, ouverture de nouveaux services, changement d'organisation de services ...).

Le titulaire devra adapter le nombre de chariots à la capacité des services, à l'organisation et aux possibilités de stockage du service.

Article 7.2 – Caractéristiques techniques des chariots et des distributeurs intégrés

Le système devra être une véritable station nomade, autonome, ne nécessitant aucun branchement durant la mise en œuvre et la distribution des boissons chaudes devant chaque patient. Il répondra au besoin des petits déjeuners et collations dans les services de soins. Il servira les boissons précitées au point 4 en servant, également, de l'eau chaude.

Les quantités minimales servies pour le service du petit déjeuner devront être de 30 cl pour les bols et de 12 cl pour les tasses ou verres (collations) voire litre pour certains services.

La solution proposée devra pouvoir transporter l'ensemble de la prestation à savoir :

- Plateaux, bols, couverts, verres...
- Pain, confiture, beurre, biscottes...
- Boissons
- Support pour 1 sac poubelle
- Un deuxième support poubelle devra pouvoir être installé, à l'occasion de la mise en place du tri des biodéchets alimentaires.

Les chariots mis à disposition devront respecter les spécifications techniques suivantes

- **Concernant la structure du chariot :** Le chariot devra être léger, ergonomique et favoriser la prévention des troubles musculosquelettiques avec une ossature métallique recouverte d'un revêtement protecteur (type peinture époxy). Il devra intégrer un plan de travail en inox. Par ailleurs, le chariot aura 4 roues dont 2 équipées de freins. Il sera équipé dans sa partie inférieure de glissières et/ou étagères acceptant du matériel au format GN 1/1 et ½. Il est préférable que le poids à vide du chariot soit de 55 kg maximum.
- **Concernant les équipements du chariot :** Il devra contenir une alimentation de 220 volts avec une coupure électrique par un bouton marche/arrêt. Il devra être doté d'un bac range couverts à 4 compartiments, 1 bac GN 1/1 profondeur 150 et 3 bacs GN 1/1 profondeur 100. Il doit être en mesure d'assurer au minimum la distribution de 30 bols de 25 cl et 30 tasses de 12,5cl sans nouvelle alimentation en eau ou en consommable.

- **Concernant la dimension du chariot :** La largeur du chariot ne peut excéder 80cm, les autres dimensions sont laissées à l'appréciation du candidat.

8. Maintenance du matériel

Le titulaire met en œuvre les dispositions de maintenance « tous risques, pièces, main d'œuvre et déplacement », incluant la maintenance préventive et les dépannages, proposées dans son offre. Cela doit comprendre notamment les prescriptions développées dans la suite du présent article.

La maintenance prend effet à partir de la mise à disposition des machines et demeure tout au long de l'exécution du marché, reconductions comprises.

Dans un délai de quinze jours après le déploiement des appareils, le titulaire planifie, en concertation avec le représentant du pouvoir adjudicateur, un programme de maintenance avec les dates prévisionnelles d'intervention de maintenance sur un an. Le planning doit être communiqué au plus tard 1 mois avant la première visite. Le titulaire fournit au représentant du pouvoir adjudicateur un planning précis des interventions de maintenance 5 jours ouvrés avant le début des interventions.

Article 8.1 – Maintenance préventive

Le titulaire assure la maintenance préventive du matériel mis à disposition (chariots, distributeurs notamment) pour en assurer le bon fonctionnement et limiter le risque de pannes.

Article 8.2 – Maintenance curative

Le titulaire assure la maintenance curative du matériel mis à disposition (chariots, distributeurs notamment) en cas de panne ou d'alerte du personnel de l'hôpital. Le délai d'intervention est au maximum de 48h, sous réserve que les chariots de substitution mis à disposition (inclus dans le nombre total de chariots nécessaires à la prestation) soient disponibles pour pallier aux pannes dans le service concerné.

Article 8.3 – Rapport technique d'intervention

Toute intervention donne lieu à l'établissement par le titulaire d'un compte rendu qui atteste que les opérations prévues dans le présent marché ont bien été effectuées. Ce rapport signale les interventions faites à l'initiative du personnel du titulaire, les heures de début et de fin de ces interventions, ainsi que les pièces de rechange utilisées.

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

Après intervention, le rapport technique est immédiatement présenté au représentant du pouvoir adjudicateur, et visé par ce dernier afin d'attester la réalité de l'exécution des prestations.

Avant son départ du site, le technicien du Titulaire doit :

- > Laisser une information claire sur l'état de la réparation ;
- > Laisser propres l'équipement et son environnement.

Article 8.4 – Retour en atelier

Les équipements peuvent faire l'objet d'un retour pour tout ou partie dans un des ateliers du titulaire pour y subir des opérations qui ne pourraient pas être réalisées sur l'un des sites hospitaliers. Cette modalité d'intervention ne peut donner lieu à aucune facturation complémentaire.

Le titulaire est responsable de l'équipement dès lors qu'il en prend possession.

Il doit mettre à la disposition de l'acheteur un matériel équivalent pour la durée d'indisponibilité de l'équipement et veille à prendre toutes dispositions nécessaires afin de ne pas entraver le bon fonctionnement du service utilisateur.

Article 8.5 – Assistance technique téléphonique et désignation d'un interlocuteur

Le titulaire met à disposition de l'acheteur un interlocuteur dédié ainsi qu'un dispositif d'assistance technique permettant de signaler toute panne ou dysfonctionnement affectant les équipements. À ce titre, le titulaire assure un service de support et d'accompagnement destiné à apporter toute aide utile au diagnostic des anomalies et à la remise en service des équipements dans les meilleurs délais.

En cas de remplacement de l'interlocuteur unique en cours d'exécution du marché, le titulaire s'engage à proposer un nouveau profil au moins 15 jours avant le départ de la personne, ayant une expérience et des compétences, similaires ou supérieures, à celui proposé dans le présent marché.

La personne publique se réserve le droit d'exiger du titulaire le remplacement immédiat de tout ou partie de ses intervenants. En ce cas la personne publique n'est pas tenue de faire connaître au titulaire les motifs de sa décision.

9. Spécifications générales

Article 9.1 – Délais de livraison

Le matériel devra être installé et les professionnels formés au maximum 3 mois après la notification du marché.

Article 9.2 – Livraison et installation des équipements

La livraison et l'installation sont entièrement à la charge du titulaire du marché qui doit prévoir :

- Le déballage et l'évacuation des emballages vides en dérogation de l'article 14.1 du Cahier des Clause Administratives Générales F.C.S.
- Le raccordement aux attentes existantes
- Le nettoyage des locaux à l'issue de la livraison

Toutes les manipulations de matériel jusqu'à leur réception par le responsable de l'hôpital sont à la charge et sous l'entière responsabilité du titulaire du marché.

La manutention (main d'œuvre, moyens de levage, etc.) nécessaire à l'acheminement du matériel dans les locaux d'installation ainsi que le montage et la mise en place du matériel sont à prévoir par le titulaire.

En aucun cas il ne peut être établi de plus-value pour ces opérations.

Le personnel du titulaire devant intervenir sur les sites hospitaliers doit respecter la propreté des locaux, ainsi que les consignes de sécurité en vigueur dans ces établissements.

A la demande de l'hôpital, le titulaire est tenu de participer à toute réunion ayant pour objet la fixation et le suivi du calendrier de livraison et d'installation des équipements commandés.

En début et fin de marché, un inventaire sera réalisé par le prestataire indiquant le modèle de chariot, son n° de série et son lieu d'utilisation.

Article 9.3 – Documentation

Le titulaire s'engage à fournir outre le manuel d'utilisation, toutes documentations nécessaires au suivi et à l'entretien des équipements livrés (manuels techniques, schémas détaillés, liste des entretiens préventifs, procédures de diagnostic des pannes, ainsi que le marquage CE. L'ensemble de ces documentations seront rédigées en français conformément aux dispositions de la loi 94-665 et son décret d'application n°95-240 de mars 1995.

10. Annexe

Annexe n°1 : Nombre de chariots à mettre à disposition

Le titulaire mettra à disposition des établissements le nombre de chariots suivant (incluant les chariots de substitution en cas de panne) :

- Bretonneau : 7 chariots
- Bichat : 60 chariots
- Beaujon : 35 chariots
- Louis Mourier : 28 chariots