

Etablissement support du GHT
2 rue Henri Le Guilloux – 35033 Rennes cedex 9

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURE

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

**Appel d'offres ouvert en application des articles L2124-2, R2124-2, 1° et R2161-2 à R2161-5 du Code de la
Commande Publique**

Procédure N°2026ACHGR01

FOURNITURE DE CAFE, MISE A DISPOSITION DE MACHINES A CAFE AINSI QUE LEUR MAINTENANCE POUR LE CENTRE HOSPITALIER GUILLAUME REGNIER (CHGR)

SOMMAIRE

ARTICLE I – Définition du besoin – Allotissement (2 lots)	3
LOT N° 1 : UNITÉS DE SOINS : FOURNITURE DE CAFÉ – FILTRES PRÊTS À L’EMPLOI –	3
ET MISE À DISPOSITION DE MACHINES À CAFÉ	3
LOT N°2 : RESTAURANT DU PERSONNEL ET PERSONNEL AD HOC : FOURNITURE DE CAFÉ (DOSES INDIVIDUELLES) ET MISE À DISPOSITION DES MACHINES À CAFÉ	4
ARTICLE II – Caractéristiques communes aux deux (2) lots	5
2.1 – Caractéristiques techniques des <i>machines à café</i>	5
2.2 – Caractéristiques techniques des <i>consommables</i>	5
2.3 – Caractéristiques techniques des <i>emballages et conditionnements des cafés</i>	6
2.4 – Mise à disposition et entretien des machines à café	6
2.5 – Comitologie	7
2.6 – Clause environnementale – RSE (développement durable)	7

ARTICLE I – Définition du besoin – Allotissement (2 lots)

LOT N° 1: UNITÉS DE SOINS : FOURNITURE DE CAFÉ – FILTRES PRÊTS À L'EMPLOI – ET MISE À DISPOSITION DE MACHINES À CAFÉ

Le périmètre du besoin des unités de soin (principalement les soignants et les patients) est le suivant :

- **Fourniture de café moulu en filtres prêts-à-l'emploi (§1),**
- **Mise à disposition (§2) de machines à café (dont thermos associés) (§2).**

1. Fourniture de consommables (café)

Le Centre Hospitalier Guillaume Régnier (CHGR), EPSM, souhaite s'approvisionner en **filtres prêts-à-l'emploi de café frais, moulu, intégrés dans un emballage** hermétique dûment scellé, avec un café composé d'au moins 50 % Arabica ou au moins 50 % Robusta.

Le grammage des filtres doit permettre une contenance moyenne de deux litres (2L) de café dans le pichet rattaché à la machine à café est dans une tranche 75 à 80 grammes. Ce format 2 en 1 (filtre et café) vise à permettre un usage facilité pour les utilisateurs. Les filtres doivent être **biodégradables**.

2. Mise à disposition de machines à café

Le Titulaire devra mettre à la disposition de l'établissement :

- **90 machines à café** électriques, à usage professionnel¹, à filtre et remplissage manuel, **tout inox** (à titre indicatif : de type Bravilor® ou équivalent),
- **180 pichets isothermes tout inox (acier inoxydable) (« thermos »)** d'une contenance de deux litres (2L) en moyenne, compatibles avec ces machines (i.e. 2 thermos par machine à café),
- **5 machines** (à titre de rechange en cas de panne).

Ces équipements seront répartis dans les différentes unités de soins, à l'exception des 5 machines **qui seront stockées** au sein de la cuisine centrale. Toutes seront centralisées au sein du Magasin Alimentation du CHGR avant d'être réparties dans les unités de soin par ses propres équipes.

Les **caractéristiques techniques** attendues mentionnées ci-après sont **spécifiques à ce lot** (et se distinguent donc du lot n°2). Les caractéristiques générales attendues sont, quant à elles, stipulées dans l'Article II du présent CCTP.

- Dimensionnement n'excédant pas une hauteur de 475 mm, une longueur de 220 mm une profondeur de 395 mm (compte tenu de la place disponible possible dans divers endroits),
- Porte-filtre inclus, adapté auxdits sachets prêts-à-l'emploi,
- Sans raccordement d'eau nécessaire (autre que l'ajout manuel d'eau dans la machine à café),
- Fonction de maintien au chaud incluant un système de sécurité contre la chauffe à sec,
- Contenance du réservoir d'eau : au moins deux litres (2L).

Le Titulaire mettra à disposition des unités de soin, les sachets détartrants nécessaires au bon fonctionnement des machines à café selon les normes édictées par le fabricant et mises à la disposition du CHGR avec la machine à café.

Cette mise à disposition intègre par défaut le remplacement des machines en panne/défaillantes (ou la réparation en dehors du site du CHGR), dont les dispositions générales sont stipulées à l'Article II.

¹ i.e. cafetières à usage non domestique

LOT N°2 : RESTAURANT DU PERSONNEL ET PERSONNEL AD HOC : FOURNITURE DE CAFÉ (DOSES INDIVIDUELLES) ET MISE À DISPOSITION DES MACHINES À CAFÉ

À titre liminaire, il est précisé que le restaurant du personnel désigne l'espace de réfectoire attenant à la cuisine centrale du Centre Hospitalier Guillaume Rénier (CHGR) – l'Établissement partie. À titre indicatif, à la date de l'établissement du dossier de consultation des entreprises (DCE) du présent marché, l'Établissement partie utilise trois (3) machines automatiques à café expresso et boissons chaudes de marque Lavazza® pour la préparation de café en capsules en plastique recyclable à opercule en aluminium (une au restaurant du personnel, une à la Direction Générale et une en dépannage).

Définition du besoin :

- **Fourniture de café en doses individuelles (§1)**
- **Mise à disposition de machines à café à expresso avec fonction eau chaude (§2)**

1. Fourniture de doses individuelles de café

L'Établissement partie souhaite s'approvisionner en **doses individuelles de café frais moulu (format type capsule/pod/dosette)**. Il est précisé à toutes fins utiles que cette gamme devra avoir le même prix, afin de permettre la comparaison des offres.

- La dose individuelle est majoritairement composée d'un **matériau en plastique recyclable, en aluminium ou biodégradable (dosettes dites ESE)**.
- Le café est composé d'**au moins 50% Arabica**.
- Sont **exclus** :
 - Une composition de 100% Robusta ;
 - Les dosettes de type Senseo.
- Le grammage de chaque dose individuelle ainsi que ses composants seront ceux indiqués dans l'offre du Titulaire. Leur taille doit être adaptée à la machine mise à disposition.

2. Mise à disposition de machines à café à expresso avec fonction eau chaude

La mise à disposition demandée est de **quatre (4) machines à café (dont 1 en cas de panne)**, selon les caractéristiques suivantes :

- Machines à café à expresso électriques, multifonctions, à usage professionnel, à remplissage manuel,
- Nécessairement adaptées aux doses individuelles de café fournies,
- Sans raccordement spécifique nécessaire autre qu'avec un simple câble d'alimentation,
- Incluant un système automatique pour le retrait, par la machine elle-même, de la dose utilisée, afin d'éviter des manipulations/retraits manuel(le)s,
- Autonomie du réservoir d'eau : d'environ quatre litres (4L).

Ces appareils seront installés et mis en service gratuitement par le Titulaire au sein du restaurant du personnel et de la direction générale et resteront la propriété du Titulaire.

À l'échéance du marché : le Titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour récupérer ses machines.

Seront à la charge de l'Établissement partie :

- Les frais d'électricité et d'eau nécessaires au fonctionnement des appareils ;
- Le maintien du matériel en bon état d'hygiène – sur la base des indications et des sachets détartrants fournis par le Titulaire.

Les machines doivent être faciles d'utilisation et d'entretien (pas d'entretien particulier nécessaire par l'Établissement partie), seront installées au restaurant du personnel sur deux (2) meubles supports, propriétés du CHGR, dont les dimensions sont les suivantes : 60 cm de longueur et 46 cm de profondeur.

ARTICLE II – Caractéristiques communes aux deux (2) lots

2.1 – Caractéristiques techniques des *machines à café*

Exigences générales

- Les machines installées doivent être **neuves ou** dans un état **proche du neuf** (exemple : machines reconditionnées).
- Chaque machine doit être équipée :
 - d'un **revêtement adhérent** ;
 - d'un **système d'alerte au détartrage** à effectuer ;
- Les équipements proposés seront munis de tous les accessoires nécessaires à leur bonne utilisation ;
- Chaque machine doit être facile à nettoyer, à désinfecter et à détartrer ;
- Les machines doivent respecter les contraintes techniques et d'environnement (espace restreint, bruit réduit, économie d'énergie en mode veille, etc.)
- L'ensemble du matériel proposé :
 - fait l'objet d'un marquage « CE »,
 - est conforme aux normes et règlements en vigueur, de façon à garantir une sécurité alimentaire et sanitaire aux utilisateurs.
- **ENVIRONNEMENT/RSE** : de manière générale, la prise en compte de l'environnement est assurée au mieux dans les processus de fabrication et de livraison des machines.

Nombres de machines composant le parc

- Le nombre de machines à fournir pourra être amené à évoluer en cas d'ouverture de nouveaux sites.

2.2 – Caractéristiques techniques des *consommables*

Exigences générales (applicables à tous les produits)

- Date de fabrication et de conservation : la date limite de consommation (**DLC**) ou date limite d'utilisation optimale (**DLUO**) doit être au moins égale aux deux-tiers (2/3) de la durée totale de conservation ou d'utilisation totale.
- Les produits consommables livrés pendant l'exécution de l'accord-cadre sont les mêmes que ceux présentés en dégustation (échantillons) et dont les fiches techniques ont été communiquées pendant la procédure d'attribution de l'accord-cadre.
- Le Titulaire informe le CHGR, au minimum deux (2) mois avant leur date d'application, des modifications (changement de référence(s) et/ou de conditionnement) qu'il entend apporter.

Exigences spécifiques relatives aux cafés

- Les produits sont à usage professionnel ou semi-professionnel.

2.3 – Caractéristiques techniques des *emballages et conditionnements des cafés*

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun élément ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

- Le conditionnement est le premier contenant du produit : il doit être clos.
- L’emballage doit être différent du conditionnement. L’emballage est la protection du produit pour le stockage, la manutention et le transport : il est adapté à chaque type de produit.
- Le conditionnement et l’emballage doivent être rédigés en langue française (*a minima*).
- L’étiquetage doit être conforme à la réglementation.

ENVIRONNEMENT/RSE :

Dans une perspective de développement durable et de gestion de la recyclabilité :

- Tous les produits seront livrés de préférence dans des **conditionnements** éco-responsables : recyclables, biodégradables ou bio-compostables.
- Les **emballages** des consommables de café sont, de préférence, contenus dans du papier kraft, semi-kraft ou, à défaut, dans une matière plastique entièrement ou quasi-entièrement (minimum 3/4) recyclable/valorisable.

En tout état de cause, quelle que soit la matière, le conditionnement doit demeurer solide.

Seront *refusés* à la livraison les produits présentant les aspects suivants :

- Les emballages des consommables présentant les défauts suivants : cabossés ou pliés ; présentant des fuites, des suintements ou des coulures ; présentant une anomalie de serti ; sans étiquettes ou avec étiquettes détériorées ou illisibles ;
- Tout produit présentant une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d’utilisation optimale (DLUO) dépassée ou avec un délai inférieur aux 2/3 de la durée totale de conservation ou d’utilisation ;
- Tout produit non conforme à la commande (référence / type de café ; quantité).

2.4 – Mise à disposition et entretien des machines à café

Le Titulaire demeure propriétaire des machines à café mises à disposition.

À l’échéance du marché : le Titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour récupérer les machines mises à disposition du Titulaire.

Le modèle de mise à disposition des machines à café, concomitamment à la fourniture de café, implique la nécessité pour le Centre Hospitalier Guillaume Régnier de bénéficier de machines fonctionnelles. Ce dernier dispose d’un total de six machines à café en cas de panne (i.e. cinq dans le lot n°1 et une dans le lot n°2). Toutefois, compte tenu du nombre de machines composant le périmètre de chaque lot, un remplacement ou une réparation (puis renvoi) peut être nécessaire selon les modalités précisées ci-après.

À titre indicatif, entre 2022 et 2026, trois (3) machines à café par mois ont été dysfonctionnelles, soit environ 36 par an.

- **Aucune maintenance préventive n’est attendue** par le CHGR.
- Si une réparation est privilégiée par le Titulaire au remplacement d’une machine à café :
 - Dans un délai maximum de 72 heures après signalement de la panne par le responsable de la cuisine du CHGR, le Titulaire devra mettre à la disposition du CHGR et à titre gracieux un matériel équivalent pour la durée d’indisponibilité de l’équipement et veillera à prendre toutes dispositions nécessaires afin de ne pas entraver le bon fonctionnement du service utilisateur ;
 - Le retrait des machines aura lieu au départ du Magasin Alimentation du CHGR. Un récépissé sera signé ;

- La réparation aura lieu dans les locaux du Titulaire. Aucune réparation n'est attendue sur le site du CHGR ;
- Le Titulaire sera responsable de l'équipement dès lors qu'il en prendra possession.
- Si le Titulaire estime nécessaire de retirer des machines à café pour révision, il en avisera le responsable de la cuisine par écrit. Les machines retirées devront alors être remplacées par d'autres machines à café procurant un service équivalent.
- Ces modalités d'intervention ne pourront donner lieu à aucune facturation complémentaire : elles sont incluses dans l'offre du Titulaire.
- Le CHGR peut demander au Titulaire de lui communiquer un bilan annuel des remplacements ou réparations.

Obligations du Titulaire

En complément, le Titulaire du marché devra exiger de son personnel le respect de règles élémentaires imposées par l'activité de l'Établissement partie (EPSM) :

- Calme et quiétude des locaux
- Propreté des locaux
- Diplomatie, notamment auprès des usagers qu'il croiserait au cours de la livraison ou de la maintenance
- Confidentialité des informations

Tout manquement à ces obligations sera notifié au Titulaire qui pourra se voir appliquer les dispositions prévues par l'article 5 du C.C.A.G. « Fournitures Courantes et Services ». Cette notification aura lieu par courriel ou par lettre recommandée avec demande d'avis de réception (LRAR).

2.5 – Comitologie

L'Établissement partie veille à la bonne exécution du marché. À la demande de l'Établissement partie ou du Titulaire, des réunions *ad hoc* dans les locaux de l'Établissement partie sont organisées, traitant notamment de la mise en place du marché, de l'avancement et du suivi de celui-ci ou des difficultés rencontrées au cours de l'exécution du marché.

Si au cours de l'exécution du marché, une difficulté apparaît, les parties s'alertent mutuellement dans les plus brefs délais, par courriel ou par LRAR et s'engagent à se concerter pour mettre en place la solution la mieux adaptée.

L'absence injustifiée du Titulaire à la réunion qui aura été planifiée fera l'objet de la stipulée à l'article 14.1 (« Pénalités ») du CCAP.

2.6 – Clause environnementale – RSE (développement durable)

Le Titulaire reconnaît et prend acte que les éléments suivants visent à mesurer l'engagement du Titulaire en matière RSE dans un cadre en lien direct avec l'objet des deux (2) lots du marché.

Procédés de décaféination : Si des références prévues dans le marché comportent des cafés décaféinés, le Titulaire précise expressément dans son mémoire technique le(s) procédé de décaféination qu'il utilise. En cas de décaféination aux solvants, il précise le(s) solvant(s) utilisé(s).

Optimisation des livraisons / engagements environnementaux : Le Titulaire est tenu au respect des engagements environnementaux pris dans le cadre de son offre, ainsi qu'aux exigences législatives et réglementaires en vigueur en la matière pour les prestations qu'il réalise dans le cadre du présent marché. En cas de manquement à ces obligations, le Titulaire se verra appliquer la pénalité stipulée à l'article 14.1 (« Pénalités ») du CCAP.

Motorisation des véhicules de livraison : Le Titulaire privilégie des transporteurs dont le parc automobile servant à l'exécution de la livraison des machines et consommables inclut, de préférence, des véhicules fonctionnant notamment à l'énergie électrique, au gaz de pétrole liquéfié (GPL), au gaz naturel pour véhicules (GNV) ou encore des véhicules hybrides (mixtes électriques et thermiques). Ces véhicules répondent aux dispositions spécifiques réglementaires notamment issues de la Loi sur l'Air et l'Utilisation Rationnelle de l'Énergie du 30 décembre 1996 (dite « LAURE »). À défaut, les véhicules

respectent les prescriptions des normes EURO 5 définie par le règlement (CE) n°715/2007 et EURO 6 (ou de normes *a minima* équivalentes en cas de modification réglementaire en cours d'exécution du marché). Dans la mesure du possible, l'utilisation de l'essence est idéalement privilégiée au gasoil, sous réserve d'une crise pétrolière ou structurelle qui rendrait l'usage privilégié de l'essence économiquement coûteux.