|  |  |
| --- | --- |
|  | Chambre de Commerce et d’Industrie  de Mayenne  Chambre de Commerce et d’Industrie  de Maine et Loire |
| **AOT n°2025RTPN3012**  **Autorisation d’Occupation Temporaire du domaine public pour l'exploitation de distributeurs automatiques au profit des établissements des CCIT de Mayenne et de**  **Maine et Loire**    **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**  **(C.C.T.P.)** | |

# Préambule

Les Chambres de Commerce et d’Industrie Territoriales de Mayenne et de Maine et Loire, ci-après dénommées sont des Etablissements publics administratifs de l’Etat.

Une présentation de leur activité est disponible sur les sites web :

* <https://www.paysdelaloire.cci.fr/mayenne>
* <https://www.paysdelaloire.cci.fr/maine-et-loire>

Les CCI de Mayenne et de Maine-et-Loire s’engagent activement dans une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE), alliant performance économique, progrès social et respect de l’environnement. Certifiées par le label LUCIE, elles affirment leur engagement à travers des initiatives durables et pérennes, en particulier dans le domaine de la nutrition.

L’un des axes forts de leur politique RSE se traduit par une attention toute particulière portée à la nutrition des apprenants et des collaborateurs sur leur différents sites. En plus de proposer des repas équilibrés et de favoriser au maximum les produits locaux dans leurs espaces de restauration, les CCI ont mis en place une politique stricte pour l’approvisionnement de leurs distributeurs automatiques. Au-delà des offres classiques, ces distributeurs doivent être garnis de produits sains et équilibrés, innovants, favorisant des encas nutritifs tels que des fruits frais, des produits bio et équitables, des articles faibles en sucres et en matières grasses, ainsi que des boissons sans sucres ajoutés. Les barres chocolatées y sont limitées, conformément à l’engagement de lutter contre l’obésité des jeunes, en cohérence avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé.

Cette démarche globale vise à promouvoir une alimentation responsable et accessible à tous. En intégrant ces actions dans leur quotidien, les CCI de Mayenne et de Maine-et-Loire réaffirment leur engagement à améliorer la qualité de vie au travail et à soutenir le bien-être des apprenants et de leurs équipes, tout en réduisant leur impact environnemental grâce à un approvisionnement durable et ancré dans le territoire.

**LA CCIT DE LA MAYENNE (LOT 1)**

Elle possède les établissements suivants :

- **Siège** **Social,** **sis** **au** **12 rue de Verdun – 53000 Laval**

L’interlocuteur du site de l’Hôtel Consulaire est Monsieur David MARQUET.

* Potentiel de 50 personnes/jour sur le site

Il n’y a pas de distributeur installé sur ce site.

Un déménagement du Siège Social est prévu non loin de la gare de Laval à la Maison des Entreprises au 1er semestre 2025.

* **Centre de formation IIA sis** **5 bd de l’Industrie 53940** **Saint-Berthevin**

L’interlocuteur du site de l’IIA de Saint-Berthevin est Monsieur David MARQUET.

1. Potentiel de personnes/jour sur le site

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Catégorie de convives | Apprenants | Personnel | Locataires/extérieurs |
| Nombre estimatif 130 | 100 apprenants | 15 | 15 |

* **Le Campus CCI Mayenne : NEGOVENTIS, IFAG, EDM, FORMATION ENTREPRISES, sis Rue Léonard de Vinci 53810 Changé**

L’interlocuteur du site du Campus est Monsieur David MARQUET.

1. Potentiel de personnes/jour sur le site

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Catégorie de convives | Apprentis et stagiaires | Personnel |
| Nombre estimatif 340 | 315 apprenants en alternance une semaine sur deux + 20 stagiaires en FC | 25 |

**LA CCIT DU MAINE ET LOIRE (LOT 2)**

Elle possède les établissements suivants :

* **Siège** **Social,** **sis** **au** **8** **bd** **du** **roi** **René** **49006** **Angers**

L’interlocuteur du site de l’Hôtel Consulaire est **Monsieur** **Claude GUILLET**.

* Potentiel de 50 personnes/jour sur le site

Il n’y a pas de distributeur installé sur ce site.

Un déménagement du Siège Social est prévu non loin de son adresse actuelle courant 2026.

* + **Centre de formation Pierre Cointreau, sis au 132 avenue De Lattre de Tassigny - CS 51030 - 49000 Angers**

L'interlocuteur technique du site CPC est **Monsieur David LERAY.**

* Potentiel de 1 000 personnes/jour sur le site

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Catégorie de convives | Apprenants | Personnel | Locataires/extérieurs |
| Nombre estimatif 2 170 | 1 790 apprenants et apprentis | 220 | 160 |

* **Eurespace, sis rue Eugène Brémond, 49321 Cholet cedex**

L'interlocuteur du site Eurespace est **Monsieur Eric BRU.**

* Potentiel de 700 personnes/jour sur le site

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Catégorie de convives | Apprentis | Personnel | Locataires/extérieurs/écoles |
| Nombre estimatif 1 575 | 1 365 apprenants et apprentis | 160 | 50 |

* **Espace de formation du Saumurois, sis Square Balzac, 49412 Saumur**

L'interlocuteur de l'EFS est Monsieur **Franck CHARRIER**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Catégorie de convives | Apprentis | Personnel |
| Nombre estimatif 625 | 575 apprenants et apprentis | 50 |

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

## ARTICLE 1 – OBJET

### Objet et forme du contrat

Les prestations visées par le présent cahier des charges consistent à la mise à disposition d’un service d’exploitation d’appareils de distribution automatique de boissons chaudes, boissons fraîches et denrées alimentaires à destination des usagers des sites des CCIT de Mayenne et de Maine et Loire sous forme d’une convention d’occupation temporaire du domaine public.

### Durée de l’occupation

La convention sera établie pour une durée initiale de 3 ans à compter du 1er juin 2025 ou de sa date de notification si la date de signature de la convention est postérieure. Toutefois, à l'expiration de cette période initiale, elle pourra être renouvelée annuellement tacitement sauf dénonciation par l'une ou l'autre partie moyennant un préavis de deux mois. En tout état de cause, la durée totale ne peut pas excéder 6 ans.

### Définition des prestations

La prestation comprend la fourniture, la livraison, la mise en service et l’exploitation de distributeurs et le réapprovisionnement régulier des produits proposés sur les villes de Laval, Changé et Saint-Berthevin (53) pour la CCIT de la Mayenne ; et sur les villes d'Angers, Cholet et Saumur (49) pour la CCIT de Maine et Loire.

A titre indicatif, les distributeurs demandés pour la CCIT de Mayenne sont :

|  |  |
| --- | --- |
| **Centres de formation IIA de Saint Berthevin** | **Campus CCIT Mayenne** |
| 1 distributeur boissons fraiches/ denrées alimentaires  1 distributeur de boissons chaudes | 2 distributeurs de boissons chaudes  1 distributeur boissons fraiches / denrées alimentaires. |

A titre indicatif, les distributeurs demandés pour la CCIT de Maine et Loire sont :

|  |  |
| --- | --- |
| **Centre Pierre Cointreau (ANGERS)** | |
| RDC - Salle 106 | 3 distributeurs de boissons chaudes  2 distributeurs boissons fraiches/ denrées alimentaires. |
| RDC - Salle 111 | 1 distributeur de boissons chaudes |
| RDC - MCTE | 1 distributeur de boissons chaudes |
| Niveau 2 FC | 2 distributeurs de boissons chaudes  1 distributeur boissons fraiches/ denrées alimentaires |

|  |  |
| --- | --- |
| **Eurespace (CHOLET)** | |
| Bâtiment A | 1 distributeur de boissons fraiches / denrées alimentaires  1 distributeurs de boissons chaudes |
| Bâtiment C | 1 distributeurs boissons fraiches / denrées alimentaires  1 distributeur de boissons chaudes |
| Bâtiment D | 1 distributeur boissons fraiches/ denrées alimentaires  1 distributeur de boissons chaudes |
| Bâtiment E | 2 distributeurs boissons fraiches denrées alimentaires  3 distributeurs de boissons chaudes |
| Bâtiment F | 1 distributeur boissons fraiches/ denrées alimentaires  1 distributeur de boisson chaudes |

|  |
| --- |
| **Espace de formation du Saumurois (SAUMUR)** |
| 2 distributeurs de boissons chaudes  2 distributeurs boissons fraiches / denrées alimentaires et confiserie |

### Distribution de produits sains avec des solutions innovantes

Les CCIT de Mayenne et de Maine et Loire s'engagent auprès des jeunes et des collaborateurs pour promouvoir une alimentation saine et durable. Dans cette démarche, elles veillent tout particulièrement à la qualité nutritionnelle et diététique des produits proposés.

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.

Ces distributeurs répondent ainsi à une demande croissante de consommateurs soucieux de leur santé et de l'impact environnemental de leur alimentation.

De plus, les CCIT de Mayenne et de Maine et Loire encouragent l'adoption de comportements écoresponsables via ces distributeurs.

* Encourager le tri des déchets

Une politique de tri des déchets est mise en place au Centre Pierre Cointreau, avec l’installation de bacs adaptés selon la recyclabilité des matériaux. Ce dispositif sera également déployé sur les Centres de formation de Cholet et Saumur d’ici fin 2025 et en 2026 sur le Campus de Changé (53).

* Informer les utilisateurs, via des écrans ou des affichages, sur l’importance de choisir des produits sains et écoresponsables.
* Sensibiliser aux gestes écoresponsables, comme la réduction des déchets ou le recyclage, pour encourager des comportements durables.
* Système de consigne ou réutilisation

Enfin, elles souhaitent proposer des solutions innovantes pour promouvoir des pratiques saines et encourager l'activité sportive, par exemple des systèmes de récompense basés sur l’activité physique avec la mise en place de bornes sportives

### Produits proposés

**Les** **distributeurs** **de** **boissons** **chaudes** proposeront obligatoirement les choix suivants :

### Gamme de boissons chaudes

* Café en grain : court, long, au lait, cappuccino, décaféiné,
* Café lyophilisé : court, long, au lait, cappuccino, décaféiné,
* Chocolat
* Thé : nature, citron,
* Potage,
* Dosage sucre.

**L’offre** **des** **distributeurs** **de** **boissons** **fraîches** **et** **denrées** **alimentaires** devra être diversifiée et obligatoirement proposer les choix suivants :

### Gamme de boissons fraîches (en canette ou en bouteille)

* Sodas sans sucre,
* Jus de fruits,
* Eaux minérales plates et aromatisées
* Eau gazeuse.

Pas de boissons alcoolisées

### Gamme de denrées alimentaires :

* Viennoiserie artisanale, cookies
* Barre de céréales,
* Fruits secs / Fruit frais sous vide
* Compote,
* Yaourt à boire,
* 1 référence de barre chocolatée.

Le titulaire ne proposera pas les aliments suivants :

* Chips
* Confiseries, bonbons
* Canettes de soda (pas de coca ou équivalent à l’exception du soda zéro sucre)

Une prestation supplémentaire obligatoire est requise, incluant une gamme de sandwichs et/ou de plats cuisinés prêts à réchauffer, destinés au distributeur de boissons fraîches, denrées alimentaires et confiseries installé dans la salle de pause de l’Espace de Formation du Saumurois (EFS) à Saumur.

Comme précisé précédemment, le candidat fournira un minimum de produits manufacturés en élargissant la gamme à des produits tels que : **fruits** **frais,** **fruits** **secs,** **compotes** **de** **fruits,** **yaourts** **à** **boire.** **Seule** **une** **référence** **de** **barre** **chocolatée** **sera** **autorisée** **par** **distributeur.**

Pour les denrées alimentaires de types viennoiseries, fruits, compotes, yaourts à boire, ect., il est attendu une large proportion de produits issus de fabrication artisanale et produits locaux à haute valeur nutritionnelle, sans conservateurs ni sucre ajouté.

**Les CCIT de Mayenne et de Maine et Loire sont fortement engagées et moteur dans les démarches de responsabilité sociétale des entreprises :**

Ainsi, il faudra proposer des contenants pour boissons et denrées : soit biodégradables, soit réutilisables, par exemple avec un système de consigne pour les gobelets. Cette démarche est conforme à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi "AGEC"), qui prévoit la fin de la mise sur le marché des emballages en plastique à usage unique d'ici 2040.

Les produits proposés, ainsi que leur descriptif détaillé, devront être indiqués dans l'offre du candidat et conformes au Règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, garantissant ainsi transparence et sécurité alimentaire.

Les produits proposés devront notamment comporter les informations suivantes :

### 1. ****Liste des ingrédients****

* **Ingrédients en ordre décroissant** : Tous les ingrédients sont listés par ordre de quantité (du plus élevé au plus faible).
* **Additifs et colorants** : Ces substances doivent être mentionnées avec leur nom ou leur code (par exemple, E102 pour la tartrazine).
* **Allergènes** : Doivent être mis en évidence (en gras, souligné, ou encadré) s’ils sont présents (ex. : gluten, lait, œufs, soja, arachides).

### 2. ****Valeurs nutritionnelles****

* **Calories (kcal)** et **kJ** : Quantité d’énergie fournie.
* **Macro-nutriments** : Quantités de glucides, protéines, graisses (incluant acides gras saturés), fibres, et sucres par portion et pour 100 g ou 100 ml.
* **Micronutriments** : Présence de vitamines et minéraux si le produit en est une source importante.

### 3. ****Mentions spécifiques****

* **Sans sucres ajoutés**, **allégé en matière grasse**, **sans conservateurs**, **biologique**.
* **Origine** : Pour certains produits comme le miel, les fruits, etc.
* **Mode de conservation** : Comme "À conserver au frais" ou "À consommer dans les 3 jours après ouverture."

### 4. ****Dates et indications de fraîcheur****

* **Date limite de consommation (DLC)** : Pour les denrées très périssables.
* **Date de durabilité minimale (DDM)** : Pour les produits qui se conservent plus longtemps.

### 5. ****Marquage écologique et éthique****

* **Labels de durabilité** : Par exemple, agriculture biologique (AB), commerce équitable, Rainforest Alliance.
* **Informations sur le recyclage** : Notamment pour les emballages, avec des logos indiquant la recyclabilité ou les consignes de tri.

Le titulaire veillera à proposer une gamme de prix en relation avec la politique nutritionnelle en vigueur les eaux seront nécessairement moins chères que les jus de fruits.

Enfin, dans une démarche de prévention et d’éducation à destination des apprenants et apprentis, des préservatifs (individuels ou en lot) seront également mis à disposition dans les distributeurs. Ils seront accessibles sur le Campus de la Mayenne, dans la salle 106 du Centre Pierre Cointreau à Angers, ainsi que dans tous les bâtiments d’Eurespace à Cholet et de l’Espace de Formation du Saumurois à Saumur.

### Caractéristiques des matériels proposés

Les distributeurs automatiques mis à disposition devront nécessairement être adaptés à l’utilisation souhaitée par les CCIT de Mayenne et de Maine et Loire, dans le cadre de la convention, et seulement pour cet objet précis, c’est-à-dire un service de distribution automatique de boissons et de denrées. Tout autre fonctionnalité et utilisation du distributeur, qui ne serait pas en relation directe avec ce service, est proscrite. De plus, les appareils devront présenter des fonctionnalités adaptées au conditionnement des produits en distribution (notamment le maintien dans des bonnes conditions de fraicheur).

Les distributeurs devront être d’utilisation simple, permettant une sélection claire des produits et devront comporter un affichage des prix.

### Système d'encaissement

Chaque distributeur devra être équipé de son propre monnayeur sécurisé et devra rendre la monnaie. Il devra pouvoir rendre possible l’utilisation de pièces allant de 5 centimes d’euro jusqu’à 2 euros.

Le titulaire met en place, en plus du monnayeur, un système de paiement par carte bancaire et cartes ou badges pré-payés, rechargeable à distance.

### Sécurité et protection

Un système de protection des distributeurs automatiques devra être envisagé, afin de protéger les distributeurs et leurs fonctionnements de toute dégradation, vandalisme, et éviter le vol de produits et de monnaies.

### Lieux occupés

L'emplacement des distributeurs sera indiqué au titulaire lors de la visite des locaux.

Le titulaire devra faire des propositions d’habillage des distributeurs, de coloris, d’éclairage et de signalétique.

## ARTICLE 2 – CONDITIONS ET MODALITES D’OCCUPATION

### Activité exploitée

Les appareils de distribution et le mobilier proposés devront satisfaire à une exigence de qualité et d’insertion harmonieuse dans les espaces réservés à cet effet, notamment en ce qui concerne :

* Les dimensions,
* L’habillage des machines,
* La décoration,
* La couleur,
* L’éclairage,
* La signalétique.

Une présentation des fiches produit des appareils devra figurer à l’appui de l’offre des candidats (mémoire technique), permettant d’apprécier ses capacités techniques notamment (la date d’acquisition, niveau de consommation énergétique, amplitude sonore, nombres de gobelets et de sélection de produits possibles etc.) et esthétique (habillage).

En dehors de la signalétique proposée dans l’offre et admise par la CCIT de Mayenne et de Maine et Loire, le titulaire ne pourra procéder à aucune communication, information et/ou publicité sur tout ou partie des éléments se rapportant à l’exploitation de l’activité sans l’accord préalable et écrit des CCIT. Toute modification d’ordre esthétique ou fonctionnel est soumise à l’accord préalable et écrit du Responsable désigné par la CCIT concernée.

En aucun cas, les CCIT n’interviendront sur les distributeurs. C’est le titulaire seul qui sera en charge de leur gestion. Il offrira donc une prestation globale.

### Aménagement et installations de matériels

* + 1. **Aménagement**

L’installation des distributeurs est prise en charge techniquement et financièrement par le titulaire. Les appareils demeureront la propriété de ce dernier.

Les frais de transport et d’installation des équipements sont à la charge du Titulaire (livraison franco de port), de même que les frais ultérieurs d’entretien et de dépannage, taxes et charges fiscales découlant de l’installation et du fonctionnement des appareils de distributions automatiques.

En aucun cas, il ne sera accepté d’extension ou d’installation à l’initiative du titulaire en dehors de l’emplacement réservé, sans l’accord préalable et écrit de la CCIT.

### Surveillance

Le titulaire s’assurera de la mise en sécurité des produits et des distributeurs implantés sur les sites de la CCIT de Mayenne et de Maine et Loire.

La CCIT entend être dégagée de toute responsabilité :

* concernant les dommages (quels que soient leur nature) que les distributeurs pourraient causer aux tiers et aux biens d’une part,
* concernant d’éventuels vols ou dégradations qui pourraient survenir sur les appareils d’autre part. A cet effet, il contractera les assurances nécessaires.

### Entretien

Le titulaire assure à ses frais l’entretien, les réparations et travaux nécessaires pour maintenir les appareils installés en bon état d’entretien et d’usage.

Lorsqu’il n’y a pas de politique de tri des déchets encore mis en place, il devra prévoir à proximité des distributeurs l’installation de bacs poubelles qui seront encastrés dans l’habillage et des collecteurs de gobelets en plastique et de canette dits « de loterie ».

L’entretien réalisé par le titulaire sera fait dans le strict respect de la réglementation en vigueur sur l’hygiène et la sécurité relatives à l’activité de distribution automatique de denrées alimentaires.

### Maintenance

Les réparations, y compris la fourniture et le remplacement des pièces détachées défectueuses, font partie des obligations du titulaire.

La maintenance comprend les interventions de maintenance préventive et corrective nécessaires au bon fonctionnement du matériel.

En cas de panne ou d’incident, le titulaire s’engage à intervenir dans les limites qu’il a lui-même proposées au sein de l’annexe 2 (fréquence de maintenance).

Les limites fixées à cette proposition sont :

* 8 heures de délai maximum d’intervention ;
* 12 heures de délai maximum de résolution ;
* 60 heures de délai maximum de remplacement du distributeur, en cas d’indisponibilité.

Les délais seront constatés à partir d’un appel, d’un mail ou fax de signalement, dans les heures ouvrables. L’indisponibilité du distributeur ne doit pas excéder la durée correspondant au délai de résolution, fixé dans l’annexe 2. Au-delà, le titulaire doit prendre toutes les mesures nécessaires afin de procéder au remplacement du distributeur défectueux dans le délai fixé dans l’annexe 2, par un matériel équivalent pendant toute la période d’immobilisation, après en avoir informé la CCIT de Mayenne et de Maine et Loire.

En cas de pannes successives sur un distributeur donné, entraînant plus de cinq interventions techniques au cours d’une période de 1 mois, le candidat s’engage à procéder au remplacement du matériel défectueux dans le délai prévu.

### Hygiène et sécurité

L’Exploitant se conformera à l’ensemble des règles de sécurité, d’hygiène, et de santé publique propre à son activité.

L’Exploitant assurera lui-même à chaque passage le maintien en bon état d’hygiène et de fonctionnement des distributeurs et de son emplacement. A ce titre, les emplacements où les aliments sont exposés dans l’appareil devront être nettoyés, désinfectés et rincés régulièrement, notamment lors du renouvellement d’aliments mis en vente.

### Condition d’utilisation des matériels

* + 1. **Approvisionnement**

Les produits devront faire l’objet d’un approvisionnement fréquent de la part du titulaire, de façon à ce que le service ne connaisse aucune discontinuité. Celui-ci se fera en fonction de l’utilisation standard des distributeurs et devra anticiper d’éventuels pics de consommation.

Le réapprovisionnement des distributeurs devra se faire pendant les heures d’ouverture des établissements ou sites concernés mais en dehors des heures de pause méridiennes des apprenants et des collaborateurs (12h – 14h) et en dehors des pauses de la matinée (10h15 / 10h30) et de l’après-midi (15h30 / 15h45).

Le titulaire est tenu de veiller également au respect des dates limites de consommation (DLC) des produits qu’il propose, notamment pour les denrées rapidement périssables. Il procèdera au contrôle des DLC et au réapprovisionnement le cas échéant pour tout produit qui arriverait à péremption.

Le titulaire dispose d’un délai de 48 heures pour respecter son engagement d’approvisionnement, en cas de carence. Si ce délai n’est pas respecté, cela donnera lieu à l’application de pénalités.

La fréquence d’approvisionnement est à renseigner par chaque candidat dans l’annexe 3.

### Livraison

L’entrée du personnel de l’Exploitant dans les locaux des CCIT de Mayenne et de Maine et Loire se fera conformément aux règles de sécurité du lieu.

Les jours et horaires de livraison s’effectueront en tenant compte des contraintes de fonctionnement des différents sites.

Pour la CCIT de la Mayenne :

Campus : 8h00 12h00 / 13h30 17h00

IIA : 8h30 17h30

Pour la CCIT de Maine et Loire :

Horaires Centre Pierre Cointreau : 7h30 – 18h Horaires MCTE : 8h45/12h15 – 14h/17h30 Horaires Siège Social : 8h/12h15 – 13h30/17h30 Horaires Eurespace : 7h45/18h

Horaires EFS : 8h/12h – 13h30/17h

Le titulaire prend à sa charge l’ensemble des frais, taxes et charges fiscales découlant de la livraison des produits.

## ARTICLE 3 – OBLIGATIONS DES PARTIES

### Obligation du titulaire

* + 1. **Conditions** **techniques**

L’exploitant s’oblige à respecter les points suivants :

* L’exécution des prestations s’effectuera en correspondance directe avec les horaires d’ouverture des CCIT. Le titulaire ne pourra pas exiger, de fait, une ouverture des bâtiments pour sa seule activité, indépendamment de l’ouverture standard. Il devra aussi s’assurer de la bonne gestion du service autorisé, comme de l’exécution de la totalité des prestations prévues, durant toutes les heures d’ouverture au public,
* la livraison et l’installation gratuite des appareils, ainsi que le raccordement aux arrivées d’eau et d’électricité dans les deux emplacements,
* le maintien des appareils en bon état de fonctionnement,
* l’approvisionnement régulier et fréquent des appareils pendant les horaires d’ouverture,
* des boissons de bonne qualité : le respect des cahiers des charges des produits proposés dans les distributeurs de boissons chaudes, transmis par le titulaire et annexé à la convention à intervenir,
* la mise en œuvre de la maintenance,
* l’entretien de l’appareil, dans le strict respect des dispositions du présent cahier des charges, et des règles de sécurité,
* le maintien en bon état d’hygiène des emplacements réservés à l’exploitation de l’appareil,
* le paiement de tous frais, impôts résultant de la présence ou de l’utilisation de l’appareil, à l’exception des frais de consommation d’eau et d’électricité,
* le traitement et la gestion de la monnaie,
* la souscription d’une police d’assurance couvrant les dommages de toute nature susceptibles d’être causés à autrui ou aux biens, conformément à l’article 5 du présent cahier des charges.

Des contrôles inopinés seront effectués par la CCIT de Mayenne et de Maine et Loire pour vérifier le respect des dispositions du présent cahier des charges.

En cas de non-respect par l’exploitant de ses obligations, la CCIT se réserve le droit de résilier la convention à intervenir.

### Réunions

Des réunions seront organisées entre le titulaire et la CCIT pour effectuer un bilan de l’année écoulée, notamment pour une éventuelle adaptation du contenu des prestations aux besoins (choix des produits, fonctionnement des distributeurs, remplacement de machines défectueuses, etc…).

La périodicité de ces rencontres sera fixée conjointement entre les deux parties.

Des réunions extraordinaires pourront être aussi organisées en fonction de problèmes rencontrés par les deux parties.

### Participation du titulaire à des actions ponctuelles liées à la RSE

Le titulaire peut proposer dans les Centre de formation quelques actions liées à la RSE (exemple : présenter son engagement dans le domaine de la RSE auprès de groupes d’apprenants des Centres de Formation, ou toute autre action à son initiative après validation de la CCIT.

### Obligations de la CCIT de Mayenne et de Maine et Loire

La CCIT s’oblige à respecter les points suivants :

* fournir l’eau et l’électricité,
* prendre à sa charge les frais d’eau et d’électricité.

## ARTICLE 4 – CONDITIONS FINANCIERES

### Conditions tarifaires de fonctionnement des distributeurs

L’offre tarifaire devra distinguer les boissons chaudes, les boissons froides et les denrées alimentaires.

Les tarifs des boissons et produits, seront ceux du bordereau de prix, annexé à la Convention à intervenir.

Les prix sont fermes pendant une durée de trois ans. A l'issue de cette période initiale et sur acceptation de la CCI de Mayenne et de Maine et Loire, les tarifs pourront être révisés à la date anniversaire, dans la limite d'une augmentation annuelle de 2%.

### Conditions tarifaires de la convention d’occupation temporaire du domaine Public

La convention d’occupation temporaire des espaces sera consentie moyennant le paiement par le titulaire d’une **redevance** **d’occupation** **forfaitaire** en pourcentage du chiffre d’affaires toutes taxes comprises, **de** **l’ensemble** **du** **parc** **installé**.

Le titulaire sera tenu de communiquer à la CCI son chiffre d’affaires semestriel toutes taxes comprises, détaillé par appareil.

Le candidat indiquera la redevance en pourcentage du CA en annexe n°1 (fixation de la redevance d’occupation).

Cette redevance sera acquittée semestriellement par virement bancaire sur le compte bancaire de la CCI de Mayenne et de Maine et Loire.

**De** **plus, la CCI de Mayenne et de Maine et Loire pourront** **exercer** **tout** **contrôle** **pour** **s’assurer** **de** **la** **réalité** **des** **éléments** **constitutifs** **de** **l’assiette** **de** **la** **redevance** **et** **notamment** **elles** **auront** **un** **accès** **aux** **compteurs.**

## ARTICLE 5 – ASSURANCES

Le titulaire est tenu de contracter, aux fins de couvrir ses responsabilités, une ou plusieurs polices d’assurance :

* Une assurance de dommage en valeur, garantissant notamment, et sans que cette énumération soit exhaustive, les risques d’incendie et de dégâts des eaux causés par ses distributeurs.
* Une assurance de responsabilité civile en général, en garantie, illimitée pour les risques corporels, et tous risques spéciaux liés à son activité.

Ces polices comporteront des clauses de renonciation à recours contre les CCI de Mayenne et de Maine et Loire.

L’attestation d’assurance sera remise en même temps que la signature de la convention par le titulaire.

Les CCI de Mayenne et de Maine et Loire déclarent être titulaire d’une assurance dommages pour son patrimoine bâti et d’une police d’assurance garantissant sa responsabilité civile.