



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché n° CCI2026-07

INSTALLATION, EXPLOITATION ET MAINTENANCE DE DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES, DISTRIBUTEURS DE CONFISERIES ET BOISSONS FRAICHES

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ille-et-Vilaine
2, avenue de la Préfecture
35042 Rennes

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation porte sur l'installation, l'exploitation et la maintenance des points de distribution automatique de boissons chaudes, froides et denrées alimentaires pour le siège de la CCI Ille-et-Vilaine à Rennes et les centres de formation de Saint-Malo, de Javené, de Ferrandi-Paris à Rennes et à Lorient. L'objectif est de garantir un service de qualité aux agents, aux visiteurs et aux apprenants, conformément aux obligations légales en matière de santé et sécurité au travail et à la politique de bien-être.

Les locaux du **siège de la CCI Ille-et-Vilaine** sont situés 2 avenue de la Préfecture, 35042 RENNES Cedex.

Les locaux du **centre de formation de Saint-Malo** sont situés 66 avenue de Marville, 35400 SAINT-MALO.

Les locaux du **centre de formation de Javené** sont situés 4 rue Claude Bourgelat, PA de la Grande Marche, 35133 JAVENE.

Les locaux du **centre de formation de Ferrandi-Paris Campus de Rennes** sont situés 2 rue de Brest, 35000 RENNES.

Les locaux du **centre de formation de Lorient** sont situés 21 quai des Indes, 56100 LORIENT.

Dans le cadre de cette procédure, le titulaire devra assurer les missions suivantes :

- Procéder à la livraison, l'installation et la mise en service des distributeurs automatiques,
- Fournir et livrer les denrées alimentaires et gobelets,
- Effectuer le nettoyage, l'entretien et la maintenance des équipements conformément aux modalités décrites dans le présent CCTP.

Il est précisé que la consultation comprend un lot unique et sera attribué à un seul titulaire.

ARTICLE 2 – PRESENTATION GENERALE DES ETABLISSEMENTS

2.1. CCI ILLE ET VILAINE – SIEGE

Le siège de la CCI Ille et Vilaine regroupe dans ses locaux environ 80 collaborateurs. Il accueille un public externe pour des demandes de renseignements, rendez-vous individuels et réunions.

Environ 1450 boissons chaudes sont en moyenne consommées par an.

Environ 1060 confiseries/boissons fraîches sont en moyenne consommées par an.

Horaires ouverture/fermeture

- Ouverture du lundi au jeudi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 17 h 30, le vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 16 h 30
- Fermeture une semaine à Noël

2.2. CENTRE DE FORMATION DE SAINT-MALO

Le public de la Faculté des Métiers de la CCI Ille et Vilaine à SAINT-MALO est composé des salariés CCI, de jeunes en contrat d'apprentissage à partir de 15 ans, de stagiaires en formation continue.

L'effectif annuel est d'environ 35 collaborateurs, 640 apprenants (jeunes en alternance ou en formation continue).

Du fait du parcours en alternance, ceux-ci ne sont pas présents sur le site tous les jours.

Environ 49 670 boissons chaudes sont en moyenne consommées par an.

Environ 30 320 snack/confiseries/boissons fraîches sont en moyenne consommées par an.

Horaires ouverture/fermeture

- Ouverture du lundi au vendredi de 8 h 00 à 18 h 00
- Fermeture du 1^{er} au 15 août

2.3. CENTRE DE FORMATION DE JAVENE

Le public de la Faculté des Métiers de la CCI Ile-et-Vilaine à JAVENE est composé de salariés CCI, d'apprenants en contrats d'alternance ou en formation temps plein, selon les filières, de stagiaires en formation continue. L'effectif annuel est d'environ 25 collaborateurs, 350 apprenants (jeunes en alternance ou en formation continue). Du fait du parcours en alternance, ceux-ci ne sont pas présents sur le site tous les jours.

Environ 23 190 boissons chaudes sont en moyenne consommées par an.

Environ 15 160 snack/confiseries/boissons fraîches sont en moyenne consommées par an.

Horaires ouverture/fermeture

- Ouverture du lundi au vendredi de 8 h 00 à 18 h 00
- Fermeture du 1^{er} au 15 août

2.4. CENTRE DE FORMATION DE FERRANDI

Le public du Centre de Formation Ferrandi-Paris à RENNES est composé de salariés CCI, d'apprenants en contrats d'alternance ou en formation temps plein, selon les filières.

L'effectif annuel est d'environ 30 collaborateurs, 420 stagiaires en alternance et formation temps plein.

Du fait du parcours en alternance, ceux-ci ne sont pas présents sur le site tous les jours.

Environ 3 140 boissons chaudes sont en moyenne consommées par an.

Environ 4 250 snack/confiseries/boissons fraîches sont en moyenne consommées par an.

Horaires ouverture/fermeture

- Ouverture du lundi au vendredi de 8 h 00 à 18 h 00
- Fermeture du 1^{er} au 15 août

2.5. CENTRE DE FORMATION DE LORIENT

Le public de la Faculté des Métiers de la CCI Ile-et-Vilaine à LORIENT est composé de salariés CCI, d'apprenants en contrats d'alternance ou en formation temps plein, selon les filières, de stagiaires en formation continue.

L'effectif annuel est d'environ 20 collaborateurs, 650 stagiaires en alternance et formation continue.

Du fait du parcours en alternance, ceux-ci ne sont pas présents sur le site tous les jours.

Horaires ouverture/fermeture

- Ouverture du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h 30
- Fermeture du 1^{er} au 15 août

ARTICLE 3 – PRESENTATION DE L'AUTO-DISTRIBUTION ACTUELLE

3.1. CCI ILLE ET VILAINE – SIEGE

Les équipements d'auto-distribution sont répartis entre le hall d'accueil, le couloir salle de réunion en rez-de-chaussée et une salle du personnel au 1^{er} étage (ascenseur).

Hall d'accueil	1 distributeur de boissons chaudes 1 distributeur de confiserie et boissons fraîches
Salle du personnel 1 ^{er} étage	1 distributeur de boissons chaudes

3.2. CENTRE DE FORMATION DE SAINT-MALO

Hall d'accueil	1 distributeur de boissons chaudes
Cafétaria	2 distributeurs de boissons chaudes 2 distributeurs de confiserie et boissons fraîches 1 distributeur de boissons fraîches 1 distributeur de denrées (snacking et confiserie)

3.3. CENTRE DE FORMATION DE JAVENE

Cafétaria	3 distributeurs de boissons chaudes 1 distributeur de boissons froides 1 distributeur de denrées (snacking), confiseries et boissons fraîches
-----------	---

3.4. CENTRE DE FORMATION DE FERRANDI

Hall d'accueil	1 distributeur de confiserie et boissons fraîches
Entrée du site	1 distributeurs de boissons chaudes
Extension 1 ^{er} étage	1 distributeurs de boissons chaudes 1 distributeur de confiserie et boissons fraîches

3.5. CENTRE DE FORMATION DE LORIENT

Hall d'accueil	1 distributeur de boissons chaudes
----------------	------------------------------------

ARTICLE 4 – PRESTATIONS ATTENDUES

4.1. GENERALITES

La proposition du candidat devra être cohérente avec l'affectation des lieux, le public accueilli, l'image de la CCI Ile-et-Vilaine.

Un même produit doit être proposé à un tarif identique quel que soit son emplacement de distribution.

Le prestataire du marché disposera d'un délai maximum de 56 jours calendaires, à compter de la date de notification du marché, pour planifier l'installation des distributeurs automatiques de boissons, friandises. Si le titulaire a proposé un délai plus court dans son offre, ce délai devient contractuel au moment de la notification du marché.

La maintenance et l'approvisionnement des appareils devront être en parfaite conformité avec les dispositions réglementaires applicables à la distribution automatique (règlements sanitaires, hygiène alimentaire, conformité des produits...). Le titulaire doit s'assurer que ses installations sont conformes aux normes de sécurité applicables pour les établissements recevant du public.

La typologie, la nature et la marque des produits proposés sont évolutives, notamment en fonction des consommations constatées. En fonction de la consommation réelle des produits, le prestataire formulera des propositions pour faire évoluer l'offre de produits et répondre ainsi aux attentes des utilisateurs.

Les produits distribués sont de qualité et répondent à toutes les prescriptions relatives à la protection des aliments et aux normes d'hygiène et de santé publique. Le candidat favorisera le choix de produits bio et/ou circuits-courts et/ou issus du commerce équitable.

Le prestataire prend les lieux dans l'état où il les trouve. Il ne sera fait aucun aménagement par la CCI, hormis les aménagements existants, pour l'accueil des distributeurs automatiques.

Le titulaire devra proposer des machines au design discret, non bruyantes et indiquer dans son offre la dimension des machines.

La CCI Ile-et-Vilaine fournit l'électricité et l'eau nécessaires au fonctionnement des équipements. Elle ne pourra cependant pas être tenue pour responsable en cas de non-distribution des fluides, du fait de pannes ou coupures dans les locaux ou de tout autre motif de non-distribution indépendant de sa volonté ou consécutif à un cas de force majeure.

Dans un souci de maîtrise des consommations énergétiques, le titulaire proposera des appareils justifiant d'une consommation d'eau et d'énergie réduite avec possibilité de mise en veille programmée ou automatique.

Chaque trimestre le titulaire fournira un état statistique détaillé des consommations par site et par machine (en volume et en prix).

Les distributeurs devront être accessibles afin d'être utilisables également par les personnes à mobilité réduite.

4.2. REUNION DE DEMARRAGE

Au démarrage des prestations, une réunion qui vise à cadrer la réalisation des prestations est organisée par la personne publique avec le titulaire.

Les pilotes de la prestation et le titulaire du marché s'échangeront tous les renseignements utiles nécessaires à la réalisation des prestations.

Cette réunion aborde notamment :

- l'organisation et la bonne compréhension mutuelle des prestations à mener ;
- les modes de communication et/ou de sollicitation des représentants de l'administration ;
- le suivi des prestations
- le calendrier d'installation des distributeurs.

Cette réunion est organisée prioritairement dans les locaux de la CCI Ile-et-Vilaine. À défaut, et sur décision de la CCI Ile-et-Vilaine, cette dernière pourra être organisée sous forme d'audioconférence ou de visioconférence.

A la suite de cette réunion et avant la mise à disposition des distributeurs, il sera réalisé un état des lieux contradictoire et un procès-verbal des lieux où seront installés les distributeurs.

4.3. APPROVISIONNEMENT DES DISTRIBUTEURS

Le titulaire doit tenir compte des heures d'ouverture des sites pour effectuer l'approvisionnement régulier et courant des distributeurs. Les distributeurs doivent être approvisionnés, autant que possible, en dehors des heures d'affluence afin de présenter le moins de gêne possible aux usagers.

Pour chaque distributeur, le titulaire a une obligation de résultat concernant la disponibilité de l'ensemble des produits devant être proposés dans le cadre du présent marché.

Lors des opérations d'approvisionnement, le titulaire procède à un contrôle régulier des dates de péremption des produits et, le cas échéant, au remplacement des produits périmés ou proches de l'échéance de la date de durabilité minimale. Le titulaire procède également, lors de l'approvisionnement, au nettoyage et à l'entretien de chaque machine.

4.4. DEPANNAGE – REMISE EN ETAT D'UN MATERIEL EN PANNE

Le prestataire s'engagera à assurer la maintenance (préventive et corrective) et le dépannage (pièces et main d'œuvre) des appareils de distribution automatique à ses frais.

Les distributeurs automatiques seront maintenus en parfait état de propreté par les soins du prestataire.

Les abords (vidage poubelles mises à disposition par la CCI) seront entretenus par la CCI.

Le titulaire s'engage à respecter les délais maximums suivants :

- Astreinte téléphonique : du lundi au vendredi de 9 h à 17 h
- Intervention sur site après une demande de réclamation : dans un délai maximum de **24 h** après envoi de la demande,

- Remise en état de fonctionnement en cas de panne ou simple dysfonctionnement : dans un délai maximum de **48 h** à compter de la date de demande d'intervention,
- En cas de panne/dysfonctionnement non réparable dans les délais impartis, le titulaire s'engage à remplacer l'appareil dans un délai maximum 7 jours calendaires à compter de la date de demande d'intervention.

Si le candidat propose des délais plus courts dans son offre, ces derniers deviendront contractuels à compter de la notification du marché public.

4.5. REPORTING

Un reporting trimestriel est fourni par le titulaire, comportant à minima les indications suivantes :

- les quantités de produits consommés, par produit et par distributeur ;
- le chiffre d'affaires par gamme de produits et par distributeur ;
- la fréquence des réassorts ;
- le récapitulatif quantitatif et qualitatif des demandes relatives aux pannes ou aux demandes de remboursements (tableau par distributeur) ;
- le récapitulatif quantitatif et qualitatif des interventions liées à la maintenance (par distributeur) ;
- le suivi des déchets liés à l'approvisionnement en produits alimentaires.

Ce reporting est accessible en ligne et/ou sous format type Excel ou équivalent, et transmis a minima trimestriellement et au plus tard à la fin du trimestre suivant.

4.6. DISTRIBUTION DE BOISSONS CHAUDES

Le prestataire devra pouvoir assurer le recyclage et la valorisation de ses déchets issus de ses livraisons (cartons, recyclage du café...).

Le titulaire devra proposer un système de paiement par monnayeur, jetons, par badge et par carte bancaire.

La société devra fournir gratuitement 200 badges électroniques à la CCI d'Ille-et-Vilaine. Des badges complémentaires pourront être demandés, à titre gracieux, en cours de l'exécution du marché et l'excédent sera restitué au terme du contrat.

Les appareils devront être équipés de détecteur de gobelet avec un avantage tarifaire pour les utilisateurs qui utilisent leur propre contenant. Le montant de cette remise est celui indiqué par le titulaire dans la grille tarifaire transmise à l'appui de son offre.

Le titulaire aura précisé dans son offre les produits éco-responsables qu'il proposera à la consommation.

4.6.1 CCI ILLE ET VILAINE – SIEGE

Les 3 distributeurs de boissons chaudes devront être répartis de la manière suivante :

Hall d'accueil	1 distributeur de boissons chaudes
Espace salle de réunion	1 distributeur de boissons chaudes
Salle du personnel 1 ^{er} étage	1 distributeur de boissons chaudes

Le distributeur situé dans le hall d'accueil devra proposer plusieurs catégories de boissons de qualité :

- Café instantané lyophilisé
- Café en grain (expresso, allongé...)
- Café dit gourmands (cappuccino, macchiato...)
- Boissons chocolatées et lactées
- Thé

Les distributeurs situés dans l'espace salle de réunion et salle du personnel au 1^{er} étage pourront proposer une gamme plus restreinte :

- Café en grain
- Boisson chocolatée
- Thé

Le distributeur de boissons chaudes situé dans le hall d'accueil devra parfaitement s'intégrer dans un espace de 54 cm de large (avec marge en plus d'environ 8 cm)

4.6.2 CENTRE DE FORMATION DE SAINT-MALO

Les 2 distributeurs de boissons chaudes devront être répartis de la manière suivante :

Hall d'accueil	1 distributeur de boissons chaudes
Cafétaria	1 distributeur de boissons chaudes

Le distributeur situé dans le hall d'accueil devra proposer plusieurs catégories de boissons de qualité :

- Café instantané lyophilisé
- Café en grain (expresso, allongé...)
- Café dit gourmands (cappuccino, macchiato...)
- Boissons chocolatées et lactées
- Thé
- Potage

4.6.3 CENTRE DE FORMATION DE JAVENE

Les 2 distributeurs de boissons chaudes devront être répartis de la manière suivante :

Cafétaria	2 distributeurs de boissons chaudes
-----------	-------------------------------------

Les distributeurs devront proposer plusieurs catégories de boissons de qualité :

- Café instantané lyophilisé
- Café en grain (expresso, allongé...)
- Café dit gourmands (cappuccino, macchiato...)
- Boissons chocolatées et lactées
- Thé
- Potage

4.6.4 CENTRE DE FORMATION DE FERRANDI

Les 2 distributeurs de boissons chaudes devront être répartis de la manière suivante :

Cafétaria	2 distributeurs de boissons chaudes
-----------	-------------------------------------

Les distributeurs devront proposer plusieurs catégories de boissons de qualité :

- Café instantané lyophilisé
- Café en grain (expresso, allongé...)
- Café dit gourmands (cappuccino, macchiato...)
- Boissons chocolatées et lactées
- Thé
- Potage

4.6.5 CENTRE DE FORMATION DE LORIENT

Les 2 distributeurs de boissons chaudes devront être répartis de la manière suivante :

Cafétaria	2 distributeurs de boissons chaudes
-----------	-------------------------------------

Les distributeurs devront proposer plusieurs catégories de boissons de qualité :

- Café instantané lyophilisé
- Café en grain (expresso, allongé...)
- Café dit gourmands (cappuccino, macchiato...)
- Boissons chocolatées et lactées

- Thé
- Potage

4.7. DISTRIBUTION DE DENREES ALIMENTAIRES ET BOISSONS FRAICHES

Pour les distributeurs de boissons fraîches et denrées alimentaires confiseries/snacking, le titulaire devra proposer par machine au minimum 20 % de produits garantissant un nutriscore A ou B ou C (privilégier les produits issus de l'agriculture biologique, commerce équitable...).

A ce titre, ces produits devront avoir des caractéristiques favorisant la santé et le bien-être, privilégiant des critères tels que :

- Origine naturelle : des produits non transformés ou peu transformés, issus de l'agriculture biologique ou durable ;
- Composition nutritive : des aliments riches en nutriments, pauvres en additifs chimiques, sucres raffinés, graisses saturées et autres ingrédients nocifs ;
- Absence de substances controversées : pas d'OGM, pesticides, conservateurs ou colorants artificiels ;
- Soutien à des pratiques durables : priorisation des circuits courts, des producteurs locaux, et des pratiques respectueuses de l'environnement ;
- Transparence : mise en avant de la traçabilité des produits, des labels de qualité et des certifications garantissant leur caractère sain.

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés.

Le prestataire favorisera la vente des produits contenant le moins d'emballage possible.

Le maintien des distributeurs à la température prescrite est assuré en permanence par le prestataire.

4.7.1 CCI ILLE ET VILAINE – SIEGE

Le distributeur de confiserie et boissons fraîches est installé dans le hall d'accueil à côté du distributeur de boissons chaudes.

Hall d'accueil	1 distributeur de confiserie et boissons fraîches
----------------	---

Le candidat pourra proposer des denrées de type :

- Gâteaux (type madeleines)
- Barres chocolatées
- Boissons fraîches (eaux, sodas, thé glacé...)

Le candidat pourra également proposer des denrées « saines et équilibrées » de type barres céréales, fruits secs, etc...

Le distributeur de boissons fraîches/confiseries situé dans le hall d'accueil devra parfaitement s'intégrer dans un espace de 72 cm de large (avec marge en plus d'environ 8 cm).

4.7.2 CENTRES DE FORMATION DE SAINT-MALO, JAVENE, FERRANDI ET LORIENT

Pour ces établissements, il est demandé un distributeur de denrées alimentaires et boissons fraîches qui sera installé dans les cafétarias respectives.

Cafétaria Saint-Malo	1 distributeur de confiseries, snacking et boissons fraîches
Cafétaria Javené	1 distributeur de confiseries, snacking et boissons fraîches
Cafétaria Javené	1 distributeur de confiseries, snacking et boissons fraîches
Cafétaria Javené	1 distributeur de confiseries, snacking et boissons fraîches

Le candidat pourra proposer des denrées de type :

- Gâteaux (type madeleines)
- Barres chocolatées
- Petits sandwichs
- Boissons fraîches (eaux, sodas, thé glacé...)

Le candidat pourra également proposer des denrées « saines et équilibrées » de type barres céréales, fruits secs, etc...

Le distributeur de boissons fraîches/confiseries situé dans le hall d'accueil devra parfaitement s'intégrer dans un espace de 72 cm de large (avec marge en plus d'environ 8 cm).

4.8. DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRIX DES PRODUITS

Les recettes issues de la vente des boissons et denrées alimentaires sont perçues directement et en totalité par le titulaire.

La tarification des produits proposés à la vente doit être détaillée en annexe du cadre de réponse technique remis.

Elle doit être définie produit par produit.

Un même produit doit être proposé à un tarif identique quel que soit son emplacement de distribution.

Les prix pratiqués doivent être visibles lors de la commande.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales et parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison des produits, ainsi que tous ceux liés aux appareils et services proposés.

Aucun frais annexe ne sera facturé à la personne publique ou au consommateur.

4.9. USAGE DES LOCAUX MIS A DISPOSITION

Le titulaire se voit confier l'occupation de locaux dans les bâtiments de la CCI Ille-et-Vilaine.

Il ne peut ni en faire un usage anormal, ni exercer ou faire exercer aucune industrie ou commerce autres que ceux prévus au présent marché sous peine de résiliation de celui-ci.

Le titulaire n'est pas autorisé à commercialiser d'autres produits que les boissons et denrées alimentaires telles que définies dans le présent marché. Notamment, le titulaire n'est nullement autorisé, sous peine de poursuites, à commercialiser des boissons alcoolisées, des boissons énergisantes ou du tabac ou tout autre objet ou produits non prévus dans le contrat, des jeux de chance ou de hasard, ni même installer des jeux collectifs ou individuels quel que soit le consommateur.

4.10. RETRAIT DU MATERIEL EN COURS D'EXECUTION ET EN FIN DU MARCHE

Si le titulaire souhaite reprendre son matériel en cours de marché, cette reprise ne peut avoir lieu qu'après accord de l'administration et sous réserve de la proposition d'un matériel plus adapté aux besoins des utilisateurs.

En fin d'exécution d'un bon de commande ou de l'accord-cadre, quelle qu'en soit la cause (échéance du contrat, non-reconduction, résiliation), le titulaire s'engage à :

- reprendre l'ensemble des distributeurs au(x) lieu(x) et à la (aux) date(s) indiqués par l'administration,
- laisser les locaux en état normal d'entretien et de fonctionnement,
- restituer la documentation technique, plans et schémas transmis lors de la mise en place ou en cours d'exécution du contrat et ceux mis à jour, suite aux modifications des installations réalisées par le titulaire,
- fournir tous les documents et fichiers d'exploitation établis par le titulaire en cours de contrat. Les fichiers seront au format WORD ou EXCEL et seront remis de manière dématérialisée (envoi dématérialisé ou sous forme de clé USB),
- restituer les moyens et les fournitures mis à sa disposition par la personne publique,
- établir un procès-verbal contradictoirement avec la CCI Ille-et-Vilaine, de l'état des lieux et des équipements.

À l'issue du marché, le retrait des distributeurs intervient dans un délai défini en lien avec le représentant de la personne publique.

Un état des lieux contradictoire et un procès-verbal de restitution des appareils seront réalisés.

En cas de désaccord, le litige sera tranché par un expert professionnel désigné d'un commun accord entre l'administration et le titulaire.