



CONCESSION DE SERVICES

Contrat de concession

PRES_2025-186
EXPLOITATION DE CAFETERIA – RESTAURATION RAPIDE –
BOUTIQUE – POINT PRESSE - DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Procédure formalisée selon les articles L-1121-3 et suivants, L-3111-1 et suivants, R.3111-1 et suivants du code de la commande public.

SOMMAIRE

PRESENTATION DES ETABLISSEMENTS	3
OBJET DE LA CONSULTATION	5
PARTIE 1	6
CONDITIONS GENERALES	6
ARTICLE 1 - CONFIDENTIALITE	7
ARTICLE 2 - SECURITE	7
ARTICLE 3 - EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION	7
ARTICLE 4 – CESSION ET SOUS - TRAITANCE	7
ARTICLE 5 – LE PERSONNEL	8
ARTICLE 6 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE	8
ARTICLE 7 - MAINTENANCE ET OBLIGATIONS TECHNIQUES	9
ARTICLE 8 - ASSURANCE	9
ARTICLE 9 - DISPOSITIONS FINANCIERES	10
9-1 Impôts et Taxes	10
9-2 Contribution sur le chiffre d'affaires (Redevance)	10
ARTICLE 10 – DUREE DU CONTRAT	10
ARTICLE 11 – RESILIATION	11
ARTICLE 12 - CONSERVATION DE LA CHOSE LOUEE	11
ARTICLE 13- REMISE DES BIENS EN FIN DE CONTRAT	12
13-1 Sort des biens de retour	12
13-2 Sort des biens de reprise	12
13-3 Sort particulier des biens propres	13
13-4 Etat des lieux	13
ARTICLE 14- PENALITES	13
ARTICLE 15- ATTRIBUTION DE COMPETENCE	14
PARTIE 2	15
CONDITIONS PARTICULIERES	15
D'EXPLOITATION	15
ARTICLE 1 – EXPLOITATION DES BOUTIQUES DE VENTE ET DE RESTAURATION	16
1-1 Situation des locaux	16
1-2 Modalités d'aménagement des locaux	18
1-3 Fonctionnement des boutiques de vente et de restauration pendant la période de travaux	19
1-4 Conditions d'exploitation du service	20
1-5 Prestations à assurer	21
1- 6 Prix à la consommation	21
1-7 Garantie d'exclusivité	22
1-8 Redevance	22
PARTIE 3	25
LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE	25
ARTICLE 1 – DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BOISSONS CHAUDES, FROIDES, DE CONFISERIES ET DE PRODUITS FRAIS	26
1-1 Installation des distributeurs	26
1-2 Caractéristiques des distributeurs	26
1-3 Fonctionnement	27
1-4 Hygiène	27
1-5 Maintenance des appareils	27
1-6 Spécificités des produits proposés	28

PRESENTATION DES ETABLISSEMENTS

• CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE ST ETIENNE

Le CHU de Saint Etienne est un établissement hospitalier de 1871 lits dont 1085 lits de Médecine Chirurgie Obstétrique.

Il emploie 8546 personnes, dont 2124 personnels médicaux, 4195 personnels paramédicaux.

Il est actuellement réparti sur 3 sites.

Son projet d'établissement prévoit à terme, une restructuration sur 2 sites : l'Hôpital NORD et l'Hôpital BELLEVUE. Toutes les activités MCO seront regroupées sur un seul site, l'Hôpital Nord.

Les éléments ci-dessous permettent de mieux appréhender son activité :

1 884	Lits et places
92 549	Séjours
88 611	Venues et séances
535 953	Consultations
102 667	Passages aux urgences
Données 2023	

La durée moyenne de séjour est 5.76 jours.

• CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE

Le centre hospitalier de Roanne, situé au nord-ouest de la région Rhône-Alpes (territoire de santé ouest), est l'hôpital de référence du bassin de santé roannais, qui s'adresse à une population d'environ 160 000 habitants. Le champ de ce bassin couvre la moitié nord du département de la Loire jusqu'à la zone frontalière nord est du département du Rhône, et s'étend sur le sud de la Saône-et-Loire, jusqu'aux environs de Paray-le-Monial.

Le CH de Roanne, producteur de soins et de services : 989 lits et places dont 407 lits et places en MCO et 109 lits et places de psychiatrie.

Implanté sur deux sites :

- Le site principal en centre-ville comprend les Services de médecine, chirurgie, obstétrique, psychiatrie de l'adulte et de l'enfant, MPR, HAD, SADAPA - EHPAD Aurélia et ADJ Philémon Baucis (725 lits et places) - Services administratifs, logistiques et techniques - Equipes mobiles -
- Le site de Bonvert à Mably : Soins de suite et de réadaptation - Soins de longue durée (- UHPAD (211 lits et places)

Au global, le Centre Hospitalier mobilise plus de 2250 professionnels, 1983 personnels non médicaux, 263 personnels médicaux

A titre d'information, le Centre Hospitalier accueille depuis septembre 2017 au sein de son self, les étudiants de l'université Jean Monnet de ROANNE. (200 passages en plus par jour environ).

• HOPITAL DU GIER

L'Hôpital du Gier est un établissement public de santé, membre du Groupement Hospitalier de Territoire de la Loire, dont la capacité de prise en charge est de 698 lits dont 400 sont dédiés aux EHPAD. L'établissement couvre les besoins en santé de la population de la Vallée du Gier (plus de 90 000 habitants). Il regroupe 5 sites, aussi bien situés à Saint-Chamond qu'à Rive-de-Gier.

A Saint-Chamond sont localisés :

- le site principal Médecine Chirurgie Obstétrique (MCO), dans le centre-ville ;
- l'EHPAD Antoine Pinay – Les Charmilles, situé à un kilomètre environ de MCO ;
- l'Institut de Formation en Soins Infirmiers (IFSI) et l'Institut de Formation Aide-Soignante (IFAS).

A Rive-de-Gier sont implantés :

- le centre de rééducation Marrel ;
- ainsi que l'Ehpad l'Orée du Pilat.

Le positionnement de l'établissement entre Saint-Etienne (16 kilomètres) et Lyon (49 kilomètres) permet une accessibilité aisée par le réseau autoroutier ou ferroviaire.

L'Hôpital du Gier est pleinement ancré sur le territoire et entretient des relations étroites notamment avec le CHU de Saint-Etienne, établissement support du GHT.

Ainsi, de nombreux praticiens exercent aussi bien au CHU qu'à l'Hôpital du Gier (orthopédie, dermatologie, allergologie, consultations de pédiatrie, etc.).

Nonobstant la taille humaine de la structure, l'offre de soins est variée : urgences, maternité, soins continus, imagerie, médecine polyvalente à orientation pneumo-cardiologique, gastro-entérologique, urologique, rhumatologique et endocrinologique, cancérologie, chirurgie générale, viscérale, orthopédique, traumatologique, gynécologique, urologique, ophtalmologique, ORL, vasculaire, endoscopies, médecine gériatrique, soins médicaux et de réadaptation (SMR) avec notamment un volet gériatrique, plateau de consultations regroupant de nombreuses spécialités (dermatologie, allergologie, ophtalmologie, pédiatrie, médecine du sport, maternité allaitement, etc.), maison médicale de jour, maison médicale de garde, etc.

L'activité est particulièrement dynamique, portée par des équipes solides et un plateau technique performant. Voici quelques données l'illustrant :

- Des urgences fonctionnant 24h/24 et 7j/7, refondées et vertueuses : environ 25 000 passages sont enregistrés chaque année ;
- Un service imagerie porté depuis 2024 par un GCS en collaboration avec le secteur privé, disposant notamment d'un scanner et poursuivant l'objectif d'intégrer un IRM ;
- Un bloc opératoire composé de six salles ;
- Plus de 32 000 consultations externes et 572 naissances ont été enregistrées en 2024 ;
- La maison médicale de jour a comptabilisé cette année-là près de 20 000 passages.

L'hôpital a démarré en juin des travaux d'ampleur dans le hall du site MCO, les urgences et le plateau de consultations, afin de s'adapter au volume et à la croissance d'activité, repensant par-là le circuit d'accueil des usagers, les flux, la qualité et la sécurité de prise en charge. L'ensemble des travaux seront finalisés en 2027. Le hall MCO sera quant à lui livré dans sa totalité en mai 2026.

A l'heure actuelle, s'il existe un self pour le personnel, l'hôpital souhaite se doter d'une cafeteria en plein cœur du hall MCO. Le potentiel d'activité sur le site est important :

- L'environnement urbain immédiat de l'hôpital présente une carence en offre de restauration ;
- Sur les 1190 professionnels de l'hôpital (dont 120 médicaux), 670 travaillent sur le site MCO. Le site MCO concentre en effet l'essentiel des fonctions administrative, logistique et technique. En outre, la quasi-totalité des services de la direction, y sont implantés.
- Les professionnels naviguent entre les différents sites, notamment entre l'EHPAD Antoine Pinay à St Chamond (346 professionnels y exercent) et MCO. Chaque jour, de nombreux professionnels de Pinay peuvent ainsi déjeuner sur le site MCO.
- Les étudiants de l'IFSI-IFAS représentent chaque jour en moyenne entre 15 et 20 couverts.
- Les flux de passage dans le hall d'accueil sont significatifs (patients, professionnels, visiteurs, ambulanciers, prestataires, étudiants, etc.). A titre d'exemple, les patients quittant les urgences passeront nécessairement devant le kiosque.
- Les espaces proposés dans cette consultation sont particulièrement attractifs dans la mesure où ils sont à proximité immédiate de l'entrée principale de l'établissement et en face de l'accueil, avant même le futur bureau des entrées.

OBJET DE LA CONSULTATION

Cette consultation fait l'objet d'une concession de services portant sur :

L'aménagement et l'exploitation d'une cafétéria/restauration rapide – boutique – Point presse- Distribution automatique.

En sus de leur offre, les candidats pourront proposer en Prestation Supplémentaire Facultative 1 (PSF1) : un positionnement de camions ambulants type food truck

Cette consultation fait d'un contrat de concession unique portant sur les sites suivants :

CHU SAINT ETIENNE

- Hôpital Nord : Avenue Albert Raymond 42270 ST PRIEST EN JAREZ
 - Hall AB
 - Hall CDG
 - Futur bâtiment Couple Mère Enfant (Ouverture prévue en 2029)
 - Prestation Food Truck
- Hôpital Bellevue : Boulevard Pasteur 42000 ST ETIENNE
 - Une offre ambulante et/ou récurrente devra être proposé en PSE obligatoire

CH ROANNE

- Site principal : 28 rue de Charlieu 42300 ROANNE
 - Hall d'entrée
 - Prestation Food Truck

HOPITAL DU GIER

Livraison de l'espace dédié à la boutique et à la restauration mai 2026

- Site principal : 19 rue Victor Hugo 42400 Saint Chamond
 - Hall d'entrée
 - Prestation de distribution automatique situé sur les 5 sites (voir annexe 6)

Cette consultation débouchera sur la conclusion de contrats administratifs, ayant le caractère, de conventions d'occupation temporaire du domaine public pour chaque établissement.

PARTIE 1

CONDITIONS GENERALES D'EXPLOITATION

ARTICLE 1 - CONFIDENTIALITE

Le titulaire est tenu conventionnellement au secret professionnel le plus absolu sur toutes les informations (techniques, financières ou organisationnelles) auxquelles il aurait accès dans le cadre de l'exécution de la présente convention.

Le titulaire s'engage à faire respecter ces dispositions par ses personnels.

Le titulaire, reconnaissant par avance que toute divulgation léserait gravement les intérêts des établissements, s'engage à ce que tous les informations et savoir-faire transmis par ces derniers ne pourront être utilisés, ni publiés, ni communiqués par lui, par quelque moyen, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, sans l'accord préalable et écrit du ou des établissements. La méconnaissance de cette obligation obligerait le titulaire à en couvrir les entières conséquences.

ARTICLE 2 - SECURITE

Les établissements ont défini selon les dispositions du décret 92.158 du 20 février 1992 (Code du Travail art. R. 237.1 à R. 237.28), une politique de sécurité des personnes lors des interventions de prestataires dans ses établissements.

Cette politique se traduit par l'application de différentes procédures que les fournisseurs devront respecter. Chaque établissement assure la coordination générale des mesures de prévention des opérations effectuées sur ses sites.

Les établissements se réservent la possibilité de suspendre l'exécution de la convention si les conditions de sécurité ne sont pas respectées jusqu'à la mise en œuvre, par le titulaire, des dispositions nécessaires.

Le titulaire devra respecter les exigences et dispositions prises dans les différents sites où il aura à intervenir, en matière de prévention des risques d'accidents de travail.

ARTICLE 3 - EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

La convention est élaborée sur la base de la réglementation en vigueur au jour de sa notification.

Si à la suite d'une modification de la réglementation en vigueur, d'une décision administrative ou des autorités publiques, la modification des prestations du titulaire, affectant même de façon mineure l'exécution de la convention, que ce soit sur un plan technique et/ou financier, s'avérerait nécessaire, celui-ci s'engage à l'accepter dans le cadre et sous les contraintes et obligations de la convention.

Les établissements pourront alors négocier de bonne foi un avenant à la convention afin de prendre en compte l'évolution de la réglementation.

ARTICLE 4 – CESSIION ET SOUS - TRAITANCE

Le titulaire devra exploiter personnellement les prestations.

Toute cession, sous-traitance, à un tiers ou à une autre société, de toute ou partie des droits résultant de la présente convention est autorisée après agrément des établissements.

ARTICLE 5 – LE PERSONNEL

Dans le cadre de l'article L1224-1 du code du travail, le titulaire devra reprendre le personnel en place dans les boutiques de vente et de restauration. Le nombre d'ETP est indiqué en **annexe 3 – Eléments financiers**.

Le titulaire assurera la rémunération de ses personnels et devra se conformer aux dispositions du Code du travail, notamment en matière de contrôle médical de ses personnels.

Le titulaire et ses personnels devront respecter le règlement intérieur des établissements. **Ces derniers seront soumis aux mêmes obligations de discipline générale que les agents des différents établissements.**

Le personnel sera soumis à une obligation absolue de discrétion professionnelle pour tout fait ou information dont il aurait connaissance dans le cadre de son activité.

Le personnel devra être facilement identifiable.

Chacun devra porter de façon apparente et lisible le sigle de l'entreprise ainsi que son nom et prénom.

En cas de mouvement social (grève), le titulaire s'engage à assurer un service minimum.

Personnel dédié

La gestion du service sera assurée par le personnel du prestataire.

Il est demandé au délégataire de recruter si nécessaire et rémunérer le personnel qualifié nécessaire à l'accomplissement de la globalité de la mission d'exploitation du service. Ce point devra figurer dans l'offre.

La liste nominative des personnels sera jointe chaque année au rapport annuel d'exploitation. Elle sera transmise aux établissements à chaque fois que ce dernier en formera la demande.

Il est également mis l'accent sur l'importance du respect de la confidentialité des hospitalisations et de l'obligation de discrétion en général.

Le personnel, s'il est autorisé à pénétrer dans les chambres des patients pour l'accomplissement de sa mission, ne devra toutefois pas troubler le fonctionnement du service de soins.

Les établissements de santé se réservent le droit de refuser l'accès à tout personnel dont le comportement, la tenue générale ou la manière de servir porterait atteinte au service public hospitalier.

ARTICLE 6 – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les locaux et leurs abords immédiats, les installations et le mobilier commercial seront maintenus en parfait état de propreté permanente par les soins du preneur.

A cet effet, ce dernier mettra à la disposition des usagers des conteneurs destinés à recevoir les papiers et emballages divers.

Pour l'évacuation des déchets, les sacs poubelle seront hermétiquement fermés avant d'être déposés dans les conteneurs. Le preneur veillera à ce que les déchets soient enlevés chaque jour.

Le preneur devra se conformer aux instructions qui lui seront données par la direction des Etablissements en ce qui concerne le tri, le dépôt des déchets et emballages divers, ainsi que les opérations de nettoyage des locaux, qui devront être organisées de manière à s'harmoniser avec la vie des Etablissements sans en gêner le fonctionnement.

Les établissements se réservent le droit d'exercer dans les locaux concernés, sur les marchandises dont il est fait commerce, ainsi que sur le matériel utilisé, tout contrôle d'hygiène et de salubrité en vue du respect le plus strict du règlement départemental d'hygiène.

Le concessionnaire est tenu de respecter l'ensemble des obligations réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables à son activité. Il s'engage à transmettre à l'autorité concédante, chaque année, un rapport de conformité incluant notamment :

Les résultats des contrôles sanitaires réalisés par les autorités compétentes ou par des organismes agréés ;

Le plan de formation du personnel en matière d'hygiène alimentaire, incluant les actions réalisées et celles programmées ;

Les mesures correctives mises en œuvre en cas de non-conformité ;

Toute mise à jour du plan de maîtrise sanitaire ou des procédures HACCP.

Ce rapport devra être transmis au plus tard le 31 janvier de chaque année. En cas de manquement, l'autorité concédante se réserve le droit de mettre en demeure le concessionnaire et, le cas échéant, de résilier le contrat pour non-respect des obligations contractuelles.

Les établissements rendront compte, le cas échéant, de l'état des installations à la Direction des Services Vétérinaires qui pourra procéder à tous les contrôles qu'elle jugera utiles, aux risques et périls de l'exploitant.

Le preneur s'engage à assurer de manière régulière l'entretien, les réparations et, le cas échéant, le renouvellement des installations mises à sa disposition.

Tous les projets de travaux devront être soumis à l'approbation des services d'hygiène des établissements.

ARTICLE 7 - MAINTENANCE ET OBLIGATIONS TECHNIQUES

Le titulaire est soumis à une **obligation de résultat** quant au bon fonctionnement de l'ensemble des installations.

Il devra communiquer aux directions chargées de la Gestion des Sites les coordonnées téléphoniques auxquelles il pourra être joint 24h/24h en cas d'urgence.

Le titulaire devra prendre en charge, techniquement et financièrement, l'incidence des évolutions technologiques susceptibles d'intervenir pendant l'exécution du contrat.

Un double des clés des locaux mis à disposition devra être remis aux directions des établissements au début de l'exploitation sous plis scellés et identifiés pour conservation par le service Sécurité incendie

ARTICLE 8 - ASSURANCE

Le concessionnaire doit contracter auprès de compagnies notoirement solvables et bénéficiant de l'agrément du Ministère des Finances les assurances suivantes :

1. **Une assurance responsabilité civile** pour tous les cas où elle pourrait se trouver engagée et couvrant les dommages corporels, et les dommages matériels pour un montant en cohérence avec les risques pouvant survenir dans le cadre du service. La police d'assurances, dont une copie sera transmise à l'autorité concédante, couvrira les conséquences pécuniaires des dommages de toutes natures (corporel, matériel, immatériel) causés aux tiers.

Le concessionnaire doit faire apparaître dans la police souscrite l'engagement de la compagnie d'assurances ou du mandataire de notifier à l'autorité concédante toute résiliation ou modification substantielle des conditions de garantie.

2. **Une assurance incendies-explosions**, garantissant pour leur valeur réelle, le matériel, mobiliers et contenu en général, appartenant au concessionnaire avec abandon de recours contre l'autorité concédante,
3. **Une assurance incendie** couvrant les dommages aux immeubles sans limite de montants.
4. **Une assurance** protégeant le matériel mis à disposition contre le vol, les risques liés aux surtensions et à la foudre.

Le concessionnaire doit soumettre à l'autorité concédante pour approbation les polices qui lui seront proposées.

Il acquitte les primes d'assurances à ses frais exclusivement et doit justifier de leur paiement sur demande de l'autorité concédante.

Il s'engage à fournir chaque année au plus tard le 1er Février, l'ensemble des attestations d'assurances. De même, il devra fournir cette attestation sous 10 jours ouvrés à compter de la notification.

La production de cette attestation conditionne le maintien de la validité de la présente convention.

Le fait de disposer d'une assurance telle que décrite ci-dessus ne dégage en rien le titulaire de ses responsabilités notamment en ce qui concerne les dommages qui ne seraient pas couverts par son assurance, et/ou les dommages dont les montants excéderaient les capitaux garantis par celle-ci.

Le titulaire de la convention s'interdit tout recours contre l'Administration en cas de vols, pertes, avaries, effractions, qui pourraient se produire dans les locaux et espaces mis à disposition.

ARTICLE 9 - DISPOSITIONS FINANCIERES

9-1 Impôts et Taxes

Le concessionnaire supportera tous les impôts, taxes et cotisations sociales actuels et futures dont il sera redevable au titre de son activité-

Le concessionnaire réglera également les droits éventuels d'utilisation des musiques de variétés et d'attente propres à sa prestation.

9-2 Contribution sur le chiffre d'affaires (Redevance)

Une contribution sur le chiffre d'affaire est due par le titulaire.

Cette contribution sur le chiffre d'affaires HT sera calculée HT par application des pourcentages proposés par le prestataire dans le contrat d'engagement et sera versée semestriellement, à terme échu.

ARTICLE 10 – DUREE DU CONTRAT

Le contrat de concession sera conclu pour une durée ferme de huit (8) ans, s'étendant du 2 février 2026 au 2 février 2034.

En cas de retard dans l'ouverture du pôle CME du CHU de Saint Etienne, initialement prévue pour septembre 2028, une prolongation automatique de la durée du contrat pourra être accordée. Cette prolongation correspondra à la durée cumulée du retard constaté au-delà d'une ouverture effective en janvier 2029.

Les conditions de cette prolongation sont les suivantes :

- Elle sera limitée à un maximum de vingt-quatre (24) mois ;
- Elle devra être formalisée par un avenant, établi sur la base d'un constat officiel de retard dressé par la Direction du CHU de Saint-Étienne ;
- Elle ne pourra être mise en œuvre que si le retard est directement imputable au report de l'ouverture du pôle CME.

ARTICLE 11 – RESILIATION

Les établissements pourront procéder unilatéralement à la résiliation de la convention dans les hypothèses suivantes :

- si après une mise en demeure restée infructueuse dans le délai prescrit par les établissements, le titulaire ne respecte pas ses obligations contractuelles. Dans ce cas il ne sera procédé à aucune indemnisation du titulaire.
- Si les autorisations nécessaires à l'exercice de l'activité du titulaire lui étaient retirées ou venaient à lui être retirées pour quelque motif que ce soit. Dans ce cas il ne sera procédé à aucune indemnisation du titulaire.
- Si le titulaire ne produit pas dans les conditions prévues de la présente convention l'attestation de son assurance. Dans ce cas il ne sera procédé à aucune indemnisation du titulaire.
- Si pour des motifs tirés de l'intérêt général et tenant à l'organisation du service, la résiliation de la convention apparaît impérieuse. Dans ce cas il pourra être procédé à une indemnisation préalable du titulaire, étant précisé que cette disposition ne s'applique pas aux situations de fermeture des sites concernés.

La résiliation du contrat pourra intervenir à tout moment, sans faute du concessionnaire, dans le cas où les établissements se trouveraient dans l'impérieuse nécessité de réaffecter à d'autres usages les locaux mis à disposition.

Dans ce cas, la résiliation ne donnera lieu à aucune indemnité compensatoire pour perte d'exploitation ou manque à gagner. Toutefois, afin de garantir un équilibre raisonnable du contrat, le concessionnaire pourra solliciter une indemnisation partielle, limitée aux investissements non amortis réalisés dans le cadre de l'exploitation, sur présentation de justificatifs comptables détaillés. Cette indemnisation éventuelle sera soumise à l'appréciation de la Direction des établissements, dans la limite des dépenses effectivement engagées et non récupérables, et ne pourra excéder la valeur nette comptable des investissements concernés.

Les contrats pourront être modifiés, en tant que de besoin, par avenant, à la demande de l'une ou l'autre des parties.

Compte-tenu de l'appartenance au domaine public des établissements les lois sur la propriété commerciale, sont inapplicables aux locaux visés par le présent document.

Il est précisé que le concessionnaire ne retirera aucun droit (droit de propriété commerciale notamment) des accords passés avec les établissements. Ces accords sont attachés au point de vente, propriété des établissements.

ARTICLE 12 - CONSERVATION DE LA CHOSE LOUEE

Les établissements s'engagent à garantir le concessionnaire contre les vices et défauts de nature à faire obstacle à la jouissance des locaux et à prendre en charge le clos et le couvert.

Toutefois, le preneur supportera la charge de ces travaux s'ils sont rendus nécessaires par son fait, sa négligence ou son imprudence.

Le concessionnaire s'engage à effectuer les menues réparations et l'entretien courant prévus par les textes en vigueur relatifs aux réparations locatives sauf s'ils résultent de vétusté, de malfaçons ou s'ils sont le produit d'un cas fortuit ou de force majeure.

A l'expiration du contrat, il devra restituer les lieux et éventuellement les meubles, conformes à leur composition initiale dans un délai maximum de 10 jours, à moins que la personne publique ne préfère accepter les modifications que le titulaire y aurait apportées et sous réserve des dispositions ci-dessous évoquées et dans un état d'entretien et de propreté correspondant à un usage normal.

Et à ce titre, le titulaire ne pourra prétendre à une quelconque indemnisation.

Lieux

Toute modification de la composition des locaux est interdite, sauf autorisation écrite préalable des établissements. En cas de manquement à cette obligation, le concessionnaire pourra être contraint, à ses frais, à une remise en l'état initial. Il ne pourra prétendre au versement d'aucune indemnité du fait des travaux réalisés à son initiative.

En outre, les établissements se réservent le droit d'exiger la remise en état immédiate des locaux dans l'hypothèse où les transformations mettraient en péril le bon fonctionnement des équipements, la sécurité du local, ou encore la sécurité des locaux voisins.

ARTICLE 13- REMISE DES BIENS EN FIN DE CONTRAT

13-1 Sort des biens de retour

Les infrastructures, les équipements, installations et matériels acquis ou réalisés par le concessionnaire au cours de l'exécution de la présente convention et qui sont indispensables à la poursuite de l'activité font partie du domaine public hospitalier.

Il est fait obligatoirement et automatiquement retour de ses biens aux différents établissements, sans surcoût, en bon état de fonctionnement et d'entretien, ces biens étant réputés avoir été la propriété de ceux-ci dès le début de la convention.

Dans tous les cas de résiliation de la convention ou à expiration, les installations suivantes sont et restent la propriété des établissements :

- **Réversibilité**

Tous les biens ainsi retournés aux établissements doivent l'être avec l'ensemble des éléments (logiciels, notice, mode d'emploi, connectiques, codes d'accès...) permettant leur utile exploitation par les établissements ou toute personne habilitée à le représenter, à compter de l'échéance de la présente convention.

13-2 Sort des biens de reprise

Les biens de reprise sont ceux qui ont été acquis par le titulaire pour l'exploitation de la convention mais qui ne sont pas indispensables à celle-ci mais que les établissements souhaiteraient conserver (PC, mobilier de bureau, etc...).

À l'issue du contrat, les biens réalisés ou acquis par le concessionnaire pour l'exploitation de la concession et qui sont **indissociables des locaux** ou nécessaires à leur usage, seront **transférés gratuitement** à l'établissement concédant, **sans indemnité**.

La valeur des biens éventuellement évalués dans le cadre d'une résiliation anticipée ou d'un transfert anticipé sera :

- **déterminée d'un commun accord** entre les parties, ou à défaut, **à dire d'expert** désigné conjointement ou par voie judiciaire,
- **calculée en fonction de leur degré d'amortissement technique**, et le cas échéant, **minorée des frais de remise en état** nécessaires à leur réutilisation ou à leur neutralisation.

Aucune indemnité ne sera due au concessionnaire à la fin normale du contrat, sauf disposition contraire expressément prévue dans le contrat.

13-3 Sort particulier des biens propres

Les biens affectés par le concessionnaire à l'exploitation des réseaux comme les matériels de publicité (supports de documentation, etc.) ainsi que le mobilier sont des biens propres. Ces biens sont librement repris par le concessionnaire sans que les établissements peuvent en revendiquer l'appropriation, sauf à prévoir une indemnisation de leur valeur réelle.

13-4 Etat des lieux

Le concessionnaire devra laisser visiter les locaux mis à disposition quinze (15) jours au moins avant la date de libération des locaux. A cette occasion, un état des lieux des locaux sera dressé de manière contradictoire entre les différents établissements et le concessionnaire. Cet état des lieux sera comparé à l'état des lieux initial de mise à disposition des locaux. L'état des lieux devra permettre une identification parfaite des biens de retour et des biens de reprise.

Le concessionnaire devra laisser tous les locaux occupés en bon état d'entretien et de réparation, les établissements se réservant le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial, soit par l'exécution matérielle des travaux nécessaires aux frais du concessionnaire soit par le versement d'une indemnité pécuniaire, tous droits et taxes en sus, représentative de leur coût.

L'ensemble des matériels et mobiliers nécessaires à leur fonctionnement sont et resteront la propriété du concessionnaire.

ARTICLE 14- PENALITES

Faute par le concessionnaire de remplir les obligations qui lui seront imposées, des pénalités peuvent lui être infligées accompagnées s'il y a lieu, de dommages et intérêts envers les tiers intéressés ou l'autorité concédante.

Les pénalités suivantes seront applicables sans mise en demeure au préalable, les calculs de délais seront établis à compter de l'envoi du signalement écrit sous quelque forme que ce soit (mail, courrier).

Les pénalités financières peuvent se cumuler entre elles :

- **en cas d'atteinte à la continuité du service public**, c'est-à-dire d'une interruption totale ou partielle du ou des service(s) non justifiée par la force majeure et dont seul la responsabilité du concessionnaire est imputable, il pourra lui être appliqué une pénalité égale à vingt euros (20 € H.T) par heure de retard et par équipement
- **En cas de non-respect du planning de déploiement préalablement validé par les différentes parties** : il pourra lui être appliqué une pénalité égale à cinq cent euros (500 € H.T) par jour calendaire de retard ;
- **En cas d'atteinte à la sécurité du service, de non-respect des règles d'hygiène, de sécurité, ou de mauvais entretien des locaux concédés** et après signalement, il pourra lui être appliqué une pénalité égale à deux cent cinquante euros (250 €) H.T par jour de retard à rétablir le service dans les conditions permettant de ne plus constater l'atteinte ayant justifié le prononcé de la pénalité ;
- **En cas de non production, de production tardive ou incomplète par le concessionnaire des documents d'assurance prévus à l'article 9**, après mise en demeure par l'autorité concédante restée sans réponse pendant quinze jours calendaires, il sera appliqué au concessionnaire une pénalité égale à cent cinquante euros (150 €) H.T par commentaire et jour de retard ;

- **En cas de retard de paiement de la redevance d'occupation du domaine public**, tout retard dans l'acquittement de l'acompte et de la régularisation de la redevance annuelle fait encourir de plein droit au titulaire une pénalité calculée par jour de retard, d'un montant égal à 10 % des sommes dues HT et ce sans nécessité de mise en demeure préalable ;
- **Tout manquement relatif aux plages horaires** où le concessionnaire s'est engagé à être présent emporte l'application d'une pénalité de cinquante (50) euros H.T par heure d'écart ;
- **Tout manquement, dans les obligations commerciales** du concessionnaire (amabilité, accès rapide au service, mauvaise image...etc.) consigné dans un registre des plaintes tenu par l'hôpital ou par écrit, donnera lieu à l'application des sanctions suivantes :
 - une mise en demeure dès la consignation de la deuxième plainte ;
 - une pénalité de 50€ par manquement au-delà de la cinquantième plainte, la déchéance du titulaire pourra être prononcée sans préjudice des sommes dues au titre des pénalités.
- **Tout retard dans la communication du rapport d'activités**, dans les délais indiqués à l'article 1.8 - Partie II du présent CCP, les établissements se réservent le droit, sans mise en demeure préalable, d'appliquer, par jour ouvrés de retard une pénalité d'un montant de 50 euros HT.
- **En cas de non production, de production tardive ou incomplète par le concessionnaire** des documents énoncés dans les conditions générales d'exploitation, ainsi qu'aux conditions particulières d'exploitation après mise en demeure par l'autorité concédante restée sans réponse pendant quinze jours calendaires, il sera appliqué au concessionnaire une pénalité égale à cent cinquante euros (150 €) H.T par commentaire et jour de retard.
- **En cas de non-respect des consignes de tri des déchets mises en place par les établissements** (absence de tri, tri incorrect, dépôts non conformes, non-utilisation des contenants désignés, etc.), il sera appliqué au concessionnaire une pénalité forfaitaire de deux cent cinquante (250) euros H.T par infraction constatée, sans nécessité de mise en demeure préalable ;
 - En cas de récidive, les pénalités seront majorées comme suit :
 - Cinq cents (500) euros H.T à compter de la deuxième infraction ;
 - Mille (1 000) euros H.T à partir de la troisième infraction et pour chaque infraction supplémentaire ;
 - Les constats de non-conformité pourront être établis par les services techniques ou logistiques des établissements, ou par tout prestataire mandaté à cet effet. Un rapport sera transmis au concessionnaire pour information et observations éventuelles.
- **Pénalités pour défectuosité** dans le cas où le concessionnaire ne remplacerait pas un distributeur défectueux, dans les délais impartis précisés à l'article 1.5 – Partie III du présent CCP, les établissements se réservent le droit sans mise en demeure préalable, d'appliquer, par jour ouvrés de retard une pénalité d'un montant de 500 euros HT
- **Pénalité stationnement inadapté** dans le cas où le personnel du concessionnaire ne respecterait pas les règles de stationnement en vigueur sur chaque site, les établissements se réservent le droit, sans mise en demeure préalable, d'appliquer par fait constaté, une pénalité d'un montant de 50€ HT

ARTICLE 15- ATTRIBUTION DE COMPETENCE

En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent cahier des charges qui n'aurait pas été réglé à l'amiable, le Tribunal administratif compétent sera **le Tribunal administratif de Lyon**.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quel que motif que ce soit les contestations qui pourraient survenir entre les établissements et le concessionnaire ne pourront être invoqués par ce dernier comme cause de suspension même momentanée des prestations à effectuer.

PARTIE 2

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION

ARTICLE 1 – EXPLOITATION DES BOUTIQUES DE VENTE ET DE RESTAURATION

Le concessionnaire s'engage, pendant la durée d'exécution du contrat, à assurer le fonctionnement normal des activités dont il a la charge et à assurer la régularité et la qualité des approvisionnements dont la livraison et la manipulation devront intervenir en dehors des heures d'affluence du public.

Le concessionnaire s'engage à effectuer, préalablement à toute mise en œuvre de son activité, la déclaration obligatoire auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), conformément à l'article R.231-4 du Code rural et de la pêche maritime, dès lors que son activité implique la manipulation, la transformation, le stockage ou la vente de denrées alimentaires d'origine animale. Il devra fournir à l'autorité concédante une copie de l'accusé de réception de ladite déclaration avant le démarrage de l'exploitation.

Les produits utilisés devront être de qualité et d'origine contrôlables et garantis conformes aux normes en vigueur.

Tous les produits mis en vente seront approvisionnés par les soins du preneur qui en acquittera directement le prix ainsi que tous les droits, taxes et impôts actuels et futurs afférents.

Les jeux de hasard, quels qu'ils soient, sont strictement interdits dans les enceintes concernées. Sont également interdits la vente, l'annonce et l'étalage de toutes publications contraires aux bonnes mœurs et à l'ordre public.

La vente de tabac est totalement prohibée ainsi que la vente de boissons alcoolisées.

L'ensemble des locaux mis à disposition est un espace non-fumeur.

L'Etablissement se réserve le droit d'exercer une surveillance sur les articles vendus.

Ces points de vente seront accessibles aux usagers et aux personnels de l'Etablissement.

Les plans des locaux (Pdf et Autocad) mis à disposition et des visuels des futurs locaux sont référencés **en annexe 1** :

- CHU de Saint Etienne : **annexes 1.1 à 1.5**
- CH de Roanne : **annexes 1.6 à 1.7**
- Hôpital du Gier : **annexes 1.8 à 1.13**

1-1 Situation des locaux

- **CHU de Saint Etienne - Hôpital Nord**

1. **Hall AB – Bâtiment Chirurgical B2 (Niveau N+1)**

- **Superficie** : 131,79 m²
- **Destination** : Espace de restauration
- **Particularités** : Situé dans une zone de passage fréquentée par les patients et le personnel médical.

2. **Hall CDG – Hall Principal**

- **Superficie** : 87,98 m² répartis sur **deux locaux**
- **Destination** : Activités commerciales de proximité (boutique presse, souvenirs, produits d'hygiène, etc.) + Espace de restauration
- **Évolution prévue** : L'espace de vente « boutique » actuellement situé dans le Hall CDG sera **transféré dans le pôle CME** à son ouverture prévue en septembre 2028.

3. Entrée CME (Couple Mère Enfant)

- **Superficie** : 108.1 m² + espace terrasse
- **Destination** : Intégration de la boutique actuellement dans le Hall CDG (presse, souvenirs, trousse de toilette, etc.)
- **Mise en service** : Prévue pour **septembre 2028**

4. Zone extérieure – Food Trucks

- **Période d'exploitation** : D'avril à octobre
- **Fréquence** : À déterminer (quotidienne, hebdomadaire, événementielle...)
- **Emplacement** : Parking de l'hôpital
- **Destination** : Offre de restauration mobile complémentaire à l'offre intérieure
- **CHU de Saint Etienne - Hôpital Bellevue** :

Dans le cadre de l'appel à projets, il est demandé aux candidats de soumettre Prestation supplémentaire éventuelle (PSE) obligatoire.

Boutique ambulante

Ce projet devra définir les ouvertures, avec des horaires adaptés à la fréquentation du site et aux besoins des usagers. Les candidats sont invités à détailler les modalités d'installation, les services proposés, ainsi que les engagements en matière de qualité, d'hygiène et de gestion des flux.

Le seuil de rentabilité est défini comme le niveau minimal de chiffre d'affaires permettant de couvrir l'ensemble des charges fixes et variables liées à l'exploitation de l'activité ambulante, sans générer de perte. Ce seuil devra être précisé par le concessionnaire dans son dossier de candidature, accompagné d'une note méthodologique justifiant les hypothèses retenues (coûts d'exploitation, charges salariales, amortissements, etc.).

Une revue annuelle de l'activité sera organisée entre le concessionnaire et l'autorité concédante afin d'évaluer la viabilité économique du projet. Si, au terme de deux exercices consécutifs, le chiffre d'affaires réalisé est inférieur au seuil de rentabilité déclaré, une clause de revoyure pourra être activée. Celle-ci permettra :

- Soit une révision des modalités d'exploitation (horaires, emplacements, services proposés) ;
- Soit, en dernier recours, une suspension ou une résiliation anticipée de la concession, d'un commun accord entre les parties.

Le concessionnaire s'engage à fournir chaque année un rapport d'activité chiffré, incluant les données financières nécessaires à cette évaluation.

• CH de Roanne

- **Hall d'entrée**: zone d'une superficie de 226.60m² dont 53m² de surface extérieure située dans le bâtiment Jean Bernard, à proximité du hall d'entrée principal.
- **Food trucks** : localisation entre le bâtiment Femme Enfant et l'ancienne communauté

• Hôpital du Gier

- **Hall d'entrée**: 2 zones d'une superficie de 17m² et de 35m² dont 5m² seront consacrés à l'exploitation de l'espace multimédia qui fera l'objet d'une consultation ultérieure.
Mise à disposition de l'espace : Prévue pour mai 2026
- **Distribution automatique** : 16 distributeurs automatiques situés sur 5 sites (voir annexe 6)

1-2 Modalités d'aménagement des locaux

Le concessionnaire assure et prendra à sa charge tous les travaux d'aménagement et les installations techniques des locaux et espaces mis à disposition. Il fournira les équipements et le mobilier nécessaires à l'exploitation des prestations de service ; ces matériels et mobiliers demeureront sa propriété. Sont notamment concernés :

- l'aménagement intérieur et extérieur des locaux et la réalisation des installations techniques qui l'accompagneront ;
- la signalisation extérieure des locaux et espaces mis à disposition.

Le titulaire proposera un concept en fonction de la contrainte architecturale des locaux et pourra proposer une approche virtuelle du produit ou de la réalisation.

Les établissements assureront les interfaces techniques notamment les arrivées de flux et fluides nécessaires aux installations ainsi que leur évacuation (à l'exception du gaz non autorisé).

Les établissements ont installé des compteurs d'électricité et d'eau dans les Boutiques.

Les consommations d'électricité et d'eau seront facturées au réel ; les frais de chauffage seront facturés semestriellement par le CHU au coût/m².

Il est précisé que la création de lignes téléphoniques extérieures ainsi que les frais s'y rattachant seront à la charge du titulaire.

Les établissements assureront la maintenance de la climatisation/chauffage via ses propres prestataires. Le coût réel de cet entretien sera refacturé au concessionnaire.

Le tout en sus de la redevance.

Avant tout commencement d'exécution, il devra :

- Communiquer, pour validation, à la Direction de chaque établissement l'ensemble des descriptifs des aménagements et des installations techniques prévus, ainsi que les plans architecturaux agréés par un des BET qualifiés qui en attestera la conformité.
- Obtenir auprès des services compétents l'ensemble des autorisations administratives et techniques réglementaires, ainsi que l'avis préalable de l'Architecte des Bâtiments de France si celui-ci s'avère nécessaire. Les autorisations réglementaires seront également présentées aux différents établissements.

Les Directions des établissements devront obligatoirement :

- Etre contactée avant tout commencement d'exécution.
- Etre tenue informée du déroulement des travaux, être associée aux réunions de chantier ainsi qu'aux opérations de réception. Toute modification de plan ou de prescription intervenant en cours de chantier devra leur être adressée pour avis.
- Etre destinataire :
 - ➔ Avant le démarrage du chantier, des coordonnées de l'ensemble des intervenants participant à l'opération de travaux.
 - ➔ Pendant l'exécution des travaux, des procès-verbaux des réunions de chantier.
 - ➔ à la fin du chantier, du dossier des ouvrages exécutés contenant les notices d'entretien des ouvrages, les notices de fonctionnement et d'entretien des installations, les fiches techniques des matériaux et produits mis en œuvre et les plans d'ensemble et de détail conformes à l'exécution.

L'ensemble des prestations réalisées et des matériaux mis en œuvre devra être conforme aux différentes réglementations en vigueur applicables aux établissements recevant du public de type U.

Le titulaire souscrira en outre une assurance dommage ouvrage. L'attestation d'assurance devra être fournie avant le démarrage des travaux.

L'exploitation des locaux ne sera possible qu'après remise aux directions des établissements de l'autorisation administrative mentionnant un avis favorable à l'ouverture des locaux au public. Dans l'éventualité où des réserves figureraient sur ce document, les Directions des établissements se réservent le droit de ne pas autoriser l'ouverture avant la levée totale de ces réserves.

Pour la réalisation des travaux envisagés par le concessionnaire dans les espaces mis à disposition, les dispositions suivantes s'appliquent :

Le concessionnaire devra déposer une demande d'autorisation de travaux auprès de la mairie, accompagnée d'une notice de sécurité, conformément à la réglementation applicable aux établissements recevant du public (ERP).

En fonction de la nature, de l'ampleur et de la destination des travaux, une commission de sécurité pourra être sollicitée pour émettre un avis préalable à l'ouverture au public. Cette sollicitation pourra être exigée par l'administration ou par les directions des établissements

Aucun aménagement ou ouverture au public ne pourra intervenir sans l'obtention :

- des autorisations administratives requises,
- de l'avis favorable de la commission de sécurité, le cas échéant,
- et de l'accord écrit des directions des établissements

État des lieux préalable à l'exploitation

Un état des lieux contradictoire des locaux devra être réalisé dans le mois suivant la remise aux directions de chaque établissement :

- soit du procès-verbal de visite de la commission de sécurité mentionnant un avis favorable à l'ouverture au public,
- soit, en l'absence de passage de la commission, de la validation écrite de la Direction de l'établissement autorisant l'ouverture des locaux au public.

Cet état des lieux devra être :

- établi en présence du concessionnaire et d'un représentant habilité de la Direction du site,
- validé et signé par les deux parties,
- conservé comme référence pour toute évaluation future de l'état des locaux à la fin de la concession.

Toute modification ultérieure (aménagement, réparations, réfections des peintures, remplacement d'équipement, ...) sera à la charge du concessionnaire. Celui-ci devra en informer préalablement la Direction de l'établissement concerné, présenter le principe des travaux et/ou modifications et recevoir l'accord écrit de la direction de l'établissement.

1-3 Fonctionnement des boutiques de vente et de restauration pendant la période de travaux

Lorsque les boutiques de vente et de restauration existent préalablement à l'entrée en vigueur de la présente convention, le concessionnaire s'engage à maintenir la continuité des prestations pendant la durée des aménagements des locaux mis à disposition en assurant un service minimum.

Le concessionnaire joindra à son offre, site par site, le projet détaillé du service minimum qui sera assuré pendant la phase transitoire et sur lequel il s'engage.

Le concessionnaire devra également préciser dans son offre, site par site, la durée des travaux et aménagements, ainsi que la date effective de la mise en service de la boutique de vente et de restauration dans sa configuration définitive.

1-4 Conditions d'exploitation du service

• Fonctionnement – Horaires d'ouverture

Les horaires d'ouverture seront ceux indiqués par le concessionnaire, pour chaque point de vente, dans son offre.

Ils seront annexés à la convention. Ils ne pourront être modifiés qu'après accord du CHU de Saint-Etienne (Pour les sites de Saint Etienne), du CH de Roanne (Pour le site de Roanne) et de l'Hôpital du Gier (Pour le site de Saint Chamond).

• Information des usagers

Le concessionnaire devra afficher clairement :

- Les horaires d'ouverture et de fermeture ;
- La nature des produits proposés à la vente ainsi que toutes les indications obligatoires concernant ces produits prévus par la législation et la réglementation en vigueur.
- Les prix des produits proposés à la vente ;
- L'interdiction de fumer.
- Prévention et éducation nutritionnelle : en ce qui concerne les produits alimentaires et les boissons, le titulaire sera tenu de mettre en place une information destinée aux usagers sur les aspects diététiques et nutritionnels.
- Afin d'évaluer la qualité de ses prestations, le titulaire s'engage à organiser une enquête de satisfaction auprès des usagers, chaque année, et à en communiquer les résultats auprès des directions des établissements ; le titulaire devra tenir compte des remarques des usagers et mettre en place des mesures pour obtenir la satisfaction des usagers.

Obligation d'information des usagers sur l'offre alimentaire

- Le concessionnaire devra également assurer une **information claire, accessible et actualisée** des usagers concernant l'offre alimentaire, notamment :
 - la **composition des plats** (ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles),
 - la **présence de produits issus de l'agriculture biologique**, de **circuits courts**, ou **labellisés** (Label Rouge, AOP, etc.),
 - la **part de produits durables ou de qualité** conformément aux objectifs fixés par la loi EGALIM (produits durables, bio...).
- Cette information devra être affichée :
- sur les **supports de vente** (menus, vitrines, écrans, étiquetage),
 - et/ou via des **supports numériques** accessibles aux usagers.

• Hygiène et sécurité des aliments

Le concessionnaire s'engage à maintenir les différents points de vente en parfait état de propreté et de sécurité, à veiller à la présentation esthétique de l'ensemble et à la stricte correction de son personnel.

Le concessionnaire devra respecter strictement la réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la sécurité des aliments et être en mesure de communiquer aux établissements toutes les informations sur la provenance et la traçabilité des produits alimentaires et des plats cuisinés.

Le concessionnaire sera tenu de procéder aux contrôles réguliers permettant de vérifier la conformité des aliments aux dispositions et aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire. Il précisera dans son offre les mesures qu'il s'engage à prendre pendant la durée de la convention.

Il devra être en mesure de communiquer aux établissements, les pièces relatives aux contrôles et aux analyses, ainsi que les rapports y afférents. En cas de défaillance, les établissements se réservent le droit de faire réaliser les contrôles et analyses aux frais du titulaire.

Le concessionnaire devra fournir, préalablement à la mise en service des installations, le certificat d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires validant la conformité des installations et de leur fonctionnement, ainsi que le respect des procédures en vigueur (HACCP).

1-5 Prestations à assurer

- **Pour les boutiques de vente et de restaurations**

Le concessionnaire assurera la vente des articles suivants, aux usagers, visiteurs et personnels des établissements :

- Journaux, publications, livres, cartes, guides, plans, cartes postales.
- Articles de papeterie, de diffusion sonore.
- Articles de photographie, jeux, jouets, cadeaux, souvenirs, bibelots.
- Articles de toilette.
- Timbres.
- Autres articles en adéquation avec les lieux.
- Confiserie.
- Biscuiterie.
- Glaces.
- Produits cafétéria et restauration de type brasserie.
- Boissons chaudes et froides.

L'offre devra impérativement inclure une proposition d'offre alimentaire répondant aux critères suivants :

- Qualité nutritionnelle : Produits sains, équilibrés, adaptés à un public hospitalier (patients, visiteurs, personnel)
- Bien-être : Prise en compte des régimes spécifiques (végétarien, sans allergènes courants, etc.)
- Mise en valeur : Présentation soignée, communication claire sur la composition des produits, valorisation des circuits courts ou produits locaux si possible

L'annonce, l'étalage et la vente de toute publication contraire aux bonnes mœurs et à l'ordre public sont interdits. Les établissements se réservent le droit d'exercer une surveillance sur les articles mis en vente.

La vente de tabac et de boissons alcoolisées est formellement interdite.

La liste exhaustive des produits ainsi que les tarifs seront, après accord, annexés à la convention.

Il est entendu que cette liste pourra être modifiée par le concessionnaire par courrier adressé aux établissements, en recommandé avec accusé de réception.

1- 6 Prix à la consommation

Le concessionnaire devra joindre à l'appui de son offre, les tarifs des produits de référence ainsi que les autres produits proposés à la vente (**annexe 2 – Produits proposés à la vente**)

Les prix sont réputés être ajustables annuellement, après accord des établissements suivant l'indice des prix à la consommation des produits alimentaires et boissons non alcoolisées (INSEE – dernier indice connu).

Seront exclus du champ d'application de cette clause les prix sur lesquels le concessionnaire n'a aucune maîtrise (presse, produits du monopôle,).

1-7 Garantie d'exclusivité

Pendant toute la durée de la convention, les établissements garantissent au concessionnaire la jouissance d'un droit exclusif pour la vente aux hospitalisés, aux familles, aux visiteurs et aux personnels, des prestations de la convention.

Le concessionnaire prendra toutefois acte du fait que cette garantie ne fait pas obstacle au fait que :

- Les établissements mettent à la disposition de son personnel des restaurants et distributeurs localisés sur les différents sites ;
- Des personnes étrangères aux établissements peuvent bénéficier ponctuellement ou régulièrement par convention d'un accès à ces restaurants (stagiaires, invités,) ;
- Les familles et visiteurs de malades peuvent bénéficier du service de repas payants, en qualité d'accompagnant ;
- Les usagers et personnels peuvent bénéficier d'une prestation de restauration extérieure ;
- Les usagers et personnels ont accès à des distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires installés dans les locaux communs et zones de circulation des sites.

1-8 Redevance

À titre d'information, les **chiffres d'affaires réalisés sur les points de vente et de restauration** du site pour les années **2022 à 2024** sont présentés en **annexe n°3 – Eléments financiers**. Ces données sont fournies à titre indicatif et ne constituent en aucun cas un engagement de résultat ou de fréquentation.

Le concessionnaire versera aux établissements une **redevance** en contrepartie de l'occupation et de l'exploitation des espaces mis à disposition sur le domaine public.

Cette redevance comprendra :

- une **part fixe annuelle**, déterminée contractuellement,
- une **part variable**, calculée en pourcentage du **chiffre d'affaires hors taxes** réalisé par le concessionnaire dans le cadre de son activité.

Le **chiffre d'affaires de référence** pour le calcul de la part variable devra être **certifié par un expert-comptable ou un commissaire aux comptes** désigné par le concessionnaire.

Les **consommations de fluides** suivantes seront **refacturées au concessionnaire en sus de la redevance** :

- Électricité,
- Eau chaude et eau froide sanitaire,
- Chauffage,
- Eau glacée (climatisation).

Ces consommations seront mesurées par **compteurs individuels** ou, à défaut, **réparties au prorata de la surface occupée**. Les montants correspondants feront l'objet d'une **facturation périodique distincte**, établie par l'établissement.

Le concessionnaire s'engage à respecter les filières de tri sélectif en vigueur dans les établissements, notamment pour les catégories suivantes : cartons, plastiques, métaux, biodéchets, papier, verre, etc.

Modalités de gestion :

- Le tri des déchets devra être effectué à la source, dans les espaces d'exploitation du concessionnaire.
- Les déchets devront être stockés, conditionnés et évacués conformément aux procédures internes de l'établissement.
- Le concessionnaire devra utiliser les conteneurs et circuits de collecte désignés par la Direction du site.

Modalités de facturation :

- Les coûts liés à la gestion, au traitement et à l'évacuation des déchets générés par l'activité du concessionnaire seront facturés en sus de la redevance d'occupation.
- Ces coûts seront calculés **sur la base d'un taux forfaitaire de 0,6 % du chiffre d'affaires annuel HT** réalisé par le concessionnaire.

Une facturation périodique (trimestrielle ou annuelle) sera établie par l'établissement,

Contrôle et ajustement :

- L'établissement se réserve le droit de contrôler le respect des consignes de tri et de facturer des pénalités en cas de non-conformité.
- Un réajustement des montants facturés pourra être effectué en cas d'évolution des volumes ou des coûts de traitement.

Clause incitative – Réduction des déchets et modulation du forfait sur une démarche commune dans les établissements.

Afin de promouvoir une démarche écoresponsable, les établissements prévoient une **modulation commune du forfait annuel de gestion des déchets** en fonction des efforts concrets mis en œuvre par le concessionnaire pour réduire ses déchets à la source sur l'ensemble des 3 établissements du marché.

Conditions d'éligibilité à la réduction :

Le forfait pourra être réduit de **0,6 % à 0,3 % du chiffre d'affaires annuel HT** si le concessionnaire justifie, de manière documentée, la mise en œuvre d'actions significatives telles que :

- La suppression ou la réduction des emballages jetables (gobelets, couverts, barquettes, etc.) ;
- L'utilisation d'emballages réutilisables, compostables ou recyclables à plus de 90 % ;
- La mise en place d'un système de consigne ou de vaisselle réutilisable ;
- La réduction du gaspillage alimentaire par des actions de sensibilisation, de dons ou de valorisation ;
- La formation du personnel à la gestion écoresponsable des déchets.

Modalités de validation :

- Le concessionnaire devra fournir un **rapport annuel** détaillant les actions mises en œuvre, les volumes de déchets évités et les résultats obtenus.
- Ce rapport sera examiné par l'autorité concédante, qui pourra accorder la réduction de forfait par **avenant annuel**.

Le concessionnaire adressera chaque semestre une déclaration de recettes ventilée par famille de produits aux adresses suivantes :

- ght.marchesjuristes@chu-st-etienne.fr;
- ludovic.boutel@chu-st-etienne.fr ;
- julien.laurenson@ch-roanne.fr
- marieemmanuelle.averty@hopitaldugier.fr
- b.franzini@hopitaldugier.fr

Les établissements se réservent le droit de réclamer au titulaire toute autre pièce comptable permettant le contrôle des recettes.

Le calcul et le versement de la redevance aura lieu semestriellement, à la fin du dernier mois au vu de la copie du document « TVA » transmis aux services fiscaux. Le règlement interviendra dès réception de l'avis des sommes à payer émis par les Trésoreries des établissements dans un délai de 15 jours.

La redevance ainsi déterminée devra être majorée du taux de TVA applicable ; les établissements étant assujettis au régime de la TVA, le montant de la TVA qui accompagnera la redevance versée par le prestataire reviendra à l'administration fiscale.

En cas de retard de plus de 30 jours et 15 jours après une mise en demeure restée sans effet, le titulaire encourt une majoration de redevance équivalente à 10 % de son chiffre d'affaires global hors taxes réalisé.

Chaque année, le concessionnaire devra transmettre à la Direction de chaque établissement un rapport d'activité de l'année écoulée au plus tard le 31 mars de chaque année.

Le concessionnaire devra produire, annuellement, une copie de la déclaration fiscale simplifiée.

Il déclarera semestriellement le montant du chiffre d'affaire réalisé, par site et par domaine d'activité dans un tableau récapitulatif.

PARTIE 3

LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

ARTICLE 1 – DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BOISSONS CHAUDES, FROIDES, DE CONFISERIES ET DE PRODUITS FRAIS

Il est souhaité la mise à disposition et l'exploitation gratuite de distributeurs automatiques adaptée aux établissements hospitaliers et accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Le nombre des distributeurs par établissement et par type de machine est détaillé à **l'annexe 6 Tableau des besoins**.

Au cours du marché, le nombre de machines pourra être amené à varier (à la hausse comme à la baisse) afin de s'adapter aux besoins des établissements (+/- 20 % : sur le quantitatif).

Le titulaire du contrat devra assurer pour chacun des sites : l'installation, l'exploitation, l'approvisionnement, l'entretien (nettoyage) ainsi que la maintenance des distributeurs et l'enlèvement de ces derniers en fin de contrat.

Il est souhaité qu'en amont du déploiement des machines, le titulaire puisse réaliser, auprès des directions de l'établissement et/ou de la personne en charge de la gestion du contrat, des propositions complémentaires en termes d'implantation ou de positionnement de machines.

L'objectif recherché est de pouvoir optimiser les chiffres d'affaires réalisés et par conséquent la redevance reversée aux établissements. Chaque établissement se réserve le droit de donner suite ou non aux propositions formulées par le titulaire du contrat de la concession.

1-1 Installation des distributeurs

La livraison, l'installation, le raccordement aux dispositifs d'arrivées et d'évacuation ainsi que la mise en service des machines sont à la charge du titulaire. Ces prestations devront être effectuées en application des normes en vigueur.

Le titulaire garantira tous les risques et conséquences durant la pose et l'installation jusqu'à réception définitive des appareils.

Lors de l'implantation des appareils, le candidat devra prévoir en fonction de la qualité du revêtement du sol, l'installation de protections.

Les consommations d'eau et d'électricité seront prises en charge par les établissements.

Les espaces regroupant au moins deux machines devront être équipés d'un habillage approuvé par l'établissement, à l'exception des habillages appartenant directement à ce dernier.

1-2 Caractéristiques des distributeurs

Il n'est pas souhaité obligatoirement des appareils neufs malgré tout, ceux-ci devront être en bon état de fonctionnement, respecter les normes d'hygiène et sécurité en vigueur.

Une identification de propriété sera apposée sur chacun des appareils **ainsi qu'un numéro visible et lisible** de téléphone de l'exploitant en cas de panne.

L'ensemble des distributeurs devront être équipés d'un système d'encaissement (cf **annexe 6 – Tableau des besoins**).

Les distributeurs installés devront être accessibles et utilisables par des personnes ayant un handicap.

Le prestataire devra proposer un système pour permettre aux personnels de l'établissement Hospitalier le paiement de la marchandise à un tarif préférentiel.

1-3 Fonctionnement

L'approvisionnement des marchandises devra se faire de manière régulière en fonction des besoins avec l'objectif d'assurer aux patients, aux visiteurs et aux personnels une continuité de service tout au long de la journée et de l'année.

Les approvisionnements se feront avec des moyens adaptés et répondant à la législation en vigueur pour le transport de ce type de produits.

1-4 Hygiène

Les appareils seront très régulièrement nettoyés et désinfectés, permettant de garantir aux consommateurs une hygiène permanente. Les candidats devront également remettre les protocoles de nettoyage : type de produits, fréquence, etc.

Le titulaire du marché devra présenter sa démarche qualité, certification ou agrément (HACCP).

1-5 Maintenance des appareils

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du bon fonctionnement des distributeurs et à prendre à sa charge tous les frais de réparation ou d'échange.

Le titulaire devra s'engager à assurer une intervention rapide sur le site dans un délai maximum de 24h, en cas de panne signalée. Il est souhaité une intervention 6 jours sur 7 (hors dimanches et jours fériés).

En cas d'immobilisation prolongée (72 heures), la titulaire veillera au remplacement de l'appareil. Le non-respect de ce délai pourra entraîner l'application de pénalités.

Le titulaire devra :

- prévoir une procédure en cas de dysfonctionnement (numéro d'appel).
- prévoir des interventions régulières d'entretien du matériel dont la fréquence sera précisée (maintenir en bon état de propreté à l'intérieur comme à l'extérieur).
- afficher une information claire d'utilisation sous forme de pictogramme sur chaque appareil.

Le personnel du titulaire en charge des différentes prestations (installation, approvisionnement, dépannage...) devra porter un badge ou tout autre moyen apparent mentionnant la désignation commerciale du titulaire.

Le personnel d'exploitation aura l'obligation de respecter le règlement intérieur et les plans de stationnement en vigueur dans chaque établissement. Ces derniers sont disponibles auprès de la direction de chaque établissement.

Le titulaire est tenu de fournir à l'établissement un rapport d'intervention trimestriel détaillé. Ce rapport devra inclure :

- Les dates et heures de signalement des pannes.
- Les dates et heures des interventions réalisées (remise en conformité, réparation, remplacement, etc.).
- La nature des dysfonctionnements constatés.
- Toute information jugée pertinente pour l'exploitation et le suivi du parc par l'établissement.

Ce rapport devra être transmis dans un délai de 1 mois après la fin du trimestre au format excel.

1-6 Spécificités des produits proposés

Le choix des produits n'est pas imposé aux candidats, cependant il est souhaité une gamme de produits variés, connus du grand public s'appuyant sur les marques de notoriétés demandées par les consommateurs. Il est souhaité à minima de retrouver les familles de produits suivantes :

➤ **Boissons chaudes :**

- o Cafés,
- o Boissons chocolatées,
- o Cafés gourmands
- o Thés
- o Potages/Velouté

Le prestataire aura la possibilité de proposer dans son offre des boissons issues du commerce équitable et/ou biologique.

Une proposition de machine avec détecteur de mug serait souhaitée.

Le dosage du sucre des machines de boissons chaudes devra être réglé par défaut avec un débit « zéro sucre ».

➤ **Boissons fraîches en bouteille ou en boîte**

- o Eau minérale
- o Eau gazeuse
- o Jus de fruit
- o Sodas « light » ou diététique
- o Sodas

Le prestataire aura la possibilité de proposer dans son offre des boissons issues du commerce équitable et/ou biologique.

➤ **Gamme snack et confiserie**

Le prestataire aura la possibilité de proposer dans son offre des produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

➤ **Gamme produits frais**

- o Sandwiches frais
- o Sandwiches longue conservation
- o Salades / Légumes
- o Yaourt
- o Fruits
- o

Le panier des produits de référence (Annexe 7) sera utilisé pour comparer les différentes propositions entre elles.

Il est attendu un tarif préférentiel pour l'ensemble des salariés/partenaires des différents établissements. La remise pratiquée sur le prix de vente sera indiquée à l'annexe 7 – Questionnaire réponse.