



## **Cahier des Charges**

### **CONCESSION DE SERVICES**

**POUR L'EXPLOITATION D'UNE CAFÉTÉRIA/BOUTIQUE  
(LOT 1)**

**ET DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BOISSONS,  
DENREES ALIMENTAIRES ET CONFISERIES  
(LOT 2)**

**AU CENTRE HOSPITALIER DE CHOLET**

**Autorité Concédante :**

**CENTRE HOSPITALIER DE CHOLET  
1 rue Marengo  
49 300 CHOLET**

<b>TITRE I. PRINCIPES GENERAUX</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 2. PRESENTATION GENERALE</b>	<b>5</b>
2.1. LE CENTRE HOSPITALIER DE CHOLET, UN ACTEUR DE REFERENCE EN MATIERE DE SANTE	5
2.2. LE CENTRE HOSPITALIER DE CHOLET, UN ETABLISSEMENT ENGAGE EN MATIERE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE	5
<b>ARTICLE 3. ORIENTATIONS GENERALES</b>	<b>6</b>
<b>TITRE II. LOT 1 : POLE CAFETERIA / BOUTIQUE</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 4. GENERALITES</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 5. DESCRIPTION LOCAUX, EQUIPEMENTS ET SERVICES MIS A LA DISPOSITION DU CONCESSIONNAIRE</b>	<b>7</b>
5.1 LOCAUX ET ESPACES EXTERIEURS	7
5.2 EQUIPEMENTS	8
5.3 DESCRIPTION DES SERVICES	8
5.3.1 Utilités	8
5.3.2 Sécurité	8
5.3.3 Gestion des déchets	8
<b>ARTICLE 6. DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES</b>	<b>9</b>
6.1 CONCEPT DE RESTAURATION ET OFFRE ALIMENTAIRE	9
6.1.1 Préambule	9
6.1.2 Nature de l'activité	9
6.1.3 Une offre alimentaire « renouvelée »	9
6.1.4 Prix de produits et accessibilité	10
6.1.5 Horaires d'accueil et d'ouverture	10
6.1.6 Moyens de paiement	10
6.1.7 Hygiène et nettoyage assuré par le Concessionnaire	11
6.1.8 Sécurité des personnes et des biens	11
6.1.9 Sécurité alimentaire	11
6.2 FOOD TRUCK	12
6.3 OFFRE BOUTIQUE	13
6.4 WIFI ET SERVICES ASSOCIES	13
6.5 PROJET ARCHITECTURAL	13
6.6 PROJET D'EQUIPEMENTS	14
6.6.1 Equipements et matériels de restauration	14
6.6.2 Mobilier et aménagements extérieurs	14
6.6.3 Vaisselle et usage unique	14
6.6.4 Tri et gestion des déchets	14
6.6.5 Signalétique et affichages obligatoires	15
6.6.6 Sécurité	15
6.7 CLAUSE ENVIRONNEMENTALE	15
6.7.1 Approvisionnements alimentaires	16
6.7.2 Approvisionnements non alimentaires	16
6.7.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire	16
6.7.4 Sensibilisation	16
6.7.5 Travaux	17
6.7.6 Equipements	17
Cahier des Charges Initial – concession cafétéria, boutiques, distributeurs automatiques	2

6.8	CLAUDE SOCIALE	17
<b>ARTICLE 7.</b>	<b>DEPLOIEMENT ET TRAVAUX</b>	<b>17</b>
7.1.	PERIMETRE DU DEPLOIEMENT	17
7.2.	GESTION DE LA PHASE DE TRANSITION	18
7.3.	INTERLOCUTEURS ET ORGANISATION	18
7.4.	TRAVAUX	18
7.5.	GARANTIES DE RESULTAT	19
7.6.	PREVENTION DES RISQUES	19
7.7.	REDUCTION DES NUISANCES	19
7.8.	NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT	19
7.9.	DOSSIERS DES OUVRAGES EXECUTES	20
<b>TITRE III.</b>	<b>LOT 2 : DISTRIBUTION AUTOMATIQUE</b>	<b>21</b>
<b>ARTICLE 8.</b>	<b>GENERALITES</b>	<b>21</b>
<b>ARTICLE 9.</b>	<b>DESCRIPTION EMPLACEMENTS ET SERVICES MIS A LA DISPOSITION DU CONCESSIONNAIRE</b>	<b>21</b>
9.1.	EMPLACEMENTS	21
9.2.	DESCRIPTION DES SERVICES	22
9.2.1	Utilités	22
9.2.2	Sécurité	22
9.2.3	Gestion des déchets	22
<b>ARTICLE 10.</b>	<b>DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES</b>	<b>22</b>
10.1	CONCEPT ET OFFRE ALIMENTAIRE	22
10.1.1	Nature de l'activité	22
10.1.2	Une offre alimentaire « renouvelée »	23
10.1.3	Prix de produits et accessibilité	24
10.1.4	Moyens de paiement	24
10.1.5	Réapprovisionnement et disponibilité des produits	24
10.1.6	Hygiène et nettoyage assuré par le Concessionnaire	24
10.1.7	Sécurité des personnes et des biens	25
10.1.8	Sécurité alimentaire	25
10.2	PROJET D'EQUIPEMENTS	25
10.2.1	Equipements	25
10.2.2	Emballage et usage unique	26
10.2.3	Affichages obligatoires	26
10.3	MAINTENANCE DEPANNAGE	26
10.4	CLAUDE ENVIRONNEMENTALE	27
10.4.1	Approvisionnements alimentaires	28
10.4.2	Approvisionnements non alimentaires	28
10.4.3	Sensibilisation	28
10.4.4	Equipements	28
10.5	CLAUDE SOCIALE	28
<b>ARTICLE 11.</b>	<b>DEPLOIEMENT</b>	<b>29</b>
11.1	PERIMETRE DU DEPLOIEMENT	29
11.2	GESTION DE LA PHASE DE TRANSITION	29
11.3	INTERLOCUTEURS ET ORGANISATION	29
11.4	INSTALLATION DES EQUIPEMENTS ET MOBILIER	30

11.5	GARANTIES DE RESULTAT	30
11.6	PREVENTION DES RISQUES	30
11.7	REDUCTION DES NUISANCES	30

# **TITRE I. PRINCIPES GENERAUX**

## **ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE**

La concession a pour objet l'exploitation d'une cafétéria/boutique et de distributeurs automatiques pour le Centre hospitalier de Cholet

La procédure est composée de 2 lots définis comme suit :

- Lot n° 1 : Exploitation d'une cafétéria/boutique
- Lot n° 2 : Exploitation de distributeurs automatiques

Les utilisateurs potentiels sont : les visiteurs et accompagnants des patients, les consultants externes, les patients hospitalisés, les agents du CH, les professionnels divers (ambulanciers, fournisseurs...), les étudiants des Instituts de Formation des Professions de Santé.

## **ARTICLE 2. PRESENTATION GENERALE**

### **2.1. Le Centre hospitalier de Cholet, un acteur de référence en matière de santé**

Le centre hospitalier de Cholet, établissement de référence de son territoire de santé, est le 2e établissement du GHT du Maine et Loire de par sa taille et son activité.

L'établissement est situé aux confins des départements du Maine et Loire (49), de la Vendée (85), du Nord Deux-Sèvres (79) et de la Loire-Atlantique (44), drainant ainsi un bassin de population de plus de 250 000 habitants.

Le Centre hospitalier de Cholet dispose d'une large gamme de spécialités médicales et chirurgicales et déploie son activité sur 3 sites principaux (Marengo, Cordeliers, Beaupréau)

Un Institut de Formation des professionnels de santé (+ de 160 étudiants) est également sur le site Marengo.

La capacité d'accueil du CHC en 2023 correspond à 633 lits installés et 158 places soit un total de 791 lits et places au sein de l'établissement

Le Centre hospitalier en quelques chiffres en 2023 :

- 65 500 passages aux urgences
- 54 434 séjours MCO
- 1900 accouchements
- 150 résidents EHPAD/USLD
- 6 848 séjours hospitalisation SMR

### **2.2. Le Centre hospitalier de Cholet, un établissement engagé en matière environnementale et sociale**

Le Centre hospitalier de Cholet est engagé depuis plusieurs années en faveur du développement durable, conscient en tant qu'acteur responsable de l'impact de ses activités sur la vie humaine et son environnement.

Inscrit dans la stratégie des employeurs via le concept de responsabilité sociale et environnementale (RSE), le développement durable suppose la prise en compte de trois enjeux fondamentaux et interdépendants :

- ✓ **Un enjeu environnemental** : protéger la biodiversité, préserver les ressources naturelles et lutter contre le changement climatique ;

- ✓ Un enjeu social et sociétal : lutter contre les inégalités et les discriminations, améliorer les conditions de travail et favoriser l'insertion sociale et professionnelle ;
- ✓ Un enjeu d'efficacité économique : soutenir les initiatives locales et les acteurs économiques de proximité, veiller à des relations fournisseurs durables...

### ARTICLE 3. ORIENTATIONS GENERALES

Les objectifs généraux en matière de résultat consistent à :

- Offrir à chaque public (usagers, familles, professionnels) **une offre alimentaire adaptée à ses besoins** (sur place ou à emporter, offre végétarienne...) **et ses moyens**, en tenant compte des nouveaux modes de consommation,
- **Développer une offre alimentaire plus saine et variée,**
- Intégrer le **développement durable** dans l'ensemble des pans du projet (offre alimentaire, équipements, réduction de l'usage unique, tri des déchets...),

## **TITRE II. LOT 1 : POLE CAFETERIA / BOUTIQUE**

### **ARTICLE 4. GENERALITES**

Le Centre hospitalier de Cholet souhaite offrir un espace convivial de restauration pour les patients, visiteurs et agents avec une prestation alimentaire de qualité et une prestation dite boutique répondant aux objectifs d'accueil hôtelier.

Le Concessionnaire ne pourra affecter les lieux à une destination autre que l'exploitation des boutiques, cafétéria, point presse, petite restauration, services aux usagers tels que décrits dans le présent cahier des charges.

Ce projet de renouvellement de l'offre cafétéria /boutique pour le Centre hospitalier de Cholet a pour ambition la mise en place d'un concept moderne, attractif et en capacité d'évoluer avec les nouvelles tendances sans remise en question du modèle économique initial.

Le futur pôle Cafétéria / Boutique devra être fonctionnel et répondre aux besoins de moments de pause des patients, visiteurs ou agents du Centre hospitalier de Cholet en proposant un service rapide et de qualité, tenant compte de la fréquentation de l'établissement, et assurant une bonne gestion des flux avec une attention particulière à la gestion des files d'attente notamment le midi.

La cafétéria / boutique est actuellement exploitée par la Société MEDIANCE, dont le contrat prendra fin le 31 août 2025

A titre indicatif, ci-dessous les chiffres d'affaires d'activité :

Années	Chiffres d'affaire TTC
2018	386 904 €
2019	423 981 €
2020	165 891 €
2021	177 197 €
2022	278 300 €
2023	340 694 €
2024	339 428 €

Ouvert du lundi au dimanche, l'espace cafétéria propose une offre de boissons chaudes, boissons fraîches et d'encas (sandwichs, confiseries, snacks), à consommer sur place ou à emporter.

La cafétéria / boutique est idéalement située sur le site principal du CH de Cholet, 1 rue Marengo à Cholet (cf. plan du CH en annexe 1 du Contrat de Concession).

Sur le site du Centre hospitalier de Cholet, des zones de pique-nique ont été aménagées sur les espaces verts arborés. Elles peuvent être utilisées par les visiteurs mais aussi par les clients de la cafétéria.

### **ARTICLE 5. DESCRIPTION LOCAUX, EQUIPEMENTS ET SERVICES MIS A LA DISPOSITION DU CONCESSIONNAIRE**

#### **5.1 Locaux et espaces extérieurs**

L'espace actuel est composé comme suit :

- Surface totale de la cafétéria : 143 m<sup>2</sup>
- Surface totale accessible au public : 90 m<sup>2</sup>

## 5.2 Equipements

La cafétéria sera vidée de ses équipements et mobiliers par l'exploitant actuel à la fin du contrat en vue de la mise en place d'un nouveau concept dès la réouverture du lieu par le nouveau Concessionnaire.

Ne seront conservés dans la cafétéria que les équipements fixés aux murs et aux plafonds tels que les luminaires, les éviers, radiateurs et la chambre froide.

## 5.3 Description des services

### 5.3.1 Utilités

Le Centre hospitalier de Cholet fournit en permanence et en quantité suffisante, l'électricité et l'eau nécessaires au bon fonctionnement des installations, à l'éclairage et au chauffage, dans la limite des puissances exigées et dans le cadre du bon fonctionnement du Centre hospitalier de Cholet, ceci sous réserves de circonstances imprévisibles, exceptionnelles et extérieures.

### 5.3.2 Sécurité

Le Centre hospitalier de Cholet dispose d'un service Sécurité 7/7 24/24.

Le poste de sécurité est situé à proximité de l'espace cafétéria/boutique.

Dans le cadre du Contrat de Concession, le Centre hospitalier de Cholet met à disposition les moyens humains et techniques suivants :

- Supervision du système de vidéo protection
- Intervention et/ou levée de doute suite aux différentes alarmes reçues au poste de sécurité
- Appel du concessionnaire hors période d'ouverture

Le Concessionnaire fournit les équipements et effectue les travaux nécessaires à leur bon fonctionnement.

Un protocole cadrant le champ d'intervention est mis en place conjointement entre le Centre hospitalier de Cholet et le Concessionnaire au début du Contrat de Concession.

### 5.3.3 Gestion des déchets

Dans le cadre de la concession, le Centre hospitalier de Cholet met à disposition du Concessionnaire ses filières d'évacuation des déchets, telles que mises en place au Centre hospitalier de Cholet.

La collecte des déchets est assurée par les titulaires des marchés du Concédant selon la fréquence définie par le Concédant pour ses propres collectes.

A ce jour, les filières suivantes sont mises en place sur le Centre hospitalier de Cholet :

- Déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM)
- Tri sélectif
- Bio-déchets
- Cartons
- Verre

La fourniture des bacs de collecte roulants est assurée par le Concédant. Les mobiliers de tri dans les espaces intérieurs et extérieurs de la cafétéria sont à la charge du Concessionnaire conformément aux dispositions de l'article 7.7.4 du présent cahier des charges.

L'entretien des bacs est assuré par le Concessionnaire, qui veillera également à tenir l'espace de stockage rangé, et en parfait état de propreté.



## ARTICLE 6. DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

### 6.1 Concept de restauration et offre alimentaire

#### 6.1.1 Préambule

Le concept proposé par le Concessionnaire doit être innovant tant en terme d'aménagements, d'ambiance intérieure et d'offre alimentaire, tout en proposant un niveau de qualité important que ce soit au niveau des prestations, du service, des produits et de l'environnement.

La crise sanitaire a eu un impact sans précédent sur le comportement des consommateurs. De nouvelles attentes et manières de consommer se sont développées.

Ce nouveau projet doit être en phase avec les nouveaux comportements au niveau de l'alimentation, mais également avec les préoccupations environnementales (ex : développement des offres végétariennes, appétence pour les produits locaux et de saison).

#### 6.1.2 Nature de l'activité

Le Concessionnaire développe une activité de restauration et de débit de boissons située sur l'espace cafétéria du Centre hospitalier de Cholet, destinée à la consommation sur place avec des places assises/manges-debout et à la vente à emporter.

Les prestations attendues sont les suivantes :

- L'approvisionnement en denrées alimentaires et produits annexes nécessaires à la fabrication des repas,
- L'élaboration et la confection des repas sur place,
- La distribution des repas en libre-service,
- Le nettoyage des locaux, équipements, matériels et de la vaisselle,
- Le tri de tous les déchets,
- La conservation en état des biens mobiliers et immobiliers qui sont confiés au prestataire au titre de l'exploitation.

Avec une offre attractive et mise en valeur auprès de ses clients, le Concessionnaire doit satisfaire les attentes de différents types de publics qu'ils soient réguliers, fidèles ou occasionnels.

Il est attendu une formule de restauration de type cafétéria, en libre-service.

Le système de distribution des plats et boissons peut être multiple :

- en comptoir linéaire,
- en libre circulation, avec des espaces du type « kiosque »,
- carrousel ou meuble tournant.

Les clients, après avoir garni leur plateau et être passés par la caisse, accèdent à la salle et choisissent une place pour consommer ou emportent leurs achats.

Le débarrassage de la table et son nettoyage sont assurés par le personnel du Concessionnaire.

Une attention particulière doit être portée à la rapidité de service et la gestion des files d'attente, notamment le midi (par exemple en mettant en place un système de distribution optimisé, en prévoyant le personnel adapté et/ou des procédures de règlement rapides).

#### 6.1.3 Une offre alimentaire « renouvelée »

Il est nécessaire que l'offre de produits soit diversifiée, qualitative et en accord avec les tendances alimentaires actuelles et en adéquation avec les démarches de promotion de la prévention et des habitudes de vie saines que porte l'établissement.

L'offre devra intégrer des propositions tenant compte des nouveaux modes alimentaires et attentes des consommateurs sur notamment :

- Le « fait maison »,
- Les circuits courts et les produits locaux et de saison,

- Le snacking « healthy »,
- Le bio et les labels de qualité et d'origine,
- Le végétal,
- Le zéro déchet.

Il est attendu une offre alimentaire proposant :

- **Toute la journée :**
  - o Une offre de viennoiserie, boulangerie, pâtisserie,
  - o Une offre salée comprenant des tartes, quiches, sandwiches avec une diversité de pains, tartines, salades, soupes ou autres propositions froides ou chaudes, avec une ou plusieurs propositions végétariennes,
  - o Des propositions sucrées (desserts lactés, salades de fruits frais, glaces, sorbets...),
  - o Des fruits de saison,
  - o Des snacks sains : mélange d'oléagineux/fruits secs...
  - o Une offre de boissons chaudes classiques ou plus gourmandes,
  - o Une offre de boissons froides (eaux, jus, thés glacés, sodas...).
- **A midi :**
  - o Des plats complets salés chauds ou froids, avec une ou plusieurs propositions végétariennes,
  - o Des propositions traditionnelles, mais également du type cuisine de rue ou cuisine du monde (par exemple : bar à salades, sushis...)

Une attention particulière doit être portée aux ingrédients des produits et à leur composition nutritionnelle, afin d'éviter les aliments ultra-transformés, trop sucrés, trop salés ou comportant des additifs et ingrédients controversés tels que les sels nitrités, l'aspartame, le glutamate...

L'offre doit être renouvelée régulièrement (par exemple dans le cadre du cycle des saisons) avec la possibilité de faire des propositions "à thèmes", que ce soit autour d'un produit, d'un pays, d'évènement...

Le Concessionnaire pourra également faire appel à un ou plusieurs chefs pour concevoir et signer les cartes des espaces concédés.

**La vente de boissons alcoolisées est interdite.**

#### **6.1.4 Prix de produits et accessibilité**

Compte tenu de la grande diversité des consommateurs, il est nécessaire que l'offre de produits soit large et diversifiée, avec une gamme de prix accessibles pour tout public, comportant des boissons et produits alimentaires à prix abordables.

Un système de formules selon le moment de la journée est attendu.

Les agents du Centre hospitalier de Cholet pourront bénéficier de tarifs préférentiels sur présentation de leur carte professionnelle.

#### **6.1.5 Horaires d'accueil et d'ouverture**

La cafétéria/boutique est ouverte toute l'année du lundi au dimanche inclus et jours fériés.

Les horaires d'ouverture sont a *minima* les suivants :

- Du lundi au vendredi : de 8h00 à 19h00
- Le samedi : de 10h00 à 18h00
- Les dimanches & jours fériés : de 11h à 18h

Les heures d'ouverture, ci-dessus, pourront être modifiées temporairement ou de façon permanente par le Concessionnaire après concertation et validation du Concédant.

#### **6.1.6 Moyens de paiement**

Les moyens de paiement acceptés par le Concessionnaire sont :

- Les espèces,

- Les cartes bancaires,
- Les titres-restaurant y compris sous forme de carte (ticket restaurant, chèque déjeuner, pass restaurant...).

#### **6.1.7 Hygiène et nettoyage assuré par le Concessionnaire**

Le Concessionnaire s'engage à maintenir en parfait état de propreté les locaux, installations et matériels placés sous sa responsabilité. Il en sera de même pour les itinéraires utilisés lors des opérations d'approvisionnement ou d'évacuation des objets ou emballages qui seront assurés directement par le Concessionnaire.

Les frais d'entretien et de dépannage sont à la charge du Concessionnaire.

Le Concessionnaire prévoit l'entretien courant des bâtiments (peintures extérieures et intérieurs dégradés, reprise des platelages des terrasses, éclairage, etc...) et l'entretien annuel des réseaux, et des gouttières des locaux mis à sa disposition.

Le Concédant se réserve le droit de faire visiter à tout moment le local par ses agents (techniques, hygiène et conditions de travail).

#### **6.1.8 Sécurité des personnes et des biens**

Les espaces mis à disposition sont intégrés dans des Etablissements Recevant du Public (ERP). A ce titre, l'occupant s'engage à respecter les règles générales de sécurité des personnes et des biens, notamment en matière de sécurité incendie.

Le Concessionnaire est responsable de la sécurité des convives en cas d'alerte incendie ou d'évacuation ou de premier secours.

Le Concessionnaire doit à sa charge effectuer les vérifications périodiques obligatoires et transmettre au Concédant les rapports dans le mois suivant leur réception comme notamment :

- Le rapport de vérification périodique pour les installations électriques
- Le rapport de contrôle annuel des hottes d'extraction
- Le rapport de vérification de l'état d'entretien des appareils de cuisson
- Le rapport de vérification des extincteurs
- Le rapport de vérification du système de sécurité incendie

**Toute installation alimentée au gaz est strictement interdite.**

#### **6.1.9 Sécurité alimentaire**

Le Concessionnaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène alimentaire et notamment :

- La réglementation communautaire dite "Paquet Hygiène" 1 :
  - o Le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
  - o Le Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments,
  - o Le Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
  - o Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.
- Les règlements complétant ce corpus réglementaire dont :
  - o Le Règlement (CE) n° 2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
  - o Le Règlement (CE) n° 2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004,

- Le Règlement (CE) n°2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes,
- Le Règlement (UE) n°931/2011 relatif aux exigences en matière de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002.
- Les textes nationaux venant également compléter ces règlements pour introduire certaines adaptations permises par le Paquet Hygiène, et notamment les arrêtés ministériels suivants:
  - L'Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant,
  - L'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
  - L'Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
  - L'Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Le Règlement n°1169/2011 dit INCO, publié au JOUE le 22 novembre 2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Cette liste n'est pas exhaustive.

Cette liste n'est pas exhaustive.

Le Concessionnaire est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire du fait de son activité de préparation, transformation, manipulation et entreposage de denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation humaine.

Le Concessionnaire doit, à tout moment, être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation de la restauration au sein des sites respectent en tous points ces réglementations. À ce titre, il assure toutes les démarches (déclaration d'activité, demande d'agrément ...) nécessaires à l'exécution du contrat.

Le suivi de la sécurité alimentaire est d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité du Concessionnaire.

A ce titre, le Concessionnaire transmet de façon régulière :

- Une synthèse des autocontrôles (analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces) qu'il met en œuvre,
- La copie de toute analyse ou prélèvement de surface non-satisfaisant,
- La copie des rapports des audits « hygiène » internes ou des contrôles réalisés par les services officiels,
- Les plans d'actions engagés à la suite d'analyses ou de prélèvements non satisfaisants ou corrompus ou à la suite de non-conformités identifiées au cours d'audits internes ou de contrôles officiels.

## **6.2 Food truck**

Le Concessionnaire peut proposer une offre déportée de petite restauration de type Food truck(s).

Si tel est le cas, l'emplacement sera convenu entre le Concédant et le Concessionnaire.

Les camions ambulants ne doivent pas stationner de manière permanente, ils ne doivent être sur le site que pendant les périodes de ventes. Ils veilleront à l'entretien des terrasses nécessaires à leur activité.

Les camions doivent être en bon état et fabriquer une offre qualitative. Il est souhaité qu'ils travaillent avec des filières courtes et proposent une offre alimentaire en adéquation avec les démarches de promotion de la prévention et des habitudes de vie saines que porte l'établissement.

Une proposition de plusieurs offres différentes d'un point de vue nutritionnel serait appréciée.

Les camions ambulants doivent pouvoir quitter en cas d'urgence très rapidement les lieux.

Dans le cadre de cette offre, la vente de boissons alcoolisées est interdite.

### **6.3 Offre boutique**

Le Concessionnaire propose la vente d'articles de presse et cadeaux dans un espace/corner comme entre autre :

- La presse quotidienne locale, des journaux et périodiques, des revues,
- Des livres,
- Des livres de jeux type mots croisés, fléchés, sudoku,
- D'articles de librairie courante et de papeterie,
- De cadeaux, jeux éducatifs, jouets, peluches,
- D'articles utiles type chargeurs, câbles, petits articles d'hygiène,
- Des timbres-poste ou enveloppes préaffranchies,
- D'autres articles en adéquation avec les lieux.

Pour les journaux locaux, le prestataire s'engage à présenter les éditions du matin au soir le jour même de leur parution.

La liste des produits énoncés ci-dessus n'est pas exhaustive. Toutes nouvelles propositions doit être soumise au Concessionnaire avant mise en vente pour validation.

**Il est précisé que la vente de tabac et d'alcools est interdite. Pour des raisons d'hygiène liée à l'activité hospitalière, la vente de fleurs est également interdite.**

### **6.4 WIFI et services associés**

Le Concessionnaire propose un Wifi gratuit à ses clients. A cet effet, il installe les équipements nécessaires le cas échéant, et ouvre à sa charge les lignes téléphoniques et les accès internet dont il a besoin avec l'opérateur de son choix.

Le Concessionnaire prend à sa charge les abonnements et coût des consommations téléphoniques le cas échéant.

Le Concédant pourra fournir une ligne de l'Etablissement pour un usage interne.

Le Concessionnaire propose également des solutions de recharge pour téléphone et ordinateurs portables dans plusieurs points de l'espace intérieur.

### **6.5 Projet architectural**

L'aménagement complet des espaces dans le cadre de l'exploitation est à l'entière charge du Concessionnaire.

Le détail des travaux à la charge du nouveau Concessionnaire sont précisés à l'article 8 du présent cahier des charges.

Le Concessionnaire propose un aménagement favorisant le caractère convivial et accueillant de ce lieu. L'esthétisme et l'ergonomie des équipements devront permettre l'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

L'espace Cafétéria doit être un véritable lieu de vie tout au long de la journée. Le Concessionnaire doit permettre à ses visiteurs de pouvoir profiter selon leur besoin d'un moment dans un lieu calme, apaisant, permettant une certaine confidentialité et idéal pour se ressourcer, mais également d'un espace permettant des moments de convivialité et de partage.

Le Concédant n'impose pas l'affectation des locaux aux différentes activités mais souhaite que ceux-ci :

- favorisent « l'expérience client »,
- permettent une parfaite identification des différentes offres,
- soient modulables afin de s'adapter aux différents flux de fréquentation.

L'ensemble des prestations réalisées doivent être conformes aux différentes réglementations en vigueur et applicables aux établissements recevant du public de type U.

## **6.6 Projet d'équipements**

### **6.6.1 Equipements et matériels de restauration**

La totalité des équipements et matériels nécessaires au stockage, à la préparation, à la cuisson ou au maintien au froid, au service et au nettoyage sont à la charge du Concessionnaire.

Le Concessionnaire assure l'ensemble des aménagements, installations techniques ainsi que les branchements nécessaires conformément aux contraintes architecturales et techniques.

Le projet d'équipement doit inclure des technologies permettant de réduire les consommations d'énergie.

Les consommables associés tels que les produits lessiviels doivent également respecter autant que faire ce peu les labels environnementaux : Ecolabel européen, Nordic Swann, Ecocert, Cradle to Cradle.

### **6.6.2 Mobilier et aménagements extérieurs**

La totalité du mobilier et aménagements extérieurs sur l'emprise de l'espace cafétéria/boutique sont à la charge du Concessionnaire, que ce soit :

- Les aménagements et meubles pour la distribution des produits alimentaires ou de boissons,
- Des tables et chaises de différentes hauteurs (manges-debout, tables basses...) ;
- Des assises confortables (banquettes, canapés, fauteuils...)
- La décoration,
- Les aménagements et meubles pour la vente de produits à emporter, ou non alimentaires,
- Les aménagements et meubles pour les espaces non ouverts au public,
- Etc...

Le Concédant souhaite la proposition de mobiliers et aménagements modernes, confortables et favorisant l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

L'esthétique du mobilier revêt un caractère important dans le cadre de ce projet de rénovation du concept global.

### **6.6.3 Vaisselle et usage unique**

Les couverts, la vaisselle de table et autres contenants destinés aux produits alimentaires et aux boissons sont souhaités de qualité professionnelle, tout en étant modernes, réutilisables et avec un minimum de matières plastiques.

Pour la consommation sur place, il est souhaité l'utilisation au maximum de vaisselle réutilisable.

L'usage unique doit être limité au maximum, pour la vente à emporter principalement. Celui-ci doit être pensé pour avoir l'impact minimum sur l'environnement.

Une proposition de système favorisant l'utilisation de la vaisselle réutilisable comme par exemple les systèmes de consigne pour la vente à emporter serait appréciée.

### **6.6.4 Tri et gestion des déchets**

Le Concessionnaire est tenu de mettre en place un dispositif de tri sélectif (aliments, tickets, serviettes en papier, canettes, etc.) à destination des convives dans les espaces proposant de la

vente à emporter ou du service au comptoir, et de manière générale, de mettre en place une solution visant à améliorer la gestion du tri dans l'ensemble des espaces techniques : réception des livraisons, cuisine, distribution.

Pour chaque espace concédé, le nombre de poubelles ainsi que leur volume doivent être adaptés et calibrés strictement, dans le respect du tri sélectif mis en place au Centre hospitalier de Cholet.

#### **6.6.5 Signalétique et affichages obligatoires**

Le Concessionnaire peut, sur validation du Concédant, apposer la signalétique intérieure et extérieure, permettant un repérage et une orientation facilités pour les visiteurs et assurant une visibilité de son offre.

Le Concessionnaire doit respecter les obligations d'affichages réglementaires et notamment en matière de :

- Sécurité, incendie, interdiction de fumer,
- Droit du travail,
- Prix pratiqués,
- Origine des viandes le cas échéant,
- Information sur la présence d'allergènes conformément à la loi INCO.

Le Concessionnaire est tenu d'afficher les écolabels et pictogrammes avec la description des produits et des plats proposés tels que « Produit Local », « Produit de Saison », « Agriculture Raisonnée », « Agriculture Biologique », « Appellation d'Origine Contrôlée », « Appellation d'Origine Protégée », « Indication Géographique Protégée », « Label Rouge », « Fait Maison », « Plat végétarien » etc.

Les affichages quel qu'ils soient doivent être visibles, lisibles et propres.

#### **6.6.6 Sécurité**

Conformément à l'article 6.3.1 du présent cahier des charges, le Concédant met à disposition du Concessionnaire, les services de son département sécurité/sûreté dont les agents sont localisés dans le poste de sécurité à l'entrée principale du Centre hospitalier de Cholet.

Le Concessionnaire doit fournir, installer et relier à sa charge jusqu'au poste de sécurité du Centre hospitalier de Cholet, les équipements nécessaires à la surveillance du site.

Le Concessionnaire doit relier le Système de sécurité incendie déjà présent à sa charge jusqu'au poste de sécurité du Centre hospitalier de Cholet

Une baie informatique est installée dans le local technique de la cafétéria. Les équipements seront reliés via la baie informatique au poste de sécurité.

Le Concessionnaire doit fournir et installer les équipements conformes aux prescriptions des services informatiques et sécurité du Centre hospitalier de Cholet.

### **6.7 Clause environnementale**

Le Centre hospitalier de Cholet est engagé depuis plusieurs années en faveur du développement durable. En tant qu'acteur responsable et conscient de son impact sur son environnement, il a décidé d'amplifier ses efforts en se dotant d'un plan d'actions structuré, avec des objectifs ambitieux sur la transition écologique.

En conséquence, tout au long de l'exécution des prestations, le titulaire devra s'engager à mettre en œuvre tous les moyens à sa disposition pour le développement durable et être force de proposition, tant sur les produits que les pratiques innovantes en la matière.

Les obligations environnementales mises à la charge du Concessionnaire s'inscrivent dans le ou les objectifs suivants :

- Composition des produits et notamment leur caractère écologique,
- Actions en faveur du réemploi, de la réutilisation, du reconditionnement, de l'intégration de matières recyclées et du recyclage,

- Economies d'énergie et le développement des énergies renouvelables,
- Prévention de la production des déchets et leur orientation vers des filières de valorisation,
- Pratiques environnementales appliquées aux modalités d'exécution des prestations et notamment les politiques de réduction des émissions de gaz à effet de serre et d'amélioration de la qualité de l'air,
- Sensibilisation des intervenants aux problématiques environnementales liées à l'exécution du marché.

#### 6.7.1 Approvisionnements alimentaires

L'offre culinaire doit privilégier :

- Les circuits d'approvisionnement courts,
- Les fruits et légumes de saison,
- Les produits biologiques et issus de l'agriculture raisonnée.

La politique d'Achats du Concessionnaire doit tenir compte des critères de sélection suivants :

- Les conditions de production et de commercialisation,
- La garantie de la rémunération équitable des producteurs,
- Les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, la biodiversité, le bien-être animal.

#### 6.7.2 Approvisionnements non alimentaires

Le Concessionnaire respecte la réglementation en faveur du zéro plastique, notamment sur :

- L'interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique,
- L'interdiction des touillettes et pailles en plastique,
- La distribution de sacs en plastique aux convives.

Dans le cas de vente à emporter, l'ensemble des emballages proposés sont écoresponsables. En tout état de cause, le Concessionnaire s'inscrit dans une démarche de réduction des déchets et emballages stricte.

Le Concessionnaire est tenu de proposer les produits ci-après, dès lors qu'ils existent, éco labellisés ou écoresponsables :

- Papier (tickets/serviettes/essuie-mains...) : fibres vierges issues de forêts gérées durablement (labels FSC ou équivalent) ;
- Produits d'entretien et lessiviels : titulaires d'un écolabel officiel de type 1 ou équivalent ;
- Le Concessionnaire doit permettre de générer ou non, selon le choix du convive, un ticket de caisse à la suite du paiement.

#### 6.7.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le Concessionnaire propose une solution de mise à disposition de type paniers d'invendus de la journée.

Ils feront l'objet d'une tarification spécifique soit via une application soit lors de plages horaires précises.

#### 6.7.4 Sensibilisation

En lien avec le Centre hospitalier de Cholet, le Concessionnaire veille à sensibiliser les publics sur les pratiques écoresponsables et la démarche de développement durable au sein des espaces de restauration, par exemple en choisissant des produits labellisés ou en sensibilisant au recyclage et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



### 6.7.5 Travaux

L'impact sur l'environnement des matériaux, solutions techniques et procédés de mise en œuvre doit être pris en compte dans le choix du Concessionnaire.

Le Concessionnaire aura pour obligation de respecter la réglementation en vigueur concernant l'utilisation, la gestion, la récupération et le recyclage des produits, déchets et matériaux dans un souci constant de respect de l'environnement.

### 6.7.6 Equipements

Une attention particulière doit être portée sur le choix des équipements en privilégiant :

- Le choix de matériaux durables, recyclés et recyclables,
- La faible consommation énergétique,
- Ceux disposant de système d'économie d'énergie.

## 6.8 Clause sociale

Le Concessionnaire peut réaliser une action d'insertion auprès des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi. Ces personnes feront notamment l'objet d'un accompagnement personnalisé régulier visant à favoriser l'insertion.

Dans le cas où une action d'insertion est mise en place, les parties conviennent de mettre en œuvre la clause sociale selon les conditions décrites à l'article 20 du CCAG-TRAVAUX de 2021.

Le volume horaire d'insertion est indiqué par le Concessionnaire dans son offre.

## ARTICLE 7. DEPLOIEMENT ET TRAVAUX

### 7.1. Périmètre du déploiement

Le présent article décrit les principales actions de mise en œuvre du projet :

- **S'agissant du bâti :**
  - Travaux d'extension ou modification le cas échéant,
  - Travaux de rafraîchissement et de rénovations légères listés à l'article 8.4 du présent cahier des charges,
  - Tout autre ouvrage que le Concessionnaire jugerait nécessaire pour son projet.

Le Concédant n'interdit pas les travaux nécessitant le dépôt d'un permis de construire.

- **S'agissant des équipements, mobiliers et matériels :**
  - La fourniture, installation et raccordement le cas échéant de l'ensemble des équipements, mobiliers et matériels nécessaires à l'exploitation de la cafétéria/boutique et des services objet du Contrat de Concession.

L'aménagement intérieur et extérieur des locaux, le cas échéant leur construction, les installations techniques, la fourniture des équipements, mobiliers et matériels doivent être réalisés par les soins et aux frais exclusifs du Concessionnaire.

Le Concessionnaire présente dans son mémoire technique les propositions qu'il compte mettre en œuvre pour délivrer ses services et sa méthodologie de déploiement.

Par le fait d'avoir visité les sites et les locaux au stade de la consultation, le Concessionnaire ne peut se prévaloir de la méconnaissance des installations ou des locaux.

Le Concessionnaire procède au déchargement et au transport des matériaux, équipements et matériel jusqu'aux lieux d'installation et à la récupération et à l'élimination de tous les

emballages. Le Concessionnaire assure la dépose et l'évacuation des équipements du précédent contrat le cas échéant s'il souhaite les remplacer.

La réalisation de ces tâches est effectuée dans le respect des contraintes du Concédant.

Dans le cas où le Concessionnaire mandate une entreprise pour effectuer des interventions en son nom, il informe le Concédant des entreprises amenées à intervenir, la date des interventions, le site concerné, la nature et la localisation des travaux et/ou des prestations de services.

## **7.2. Gestion de la phase de transition**

Le Concessionnaire dispose d'un délai maximum à compter de la date de début du Contrat de Concession pour mettre en œuvre le nouveau projet d'espace Cafétéria/boutique du Centre hospitalier de Cholet. Ce délai contractuel est négocié par les parties et inscrit au Contrat de Concession, sur la base de la proposition faite par le Concessionnaire dans son offre.

En attendant le démarrage de la prestation dans le nouvel espace, le Concessionnaire doit mettre en place un service minimum pour une activité de restauration et de débit de boissons.

Ce service minimum devra être effectif pendant toute la durée des travaux. Les prestations devront être assurées à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2025, date de fin de la convention actuelle.

Le candidat précisera dans son mémoire technique l'ensemble des dispositions qu'il prévoit de mettre en œuvre pour la gestion de cette phase transitoire.

## **7.3. Interlocuteurs et organisation**

Le candidat propose dans son offre une organisation en mode projet stable et complète permettant de gérer l'ensemble du projet dans le temps, avec la désignation de :

- 1 chef de projet technique pour la phase de déploiement, responsable de la coordination des travaux
- 1 responsable d'exploitation pour la phase d'exploitation des services

Ces personnels du Concessionnaire sont les uniques interlocuteurs du Concédant, quelle que soit l'organisation de son déploiement, et en particulier en cas de sous-contrats de travaux, de maintenance de produits et de services.

Les interlocuteurs du Concédant sont des représentants de la Direction des Achats-approvisionnements et de la logistique du Centre hospitalier de Cholet : service achats-approvisionnements.

Le Concessionnaire place les opérations de déploiement sous la responsabilité permanente d'un chef de projet qui le représente et assure le pilotage et la bonne exécution des travaux.

Le Concessionnaire rend compte au Concédant, toutes les semaines, de l'avancement des travaux d'aménagement et d'équipement.

Le Concédant est associé aux réunions de chantier.

Le constat d'achèvement des travaux est effectué conformément aux stipulations du Contrat de Concession.

## **7.4. Travaux**

Le Concessionnaire doit prévoir, tous les travaux et équipements nécessaires à la réalisation du projet nécessaire à savoir :

- L'aménagement intérieur et extérieur des locaux et la réalisation technique qui l'accompagneront,
- La signalisation extérieure des locaux mis à disposition

L'ensemble des prestations réalisées doivent être conformes aux différentes réglementations en vigueur et applicables aux ERP (Etablissements Recevant du Public) de type U : les établissements de soins.

Les installations du Concessionnaire (ainsi que les éléments se trouvant dans ces installations) devront être conformes aux obligations légales et réglementaires, ainsi qu'aux normes anti-incendie (classement M1).

Les éventuels câbles électriques devront être disposés de façon qu'ils ne puissent constituer un obstacle ou un danger pour les personnes. Des protections mécaniques devront être prévues si nécessaire.

Toute modification de plan ou prescription intervenant en cours de chantier devra lui être adressée pour avis et validation du Concédant.

Le Concédant doit être informé avant le démarrage du chantier de l'ensemble des intervenants à l'opération de travaux.

Le Concédant doit recevoir les procès-verbaux des réunions de chantiers.

### **7.5. Garanties de résultat**

Le Concessionnaire garantit d'une façon formelle la parfaite réalisation des travaux suivant les Règles de l'Art et dans le respect de la réglementation en vigueur.

Il garantit également les conditions de bon fonctionnement du matériel qu'il aura à fournir et à installer compte tenu des conditions physiques et climatiques du lieu.

Le Concessionnaire s'engage à garantir les résultats de service et prévoit de fournir et installer tous types de ressources destinées à remplacer des moyens existants dont la qualité sera jugée insuffisante et à procéder à l'extension de ressources jugées insuffisantes.

### **7.6. Prévention des risques**

Le Concédant a défini, selon les dispositions des articles R. 4511-1 à R. 4515-1 du code du travail une politique de sécurité des personnes lors des interventions d'entreprises extérieures dans leurs établissements. Pour aider le Concessionnaire à mieux intégrer la sécurité dans son offre et en cours d'exécution des prestations, un document intitulé les « Risques généraux dans les établissements hospitaliers » figure en annexe 12 du Contrat de Concession.

Le Concessionnaire établit un Plan de Prévention, mis en annexe 11 du Contrat de Concession avec le Concédant avant le début des travaux.

### **7.7. Réduction des nuisances**

Le Concessionnaire prend toutes les dispositions afin de pallier ou réduire les éventuelles nuisances de tout ordre à l'égard des patients, des agents du Concédant et du voisinage pendant la durée de des travaux en phase de déploiement et en phase d'exploitation.

Le Concessionnaire adapte ses horaires d'intervention dans les services hospitaliers, dans les zones de passage et d'activité, afin de n'occasionner aucune gêne dans le fonctionnement de l'hôpital ou des chantiers existants.

Le Concessionnaire s'engage à respecter les préconisations des Services Techniques du Concédant.

### **7.8. Nettoyage et remise en état**

Le Concessionnaire signale, avant ou en cours de chantier, les mesures à prendre pour le respect des conditions de sécurité en rapport avec les travaux.

Le Concessionnaire s'engage à nettoyer, réparer et remettre en état, le cas échéant, les installations qu'il aura pu salir ou détériorer.

Lors des travaux, le Concessionnaire place une protection étanche à la poussière sur les machines et divers matériels restant sur place. Il procède dans le même temps à un nettoyage de l'ensemble de ses ouvrages, de manière à ce que leur présentation soit impeccable.

Des nettoyages courants sont effectués quotidiennement et systématiquement. Un nettoyage de fin de journée est effectué par le biais d'un balayage soigné dans toutes les circulations et accès.

Une remise en état définitive des circulations et accès est prévue avant réception du chantier.

### **7.9. Dossiers des ouvrages exécutés**

En fin de travaux, le Concessionnaire remet au Concédant un Dossier des Ouvrages Exécutés qui intègre au minimum :

- L'ensemble des plans tous corps d'état (modifications et travaux réalisés) au format pdf et AUTOCAD.
- La liste de l'ensemble des équipements installés et utilisés et leur lieu d'implantation,
- Les fiches techniques, notices d'exploitation et de paramétrages des équipements installés,
- Les fiches techniques des matériaux utilisés,
- Les procès-verbaux de réception des travaux.

## **TITRE III. LOT 2 : DISTRIBUTION AUTOMATIQUE**

### **ARTICLE 8. GENERALITES**

Le Centre hospitalier de Cholet souhaite offrir une offre de distribution automatique proposant une large gamme de boissons chaudes et fraîches et de produits alimentaires de qualité et accessible financièrement, pour les patients, visiteurs et agents, disponible 24h/24, 7j/7 et ce sans interruption pour congés ou fermeture de l'entreprise du Concessionnaire.

Ce projet de renouvellement de l'offre de distribution automatique pour le Centre hospitalier de Cholet a pour ambition la mise en place d'un parc moderne, fonctionnel et répondant aux normes d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite et en capacité d'évoluer avec les nouvelles tendances.

Le Concessionnaire devra respecter le périmètre concédé dans le cadre de l'exploitation de ces espaces et toute modification devra faire l'objet d'un accord écrit par le Concédant.

Un parc de 14 distributeurs automatiques (8 pour la boisson chaude, et 6 confiseurs, snacking et boissons fraîches) est actuellement exploité par le Société MEDIANCE, dont le contrat prendra fin le 31 août 2025.

A titre indicatif, ci-dessous les chiffres d'affaires :

Années	Chiffres d'affaire TTC
2018	92 811 €
2019	95 929 €
2020	52 900 €
2021	60 768 €
2022	78 801 €
2023	84 401 €
2024	115 297 €

Les ventes de boissons chaudes représentaient 64,6 % des ventes totales en 2024, les boissons fraîches 16,2 % et snacks 19,2 %.

### **ARTICLE 9. DESCRIPTION EMPLACEMENTS ET SERVICES MIS A LA DISPOSITION DU CONCESSIONNAIRE**

#### **9.1. Emplacements**

Le Concédant met à la disposition du Concessionnaire à titre précaire, temporaire et révocable, les emplacements nécessaires à la mise en place d'un parc de distributeurs automatiques de denrées et boissons selon l'implantation précisée sur le plan en annexe 1 et sur le tableau détaillé en annexe 1f du Contrat de Concession.

Les emplacements et la liste des distributeurs ne sont pas définitifs. Le Concessionnaire accompagne le Concédant autant que nécessaire les évolutions des bâtiments ou l'apparition de nouveaux besoins en déplaçant ou en ajoutant de nouveaux distributeurs, sans frais.

Par le fait d'avoir visité les sites et les locaux au stade de la consultation, le Concessionnaire ne peut se prévaloir de la méconnaissance des installations ou des locaux.

En cours d'exécution du contrat, le Concessionnaire est libre de proposer des emplacements alternatifs ou supplémentaires à ceux existants, dans l'objectif de rendre un meilleur service aux usagers. Le Concédant se réserve le droit de donner suite ou non à ces propositions.

## **9.2. Description des services**

### **9.2.1 Utilités**

Le Concédant met à disposition du Concessionnaire, des emplacements dotés de prises électrique et de prises réseaux type câble Ethernet RJ45 et d'une arrivée d'eau (pour les distributeurs de boissons chaudes), ainsi que la mise en conformité des espaces mis à disposition au regard des normes de sécurité et d'accessibilité en vigueur.

Le Concédant fournit en permanence et en quantité suffisante, l'électricité et l'eau nécessaires au bon fonctionnement des installations, et à l'éclairage, dans la limite des puissances exigées et dans le cadre du bon fonctionnement du Centre hospitalier de Cholet, ceci sous réserves de circonstances imprévisibles, exceptionnelles et extérieures.

Les frais correspondants aux consommations de chauffage, d'électricité, d'eau froide et chaude de l'occupant sont pris en charge par le Concédant sans refacturation au Concessionnaire.

Aucun aménagement modifiant la distribution des espaces mis à disposition ne pourra être réalisé, sans avoir préalablement obtenu l'accord exprès du Concédant.

### **9.2.2 Sécurité**

Certains emplacements sont sous vidéosurveillance, assurée par les agents du service Sécurité du Centre hospitalier de Cholet à savoir :

- les principales entrées des bâtiments de l'établissement

### **9.2.3 Gestion des déchets**

Dans le cadre de la concession, le Centre hospitalier de Cholet met à disposition du Concessionnaire ses filières d'évacuation des déchets, telles que mises en place au Centre hospitalier de Cholet.

La collecte des déchets est assurée par les agents du Concédant ou le cas échéant par les titulaires de ses marchés selon la fréquence définie par le Concédant pour ses propres collectes.

Les filières suivantes sont mises en place sur le Centre hospitalier de Cholet :

- Déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM)
- Tri sélectif
- Bio-déchets
- Cartons
- Verre

Les mobiliers de tri des déchets sont mis en place par le Concédant et demeure sa propriété. Leur entretien est assuré par les agents du Concédant.

## **ARTICLE 10. DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES**

### **10.1 Concept et offre alimentaire**

#### **10.1.1 Nature de l'activité**

La prestation consiste à assurer aux frais et risques du Concessionnaire :

- La livraison et la mise à disposition des distributeurs automatiques (avec reprise des emballages), le raccordement et la mise en service et l'enlèvement des distributeurs à l'issue du contrat,
- L'approvisionnement nécessaire en fournitures pour les boissons chaudes, boissons fraîches, denrées alimentaires diverses et accessoires, ainsi que l'enlèvement des déchets d'emballage secondaire,

- L'entretien et la maintenance des distributeurs, à titre préventif et correctif et le remplacement, le cas échéant, des distributeurs hors d'usage par des appareils de même type.

En fonction des services et des emplacements définis, les distributeurs automatiques devront au minimum proposer les produits suivants :

- **Boissons chaudes**
  - o Café
  - o Thé
  - o Cappuccino
  - o Chocolat
  - o Lait
  - o Potage
- **Boissons fraîches** (à l'exclusion des boissons alcoolisées)
- **Denrées alimentaires**

#### 10.1.2 Une offre alimentaire « renouvelée »

Il est nécessaire que l'offre de produits soit diversifiée, qualitative et en accord avec les tendances alimentaires actuelles et en adéquation avec les démarches de promotion de la prévention et des habitudes de vie saines que porte l'établissement.

L'offre devra intégrer des propositions tenant compte des nouveaux modes alimentaires et attentes des consommateurs sur notamment :

- Les circuits courts et les produits locaux et de saison,
- Le snacking « healthy »,
- Le bio et les labels de qualité et d'origine,
- Le végétal,
- Le zéro déchet.

Il est attendu une offre proposant :

- **Pour la partie boissons chaudes :**
  - o Une offre de boissons chaudes classiques ou plus gourmandes,
  - o Du café grain avec des références issues du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique et ordinaires,
  - o Du chocolat pour boissons lactées avec une teneur importante en cacao avec des références issues du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique et ordinaires,
  - o Des références sans caféine type décaféiné,
  - o Les produits sont proposés de base sans sucre, et une fonctionnalité « +/ » de sucre est proposée.
- **Pour la partie boissons fraîches :**
  - o Une offre de boissons froides (eaux, jus, thés glacés, sodas...),
  - o Des conditionnements standards (bouteille d'eau 50 cl maximum, canette aluminium 33 cl maximum, briquette 20cl),
  - o Hors sodas et eaux, il sera privilégié les boissons contenant peu de sucres et/ou aux composants naturels (ex : jus de fruits 100% pur jus).
- **Pour la partie alimentaire :**
  - o Une offre sucrée avec une part de références de type artisanal/qualité,
  - o Une offre salée prête à consommer sans réchauffage : sandwiches, bagels, wraps salades ou autres propositions froides avec une ou plusieurs propositions végétariennes,
  - o Des snacks sains : mélange d'oléagineux/fruits secs, fruits de saison...

Une attention particulière doit être portée aux ingrédients des produits et à leur composition nutritionnelle, afin d'éviter les aliments ultra-transformés, trop sucrés, trop salés ou comportant des additifs et ingrédients controversés tels que les sels nitrités, l'aspartame, le glutamate...

L'offre doit pouvoir être adaptée tout au long du contrat en fonction des attentes des consommateurs et des taux de prise/de la popularité des produits.

### 10.1.3 Prix de produits et accessibilité

Chaque distributeur installé dans l'établissement doit proposer la même gamme de produits et au même tarif.

Il est cependant demandé une différenciation des tarifs pour le personnel par rapport au tarif public. Cette différenciation se fait par identification/paiement par carte du personnel de l'établissement.

Il est attendu une offre financièrement accessible à tous.

Le Concessionnaire doit supporter tous frais charge ou impôts résultant de la Concession et de l'utilisation de chaque appareil.

### 10.1.4 Moyens de paiement

Les modes de paiement suivants sont impérativement disponibles sur l'ensemble des distributeurs :

- Espèces par pièce (pièces de 5, 10, 20 centimes acceptées)
- Carte bancaire avec possibilité de sans contact
- Porte-monnaie électronique par carte d'établissement.

En cas de non récupération de monnaie ou du produit demandé, le Concessionnaire devra organiser le remboursement du consommateur par tout moyen.

### 10.1.5 Réapprovisionnement et disponibilité des produits

Le Concessionnaire doit assurer l'approvisionnement en produits et la gestion des équipements par des personnes compétentes et sous sa responsabilité.

L'approvisionnement est fait en fonction des débits réalisés et des DLC (date limite de consommation) sur chaque automate du lundi au dimanche.

La fréquence des réapprovisionnements et le mix produit doit être adaptés à chaque distributeur en fonction des taux de prise/de la popularité des produits afin de proposer une offre optimisée en permanence et limiter l'impression de vide entre deux remplissages.

Un système de gestion statistique des ventes par référence, consultable à distance par le Concessionnaire et le Concédant sera apprécié.

En cas d'impossibilité temporaire d'approvisionner un ou plusieurs produits, le Concessionnaire prendra les mesures nécessaires pour approvisionner les automates par des produits similaires. Si la perturbation devient permanente, le Concessionnaire doit recueillir l'avis du Concédant pour toute substitution permanente de produits. Le Concédant pourra demander des fiches techniques et échantillons des produits avant validation.

### 10.1.6 Hygiène et nettoyage assuré par le Concessionnaire

S'agissant de l'entretien et du nettoyage, le Concessionnaire a la charge de :

- Maintenir les équipements et mobiliers le cas échéant ainsi que leurs abords immédiats selon les normes en vigueur en parfait état de fonctionnement et de propreté,
- Evacuer les déchets liés à son activité de réapprovisionnement (emballages primaires et secondaires).

En cas de besoin de nettoyage, rénovation ou remplacement du sol par le Concédant, le Concessionnaire doit organiser un retrait des automates pour que les équipes du Concédant nettoient dans un délai raisonnable le sol avant que le Concessionnaire remette en place lesdits automates



### 10.1.7 Sécurité des personnes et des biens

Les emplacements mis à disposition sont soumis aux dispositions relatives aux Etablissements Recevant du Public (ERP). A ce titre, l'occupant s'engage à respecter les règles générales de sécurité des personnes et des biens, notamment en matière de sécurité incendie.

### 10.1.8 Sécurité alimentaire

Le Concessionnaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène alimentaire et notamment :

- La réglementation communautaire dite "Paquet Hygiène" 1 :
  - o Le règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
  - o Le Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments,
  - o Le Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
  - o Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.
- Les règlements complétant ce corpus réglementaire dont :
  - o Le Règlement (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
  - o Le Règlement (CE) n°2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004,
  - o Le Règlement (CE) n°2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes,
  - o Le Règlement (UE) n°931/2011 relatif aux exigences en matière de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002.
- Les textes nationaux venant également compléter ces règlements pour introduire certaines adaptations permises par le Paquet Hygiène, et notamment les arrêtés ministériels suivants:
  - o L'Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant,
  - o L'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
  - o L'Arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
  - o L'Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Le Règlement n°1169/2011 dit INCO, publié au JOUE le 22 novembre 2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Cette liste n'est pas exhaustive.

Cette liste n'est pas exhaustive.

Le Concessionnaire doit, à tout moment, être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation de la restauration au sein des sites respectent en tous points ces réglementations. À ce titre, il assure toutes les démarches (déclaration d'activité, demande d'agrément ...) nécessaires à l'exécution du contrat.

## 10.2 Projet d'équipements

### 10.2.1 Equipements

Le Concessionnaire a la charge de fournir, livrer, installer et mettre en service à ses frais des distributeurs répondant à l'ensemble des normes en vigueur et notamment le marquage CE.

Ils doivent être adaptés à la clientèle, et notamment aux normes d'accessibilité pour personnes à mobilité réduite avec des dispositifs de commandes, de paiement, et de récupération des produits achetés situés à une hauteur appropriée.

Les caractéristiques attendues sont :

- Simplicité d'utilisation, permettant une sélection claire des produits et comportant un affichage des prix,
- Système d'annulation automatique de la commande en cas de rupture de stocks (boissons et gobelets),
- Système de détection de tasse ou mug sur les distributeurs de boissons chaudes permettant de prendre une boisson sans utiliser un gobelet jetable, avec réduction sur le tarif normal,
- Pour les distributeurs de boissons froides et de denrées alimentaires, visibilité des produits proposés depuis l'extérieur,
- Equipements silencieux,
- Consommation d'énergie maîtrisée.

De même en cas de fermeture et/ou de transfert d'unités bénéficiaires, le Concédant se réserve le droit de supprimer les distributeurs en place.

Le Concédant est en droit de demander au Concessionnaire le renouvellement d'un distributeur, suite à des pannes répétées ou si l'aspect de l'appareil est vieillissant, ou dans le cas d'une amélioration technologique.

Il est précisé que le Concédant n'est pas responsable des actes de vandalisme subis par les distributeurs.

#### 10.2.2 Emballage et usage unique

Le Concessionnaire veille à limiter au maximum les déchets de l'alimentation automatique, à proposer au maximum de l'usage unique recyclable, et répondre à l'obligation du zéro plastique à usage unique promu par la loi EGALIM.

#### 10.2.3 Affichages obligatoires

Le Concessionnaire doit respecter les obligations d'affichages réglementaires et notamment en matière de :

- Prix pratiqués,
- Origine des viandes le cas échéant,
- Information sur la présence d'allergènes conformément à la loi INCO.

Le Concessionnaire est tenu d'afficher les écolabels et pictogrammes avec la description des produits et des plats proposés tels que « Produit Local », « Produit de Saison », « Agriculture Raisonnée », « Agriculture Biologique », « Appellation d'Origine Contrôlée », « Appellation d'Origine Protégée », « Indication Géographique Protégée », « Label Rouge », « Fait Maison », « Plat végétarien » etc.

Le distributeur devra faire apparaître les coordonnées et le courriel de son service en charge des réclamations (hot ligne - standard téléphonique du titulaire).

Les affichages quels qu'ils soient doivent être visibles, lisibles et propres.

L'occupant est autorisé, à apposer sur ses machines toute enseigne ou affiche portant sa marque commerciale en conformité avec le projet présenté et après entente préalable entre les parties. L'occupant peut apposer le sigle commercial lui appartenant sur les supports et petits matériels d'exploitation, tels gobelets.

### 10.3 Maintenance dépannage

Les machines doivent être en état de fonctionner 7j/7, 24h/24 et être réapprovisionnées régulièrement.

Un service de hotline doit être proposé au Concédant 7j/7, 24h/24.

Toute panne observée pouvant entraîner une rupture d'approvisionnement devra être signalée dans les 48 heures au concédant.

En cas de panne, le Concessionnaire s'engage à intervenir dans le délai de 24 heures à compter de la réception de la demande d'intervention sous peine d'encourir des pénalités prévues au Contrat de Concession. Ce délai est applicable 7j/7 week-end et jours fériés inclus.

Le Concessionnaire peut proposer un délai d'intervention inférieur mais en aucun cas ce délai ne saurait être supérieur à 24h.

Au-delà, le Concessionnaire doit prendre toutes les mesures nécessaires afin de procéder au remplacement du distributeur défectueux par un matériel équivalent pendant toute la période d'immobilisation, après en avoir informé le Concédant. Ce remplacement n'empêche pas l'application de pénalité tant que le matériel n'est pas remplacé.

En cas de pannes successives sur un distributeur donné, entraînant plus de cinq interventions techniques au cours d'une période de 1 mois, le Concessionnaire s'engage à procéder au remplacement du matériel défectueux dans un délai maximal de 7 jours (weekends et jours fériés inclus) sous peine d'encourir des pénalités prévues au Contrat de Concession.

Le Concessionnaire peut proposer un délai de remplacement du distributeur inférieur mais en aucun cas ce délai ne saurait être supérieur à 7 jours.

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

Toute opération de dépannage consécutif au dysfonctionnement d'un ou plusieurs automates sera assurée par le Concessionnaire ou toute autre société qui interviendrait pour le Concessionnaire sous l'entière responsabilité de ce dernier.

En cas d'immobilisation prolongée d'un distributeur, le Concessionnaire doit :

- Assurer la mise en place d'affiche excusant le désagrément occasionné auprès du public,
- Assurer le retrait physique d'un appareil en panne dans l'attente de sa remise en service ou remplacement,

La maintenance prise en charge par le Concessionnaire comprend les interventions de maintenance préventive et corrective nécessaires au bon fonctionnement du matériel.

Une plaque doit être disposée sur chaque automate avec le numéro d'identification de ce dernier et le numéro de téléphone de la personne à contacter en cas de panne ou mauvais fonctionnement.

Le Concédant s'engage à informer le Concessionnaire de toute panne, coupures d'eau d'électricité qui pourraient nuire à l'exploitation normales des automates.

Aucun automate ne pourra être retiré ou déplacé sans accord express du Concédant.

#### **10.4 Clause environnementale**

Le Centre hospitalier de Cholet est engagé depuis plusieurs années en faveur du développement durable. En tant qu'acteur responsable et conscient de son impact sur son environnement, il a décidé d'amplifier ses efforts en se dotant d'un plan d'actions structuré, avec des objectifs ambitieux sur la transition écologique.

En conséquence, tout au long de l'exécution des prestations, le titulaire devra s'engager à mettre en œuvre tous les moyens à sa disposition pour le développement durable et être force de proposition, tant sur les produits que les pratiques innovantes en la matière.

Les obligations environnementales mises à la charge du Concessionnaire s'inscrivent dans le ou les objectifs suivants :

- Composition des produits et notamment leur caractère écologique,

- Actions en faveur du réemploi, de la réutilisation, du reconditionnement, de l'intégration de matières recyclées et du recyclage,
- Economies d'énergie et le développement des énergies renouvelables,
- Prévention de la production des déchets et leur orientation vers des filières de valorisation,
- Pratiques environnementales appliquées aux modalités d'exécution des prestations et notamment les politiques de réduction des émissions de gaz à effet de serre et d'amélioration de la qualité de l'air,
- Sensibilisation des intervenants aux problématiques environnementales liées à l'exécution du marché.

#### 10.4.1 Approvisionnements alimentaires

L'offre culinaire doit privilégier :

- Les circuits d'approvisionnement courts,
- Les fruits et légumes de saison,
- Les produits biologiques et issus de l'agriculture raisonnée.

La politique d'Achats du Concessionnaire doit tenir compte des critères de sélection suivants :

- Les conditions de production et de commercialisation,
- La garantie de la rémunération équitable des producteurs,
- Les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, la biodiversité, le bien-être animal.

#### 10.4.2 Approvisionnements non alimentaires

Le Concessionnaire respecte la réglementation en faveur du zéro plastique, notamment sur l'interdiction des touillettes et pailles en plastique.

Le Concessionnaire s'inscrit dans une démarche de réduction des déchets et emballages stricte.

#### 10.4.3 Sensibilisation

En lien avec le Centre hospitalier de Cholet, le Concessionnaire veille à sensibiliser les publics sur les pratiques écoresponsables et la démarche de développement durable au sein des espaces de restauration, par exemple en choisissant des produits labellisés ou en sensibilisant au recyclage et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### 10.4.4 Equipements

Une attention particulière doit être portée sur le choix des équipements en privilégiant :

- Le choix de matériaux durables, recyclés et recyclables,
- La faible consommation énergétique,
- Ceux disposant de système d'économie d'énergie.

### 10.5 Clause sociale

Le Concessionnaire peut réaliser une action d'insertion auprès des personnes rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi. Ces personnes feront notamment l'objet d'un accompagnement personnalisé régulier visant à favoriser l'insertion.

Dans le cas où une action d'insertion est mise en place, les parties conviennent de mettre en œuvre la clause sociale selon les conditions décrites à l'article 20 du CCAG-TRAVAUX de 2021.

Le volume horaire d'insertion est indiqué par le Concessionnaire dans son offre.

## **ARTICLE 11. DEPLOIEMENT**

### **11.1 Périmètre du déploiement**

Le présent article décrit les principales actions de mise en œuvre du projet à savoir la fourniture, livraison, installation, raccordement et mise en service de l'ensemble des équipements, mobiliers et matériels nécessaires à l'exploitation des distributeurs objet du Contrat de Concession.

Le Concessionnaire présente dans son mémoire technique les propositions qu'il compte mettre en œuvre pour délivrer ses services et sa méthodologie de déploiement.

Par le fait d'avoir visité les sites et les locaux au stade de la consultation, le Concessionnaire ne peut se prévaloir de la méconnaissance des installations ou des locaux.

Le Concessionnaire procède au déchargement et au transport des équipements, mobiliers et matériels jusqu'aux lieux d'installation et à la récupération et à l'élimination de tous les emballages.

La réalisation de ces tâches est effectuée dans le respect des contraintes du Concédant.

Dans le cas où le Concessionnaire mandate une entreprise pour effectuer des interventions en son nom, il informe le Concédant des entreprises amenées à intervenir, la date des interventions, le site concerné, la nature et la localisation des prestations.

Le Concessionnaire assure l'ensemble des installations et branchements nécessaires conformément aux contraintes architecturales et techniques.

### **11.2 Gestion de la phase de transition**

Le Concessionnaire dispose d'un délai maximum à compter de la date de début du Contrat de Concession pour mettre en œuvre le nouveau projet d'espace Cafétéria/boutique du Centre hospitalier de Cholet avec services associés. Ce délai contractuel est négocié par les parties et inscrit au Contrat de Concession, sur la base de la proposition faite par le Concessionnaire dans son offre.

En attendant le démarrage de la prestation dans le nouvel espace, le Concessionnaire doit se coordonner avec le Concessionnaire sortant le cas échéant pour éviter toute rupture de prestation entre les deux contrats.

Le candidat précisera dans son mémoire technique l'ensemble des dispositions qu'il prévoit de mettre en œuvre pour la gestion de cette phase transitoire.

### **11.3 Interlocuteurs et organisation**

Le candidat propose dans son offre une organisation en mode projet stable et complète permettant de gérer l'ensemble du projet dans le temps, avec la désignation de :

- 1 chef de projet technique pour la phase de déploiement, responsable de la coordination des aménagements,
- 1 responsable d'exploitation pour la phase d'exploitation des services.

Ces personnels du Concessionnaire sont les uniques interlocuteurs du Concédant, quelle que soit l'organisation de son déploiement, et en particulier en cas de sous-contrats de maintenance et de services.

Les interlocuteurs du Concédant sont des représentants de la Direction des Achats-approvisionnements et de la logistique du Centre hospitalier de Cholet : service achats-approvisionnements.

Le Concessionnaire place les opérations de déploiement sous la responsabilité permanente d'un chef de projet qui le représente et assure le pilotage et la bonne exécution des missions.

#### **11.4 Installation des équipements et mobiliers**

L'acquisition et l'installation des équipements (mise en service incluse) ainsi que la réalisation des raccordements et aménagement sont à la charge de l'occupant.

Le Concedant n'assure aucune prestation de nettoyage des espaces mis à la disposition de l'occupant.

L'occupant fait son affaire personnelle du nettoyage et de l'entretien des espaces mis à sa disposition. Au regard des normes d'hygiène sanitaire en vigueur dans le cadre du milieu hospitalier, l'entretien sera réalisé avec des produits conformes aux normes alimentaires.

#### **11.5 Garanties de résultat**

Le Concessionnaire garantit d'une façon formelle la parfaite réalisation des installations suivant les Règles de l'Art et dans le respect de la réglementation en vigueur.

Il garantit également les conditions de bon fonctionnement des équipements, mobiliers et matériels qu'il aura à fournir et à installer compte tenu des conditions physiques et climatiques du lieu.

#### **11.6 Prévention des risques**

Le Concedant a défini, selon les dispositions des articles R. 4511-1 à R. 4515-1 du code du travail une politique de sécurité des personnes lors des interventions d'entreprises extérieures dans leurs établissements. Pour aider le Concessionnaire à mieux intégrer la sécurité dans son offre et en cours d'exécution des prestations, un document intitulé les « Risques généraux dans les établissements hospitaliers » figure en annexe 12 du Contrat de Concession.

Le Concessionnaire établit un Plan de Prévention, mis en annexe 11 du Contrat de Concession avec le Concedant avant le début des travaux.

#### **11.7 Réduction des nuisances**

Le Concessionnaire prend toutes les dispositions afin de pallier ou réduire les éventuelles nuisances de tout ordre à l'égard des patients, des agents du Concedant et du voisinage pendant la durée de des travaux en phase de déploiement et en phase d'exploitation.

Le Concessionnaire adapte ses horaires d'intervention dans les services hospitaliers, dans les zones de passage et d'activité, afin de n'occasionner aucune gêne dans le fonctionnement de l'hôpital ou des chantiers existants.

Le Concessionnaire s'engage à respecter les préconisations des Services Techniques du Concedant.