



OPCO SANTE
31 rue Anatole France
92300 - Levallois-Perret

Accord-cadre à bons de commande mono-attributaire de fournitures

**Mise à disposition de machines à café et fourniture de consommables
associés**

Appel d'offres ouvert

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
(C.C.T.P.)**

SOMMAIRE

ARTICLE 1.	DESCRIPTION DU MARCHÉ	4
ARTICLE 2.	CONTEXTE DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 3.	OBJET DU MARCHÉ	4
ARTICLE 4.	PRÉSENTATION	4
ARTICLE 5.	DESCRIPTION ET CONDITIONS DE LA PRESTATION	4

ARTICLE 1. PREAMBULE

Suite à l'agrément donné par le Ministère du Travail le 1er avril 2019, l'OPCO Santé est l'opérateur de compétences du secteur privé de la santé. L'OPCO Santé est un Pouvoir adjudicateur au sens de l'article L.1211-1 2° du Code de la commande publique.

L'OPCO Santé, comprend 4 secteurs :

Le secteur sanitaire, médico-social et social privé à but non lucratif : ce secteur rassemble les conventions collectives suivantes CCN 51, CCN 66, CCN 65, CCN des centres d'hébergement et de réinsertion sociale, CCN Unicancer et l'Accord d'entreprise Croix Rouge Française.

Ce secteur compte 7 200 associations, fondations, congrégations qui emploient 785 000 salariés et accompagnent 108 000 travailleurs handicapés d'ESAT.

Le secteur de la santé au travail interentreprises : ce sont 240 services répartis nationalement qui emploient 17 200 salariés.

Le secteur de l'hospitalisation privée qui rassemble les établissements privés de santé, soit 1 000 cliniques et hôpitaux privés qui emploient 159 800 salariés. Ainsi que les acteurs privés français regroupant 2 400 établissements (EHPAD, Résidences Services Seniors et de soins à domicile...) qui emploient 120 000 salariés.

Le secteur du thermalisme qui rassemble les établissements privés de santé, soit 1 000 cliniques et hôpitaux privés qui emploient 159 800 salariés. Ainsi que les acteurs privés français regroupant 2 400 établissements (EHPAD, Résidences Services Seniors et de soins à domicile...) qui emploient 120 000 salariés. Le thermalisme a récemment rejoint l'hospitalisation privée et compte 61 entreprises qui emploient 4 700 salariés.

Les missions de l'OPCO Santé sont les suivantes :

- Assurer le financement des contrats d'apprentissage et de professionnalisation, selon les niveaux de prise en charge fixés par les branches professionnelles ;
- Apporter un appui technique aux branches professionnelles, notamment, pour établir la Gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC) des secteurs d'activités qu'elles couvrent et les accompagner dans leur mission de certification.
- Assurer un service de proximité au bénéfice des très petites, petites et moyennes entreprises, permettant d'améliorer l'information et l'accès des salariés de ces entreprises à la formation professionnelle ;
- Accompagner ces entreprises dans l'analyse et la définition de leurs besoins en matière de formation professionnelle, notamment au regard des mutations économiques et techniques de leur secteur d'activité ;
- Promouvoir les modalités de formations issues de la Réforme, et précisées par décret, auprès des entreprises, c'est-à-dire la possibilité de réaliser les actions tout ou en partie à distance, ou en situation de travail.

ARTICLE 2. DESCRIPTION DU MARCHÉ

Objet des fournitures : MISE A DISPOSITION DE MACHINES A CAFE ET CONSOMMABLES.

ARTICLE 3. CONTEXTE DE LA CONSULTATION

Dans le cadre de l'amélioration de la qualité de vie au travail et de l'accueil de ses visiteurs, l'OPCO Santé souhaite mettre à disposition de ses collaborateurs, agents et partenaires, des solutions de distribution de boissons chaudes, de consommables associés (café, thé, lait, sucre, agitateurs, etc.).

La présente consultation a pour objet la mise à disposition, l'installation, et la maintenance de machines à café ; ainsi que la fourniture régulière des consommables nécessaires à leur bon fonctionnement.

A la date de la rédaction de la présente consultation, l'OPCO Santé regroupe 400 collaborateurs répartis sur 25 sites sur l'ensemble du territoire national et les territoires d'outre-mer.

ARTICLE 4. OBJET DU MARCHÉ

La prestation comprend notamment :

- La fourniture en location de machines à café professionnelles à grains avec broyeur intégré ainsi que la réparation et l'assistance technique ;
- La fourniture régulière de consommables associés (grains de café, thé, lait, sucre, agitateurs...) ;

L'alimentation quotidienne et le nettoyage des machines sont assurés par l'OPCO Santé.

ARTICLE 5. DESCRIPTION ET CONDITIONS DE LA PRESTATION

Le Titulaire pourra être sollicité autant que nécessaire par l'OPCO Santé pour la mise en œuvre de la prestation.

L'objectif de cet article est de définir précisément les engagements du titulaire pour garantir une prestation fluide et de qualité.

Démarrage des prestations et passation des commandes

Ø Dans un délai de trente (30) jours ouvrés suivant la notification du marché, le Titulaire est tenu d'assurer la livraison et/ou l'installation des machines à café dont l'installation lui sera confiée par le Pouvoir Adjudicateur. La mise en service des équipements et la livraison initiale des consommables sont incluses dans cette prestation. Le Titulaire devra joindre à son offre un calendrier prévisionnel d'exécution, lequel sera ajusté et validé en accord avec l'OPCO avant le démarrage effectif des prestations.

Ø Méthodologie de commande : Le candidat détaillera dans son offre les outils de commande de matériel et de consommables qu'il entend mettre à disposition de l'OPCO Santé. Ces derniers peuvent prendre la forme d'une plateforme de commande en ligne, d'une adresse mail ou encore une hotline dédiée. Il précisera également dans son offre la possibilité ou non de réaliser des commandes automatiques.

Ø Restriction du catalogue : L'OPCO Santé porte à la connaissance du titulaire qu'à la suite de la notification du marché, le catalogue de l'offre complète du titulaire sera amené à être restreint de sorte à limiter les produits disponibles à la commande pour le compte de l'OPCO Santé.

Ø Facturation : Le titulaire devra fournir une facture *unique* consolidée détaillant l'ensemble des consommations de chaque site. La facture devra permettre d'identifier les consommations site par site. Le

titulaire précise la périodicité de la facture dans son offre. Elle peut être mensuelle, bimestrielle ou trimestrielle. Le Pouvoir Adjudicateur ayant une préférence pour la facturation trimestrielle et bimestrielle.

Ø **Traçabilité** : Le titulaire doit être en capacité de mettre à disposition l'historique complet des commandes, des validations et des livraisons chaque fois que l'OPCO Santé en fera la demande. L'ensemble de ces prestations constitue un attendu de la prestation et ne pourra faire l'objet de coûts supplémentaires.

Lieu d'exécution et logistique

- Détail des sites :

L'Annexe du présent CCTP listera l'ensemble des 19 sites de l'OPCO Santé concernés par la présente consultation, avec l'adresse complète et le numéro du contact local ainsi que le nombre de salariés sur chaque site.

- Conditions d'installation :

Le Titulaire devra se rapprocher des contacts locaux fournis sur chaque site pour convenir des modalités pratiques de livraison et d'installation.

Il est porté à la connaissance du titulaire que l'ensemble des sites ne seront pas fournis en machines à café et consommables dès le lancement du marché. L'équipement en machines à café et la livraison de consommables se fera de façon progressive sur les sites de l'OPCO Santé.

L'OPCO Santé se réserve le droit de ne pas équiper la totalité de ses sites en machines à café et/ou fourniture de consommables durant toute la durée d'exécution du marché.

Le titulaire doit être en capacité de fournir, livrer et/ou installer et suivre les équipements sur l'ensemble des sites, par ses propres moyens ou grâce à un réseau de partenaires sous-traitants fiables présents sur toute la France métropolitaine.

Avant toute installation, un état des lieux technique (vérification de la conformité de l'alimentation électrique, de la pression d'eau si nécessaire) sera réalisé par le titulaire. Cet état des lieux pourra être réalisé en distanciel avec l'aide des responsables de chaque site avec leur accord.

Les équipements doivent être fournis en mode « Plug and Play », pré-paramétrés, et opérationnels de façon autonome dès l'installation. De même, pour les sites non physiquement desservis par le titulaire, les équipes techniques de l'OPCO Santé doivent être en mesure d'installer les machines de façon autonome sans besoin de paramétrage technique des machines.

Pour les sites à forte fréquentation, et sur demande du Pouvoir Adjudicateur, les machines doivent pouvoir être raccordées à une arrivée d'eau, et permettre une évacuation du marc de café.

L'installation devra se faire en respectant les lieux et le travail des équipes. Le titulaire devra laisser l'espace parfaitement propre et fonctionnel après son intervention dans le cas où elle serait réalisée par lui.

Maintenance et dépannage

Ø **Maintenance préventive** : Le titulaire s'engage à réaliser au minimum une opération de maintenance préventive par an pour chaque machine *sur demande de l'OPCO Santé*. Cette action peut comprendre la vérification du bon fonctionnement, le détartrage, le nettoyage approfondi et le remplacement préventif des pièces d'usure.

Le candidat décrira dans son offre les moyens à sa disposition pour assurer cette action et fournira en complément un planning prévisionnel de ses visites de maintenance préventive pour tous les sites de l'OPCO Santé.

Cette action pourra être réalisée par le titulaire lui-même ou par un sous-traitant.

- Ø Maintenance curative :
 - Déclaration d'incident :

Un numéro de téléphone et une adresse e-mail dédiés au Service-Après-Vente (SAV) devront être mis à disposition par le prestataire.

En cas de dysfonctionnement majeur, le titulaire doit pouvoir assurer le remplacement de la machine.

Le titulaire met à disposition des utilisateurs des documents détaillés ou tout autre moyen (formations, tutoriels, etc.) pour les accompagner aux opérations de maintenance courante telles que : le nettoyage, le changement des filtres, le détartrage, etc...

- Délai d'intervention :

En cas de dysfonctionnement majeur avéré, le remplacement de l'équipement concerné devra avoir lieu sous 7 jours ouvrés maximum.

Localisation des machines à café

Le détail des emplacements des machines à café se situe en annexe 1 du présent CCTP.

Description de la fourniture attendue

Cet alinéa a pour objet de décrire avec précision la nature et les caractéristiques des fournitures attendues pour les machines à café, les consommables et les snacks.

➤ Machines à café :

La prestation inclut la fourniture et dans certains cas, l'installation de machines à café dont les caractéristiques techniques devront être adaptées aux besoins de chaque site.

- Ø Types de machines :

Le titulaire devra proposer une gamme de machines à café professionnelle. L'offre devra inclure des modèles à grain avec broyeur intégré de différents gabarits. Le but étant de disposer de machines à cafés adaptées à la fois aux grands espaces et à ceux plus restreints.

- Ø Fonctionnalités :

Les machines devront être :

- automatiques,
- dotées d'un système pour la préparation de boissons lactées (chocolat chaud, cappuccino, latte macchiato, ...),

Leur capacité journalière devra être adaptée à la taille des sites, telle qu'indiquée dans l'annexe des lieux d'exécution. Les fonctionnalités et caractéristiques techniques (nombre de tasses/jour, poids, dimensions...) de chaque équipement proposé seront communiquées par le biais de fiches techniques annexées à la proposition du candidat.

- Ø Mode d'approvisionnement en eau :

Le titulaire doit être en capacité de fournir des machines qui s'adaptent à une arrivée d'eau directe pour les sites qui le nécessitent, ainsi que des machines à réservoir d'eau amovible pour les autres emplacements.

- Ø Ergonomie et design :

Les machines devront être faciles d'utilisation, intuitives et s'intégrer harmonieusement dans les espaces de pause sans encombre.

➤ **Consommables :**

La fourniture régulière de consommables de qualité est un élément important de la prestation. Le titulaire devra proposer une gamme diversifiée et conforme aux critères suivants :

Ø Café :

La gamme de café devra inclure du café en grain arabica 100%. Une priorité sera donnée aux cafés certifiés équitables (type Fair Trade, Max Havelar ou équivalent) et/ou issus de l'agriculture biologique.

Ø Accessoires :

- Sucre : Sucre blanc et sucre roux, conditionnés en portions individuelles.
- Agitateurs : Touillettes en bois

Les produits proposés devront, dans la mesure du possible, répondre aux critères suivants :

- Conditionnement en formats individuels
- Emballages recyclables.

➤ **Livraison des consommables et aménagements :**

Ø Fréquence des livraisons :

Les commandes de consommables seront livrées dans un délai maximum de 72 heures ouvrées après leur réception par le titulaire.

Ø Qualité des produits :

Le dossier de réponse technique du soumissionnaire sera accompagné d'une fiche technique des consommables proposés. Une attention particulière sera portée aux produits équitables, bio ou issus de l'agriculture raisonnée.

➤ **Vérification après livraison**

Objet de la vérification À l'issue de la livraison et de l'installation des machines à café, le Pouvoir adjudicateur procède à une vérification qualitative et quantitative des prestations réalisées par le Titulaire. Cette vérification porte notamment sur :

- la conformité des machines livrées aux spécifications techniques du marché ;
- le bon fonctionnement des équipements lors de la mise en service ;
- la livraison du premier lot de consommables prévu au contrat ;
- le respect du calendrier prévisionnel validé avec l'OPCO Santé.

Modalités de contrôle

- La vérification est effectuée sur chaque site par les personnes habilitées.
- Le Titulaire ou son sous-traitant en charge de la livraison est tenu d'assister aux opérations de contrôle et de fournir toute documentation technique nécessaire telle qu'un bon de livraison.
- En cas d'absence du titulaire au moment de l'opération de vérification, celui-ci demeure pleinement soumis aux conséquences après vérification qui s'en suivront.

Conséquences de la vérification

- En cas de conformité, la prestation est réputée acceptée.
- En cas de non-conformité ou de défaut constaté, le Pouvoir adjudicateur peut refuser la réception et exiger du Titulaire la mise en conformité ou le remplacement des équipements dans un délai fixé.
- Les frais liés aux reprises ou remplacements sont à la charge exclusive du Titulaire.

Réception définitive La réception définitive des prestations est prononcée après constat de la conformité des machines et des consommables dans un délai de : 3 jours ouvrés. Le silence gardé par le pouvoir adjudicateur au-delà du délai de 3 jours ouvrés vaut réception définitive.

➤ **Accompagnement des utilisateurs :**

Le titulaire s'engage à accompagner les contacts désignés sur chaque site (assistantes supports, gestionnaires, contacts locaux) sur les aspects suivants :

- Ø Utilisation et réglages des machines à café.
- Ø Nettoyage quotidien et hebdomadaire de l'équipement.
- Ø Procédure de commande et de signalement de panne via les moyens mis à disposition (plateforme de communication, hotline SAV).

L'accompagnement pourra se faire par la mise à disposition de manuels d'utilisation de la plateforme de commandes et des machines à café.

➤ **Accompagnement à l'optimisation du parc et des usages**

Le titulaire assure, en complément des prestations de fourniture et de maintenance, un accompagnement destiné à optimiser l'utilisation du parc de machines, des consommables et des usages associés. Cet accompagnement comprend la transmission régulière d'informations et de recommandations permettant :

- d'adapter le parc aux besoins réels de l'acheteur,
- de rationaliser la consommation des produits,
- et de promouvoir des pratiques d'usage efficaces et responsables.

Cet accompagnement pourra être formalisé par un rapport périodique écrit sur demande du pouvoir adjudicateur et, le cas échéant, par des réunions de suivi avec l'acheteur.

Annexe : détail des lieux d'exécution et contacts locaux

Modèle	Adresse	Nbre total de collaborateurs	Nbr de salariés présent/jr en moyenne	Nbre visiteurs (ext ou réunion interne) / an	Nombre et Emplacement des machines sur site	Contact local
Siège Levallois	31 Rue Anatole France, 92300 Levallois-Perret	107	55	Consommation 2025 de café 222kg soit 18kg en moyenne par mois	4 : 1*9e étage, 2* 8e étage et 1 au RDC 1 à la cafetariat 1 en salle convivialité 1 en salle du Conseil	01 49 68 10 10
01 Schiltigheim	Espace Européen de l'entreprise 19 Avenue de l'Europe, 67300 Schiltigheim	9	4,6	98	1 en cuisine ou en salle de réunion	03 90 22 22 30
02 Bruges	6 Rue Théodore Blanc, 33520 Bruges	32	16	20	1 En salle d'accueil	05 56 00 85 10
03 Aubière	9 Allée Evariste Galois, 63170 Aubière	7	3	90	1 en salle de réu	04 73 28 57 40
04 Chenove	59 Avenue Roland Carraz, 21300 Chenôve	7	3,5	122	1 en cuisine ou en salle de réunion	03 80 30 84 46
05 Rennes	39 Rue du Capitaine Maignan, 35000 Rennes	22,4	7,8	100	1 En salle d'accueil	02 23 44 04 40
06 Orléans	3-5 Boulevard de Verdun, 45000 Orléans	11	4,7	60	1 En salle d'accueil	02 38 42 08 44
08 Besançon	Les Ilôts des Montboucons 1 Rue François-André Vincent, 25000 Besançon	4	2	128	1 en cuisine ou en salle de réunion	03 81 88 21 40
09 Montpellier	Bâtiment B, 1401 Avenue du Mondial 98, 34000 Montpellier	16	8	30	1 En salle d'accueil	04 67 92 07 64
10 Limoges	25 Boulevard Victor Hugo, 87000 Limoges	6	5,25	50	1 En salle d'accueil ou salle de réunion	05 55 10 32 00
11 Nancy	Médiaparc 2 Rue Jacques Villermans, 54000 Nancy	12	6	145	1 en cuisine ou en salle de réunion	03 26 64 53 02
12 Labège	Les Berges du Lac Bât. B Rue du Colombier BP47694 31679 LABEGE CEDEX	17	6	70	1 En salle d'accueil	05 43 31 34 89
13 Lille	Immeuble Nouveau Siècle 6 Place Pierre Mendès France, 59800 Lille	31	12	160	1 En salle d'accueil	03 2030 36 90
14 Caen	Résidence Wagram 48 Avenue de l'Hippodrome, 14000 caen	5,6	3,5	70	1 En salle d'accueil	02 31 15 65 00
15 Evreux	52 Rue Victor Hugo, 27000 Evreux	6	3	40	1 En salle d'accueil	02 32 31 25 23
16 Malakoff	40 Rue Gabriel Crie CS70001 92247 MALAKOFF CEDEX	33	14	800	1 en salle de réunion + 1 dans la cuisine	01 46 00 41 29
17 Nantes	1 Rue Marguerite Thibert CS 30225 44202 Nantes CEDEX 2	27	6,8	80	1 En salle d'accueil	02 40 89 97 50
20 Marseille	65 Avenue Jules Cantini, 13006 Marseille	46	27	200	1 En salle détente + 1 en salle de réunion	04 91 14 05 40
21 Villeurbanne	74 Boulevard du 11 Novembre 1918, 69100 Villeurbanne	28	14	387	1 En salle d'accueil + 1 en salle de reunion	04 73 28 57 40