# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**Marché N° 2026 – 33**

---

Fourniture de préparations pour boissons chaudes avec mise à disposition des matériels de préparation, de distribution et maintenance associée – Centre Hospitalier Louis Pasteur de Dole

---

CHU de BESANCON
Direction des Services Hôteliers et des Achats
Bâtiment Blanc
3 Boulevard Alexandre Fleming
25030 BESANCON Cedex

# Table des matières

**PREAMBULE** ..... **3**

***1. OBJET*** ..... **3**

***2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES*** ..... **3**

## Préambule

Dans le cadre de la réglementation relative aux Groupements Hospitaliers de Territoire (GHT) et notamment le décret 2016-524 section 4 fixant les modalités de mutualisation de la fonction achat, le GHT centre Franche-Comté a mis en œuvre sa démarche de convergence des marchés publics d'une part, et de construction d'un plan d'action achat territorial d'autre part.
La fonction achats est désormais centralisée auprès de l'établissement support qui est le CHU de Besançon, chargé de s'occuper de la passation des marchés.
Les établissements parties au GHT sont : CHU de Besançon, Centre Hospitalier de Haute-Comté (Pontarlier), Centre Hospitalier Louis Pasteur (Dole), Centre Hospitalier Paul Nappez (Morteau), Centre Hospitalier St Louis (Ornans), Centre Hospitalier de Baume les Dames, Etablissement de santé de Quingey, Centre Hospitalier Spécialisé Saint-Ylie (Dole), Centre Hospitalier de Novillars.

L'établissement concerné par cette consultation est : Centre Hospitalier Louis Pasteur (CHLP) de Dole.

# *1. Objet*

Le présent marché a pour objet la fourniture de préparations pour boissons chaudes destinées aux services de soins du Centre Hospitalier Louis Pasteur de Dole, avec mise à disposition des matériels nécessaires à leur préparation et à leur distribution, ainsi que la maintenance préventive et curative associée. La solution attendue repose sur des consommables conditionnés en poches adaptées aux distributeurs, afin de sécuriser le dosage, de simplifier la manutention et le nettoyage et de limiter les manipulations de produits en vrac.

# *2. Specifications techniques*

### 2.1 Fourniture des consommables

Les principales préparations attendues sont notamment : café, lait, café au lait, boisson chocolatée et thé.
Les préparations instantanées destinées aux distributeurs seront conditionnées en poches fermées, identifiables et adaptées aux équipements proposés.
Le titulaire précisera les conditionnements, rendements, dosages par boisson, allergènes, informations nutritionnelles, conditions de stockage et durée de conservation.
Les consommables devront permettre un dosage régulier, une bonne traçabilité et un remplacement simple et hygiénique des poches.
Les quantités prévisionnelles sont établies à partir des consommations du CHLP.
Elles sont indicatives et ne constituent pas un engagement de commande.
À titre de prestation supplémentaire éventuelle (PSE) facultative, le candidat peut proposer des préparations supplémentaires, notamment de la Blédine et/ou du potage déshydraté. Ces propositions sont présentées séparément de l'offre de base et dans les conditions prévues au règlement de la consultation.

Volumes produits :

| | |
|---|---|
| Café : | 17 500 Litres |
| Lait (café au lait) : | 6 500 Litres |
| Cacao : | 5 500 Litres |

### 2.2 Mise à disposition des matériels de préparation et de distribution

Le titulaire mettra à disposition de l'établissement, pendant toute la durée du marché, les matériels nécessaires à la préparation et à la distribution des boissons chaudes.
Le besoin prévisionnel est fixé à 14 chariots de distribution et 3 chariots de secours, afin d'assurer la continuité du service en cas de panne ou d'immobilisation d'un équipement.
Les chariots proposés devront être neufs mais une concession peut être faite pour les 3 de secours, robustes, ergonomiques, facilement maniables et adaptés à une utilisation quotidienne en milieu hospitalier.

Principales caractéristiques attendues des chariots :

- Chariot en inox ou autres matériaux sur roulettes dont 2 avec freins et 2 pivotantes et permettant un entretien conforme aux exigences hospitalières
- Tourelle ou rangement spécifique pour bols Il doit être ergonomique, fonctionnel, maniable, et avoir un bon roulement
- Equipés des rangements nécessaires pour contenir aussi bien les denrées servies lors d'un petit déjeuner (sucre, confiture, biscottes…) que les couverts (au minimum 3 + 1 pour les couverts).

Les machines à boissons instantanées seront simples à utiliser et à entretenir.
Principales caractéristiques attendues :

- Equipés d'un distributeur contenant au moins 4 bacs produits distinct
- Permettre un repérage rapide des contenus
- Chauffe-eau : cuve en inox de 10 litres au minimum, réglage par thermostat, préciser le mode (température idéale de 85°C)
- Puissance de la résistance alimentaire : à préciser (il sera privilégié un branchement sur prise électrique standard de 220V)
- Sécurité électrique
- Nettoyage simple et rapide des récipients destinés à recevoir les produits déshydratés

Chaque équipement ou ensemble d'équipements proposé devra pouvoir assurer la fonction logistique pour laquelle il est destiné sans qu'il soit nécessaire pour l'établissements du CHLP de procéder à des acquisitions de matériels ou accessoires complémentaires hormis les contenants réutilisables (bols, tasses, couverts, verres et plateaux).
En conséquence le titulaire ne pourra pas objecter d'erreurs ou d'omissions qui impliqueraient un complément d'investissement à la charge du Centre Hospitalier.
Tous ces matériels seront mis à disposition gratuitement dans le cadre du présent marché pour la durée totale du marché reconductions comprises (soit 4 ans maxi au total). Au terme du marché, le titulaire assurera la reprise et l'enlèvement de ces chariots à ses frais. Les chariots demeureront la propriété du titulaire pendant la durée du marché.
Lors de la prise d'effet du marché, le titulaire assurera à ses frais la livraison des chariots dans chaque unité de soins et la mise en service de tous les chariots en présence d'un responsable technique de l'établissement.

### 2.3 Normes CE

Les équipements proposés devront être conformes à l'ensemble des normes et réglementations en vigueur applicables aux matériels concernés. Les équipements soumis à l'obligation de marquage CE devront impérativement disposer de ce marquage pour pouvoir être proposés et mis à disposition de l'établissement. Le titulaire devra fournir, à l'appui de son offre, les documents justificatifs attestant de cette conformité ainsi que, le cas échéant, les éléments relatifs à la classe de marquage CE du matériel proposé.

### 2.4 Formation du personnel

Le titulaire assurera, à ses frais, la formation initiale de l'ensemble des personnels utilisateurs lors du déploiement : utilisation, réglages courants, nettoyage et entretien conforme aux règles d'hygiène/HACCP. Des supports d'utilisation et de nettoyage seront fournis. Une formation continue ou des rappels devront pouvoir être organisés en cas de besoin, notamment lors des visites de suivi.