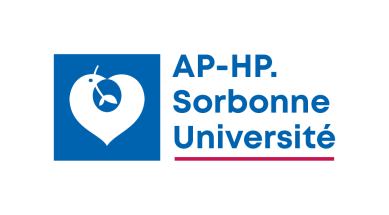


****

**Consultation n°APHPSU26-006 du 23/02/2026**

**CONTRAT DE CONCESSION DE SERVICES**

**N°\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_**

|  |
| --- |
| **Contrats de concessions de services relatif à l’exploitation de cafétérias, restauration rapide, boutiques cadeaux, point presse et d’un camion de vente ambulante d’aliments cuisinés de type « Food truck » au profit des patients, des usagers et du personnel de Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne université (LOT 1 Site Saint Antoine - LOT 2 Site Armand Trousseau) et relatifs à l’exploitation de distributeurs automatiques de boissons chaudes et froides, denrées alimentaires et confiseries pour les deux sites (LOT 3 Sites Saint Antoine et Armand Trousseau).** |

**LOT 1 CONTRAT DE CONCESSION DE SERVICES relatif à l’exploitation :**

* **D’une cafétéria, restauration rapide, boutiques cadeaux, point presse et d’un camion de vente ambulante d’aliments cuisinés de type « Food truck » au profit des patients, des usagers et du personnel de l’hôpital Saint Antoine**

ENTRE

L’Assistance Publique-Hôpitaux de Paris, établissement public de santé, dont le siège est situé : 55, boulevard Diderot PARIS 12ème, représentée par son Directeur Général, M. Nicolas REVEL, et pour le Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université, par délégation permanente, Madame Christine WELTY, Directrice du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université ayant reçu délégation du Directeur Général de

l’Assistance Publique – Hôpitaux de Paris par arrêté directorial n°75-2025-09-01-00006 du 01/09/2025 ou son subdélégataire Madame Pauline MAISANI, Adjointe à la Directrice du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université, Directrice du site Pitié-Salpêtrière ou Monsieur Aurélien MOLLARD, Secrétaire Général du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université, Directeur des sites Rothschild Armand Trousseau - La Roche Guyon par arrêté directorial par arrêté directorial n°75-2025-09-01-00006 du 01/09/2025

Désigné ci-après par les sigles « AP-HP », la concédante

D’une part,

ET :

**LA SOCIETE** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, enregistrée sous le numéro RCS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ayant son siège social au \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, représentée par \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en sa qualité de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

Désigné ci-après : « le concessionnaire »

D’autre part,

La concession finale sera rédigée en reprenant les éléments de réponse du candidat retenu (redevances, prestations supplémentaires éventuelles etc…) **et des négociations éventuelles**

**SOMMAIRE**

[CHAPITRE 1- DISPOSITIONS GENERALES 4](#_Toc221875467)

[SECTION 1 – LOT 1 PRESENTATION DE L’ETABLISSEMENT SAINT ANTOINE 4](#_Toc221875468)

[SECTION 2 - OBJET DE LA CONCESSION 4](#_Toc221875469)

[SECTION 3 - NATURE DE LA CONCESSION 4](#_Toc221875470)

[SECTION 4 - DUREE DU CONTRAT 5](#_Toc221875471)

[SECTION 5 - AUTORISATION D’OCCUPATION / UTILISATION D’ESPACES DU DOMAINE PUBLIC 5](#_Toc221875472)

[SECTION 6 - OBSERVATION DES LOIS ET REGLEMENTS 5](#_Toc221875473)

[CHAPITRE 2 DOCUMENTS CONTRACTUELS 6](#_Toc221875474)

[CHAPITRE 3 CONDITIONS D’EXPLOITATION RELATIVES A L’ACTIVITE DE CAFETERIA-RESTAURATION RAPIDE-POINT PRESSE-BOUTIQUE CADEAU ET D’UN CAMION DE VENTE AMBULANTE D’ALIMENTS CUISINES DE TYPE « FOOD TRUCK » 6](#_Toc221875475)

[SECTION 1- CONDITIONS D’EXPLOITATION DE LA CAFETERIA 6](#_Toc221875476)

[**Sous section 1** **- RESPONSABILITES** 6](#_Toc221875477)

[**Sous section 2**  **- ASSURANCES** 6](#_Toc221875478)

[**Sous section 3** **- MISE A DISPOSITION DES LOCAUX APPARTENANT AU DOMAINE PUBLIC** 7](#_Toc221875479)

[**Sous section 4** **- HORAIRES** 7](#_Toc221875480)

[**Sous section 5 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOCAUX, AUX TRAVAUX ET AU MATERIEL** 7](#_Toc221875481)

[5.1 Locaux et Travaux 7](#_Toc221875482)

[5.2 Obligations du concessionnaire 10](#_Toc221875483)

[5.3 Entretien des locaux 10](#_Toc221875484)

[5.4 Nuisibles 11](#_Toc221875485)

[5.5 Sécurité incendie 11](#_Toc221875486)

[5.6 Fluides 11](#_Toc221875487)

[5.7 Fonctionnement - déchets 12](#_Toc221875488)

[**Sous section 6 - CHARGES ET OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE** 12](#_Toc221875489)

[6.1 Devoir d’information 12](#_Toc221875490)

[6.2 Cession/sous-concession 12](#_Toc221875491)

[6.3 Interdiction de loger 13](#_Toc221875492)

[6.4 Le personnel 13](#_Toc221875493)

[**Sous section 7 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS VENDUS** 15](#_Toc221875494)

[7.1 Contrôles 15](#_Toc221875495)

[7.2 Liste des fournisseurs 16](#_Toc221875496)

[7.3 Produits vendus 16](#_Toc221875497)

[**Sous section 8 - CONTRÔLES EXERCE PAR LE CONCEDANT** 18](#_Toc221875498)

[SECTION 2- CONDITIONS D’EXPLOITATION D’UN CAMION DE VENTE AMBULANTE DE BOISSONS ET D’ALIMENTS CUISINES DE TYPE « FOOD TRUCK » 19](#_Toc221875499)

[Sous section 1 - OBJET 19](#_Toc221875500)

[Sous section 2 - JOUR ET HORAIRES DE PRESENCE 19](#_Toc221875501)

[Sous section 3 - OCCUPATION MATERIELLE DU SITE 19](#_Toc221875502)

[Sous section 4 - EQUIPEMENT ADMISSIBLE 19](#_Toc221875503)

[Sous section 5 - LE PERSONNEL 20](#_Toc221875504)

[Sous section 6 - DEPENSES DE FONCTIONNEMENT 20](#_Toc221875505)

[Sous section 7 - ASSURANCE 20](#_Toc221875506)

[Sous section 8 - IMPOTS TAXES ET CONTRIBUTIONS 20](#_Toc221875507)

[CHAPITRE 4 – RELATIONS ENTRE L’AP-HP ET LE CONCESSIONNAIRE ET SUIVI DE L’EXECUTION DU CONTRAT 20](#_Toc221875508)

[Section 1- Réunion de mise en place de la concession 20](#_Toc221875509)

[Section 2- Réunions de suivi de la prestation 21](#_Toc221875510)

[CHAPITRE 5 - TRANSMISSION DES RAPPORTS ET COMPTES A L’AP-HP 21](#_Toc221875511)

[CHAPITRE 6 - REDEVANCE VERSEE AU GROUPE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE AP-HP. SORBONNE UNIVERSITE - DISPOSITIONS FINANCIERES 22](#_Toc221875512)

[Section 1- MODALITES DE CALCUL DE LA REDEVANCE 22](#_Toc221875513)

[Section 2 - ECHEANCIER DES VERSEMENTS 22](#_Toc221875514)

[Section 3- MODALITES DE VERSEMENT DE LA REDEVANCE 23](#_Toc221875515)

[Section 4 - DROITS D’ENTREE 23](#_Toc221875516)

[Section 5 - IMPÔTS ET TAXES 23](#_Toc221875517)

[CHAPITRE 7 - PENALITES 23](#_Toc221875518)

[CHAPITRE 8 - RESILIATION – SUSPENSION - TERME DE LA CONCESSION 25](#_Toc221875519)

[CHAPITRE 9 - LITIGES EVENTUELS 26](#_Toc221875520)

[CHAPITRE 10- ANNEXES 26](#_Toc221875521)

# CHAPITRE 1- DISPOSITIONS GENERALES

## SECTION 1 – LOT 1 PRESENTATION DE L’ETABLISSEMENT SAINT ANTOINE

Le site hospitalier de Saint Antoine appartient au Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université avec les établissements suivants : La Pitié-Salpêtrière, Armand Trousseau, Charles Foix, la Roche Guyon, Rothschild, Saint Antoine et Tenon.

Il se situe au 184, rue du Faubourg Saint Antoine – 75012 PARIS.

Hôpital de proximité et de médecine de pointe proposant des spécialités médicales et chirurgicales de court séjour pour adultes.

Cet établissement dispose de 57 services et de 6 centres de maladies rares et propose entre autres les spécialités suivantes :

* Digestif et cancer : chirurgie digestive, endoscopie, réanimation chirurgicale et Unité de Surveillance Continue, oncologie digestive, gastro entérologie, chirurgie ambulatoire
* Urgences et aval : Service d’Accueil des Urgences, Département d’Aval des Urgences, Unité de Post urgences et de Médecine Interne, gériatrie aiguë, policlinique et Permanence d’Accès aux Soins de Santé, Réanimation Médicale, Psychiatrie, Chirurgie Orthopédique et Traumatologique
* Hématologie : Hôpital de jour, Hématologie Clinique, Thérapie Cellulaire
* Neurologie
* Cardiologie
* Maladies Infectieuses et Tropicales
* Rhumatologie
* Endocrinologie
* Consultations ophtalmologie/stomatologie
* Equipe mobile de la douleur et soins palliatifs

En 2024, cet établissement était composé de 660 lits d’hospitalisation et 130 places de jour. Il recevait 204 956 consultations externes, réalisait 72 028 admissions, avait 59 753 passages aux urgences et comptait 3 058 professionnels et 250 étudiants.

## SECTION 2 - OBJET DE LA CONCESSION

Le présent contrat a pour objet de définir les modalités d’exécution du contrat de concession de service relatif à l’exploitation d’une cafétéria- restauration rapide, point presse – librairie –cadeaux et d’un food truck pour l’hôpital Saint Antoine.

Cf Annexe n°1 pour l’emplacement des locaux de la cafétéria dans l’établissement

## SECTION 3 - NATURE DE LA CONCESSION

La présente concession est soumise aux dispositions du Code de la commande publique selon lesquelles le concédant confie la gestion d'un service à un concessionnaire dont la rémunération est substantiellement assurée par les résultats d'exploitation à travers des redevances perçues directement auprès des usagers.

Le concessionnaire reçoit l’agrément de l’AP-HP pour exploiter la cafétéria pour les produits alimentaires et boissons à consommer sur place ou à emporter dans le respect des dispositions de l’ordonnance du 1er décembre 1986.

Les activités sont consenties à titre exclusif au concessionnaire à l’intérieur du périmètre concédé, et ce pour la durée du contrat.

En application de l’article L.2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques et en contrepartie de l’autorisation d’occupation du domaine public ainsi consentie, le concessionnaire doit verser à l’autorité concédante une redevance selon les modalités définies au Chapitre 6 du présent document, complété par l’annexe n°6.

Pour les services susceptibles d’être offerts aux patients et non inclus dans la concession à la date de sa notification, l’exclusivité ne peut être consentie que par voie d’acte modificatif, à défaut, l’AP-HP se réserve la faculté de les exploiter elle-même ou de les faire exploiter sous sa seule responsabilité en utilisant à cet effet les réseaux ayant fait l’objet d’une autorisation au concessionnaire sans que celui-ci ne puisse s’y opposer.

En contrepartie de la redevance prévue dans la présente concession, l’AP-HP reconnaît également l'exclusivité de la vente de journaux, publications, périodiques, livres, cartes, guides, cartes postales, timbres, produits d’hygiène, articles de papeterie, de diffusion sonore, de photographies, de jouets, de souvenirs, de cadeaux, de glaces au concessionnaire dans l'enceinte du groupe hospitalier.

Le concessionnaire doit respecter les normes relatives à l’accessibilité des établissements recevant du public (ERP) et aux personnes à mobilité réduite.

## 

## SECTION 4 - DUREE DU CONTRAT

La présente concession est conclue pour une durée de quatre-vingt-quatre (84) mois à compter du 1er octobre 2026 moyennant le paiement d’une redevance. Toutefois, si la notification devait avoir lieu postérieurement à la date de démarrage indiquée, celle-ci débuterait à la date de notification pour une durée de 84 mois.

La concession est par nature précaire et révocable et peut être résiliée avant le terme fixé ci-avant dans les conditions précisées à son Chapitre 8.

## SECTION 5 - AUTORISATION D’OCCUPATION / UTILISATION D’ESPACES DU DOMAINE PUBLIC

La présente concession emporte occupation du domaine public et vaut autorisation d’occupation de ce domaine pour toute sa durée.

Elle n’est pas constitutive de droits réels sur les ouvrages, constructions et installations de caractère immobilier que le concessionnaire réalise pour l'exercice de l’activité autorisée par ce titre et échappe donc aux dispositions des articles L. 2122-6 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques. En conséquence, le concessionnaire ne peut, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d’une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l’occupation ou à quelque autre droit.

Le concessionnaire reconnaît expressément, qu’étant donné le caractère de domaine public des lieux, les lois et règlements spéciaux sur le loyer, et notamment le décret du 30 septembre 1953 sur la propriété commerciale et les dispositions diverses qui l’ont modifié, sont inapplicables en l’espèce.

## SECTION 6 - OBSERVATION DES LOIS ET REGLEMENTS

Le concessionnaire doit faire respecter par ses personnels en tous points les lois et règlements régissant les hôpitaux publics, les règlements des administrations publiques (police, règlementations économique et fiscale), ceux établis par l’AP-HP ou que celle-ci jugerait utiles et les règlements intérieurs des sites.

Le concessionnaire se charge d’obtenir les autorisations nécessaires à l’exploitation des installations notamment auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations et des services de la Préfecture compétents et s’assure que les installations sont conformes aux normes de sécurité et d’hygiène en vigueur au jour de leur mise en exploitation, et à l’occasion de l’évolution de ces normes.

Si ces autorisations ou même une seule d'entre elles lui étaient refusées ou venaient à lui être retirées, pour quelque cause que ce soit, la concession serait résiliée de plein droit sans que cela puisse lui donner droit à quelconque indemnité ou un quelconque recours contre l'AP-HP.

Le concessionnaire s'oblige ainsi à ses frais, à remplir toutes les formalités administratives imposées pour l'exploitation des équipements et en matière de protection contre l'incendie, l'AP-HP étant dégagée de toute obligation de garantie à raison du refus de ces autorisations ou des conditions auxquelles elles seraient subordonnées.

Le concessionnaire demeure responsable de toutes les poursuites auxquelles peut donner lieu l'exercice de son activité commerciale à l'hôpital, soit à cause de l'inobservation des lois et règlements, soit pour tout autre motif.

Aucune autre activité que celle faisant l’objet de l’activité commerciale autorisée dans les locaux pour cette concession ne peut être exercée au sein de l’établissement.

En cas de pandémie et de déclenchement d’un plan d’urgence par les autorités sanitaires, l’AP-HP par l’intermédiaire de son Secrétariat Général, se réserve le droit d’interdire momentanément toute activité commerciale, sans que la société puisse prétendre à indemnisation. Si cette réquisition est supérieure à huit (8) jours, la redevance minimale sera ajustée prorata temporis.

# CHAPITRE 2 DOCUMENTS CONTRACTUELS

La concession de service est régie par les documents mentionnés ci-après, qui en cas de dispositions contradictoires, prévalent dans l’ordre suivant :

* Le présent contrat de concession et ses annexes (Questionnaire technique - QT et Cadre de Réponses Techniques et Développement Durable - CDRTDD) ;
* le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Fournitures Courantes et de Services, en vigueur à la date de la publication de l’avis de mise en concurrence, document non joint mais réputé être connu du titulaire
* tout document déposé à l’appui de l’offre dans le cadre de la mise en concurrence,

# CHAPITRE 3 CONDITIONS D’EXPLOITATION RELATIVES A L’ACTIVITE DE CAFETERIA-RESTAURATION RAPIDE-POINT PRESSE-BOUTIQUE CADEAU ET D’UN CAMION DE VENTE AMBULANTE D’ALIMENTS CUISINES DE TYPE « FOOD TRUCK »

# SECTION 1- CONDITIONS D’EXPLOITATION DE LA CAFETERIA

**Sous section 1 - RESPONSABILITES**

Le concessionnaire agissant en qualité de commerçant indépendant, reconnaît que l’exploitation de l’activité sur l’emplacement l’est à ses frais, risques et périls.

Il est donc seul responsable de la gestion financière de l’exploitation concédée, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs, de son personnel (formations, charges de sécurité sociale, etc.), du paiement des impôts, taxes et redevances diverses (Droits SACEM pour la diffusion de musique dans les espaces concédés) relatifs à l’exploitation des prestations susvisées, et d’une manière générale de tous les dommages qui pourraient être occasionnés du fait de la mise en place, de l’existence ou du fonctionnement de ses installations et/ou interventions de ses personnels.

Le concessionnaire doit pouvoir justifier de l’accomplissement des démarches préalables à l’exploitation des services sur les emplacements concédés, de l’obtention des agréments préalables **et qu’il satisfait aux obligations de formations du personnel en matière d’hygiène alimentaire posées par le décret n°2011-731 du 24 juin 2011**.

**Sous section 2 - ASSURANCES**

Le concessionnaire déclare avoir souscrit auprès d’une compagnie notoirement solvable une assurance de responsabilité civile d’exploitation couvrant d’une manière suffisante la responsabilité qu’il peut encourir vis-à-vis des tiers à l’occasion des accidents corporels et matériels pouvant survenir du fait de son exploitation et notamment en matière d’intoxication alimentaire.

En tout état de cause, les parties conviennent expressément que le concessionnaire ne peut être tenu responsable du non-respect par un patient du régime alimentaire spécifique qui lui aura été prescrit.

Le concessionnaire s’engage, en outre, à justifier de la régularité de sa situation quant au paiement des primes y afférentes, chaque année, à la première demande du GHU AP-HP. Sorbonne Université.

Ainsi, le concessionnaire doit justifier chaque année à l’AP-HP du paiement de sa prime d'assurance. Le ou les justificatifs devront être adressés à la Cellule des Marchés à l’adresse suivante : [secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr](mailto:secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr)

En aucun cas la responsabilité du GHU AP-HP. Sorbonne Université ne peut être engagée, et ce quelle que soit la cause du dommage. Ainsi, l'AP-HP décline toute responsabilité, pour les vols, pertes, avaries, effractions etc. qui peuvent se produire dans le local commercial, même s'ils sont du fait de ses propres agents.

Le concessionnaire s'engage à supporter seul les conséquences des accidents de toute nature qui pourraient survenir dans ses locaux et/ou qui seraient liés à son activité, impliquant le personnel de l'hôpital, le personnel de la société ou les visiteurs.

**Sous section 3 - MISE A DISPOSITION DES LOCAUX APPARTENANT AU DOMAINE PUBLIC**

Pour exercer son activité, l’AP-HP autorise le concessionnaire à occuper des locaux à usage commercial, faisant partie de son domaine public.

Le plan des locaux est joint au format .pdf en Annexe n°2. Par ailleurs, les plans au format Autocad .dwg sont transmis en Annexe n°2bis au présent contrat de concession.

**Sous section 4 - HORAIRES**

La cafétéria est ouverte toute l’année en continu. Le candidat doit proposer au minimum l’amplitude horaire suivante :

* Du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00
* Les week-ends et jours fériés de 11h00 à 18h00.

Le soumissionnaire pourra faire une proposition sur d’autres plages horaires entre 07h00 – 20h00

Les horaires d’ouverture feront l’objet d’un affichage de la part du concessionnaire. Toute modification devra faire l’objet d’un préavis de quinze (15) jours avant la date prévue de son application et être soumise à l’autorisation écrite de la Direction du site.

La direction du site est informée par le concessionnaire de toute fermeture exceptionnelle. En cas de fermeture sans accord préalable, l’administration se réserve le droit de recourir aux frais et dépens du concessionnaire, à

des solutions de substitution pour assurer la vente des produits, articles et denrées prévus ci-dessus. De plus, une pénalité sera appliquée (Chapitre 7 de la présente concession).

Le prestataire devra proposer dans son offre un système permettant de fermer et condamner l’accès à l’espace au public conforme aux prescriptions de la Préfecture de Police et de la sécurité incendie.

**Sous section 5 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOCAUX, AUX TRAVAUX ET AU MATERIEL**

## 5.1 Locaux et Travaux

* **Etat des lieux à la prise de possession des locaux**

Un état des lieux contradictoire est effectué à la prise de possession des locaux avec les représentants de l’établissement et ceux du concessionnaire. Cet état des lieux décrit notamment la nature, la composition de l’espace, ses équipements, son état d’entretien… Il est annexé au contrat.

* **L’aménagement**

Le concessionnaire s’engage à veiller à la bonne conservation des espaces mis à sa disposition. Il est responsable de toutes les dégradations qui pourraient être faites aux locaux et qui résulteraient de son activité.

L'aménagement intérieur et extérieur du local commercial doit être réalisé par les soins et aux frais du concessionnaire.

**Il est demandé une réfection de l’ensemble des locaux concédés (espace de vente, espace de préparation, réserves et espaces dédiés au personnel du concessionnaire) et le renouvellement total du mobilier.**

**L’ensemble des appareils de préparation, de conservation, de ventilation (hotte) et de lavage devront être neufs et avec une consommation énergétique maîtrisée. Ainsi le candidat communiquera la classe énergétique des équipements.**

Le retrait des équipements et matériels existants (selon procès-verbal d’état des lieux) qui seront remplacés est à la charge du concessionnaire.

L’achat et le renouvellement du mobilier et matériel de service nécessaires au fonctionnement de la cafétéria (vaisselle, produits de nettoyage/lessivage, tables, chaises, fauteuils, bacs, éléments décoratifs, signalétique, etc.), des appareils (matériel frigorifique, électromécanique, filtres de toutes natures, y compris hottes, bornes, etc.) et consommables divers (produits de nettoyage/lessivage, rouleaux de caisses, etc.) sont à la charge du concessionnaire.

Les candidats fournissent une liste exhaustive des matériels et mobiliers et les fiches techniques explicatives dans leur offre. Il est à noter que la proposition d’aménagement qui sera présentée (visuels) par le concessionnaire est contractuelle, l’engage et que l‘absence de respect de cette présentation pourra entrainera l’application d’une pénalité prévue au Chapitre 7.

Par ailleurs, si cet aménagement venait à être modifié à la suite de la séance d’audition/négociation, les candidats devront produire de nouveaux visuels correspondant à ces changements.

Dans le cadre de la démarche éco responsable du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université, il est demandé aux candidats de présenter un projet d’aménagement avec une proportion significative de matériaux sans formaldéhyde ajouté et d’une manière générale des matériaux et peintures éco responsables. Le projet présenté doit différencier ces matériaux des autres et leur proportion.

Ces mobiliers et matériels doivent être de bonne présentation et recevoir l’approbation préalable de l’autorité concédante afin d’assurer leur bonne intégration avec l’environnement du site. Ils doivent être conformes aux normes de sécurité, notamment contre l'incendie dans les Etablissements Recevant du Public (ERP).

En cas d’installation de nouveaux équipements pendant la période d’exécution de la concession, le concessionnaire prend à sa charge tous les travaux et notamment ceux de puissance correspondants. Avant toute réalisation, il en informe par écrit le GHU AP-HP. Sorbonne Université.

L’esthétisme et l’ergonomie des équipements pour une accessibilité des personnes (notamment à mobilité réduite) sont deux critères majeurs à respecter pour définir l’aménagement de ces espaces tant pour le choix des mobiliers d’assise, de repas que du point presse.

Ainsi, le concessionnaire s’engage à respecter une zone de circulation du public conforme à la réglementation en vigueur. Il est demandé une attention particulière sur la gestion des files d’attente.

**La Direction des Achats, du Développement Durable et de la Logistique (DADDL) valide les choix des aménagements, des matériaux, des couleurs et des équipements du local commercial lors d’une réunion préalable à la réalisation des travaux. De même que le service technique du site donne son accord préalable avant tout démarrage de travaux.**

Le concessionnaire doit fournir des plans précis et descriptifs relatifs à l'aménagement des locaux commerciaux à l'emplacement indiqué sur le plan masse joint en Annexes n°2 et n°2bis de la concession. Il fournit également des visuels de l’aménagement de l’intérieur de la cafétéria et de la terrasse.

Au vu de la configuration de la cafétéria il est impératif que le candidat prévoit un système de chauffage performant.

La part correspondant aux frais engagés par le concessionnaire pour l’investissement de la cafétéria, ainsi que l’échéancier des amortissements sur 7 ans, sont indiqués à l’Annexe n°5.

Le concessionnaire s’engage par ailleurs à réaliser toute modification ou amélioration qui seraient rendues nécessaires, dans le respect des normes de sécurité et d’hygiène prévues par la réglementation.

Lors de l’exécution des travaux nécessaires à l’agencement de la cafétéria, le concessionnaire doit prévoir un accueil temporaire afin de permettre une prestation minimum à savoir boissons chaudes et viennoiseries pour le matin et sandwiches, salades et plats chauds pour les repas pendant la durée des travaux qui sera précisée par le candidat. Les candidats feront une description des aménagements prévus.

A défaut de début d'exécution des travaux d’aménagement des lieux, deux (2) mois après la date de début de la concession, l’établissement ferait, le cas échéant, sans autre mise en demeure, procéder d'office à ces travaux, aux frais et risques du prestataire et appliquerait la pénalité prévue au Chapitre 7.

A la fin de la convention, le concessionnaire s’engage à laisser les attentes et arrivées d’eau en état.

* **Les formalités**

Un plan de prévention est établi et transmis à l’AP-HP par lettre recommandée avec accusé de réception, avant le commencement des travaux.

Le concessionnaire ne peut pas procéder à des travaux sans autorisation écrite co-signée par le Directeur des Investissements et des Services Numériques (D.I.S.N.) du GHU AP-HP. Sorbonne Université ou son représentant. Toute intervention qui ne respecterait pas cette demande conduirait à la remise en état initial aux frais exclusifs du concessionnaire. Le concessionnaire a par ailleurs la charge des démarches relatives aux autorisations préalables à la réalisation des aménagements éventuels et transmet à l’établissement concerné le récépissé des travaux ou l’autorisation de la mairie.

Les travaux doivent être réalisés dans le respect des normes de sécurité, de la réglementation en vigueur et de l’ambiance architecturale du bâtiment. Il sera fourni un plan détaillé de l’aménagement et de l’implantation des matériels et du mobilier proposé.

Lors de la réalisation de gros travaux, le concessionnaire sera tenu de contracter les assurances habituelles en matière de construction d’ouvrage. Le cas échéant, il devra en fournir une copie à la cellule des marchés du GHU AP-HP. Sorbonne Université via l’adresse courriel suivante : [secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr](mailto:secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr), avant tout démarrage de ces travaux. La production des attestations d’assurance devra être conforme à la réglementation en vigueur.

Le concessionnaire ne peut invoquer la responsabilité de l’AP-HP ni prétendre à indemnité en cas d’interruption dans les fournitures d’eau, d’électricité et de chauffage, par suite de réparations, travaux ou pour toute autre cause.

Toutefois, si l’AP-HP devait exécuter des travaux et qu’il en résulte pour le concessionnaire une gêne temporaire supérieure à soixante (60) jours, une demande indemnitaire préalable pourrait être formulée par le concessionnaire qui devrait chiffrer avec précision le préjudice estimé jusqu’à disparition du trouble de jouissance.Il devrait fournir à cette fin tous les documents comptables permettant de justifier ses prétentions (en ayant recours le cas échéant à un expert-comptable). Cette demande donnerait lieu, dans l’hypothèse où la créance du concessionnaire pourrait être évaluée de manière suffisamment certaine, à la conclusion d’un protocole transactionnel avec la Direction des Affaires Juridiques de l’AP-HP.

* **Réception après réaménagement**

Les travaux de réaménagement achevés, la réception des ouvrages donne lieu à une visite de réception et à un procès-verbal contradictoire entre les parties.

Le concessionnaire s’engage à transmettre à l’AP-HP une copie des certificats de conformité, dès obtention. Les certificats sont annexés à la concession.

Les locaux doivent être garnis par le concessionnaire pendant toute la durée de la concession, de matériel et de marchandises d’une valeur suffisante pour répondre au paiement de la redevance et des charges stipulées dans la concession.

## 5.2 Obligations du concessionnaire

Le concessionnaire ne peut présenter ni stocker de produits ou matériels autres que ceux liés à son activité au sein de l’établissement.

Le concessionnaire s’engage à accepter tout déplacement des espaces ou démontage des mobiliers à la demande de l’autorité concédante notamment en raison de travaux, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

Toute adjonction d’éléments meublants et toute modification des branchements électriques existants doit être soumise à l’approbation préalable de l’autorité concédante. Les modifications éventuelles sont à la charge exclusive du concessionnaire.

## 5.3 Entretien des locaux

Le concessionnaire maintient à ses frais en parfait état de propreté les locaux, installations et matériels, ainsi que les abords immédiats des locaux concédés, notamment pour assurer le bon déroulement des opérations d’approvisionnement ou d’évacuation des objets ou emballages, qui relèvent de sa responsabilité.

Le déconditionnement doit s’effectuer dans le respect des règles d’hygiène. Les cartons ne sont pas entreposés sur le sol et à la vue des usagers.

Le nettoyage des locaux est à la charge du concessionnaire. Le local de préparation, le secteur comptoir, les WC privatifs lorsqu’ils existent, la salle à manger doivent être nettoyés chaque soir afin de respecter les mesures d’hygiène.

La terrasse mise à disposition doit également être nettoyée et fermée à la fin de chaque service. Il est recommandé de prévoir une fixation au sol des tables et des chaises.

Le concessionnaire doit procéder au nettoyage des parties extérieures immédiates à la boutique (y compris escaliers et rampe d’accès).

Le concessionnaire doit procéder aux réparations dites « locatives » des locaux et des installations de toute nature dont il a la jouissance dans le cadre de la concession. En cas de retard dans l'exécution des réparations et après mise en demeure par simple lettre recommandée, l’établissement a le droit de faire procéder aux travaux nécessaires, aux frais de la société.

Le concessionnaire est tenu d’informer sans délai l’établissement, de toute anomalie ou défectuosité concernant les locaux et équipements à sa disposition, justifiant des travaux et réparations lui incombant. Au cas où le concessionnaire ne satisferait pas à ses obligations et à l’issue d’un délai d’un (1) mois après réception d’une lettre recommandée restée sans effet (48 h en cas de situation à risque), l’établissement aurait le droit de faire procéder aux travaux, réparations, remplacements nécessaires pour le compte et aux frais du concessionnaire qui serait tenu de rembourser les dépenses faites par l’établissement sur simple présentation de facture.

L’établissement se réserve le droit de faire visiter à tout moment le local par ses agents (des services techniques, d’hygiène et des conditions de travail) et de prescrire au concessionnaire les travaux qu'il croit devoir faire exécuter pour assurer l'état de bon entretien, de réparation des locaux ainsi que le respect des normes de sécurité.

Le concessionnaire est tenu de rembourser les dépenses ainsi faites, sur production des mémoires justificatifs, majorées des frais généraux.

## 5.4 Nuisibles

Le prestataire s’engage à communiquer au référent logistique de l’établissement les comptes rendus d’interventions dans le cadre de la lutte curative contre les nuisibles à l’adresse mail suivante : [peng.liu@aphp.fr](mailto:peng.liu@aphp.fr). dans les 48 heures de l’intervention.

En cas d’infestation le prestataire se rapproche du référent logistique de l’établissement pour coordonner les interventions avec l’hôpital.

## 5.5 Sécurité incendie

L’AP-HP, propriétaire des bâtiments, est responsable de la sécurité des locaux concédés, y compris de la sécurité incendie. La formation des personnels aux règles de sécurité conformément à la réglementation, est à la charge du concessionnaire.

La société prend en charge les installations nécessaires au regard de l’ensemble des dispositions réglementaires et obligatoires en matière d’incendie telles que la détection incendie, les portes coupe-feu, asservissements, ventilation, désenfumage des locaux.

Le concessionnaire s’engage à transmettre le dossier de demande d’aménagement et d’exploitation des locaux au responsable de la sécurité de l’AP-HP, site de Saint Antoine, pour validation puis de transmettre à ses frais le dossier à la préfecture de Police.

Le concessionnaire s’engage à maintenir fermées les portes d’accès à la cafétéria, conformément à la réglementation sur la sécurité incendie.

Les salariés du prestataire doivent assister aux formations sur la sécurité incendie organisées par l’établissement.

## 5.6 Fluides

L’AP-HP fournit en permanence et en quantité suffisante, l’électricité, l’eau et le chauffage (fluides) nécessaires au bon fonctionnement des installations, dans la limite des puissances exigées et dans le cadre du bon fonctionnement de l’hôpital, ceci sous réserve de circonstances imprévisibles, exceptionnelles et extérieures.

Le concessionnaire prend les dispositions nécessaires pour se doter de lignes téléphoniques privées. A cet effet, il traite avec l’opérateur téléphonique de son choix auquel il règle directement le montant de l’abonnement et les consommations.

Les fluides sont facturés au coût standard par m² des prestations hôtelières et techniques en vigueur à l’AP-HP à la date anniversaire de la concession, de même que le gardiennage, la sécurité incendie et le traitement des déchets.

A titre indicatif les coûts standard en 2025 étaient de :

* Forfait fluides (intégrant eau, électricité, chauffage et assainissement) 46,02 Euros HT/m²
* Gardiennage : 16,29 Euros HT/m²
* Sécurité incendie : 13,65 Euros HT/m²
* Nettoyage des locaux : 39,77 Euros HT/m²
* Traitement des déchets : 8,23 Euros HT/m²
* Entretien / maintenance : 58,01 Euros HT/m²

La Direction des Finances du GHU AP-HP. Sorbonne Université émet un titre de recettes pour ces remboursements, qui seront à régler à la Direction Spécialisée des Finances Publiques (DSFP).

Le règlement est adressé à la DSFP de l’Assistante Publique-Hôpitaux de Paris – 4 rue de Chine – 75020 PARIS par chèque bancaire ou postal à l’ordre de la DSFP de l’AP-HP, ou par virement bancaire à l’ordre du Monsieur le directeur spécialisé des finances publiques de l’AP-HP au compte Banque de France ouvert sous le numéro : W 753 0000000 - Code banque : 30001 -Code guichet : 00064 - Clé : 37.

Une pénalité prévue au Chapitre 7 du présent document est applicable en cas de retard de versement des frais divers de plus de 30 jours

## 5.7 Fonctionnement - déchets

Le concessionnaire s’engage à ne pas gêner le fonctionnement des services hospitaliers. Il porte une attention toute particulière au bruit de ses équipements et aux odeurs de façon à ce qu’ils ne soient pas une gêne pour les personnes se trouvant à proximité. La même attention est portée au stockage et à l’élimination des déchets qu’il produit.

L’élimination des déchets est à la charge du concessionnaire jusqu’à la zone déchets du site.

**Sous section 6 - CHARGES ET OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE**

## 6.1 Devoir d’information

Le concessionnaire s’engage à informer immédiatement, par écrit, l’autorité concédante, de la survenance de tout événement susceptible d’affecter l’exécution de la présente concession.

Le concessionnaire est tenu d’informer sans délai l’autorité concédante :

* de la modification de sa forme juridique ;
* de la modification de ses statuts ;
* des modifications se rapportant aux personnes ayant le pouvoir d’engager l’entreprise ;
* des modifications se rapportant à la composition de son capital social et à ses actionnaires,
* des modifications de sa raison sociale ou de sa dénomination ;
* du changement de son adresse ou de son siège social ;
* et, plus généralement, de toutes modifications importantes du fonctionnement de l’entreprise.

## 6.2 Cession/sous-concession

* **CESSION**

Toute cession fait l’objet d’une autorisation préalable de l’AP-HP, donnée par le Directeur du groupe hospitalier. Dans le cas où l’AP-HP accepte la cession envisagée, celle-ci donne lieu à un acte de cession passé entre le cédant et le cessionnaire.

La cession du contrat doit s’entendre comme la reprise pure et simple, par le cessionnaire, de l’ensemble des droits et obligations résultant du contrat initial. Elle ne saurait être assortie d’une remise en cause des éléments essentiels du contrat initial tels que notamment la durée, la nature de la mission confiée au concessionnaire, et les conditions financières de la concession.

Le cessionnaire est entièrement subrogé dans les droits et obligations du cédant et doit s’engager à reprendre intégralement à l’égard de l’autorité concédante, l’exécution de toutes les obligations découlant du présent contrat et des éventuelles concessions conclues pour son exécution.

* **SOUS-CONCESSION**

Le concessionnaire gère personnellement les équipements et ouvrages mis à sa disposition ainsi que le service public auquel ils servent de support.

Il est l’interlocuteur unique de l’autorité concédante, y compris pour les missions qui seraient subdéléguées à un tiers, avec l’accord préalable écrit de l’autorité concédante.

Le concessionnaire ne peut subdéléguer l’intégralité de sa mission.

A cet égard, la demande d'autorisation émanant du concessionnaire doit être formulée par lettre recommandée avec accusé de réception et contenir le projet de concession de sous-concession et ses éventuelles annexes faisant clairement ressortir.

* la mission que le concessionnaire envisage de subdéléguer ;
* les modalités détaillées de rémunération du sous-concessionnaire ;
* toutes les obligations de service public et autres imposées par le présent contrat ;
* un contrôle identique à celui du concessionnaire imposé au sous-concessionnaire selon les modalités prévues dans la présente concession.

Le dossier de demande d’autorisation doit permettre à l’autorité concédante d’apprécier si le candidat à la sous-concession présente bien toutes les garanties professionnelles et financières pour assurer la mission qu’il est envisagé de lui subdéléguer, ainsi que son aptitude à assurer la continuité du service public et l’égalité des usagers devant le service public. Les renseignements à fournir seront les mêmes que ceux qui ont été exigés des candidats à la présente concession de service public au stade de l’appel à candidature.

L’autorité concédante dispose, pour se prononcer, d’un délai de quatre (4) mois, à compter de la réception de la demande d’agrément de sous-concession. Le concessionnaire ne peut se prévaloir d’aucune acceptation tacite. En cas de refus, la concession est poursuivie aux conditions antérieures.

Si la sous-concession est acceptée, tous les éléments d’information et documents communiqués par le sous-concessionnaire au titre de son contrôle, doivent être produits par le concessionnaire dans son rapport annuel d’activité en consacrant un chapitre particulier à la mission subdéléguée.

## 6.3 Interdiction de loger

Le concessionnaire ne doit jamais loger qui que ce soit dans les locaux commerciaux qui doivent par ailleurs être clos aux heures de fermeture fixées dans le contrat de concession d'occupation du domaine public. Elle ne doit y maintenir aucun animal.

## 6.4 Le personnel

* **Reprise du personnel**

Les candidats doivent prendre en compte dans leur proposition la reprise du personnel affecté directement à l'activité de l'occupant actuel[[1]](#footnote-1). Le coût de la masse salariale et les effectifs correspondants sont précisés dans l'Annexe n°3 de la concession**.**

Le concessionnaire s’engage à produire, à la Direction des Achats du Développement Durable et de la Logistique du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université, 6 mois avant la fin du marché, le document joint à la présente concession (Annexe 4).

Dans le cas contraire, une pénalité sera appliquée (Chapitre 7).

* **Obligations concernant le personnel**

Le concessionnaire rémunère et emploie sous sa responsabilité le personnel nécessaire au bon fonctionnement de son exploitation. Il lui revient de procéder au remplacement des personnels absents. Le nombre et la qualification des personnels mis en place sont précisés.

Une liste complète, et à jour, du personnel employé par le site, est tenue à la disposition du GHU AP-HP. Sorbonne Université.

En cas de manquement grave de l’un de ses agents aux règles précitées ou d’un des agents d’une entreprise appelée à travailler avec lui, et si le concessionnaire ne prend pas les dispositions adaptées, il peut y être contraint par le GHU AP-HP. Sorbonne Université après que celui-ci ait exposé ses griefs par écrit.

Le personnel de la cafétéria et celui des entreprises appelées à travailler pour le compte du concessionnaire, doit se conformer aux règles de sécurité en vigueur dans l’enceinte de l’hôpital, ainsi qu’à son règlement intérieur.

L’usage du téléphone portable à des fins personnels est interdit pendant les heures de service.

Le concessionnaire veille à ce que son personnel travaille dans une tenue vestimentaire uniforme, correcte et d’une parfaite propreté. Les tenues de travail sont décrites dans l’offre et disponibles dès le début de la concession.

Le prestataire devra fournir et se charger de l’entretien quotidien des tenues de travail de son personnel. Les tenues seront adaptées, propres, en nombre suffisant et facilement identifiables par le logo de la société.

Par ailleurs, le personnel doit avoir une hygiène corporelle individuelle très stricte

Les agents devront être munis obligatoirement d’un badge d’identité qui sera présenté avec l’offre et porté dès le début de la concession.

Le personnel employé doit être formé aux règles de base d’hygiène en restauration collective. L’AP-HP peut à tout moment demander communication des attestations de formation des personnels, notamment aux règles d’hygiène alimentaire (HACCP).

La société fournit le personnel qualifié en vue de la mission à accomplir. Elle s'engage à soumettre ce personnel à toutes les visites médicales, radiographiques et vaccinations prévues par la réglementation générale ou hospitalière.

Ces examens médicaux, effectués par un médecin du travail agréé, sont à la charge de la société.

Le GHU AP-HP. Sorbonne Université se réserve le droit d’exclure toute personne qui présenterait un état de santé incompatible avec l’exercice de son activité en milieu hospitalier.

Le personnel du concessionnaire assure :

* L'entretien et le nettoyage des équipements et du mobilier. Ceux-ci doivent être d'une propreté rigoureuse ; les produits utilisés pour le nettoyage sont conformes aux textes réglementaires. Toute constatation contraire entraînerait la saisie des denrées en place. L’utilisation de produits de nettoyage éco-labellisés est demandée.
* Le maintien des vitrines à la température prescrite et l'installation, à l'intérieur de celles-ci, en permanence, d'un thermomètre à minimum et maximum, permettant un contrôle aisé.
* Le déchargement des denrées. Les véhicules, ainsi que les ustensiles nécessaires aux livraisons sont tenus en parfait état d'entretien et de propreté et doivent répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur. Lors des livraisons, les palettes ne doivent pas transiter par le hall, leur déconditionnement doit s’effectuer dans le respect des règles d’hygiène, sans entreposer les cartons sur le sol.
* L’approvisionnement permanent par une gamme variée de produits dont il garantit l'état de fraîcheur, chaque jour de la semaine, y compris les jours fériés.

Le personnel du concessionnaire ou des entreprises appelées à travailler pour lui est tenu de respecter les règles du Code de la Route à l’intérieur des établissements ainsi que l’emplacement des zones de stationnement.

* **Respect des principes de laïcité et de neutralité**

Par ailleurs, le présent contrat prévoit que le concessionnaire participe de l’exécution en tout ou partie du service public hospitalier.

Par conséquent, conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République, le concessionnaire doit prendre les mesures nécessaires permettant :

* d’assurer l’égalité des usagers vis-à-vis du service public ;
* de respecter les principes de laïcité et de neutralité dans le cadre de l’exécution de ce service.

Lorsqu’ils participent à l’exécution du service public objet de la présente concession, le concessionnaire veille à ce que ses salariés ou toutes autres personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction :

* s’abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses ;
* traitent de façon égale toutes les personnes, en particulier les usagers du service ;
* respectent la liberté de conscience et la dignité de ces personnes.

Le concessionnaire communique à la concédante les mesures qu’il met en œuvre afin :

* d’informer les personnes susvisées de leurs obligations ;
* de remédier aux éventuels manquements.

Le concessionnaire veille également à ce que les personnes auxquelles il confie une partie de l’exécution du service objet du présent contrat respectent les obligations susmentionnées.

Il s’assure que les contrats de sous-traitance ou de sous-concession conclus à ce titre comportent des clauses rappelant ces obligations à la charge de ses cocontractants.

Le concessionnaire communique à la concédante chacun des contrats de sous-traitante ou de sous-concession ayant pour effet de faire participer le sous-traitant ou le sous-concessionnaire à l’exécution du service public. Ces contrats sont transmis à la concédante en même temps que la demande d’acceptation du sous-traitant ou du sous-concessionnaire, sous peine de refus du sous-traitant ou du sous-concessionnaire.

Le concessionnaire informe les usagers du service public des modalités leur permettant de lui signaler rapidement et directement tout manquement aux principes d’égalité, de laïcité et de neutralité qu’ils constatent.

Cette information mentionne également les coordonnées suivantes : Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Sorbonne Université - Site Pitié-Salpêtrière – Direction Générale – Cellule des marchés – Cour du marché, porte 04 – 47, boulevard de l’hôpital – 75651 PARIS cedex 13 Téléphone : 01 42 17 60 91.

Il informe sans délai la concédante des manquements dont il a connaissance, ainsi que des mesures qu’il a prises ou entend mettre en œuvre afin d’y remédier.

Lorsqu’elles ont méconnu les principes d’égalité, de laïcité ou de neutralité, la concédante peut exiger que les personnes affectées à l’exécution du service public soient mises à l’écart de tout contact avec les usagers de l’établissement. Le titulaire veille à ce que cette prérogative lui soit reconnue par les clauses des contrats de sous-traitance ou de sous-concession concernés.

Lorsque le titulaire méconnaît les obligations susvisées, la concédante le met en demeure d’y remédier dans un délai qui lui est prescrit.

Si la mise en demeure s’avère infructueuse, la concédante se réserve la faculté :

* Soit de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du titulaire, le cas échéant, à ses frais et risques ;
* Soit d’appliquer au concessionnaire une pénalité forfaitaire de cents euro (100 euros) par jour, puis en cas de manquement persistant, de prononcer la résiliation du présent contrat pour faute du titulaire, le cas échéant, à ses frais et risques.

**Sous section 7 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS VENDUS**

## 7.1 Contrôles

Le concessionnaire met en place une méthode HACCP, respectant les règles d'hygiène, l’équilibre nutritionnel et recherche la satisfaction des consommateurs conformément à la réglementation en vigueur.

L’hôpital Saint Antoine peut demander la communication au concessionnaire de tout document attestant de la mise en œuvre de la démarche HACCP et du respect des règles d’hygiène. Il fournit les documents prouvant la conformité à la règlementation, à toutes les étapes de la prestation alimentaire servie aux utilisateurs.

En cas d’incident dûment constaté, l’hôpital Saint Antoine se réserve le droit d’effectuer ou de faire effectuer, à la charge du concessionnaire, pour vérifier la conformité à la réglementation, les contrôles techniques portant sur la qualité et la préparation des denrées entrant dans la composition des divers produits proposés à la vente, l’hygiène générale des locaux, de fabrication et de préparation, la propreté du matériel utilisé ou la tenue du personnel. En tant que de nécessaire, le concessionnaire est tenu de fournir la traçabilité des aliments propres à la consommation.

Au minimum, une (1) fois par mois, des prélèvements bactériologiques, à la charge du concessionnaire, sont effectués. La société s’engage à faire effectuer les analyses bactériologiques portant sur les denrées servies par

un laboratoire dûment agréé et à en communiquer les résultats par mail à la Responsable Restauration de la D.A.D.D.L. du GHU AP-HP. Sorbonne Université et au Responsable Restauration du site, aux adresses suivantes : [lucie.remy@aphp.fr](mailto:lucie.remy@aphp.fr) et [emmanuel.claudin@aphp.fr](mailto:emmanuel.claudin@aphp.fr)

## 7.2 Liste des fournisseurs

La concessionnaire communique à la cellule des marchés du GHU AP-HP. Sorbonne Université, via l’adresse courriel suivante : [secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr](mailto:secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr), la liste de ses fournisseurs, qu’il s’agisse de produits solides ou liquides ainsi que la liste des fournisseurs suppléants en cas de défaillance des premiers.

Le concessionnaire informe la cellule des marchés du GHU AP-HP. Sorbonne Université des modifications qui pourraient y être apportées.

## 7.3 Produits vendus

* **Les produits alimentaires**
* **Qualité et variété**

Tous les produits alimentaires du concessionnaire doivent être de bonne qualité, saine et marchande. Ils répondent à toutes les prescriptions relatives à la protection des aliments et à l’hygiène publique.

Le candidat privilégie des produits ou des ingrédients sans additifs et de bonne qualité nutritionnelle.

Il présente une gamme de produits répondant aux recommandations du Plan National Nutrition et Santé (PNNS) avec une limitation en apport de sucres ajoutés et de graisses insaturées.

Il convient également de proposer au moins une proposition végétarienne par jour respectant la saisonnalité des produits

Il est demandé aux candidats d’apporter une attention particulière à la qualité du pain.

Il est précisé que l’approvisionnement de la cafétéria doit être effectif dès l’ouverture pour les produits sucré et dès 10 heures et jusqu’à 14h30 minimum pour les produits salés. Dans le cas contraire une pénalité prévue au Chapitre 7 du présent contrat de concession sera appliquée à chaque constat.

Il est demandé par ailleurs aux candidats de proposer une prestation à destination des services de l’hôpital pour des moments de convivialité (cafés d’accueil, cafés gourmands, goûters…).

* **Fabrication et préparation sur place**

La société concessionnaire respecte la méthode HACCP et peut être soumise à la visite de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Les produits fabriqués sont conformes aux règlements concernant l'hygiène alimentaire et la répression des fraudes.

Les produits altérables portent une date limite de consommation et, le cas échéant, la température recommandée pour laquelle la durée de conservation a été estimée.

Les contrôles techniques portant sur la qualité, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des divers produits proposés à la vente, l’hygiène générale des locaux de fabrication et de préparation, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, peuvent être effectués par les représentants de la Direction de l’hôpital et le représentant de l’hôpital chargé de la sécurité alimentaire.

Le concessionnaire s’engage à assurer à tout moment l’accès des personnes chargées du contrôle aux locaux où sont fabriqués ou entreposés les produits distribués.

Le concessionnaire doit faire exécuter systématiquement une (1) fois par mois des prélèvements bactériologiques sur une quantité minimale de trois plats parmi les plats préparés, dans un laboratoire de son choix.

Les prélèvements effectués aux fins d’analyses, qu’ils soient effectués lors d’un contrôle inopiné ou en routine, sont à la charge de l’exploitant conformément à la législation.

Les résultats de ces analyses sont communiqués automatiquement aux responsables de la restauration : [lucie.remy@aphp.fr](mailto:lucie.remy@aphp.fr) **et** emmanuel.claudin@aphp.fr, sans qu’il ait besoin d’en faire la demande au concessionnaire.

* **Tarifs**

Le concessionnaire s’oblige à respecter les tarifs habituellement constatés dans ce type d’exploitation.

La vente de tabac est interdite ainsi que la vente de boissons alcoolisées y compris des bières dites « sans alcool ».

La gamme des produits vendus peut être étendue ou modifiée après accord entre les deux parties.

Tous les articles doivent avoir leur prix lisiblement affiché au tarif T.T.C, en fonction des taux de TVA applicables.

Le concessionnaire s’engage à faire bénéficier le personnel hospitalier d’une remise (exprimée en %) sur le prix unitaire des produits dans son offre et les modalités d’octroi de cette remise.

Cette remise s’applique à tout le personnel du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université sur présentation de la carte professionnelle.

Les prix des produits offerts à la vente sont déterminés et appliqués librement par le concessionnaire, conformément à son offre de prix.

Préalablement à toute augmentation des prix, et au moins un (1) mois avant la date d’application, le concessionnaire transmet, par lettre recommandée avec accusé de réception, **pour accord**, la liste des produits concernés, avec les nouveaux prix, accompagnée d’une note explicative de leur évolution. Cette liste est transmise à la cellule des marchés du GHU AP-HP. Sorbonne Université, à l’adresse postale suivante :

* Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP. Sorbonne Université, Direction Générale - Cellule des Marchés, 47/83 boulevard de l’Hôpital - 75651 PARIS cedex 13.

La révision doit être conforme à l’évolution du tarif appliqué par le concessionnaire à l’ensemble de sa clientèle.

Le pourcentage de remise consenti au bénéfice du personnel dans le cadre de la présente concession est réputé maintenu. Les prix sont réputés établis au mois de remise des offres.

* **Presse et cadeaux**

Les journaux et périodiques sont vendus aux prix fixés par les éditeurs. Aucun privilège ne peut être accordé à un éditeur au détriment des autres.

Le concessionnaire déclare connaître les points de vente de divers objets et confiseries existant dans l’établissement.

Il est demandé de proposer les meilleures ventes de la presse quotidienne et périodique.

La Direction a le droit d’exercer une surveillance sur les journaux et périodiques proposés faisant l’objet de la présente concession.

Le concessionnaire s’interdit la vente, l’annonce, l’étalage, de toute publication contraire aux bonnes mœurs et à l’ordre public, de toute publication faite dans un but de diffamation ou de chantage et de celles qui seraient de nature à nuire à l’ordre et à la discipline dans les services de l’hôpital Saint Antoine.

En conséquence, la Direction du site se réserve, sur simple demande écrite de sa part, le droit absolu d’interdire dans le kiosque, le dépôt, l’exposition et la mise en vente de toute publication qu’elle croirait devoir prohiber, le concessionnaire s’obligeant à se conformer à cette interdiction.

Dans le cadre de la vente des produits nommés « cadeaux », le concessionnaire ne doit pas être en concurrence avec d’autres prestataires déjà présents dans l’établissement. A défaut, la direction se réserve le droit de faire retirer les produits en question.

* **Publicité- Affichage**

Le concessionnaire est autorisé, dans l’enceinte des locaux mis à sa disposition, à apposer son sigle commercial sur les supports et petits matériels d’exploitation, tels que plateaux, couverts, assiettes, gobelets ainsi que toute publicité à caractère commercial.

Les présentoirs de journaux ou d'articles divers sont placés dans le local concédé.

Le concessionnaire s’engage à ne pas placer d’affiches publicitaires sans l’accord du GHU AP-HP. Sorbonne Université.

**Sous section 8 - CONTRÔLES EXERCE PAR LE CONCEDANT**

L’AP-HP procède à la constatation de la bonne exécution des prestations par le concessionnaire, vérifie et contrôle le respect des conditions techniques et financières de l’exploitation.

L’AP-HP se réserve le droit d’effectuer par l’intermédiaire du représentant de son choix et de tout organisme extérieur mandaté par lui, une surveillance technique des matériels fournis ainsi qu’administrative et financière de la gestion du service.

Les représentants de l’autorité concédante, dûment accrédités, ont libre accès aux espaces mis à disposition et aux matériels fournis. Ils peuvent prendre connaissance et/ou se faire communiquer l’ensemble des informations nécessaires à cette fin.

Le concessionnaire est tenu de collaborer et de faciliter les vérifications effectuées par l’autorité concédante ou ses représentants habilités. Le concessionnaire s’engage à présenter aux auditeurs les documents relatifs à l’exécution du contrat, à répondre à leurs questions, et à mettre en œuvre les mesures correctives éventuellement nécessaires.

Les différents contrôles et mesures, matérialisés notamment par des constats ou des rapports effectués par les auditeurs, sont opposables au concessionnaire sous réserve que les contrôles soient effectués contradictoirement.

**L’autorité concédante conserve le contrôle du service et doit obtenir du concessionnaire tous les renseignements et informations nécessaires à l’exercice de ses droits et obligations.**

# SECTION 2- CONDITIONS D’EXPLOITATION D’UN CAMION DE VENTE AMBULANTE DE BOISSONS ET D’ALIMENTS CUISINES DE TYPE « FOOD TRUCK »

## Sous section 1 - OBJET

Le concessionnaire doit installer, gérer et exploiter un camion de vente ambulante de boissons et d’aliments cuisinés de type « food truck », selon les conditions particulières de la présente concession dont il a pris connaissance et qu’il accepte.

A cette fin, il est mis à la disposition du concessionnaire d’un emplacement dédié, équipé d’une alimentation électrique.

## Sous section 2 - JOUR ET HORAIRES DE PRESENCE

Le food-truck est présent sur le site de l’hôpital Saint Antoine, une (1) fois par semaine, sur la période du lundi au vendredi, de 11h30 à 14h00 (actuellement le mardi).

La direction de site se réserve le droit d’augmenter cette fréquence par voie d’acte modificatif.

En cas d’absence du Food Truck plus d’une semaine de suite la pénalité prévue au chapitre 7 pourra être appliquée.

## Sous section 3 - OCCUPATION MATERIELLE DU SITE

Un emplacement défini et équipé d’une alimentation électrique d’une puissance maximale de 3 Kw/h est mis à disposition du concessionnaire. Le futur occupant prendra l’espace mis à disposition dans l’état où il se trouve, sans aucun recours possible.

Seuls les structures ou matériels strictement indispensables à l’exploitation du lieu de vente et n’emportant pas modification de l’assiette du domaine sont autorisés sur le site. Toute installation d’une terrasse avec tables et chaises et/ou mange debout, ou de panneaux sur pieds sur le domaine public est interdite.

Le concessionnaire s’engage à maintenir et à rendre l’espace mis à disposition dans le plus parfait état d’entretien et de propreté et doit prendre toutes les mesures nécessaires pour gérer ses propres déchets ainsi que ceux éventuellement générés par ses clients.

Tout dommage éventuel causé par l’occupant au patrimoine public, qui serait constaté par les services techniques de l’AP-HP (hôpital Saint Antoine), ferait l’objet d’une remise en l’état initial au frais de l’occupant.

En cas de panne du véhicule, le concessionnaire s’engage à le faire retirer dans les plus brefs délais.

## Sous section 4 - EQUIPEMENT ADMISSIBLE

Camion / camionnette autonome de préférence ou remorque aménagée.

Dans tous les cas, les infrastructures de vente doivent obligatoirement permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures lors du transport jusqu’à l’emplacement attribué.

L’installation doit permettre de garantir que la chaîne du froid et/ou du chaud est strictement respectée.

Un système de traçabilité des matières premières doit être utilisé pour prouver l’origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l’offre proposée.

Le matériel doit respecter toutes les normes sanitaires en vigueur (respect du plan de nettoyage etc.).

Seul le matériel professionnel destiné à la vente ambulante de denrées alimentaires peut être admis.

Les installations doivent répondre à des garanties de sécurité stricte, notamment dans le cas où du matériel de cuisson serait utilisé. Dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, le concessionnaire doit en permanence vérifier la date de péremption du tuyau d’alimentation. Il doit disposer d’un extincteur adapté au risque.

Pour les véhicules équipés d’installations au gaz, la direction du GHU AP-HP. Sorbonne Université, via le service technique de l’hôpital Saint Antoine, se garde le droit de vérifier les équipements de cuisson et, le cas échéant, de ne pas délivrer d’autorisation d’occupation du domaine public.

L’équipement de cuisson doit être situé en arrière du banc de vente ou muni d’une protection efficace.

Un soin particulier doit être accordé à l’esthétique de l’infrastructure de vente : l’objectif étant de proposer une offre attractive pour les usagers et le personnel hospitalier.

## Sous section 5 - LE PERSONNEL

Le concessionnaire doit avoir préalablement rempli l’ensemble des obligations administratives applicables aux activités de restauration et de vente au détail de denrées alimentaires : déclarations à la Direction Départementale des Services Vétérinaires, formation des employés etc.

Le personnel de la société et celui des entreprises appelées à travailler pour le compte du concessionnaire, doit se conformer aux règles de sécurité en vigueur dans l’enceinte de l’hôpital, ainsi qu’à son règlement intérieur.

En cas de manquement grave d’un agent du concessionnaire aux règles précitées, le Directeur de l’établissement peut demander l’exclusion de l’agent en cause.

Le concessionnaire veille à ce que son personnel travaille dans une tenue vestimentaire uniforme, correcte et d’une parfaite propreté.

## Sous section 6 - DEPENSES DE FONCTIONNEMENT

L’occupant prend en charge l’ensemble des dépenses relatives à l’organisation et à la gestion de son activité.

La possibilité de raccorder le véhicule à une borne (ou autre source) d’alimentation électrique rend redevable, le concessionnaire auprès de l’AP-HP, d’une somme à régler correspondant au coût standard par m² des prestations hôtelières et techniques en vigueur à l’AP-HP.

## Sous section 7 - ASSURANCE

L’occupant contracte toutes les assurances nécessaires à l’exercice de ses activités sur le domaine public et à la garantie de l’espace qui lui est mis à disposition.

## Sous section 8 - IMPOTS TAXES ET CONTRIBUTIONS

L’occupant supporte seul toutes les contributions, taxes et impôts de toute nature afférents à l’organisation et à la gestion de son activité.

# CHAPITRE 4 – RELATIONS ENTRE L’AP-HP ET LE CONCESSIONNAIRE ET SUIVI DE L’EXECUTION DU CONTRAT

## Section 1- Réunion de mise en place de la concession

Après l’attribution de la concession, une réunion de mise en place sera organisée par la Direction des Achats, du Développement Durable et de la Logistique (DADDL) à laquelle l’attributaire sera tenu de se rendre.

Des réunions supplémentaires pourront être prévues sur demande de la DADDL ou du prestataire.

## Section 2- Réunions de suivi de la prestation

Une réunion annuelle ou semestrielle selon les besoins sera organisée pour faire le point sur l’exécution de la prestation.

Des réunions supplémentaires au cours de l’année pourront être organisées à la demande de l’une ou l’autre des parties.

Le prestataire établira le compte rendu des réunions et le transmettra dans les 10 jours suivants au Directeur Adjoint de la Direction des Achats, du Développement Durable et la Logistique à l’adresse électronique suivante : sebastien.gasc@aphp.fr.

# CHAPITRE 5 - TRANSMISSION DES RAPPORTS ET COMPTES A L’AP-HP

Le concessionnaire transmet chaque année **avant le 31 janvier de l’année N+1** le chiffre d’affaires réalisé au titre de l’année N pour permettre le calcul du solde de la redevance d’occupation.

En outre, en application des articles L.3131-5 et R.3131-2 du Code de la commande publique le concessionnaire produit chaque année avant le **1er juin** à l’AP-HP un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l’exécution de la concession.

Toutes les pièces justificatives des éléments de ce rapport sont tenues par le concessionnaire à la disposition de l’autorité concédante dans le cadre de son droit de contrôle.

La qualité du service doit être garantie à compter du jour de la mise en service, et ce pendant toute la durée du service en fonction des critères de performance maximum attendus par les professionnels de la branche pour chacun des équipements exploités.

Ce rapport comprend notamment les données comptables suivantes :

* **Une analyse des dépenses et des recettes**. Ce document rappelle les conditions économiques générales de l’exercice. Il met en évidence les cas où un ou plusieurs conditions de révision des conditions financières du contrat sont réunies. Il précise en outre :
* **Au chapitre des dépenses**. Le détail par nature des charges de fonctionnement (personnel, entretien et réparation), des charges d’investissement et des charges de renouvellement et leur évolution par rapport à l’exercice antérieur ainsi que le montant des redevances versées à l’AP-HP ;
* **Au chapitre des recettes**. Le détail des recettes d’exploitation réparties suivant leur type et leur évolution par rapport à l’exercice antérieur. Doivent notamment être précisées à ce titre, les sommes perçues auprès des usagers (par catégorie de tarifs, ainsi que leur mode de détermination et leur évolution).
* **Un compte de résultat**. Le concessionnaire produit les comptes de l’exploitation du service concédé afférents à chacun des exercices écoulés. Il est utilisé à cet effet la notion de compte de résultat défini dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées. Ce compte comporte :
  + - **Au crédit**. Les produits de service revenant au concessionnaire et les compensations éventuelles versées à l’AP-HP ;
    - **Au débit**. Les dépenses propres à l’exploitation, y compris l’amortissement des ouvrages et matériels, ainsi que les impositions afférentes à l’exploitation des services objets du présent contrat.
* **Une analyse de la qualité de service.** La qualité des services est appréciée par tout indicateur proposé par le concessionnaire et défini contractuellement.

**Ces documents doivent être validés par un expert-comptable.**

Conformément aux articles D.8222-7 et D.8222-8 du code du travail, le concessionnaire transmet à la cellule des marchés du groupe AP-HP. Sorbonne Université via l’adresse courriel suivante : ([secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr](mailto:secretariat.cellule-marche.psl@aphp.fr)), tous les six (6) mois, les attestations sociales et fiscales justifiant qu’il est en règle vis-à-vis de l’administration

# CHAPITRE 6 - REDEVANCE VERSEE AU GROUPE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE AP-HP. SORBONNE UNIVERSITE - DISPOSITIONS FINANCIERES

Les emplacements mis à disposition et le droit de les exploiter, conformément au présent contrat, sont concédés en contrepartie d'une redevance. Les modalités et formes de cette redevance sont définies de la manière suivante :

## Section 1- MODALITES DE CALCUL DE LA REDEVANCE

Le concessionnaire se rémunère sur les recettes d'exploitation, et verse une part fixe sur le chiffre d’affaires annuel hors taxes dont le montant en euros sera indiqué dans le cadre de réponse technique (critère 1 et annexe 6) joint à la consultation, qui est le minimum garanti.

D’autre part, il verse une part variable dont le taux est également précisé par le candidat dans le cadre de réponse technique (critère 1 et annexe 6) assis sur le dépassement du chiffre d’affaires (CA) annuel hors taxe du contrat tel qu’il résulte du rapport annuel établi par le concessionnaire. Le candidat propose **un taux unique de redevance** (et non par tranches de chiffre d’affaires ou par type de clients).

Il est précisé que la redevance proposée prend en compte le chiffre d’affaires global (prix public et prix remisé pour le personnel) et que le pourcentage de la redevance est un taux unique pour les produits vendus au public et au personnel.

A titre d’information, les chiffres d’affaires € HT pour l’hôpital Saint Antoine de 2021 à 2025 sont les suivants :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 |
| Cafétéria | 377 037,96 | 455 049,01 | 601 724,86 | 648 204,97 | 648 322,43 |
| Presse | 33 580,95 | 39 097,04 | 40 575,76 | 31 909,88 | 24 664,37 |
| Boutique | 36 735,41 | 27 795,01 | 35 149,87 | 37 932,45 | 41 720,01 |
| Food truck | / | 3 587,83 | 10 995,58 | 14 456,12 | 13 743,11 |
| TOTAL | 447 354,32 | 525 528,89 | 688 446,07 | 732 503,42 | 728 449,92 |

La part variable est versée en clôture d’exercice budgétaire sur la base du déclaratif du chiffre d’affaires Hors Taxe qui est validé par un expert-comptable.

Un acte modificatif peut en modifier le montant.

En application de la réglementation fiscale en vigueur, la redevance due entre dans le champ d’application de la TVA. La redevance est majorée du taux de TVA de 20% conformément à l’article 278 du Code général des Impôts.

## Section 2 - ECHEANCIER DES VERSEMENTS

La redevance minimum garantie est payable par trimestre. Elle a pour base le minimum garanti divisé à parts égales.

A cet effet, le concessionnaire s’engage à communiquer à l’AP-HP (Direction des ressources financières, GHU AP-HP. Sorbonne Université) le montant du chiffre d’affaires détaillé de l’exercice écoulé (année N) ainsi que toutes les pièces comptables justificatives validées par un comptable ou un Commissaire aux Comptes, durant le 1er semestre de l’année N+1, et au plus tard le 30 juin.

Le concessionnaire s'engage à justifier à la Direction des Finances le montant du chiffre d'affaires par la communication, à toute époque, de sa comptabilité aux agents et à toute personne désignée par celui-ci et par la présentation des reçus délivrés par les Services Fiscaux et validé par un expert-comptable.

Pour régularisation, la part variable calculée sur le chiffre d’affaires réalisé l’année précédente est exigible dès réception des éléments supra.

## Section 3- MODALITES DE VERSEMENT DE LA REDEVANCE

La redevance est réglée dans les trente (30) jours après réception du titre de recette émis par l’AP-HP.

Le règlement s’effectue à l’ordre du directeur spécialisé des finances publiques de l’AP-HP au compte Banque de France ouvert sous le numéro : W 753 0000000 - Code banque : 30001 -Code guichet : 00064 - Clé : 37.

En cas de retard de plus de trente (30) jours, après un premier rappel resté sans effet, la redevance sera majorée de 10%. L’administration peut recouvrer par tous moyens de droit les sommes qui lui sont dues. Un retard de plus de trois (3) mois entraîne automatiquement la résiliation du contrat, sans préavis ni indemnité.

## Section 4 - DROITS D’ENTREE

Les investissements sont réputés amortis et aucune reprise de VNC (Valeur Nette Comptable) matérielle n’est à verser par le candidat retenu.

## Section 5 - IMPÔTS ET TAXES

Le concessionnaire acquitte, du jour de l'entrée en jouissance et pendant la durée contractuelle, les impôts, charges et contributions dont les locataires sont ordinairement tenus (notamment taxes foncières et d’enlèvement des ordures ménagères) et tout impôt auquel l’AP-HP serait assujettie du fait de l’exploitation commerciale du local.

Elle doit justifier avant sa sortie, du paiement :

1°) des impôts, contributions et taxes de toute nature à la charge de l'occupant qui sont ou seront tenus ainsi que tous autres qui seraient établis en remplacement de ceux actuellement existants,

2°) du dernier douzième échu et du douzième courant de leur patente.

Le concessionnaire est également tenu de faire aux services fiscaux les déclarations nécessaires, et de payer les droits et taxes auxquels pourront donner lieu ces éléments publicitaires.

Le cas échéant, tout impôt, taxe ou redevance imputé à l’AP-HP au titre de l’activité du concessionnaire donne lieu à remboursement par ce dernier sur simple présentation du titre correspondant, dans le délai d’un (1) mois à compter de la réception de la facture par cette dernière.

De même que le gardiennage et la sécurité incendie sont facturés sur les coûts standard des prestations hôtelières et technique applicables au sein de l’AP-HP.

# CHAPITRE 7 - PENALITES

Par dérogation à l’article 14 du CCAG-FCS, lorsque les conditions d’application de ces pénalités sont constatées, celles-ci sont applicables au premier euro, de plein droit, et sans mise en demeure préalable du titulaire du marché.

**1 Retard dans la réalisation des travaux**

Un retard dans le début des travaux (dans les 2 mois du commencement de la concession) peut entrainer une pénalité de **500 euros** par jour de retard.

**2 Absence de respect de l’aménagement des locaux**

En cas d’absence de respect de l’aménagement des locaux présenté dans l’offre ou après la séance de négociation/audition, une pénalité correspondant à **10% de la redevance minimum annuelle** pourra être appliquée

**3 Retard dans la fourniture des tenues et des badges**

Les tenues et les badges doivent être portés au commencement de la concession. Dans le cas contraire une pénalité de **50 euros** par personne et par jour pourra être appliquée.

**4 Absence du Food Truck**

En cas d’absence du Food Truck plus d’une semaine de suite une pénalité de **250 euros** pourra être appliquée.

**5 Retard de paiement de la redevance et des frais divers**

En cas de retard de plus de trente (30) jours, et quinze (15) jours après un premier rappel resté sans effet, la **redevance est majorée de 10 %** et le groupe AP-HP.SU recouvre par tous moyens de droit les sommes qui lui sont dues.

**6 Modification d’une clause de la concession**

En cas de non-conformité des repas aux prescriptions contractuelles ou aux règles en vigueur en matière de nutrition, le concessionnaire acquitte une pénalité de **50 euros par infraction constatée**, appliquée à compter du 1er jour de la modification du contrat constatée, sauf en cas d’événement indépendant de la volonté de la société (grève de transports, indisponibilité du produit, mouvement social…).

**7 Indisponibilité et non continuité des prestations de service**

La disponibilité des services doit être assurée par le concessionnaire. L’approvisionnement des produits sucrés doit être effectué dès l’ouverture et celui des produits salés au minimum de 10h à 14h30.

Dans le cas contraire chaque constat pourra entrainer une pénalité de 100 euros.

Toute fermeture de la cafétéria sans accord de l’établissement entraine l’application d’une pénalité de **500 euros** par jour.

**8 Atteinte à la sécurité du service, de non-respect des règles d'hygiène, de sécurité**

Il est appliqué une pénalité égale à **250 euros** **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.

**9 Absence de transmission de documents comptables**

Pour tout manquement constaté, et notamment en cas de non production, de production tardive ou incomplète par le concessionnaire des documents listés au Chapitre 5, après mise en demeure par l’autorité concédante restée sans réponse pendant quinze (15) jours calendaires, il est appliqué au concessionnaire une pénalité égale **150 euros par document et jour de retard**.

Dans tous les cas, le concessionnaire adresse au GHU AP-HP. Sorbonne Université ses observations quant aux modalités retenues visant à faire cesser ces manquements.

**10 Comportement inadapté**

Tout constat de comportement inadapté de la part du personnel de la société (agression verbale, agression physique, vol, dégradations, non-respect du règlement intérieur…) fait encourir au concessionnaire une pénalité de **500 euros par constat**.

**11 Retard dans transmission de l’annexe 4 sur la masse salariale**

Une pénalité de **100 euros par mois** sera appliquée par mois de retard dans la transmission des données qui doivent être adressée 6 mois avant la fin de la concession.

**12 Retard à une réunion**

Une pénalité de **100 euros** sera appliquée pour tout retard supérieur à 15 minutes sur l’horaire fixé pour le démarrage de la réunion.

**13 Absence à une réunion**

Une pénalité de **150 euros** sera appliquée pour toute absence non justifiée 24h à l’avance, à une réunion.

Les pénalités sont cumulables

**14 Retard transmission du compte rendu de réunion**

En cas de retard de transmission du compte rendu d’une réunion, une pénalité de **30 euros** par jour de retard sera appliquée à compter du 11 ème jour.

**15** **Absence de respect du principe de laïcité**

Une pénalité **de 100 euros** par jour sera appliquée en cas d’absence de respect du principe de laïcité

# CHAPITRE 8 - RESILIATION – SUSPENSION - TERME DE LA CONCESSION

Nonobstant la durée maximale de la concession d'occupation fixée à quatre-vingt-quatre (84) mois, il est expressément convenu que l’AP-HP peut mettre fin à la concession selon les modalités décrites ci-dessous.

La résiliation de la présente concession, quel que soit le motif, est signifiée par lettre recommandée avec avis de réception ou courrier électronique confirmé par lettre recommandée avec A.R. Les motifs de la résiliation sont précisés.

##### **Résiliation anticipée pour faute**

En cas d’infraction grave ou d’inexécutions répétées des clauses et conditions des présentes, dont notamment :

* L’absence de réalisation des aménagements dans les délais prévus dans la concession, sauf causes extérieures imprévisibles et après mise en demeure, par lettre recommandée, restée infructueuse dans un délai de huit (8) jours.
* Le non-respect des obligations résultant du cahier des clauses après une seule mise en demeure, adressée par lettre recommandée et restée sans effet dans un délai de huit (8) jours.
* En cas de non-paiement de la redevance majorée au terme d’un délai de plus de trois (3) mois après une seule mise en demeure restée sans effet. En effet, dans les quinze (15) jours suivants mise en demeure, la redevance sera majorée de 10% et l’AP-HP pourra recouvrer par tous moyens de droit, les sommes qui lui sont dues.

En cas de manquements avérés, la présente concession peut être résiliée par le GHU AP-HP. Sorbonne Université sans indemnité, sous réserve de l’observation d’un délai d’un (1) mois après notification d’une mise en demeure

restée, tout ou partie, sans réponse. Cette mesure doit être précédée d’une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de quinze jours.

##### **Résiliation anticipée pour motifs d’intérêt général**

L’AP-HP peut, pour des motifs d’intérêt du service public hospitalier, résilier la présente concession, moyennant l’observation d’un préavis de trois (3) mois, notifié au concessionnaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans le cadre de cette résiliation pour motif d’intérêt du service public hospitalier, l’AP-HP s’engage :

* + à indemniser, sur justificatifs, le préjudice résultant du retour à l’AP-HP, des biens et aménagements utiles financés par le prestataire. L’indemnité est fixée à la valeur nette comptable des investissements cessibles,
  + à reprendre et à indemniser, sur justificatifs, les autres équipements achetés initialement par le prestataire. La valeur prévisionnelle de ces équipements figure à la colonne non cessible de l'annexe de la concession et l’indemnisation prendra en compte la valeur nette comptable de ces biens,
  + à verser au concessionnaire une indemnité correspondant à cinq pour cent (5%) du chiffre d’affaires année N-1 de l’exploitation pour le préjudice résultant du bénéfice manqué,
  + à rembourser au concessionnaire sur justificatifs, les frais liés à la rupture des contrats de travail qui seraient, le cas échéants, résiliés

La résiliation pour motif d’intérêt général n’ouvre pas de droit au non-paiement de la redevance due au titre de la période exécutée.

##### **Suspension de la concession**

En cas de sinistre total ou partiel, les effets de la concession sont suspendus jusqu’à reconstruction et réouverture au public pour ce qui est des machines exploitées dans l’établissement.

Toutefois, en cas de non reconstruction totale ou partielle dans un délai de six (6) mois à compter du sinistre, les parties conviennent des conditions de reconduction ou de résiliation de la concession.

##### **Terme de la concession**

Le concessionnaire ne peut en aucun cas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d’une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l’occupation à quelque autre droit.

A l’issue du contrat (résultant soit de sa fin normale, soit de sa fin anticipée pour cause de résiliation), le concessionnaire doit enlever dans un délai maximum de quinze (15) jours à compter de la prise d’effet de l’échéance du contrat, son matériel et ses marchandises et ce, sans que cela ouvre droit à une quelconque indemnité.

Les locaux doivent être remis par le concessionnaire à l’AP-HP, dans un état comparable à celui dans lequel il les a trouvés. Un état des lieux et un inventaire sont établis contradictoirement entre les parties et pourront donner lieu le cas échéant à une demande de remise en état des lieux.

A défaut d’exécution de travaux de remise en état des lieux dans le délai ci-dessus indiqué, l’AP-HP peut, le cas échéant, sans autre mise en demeure procéder d’office à cette remise en état, aux frais risques et périls du concessionnaire.

# CHAPITRE 9 - LITIGES EVENTUELS

Tout litige afférent à l’interprétation ou à l’exécution de la présente concession, sera soumis au Tribunal administratif de Paris– 7 Rue de Jouy – 75004 PARIS.

# CHAPITRE 10- ANNEXES

**Sont annexés à la présente concession les documents suivants :**

* Annexe 1 : Plan de l’hôpital
* Annexe 2 : Plans de la cafétéria
* Annexe 2 bis : Plans *Autocad .dwg*
* Annexe 3 : Masse salariale et nombre de personnels actuels
* Annexe 4 : Masse salariale à compléter 6 mois avant la fin de la concession
* Annexe 5 : Investissement et amortissement
* Annexe 6 : Redevances

La présente concession est dispensée de droit de timbre et d’enregistrement.

**Fait à Paris, le**

En deux exemplaires originaux, chacune des deux parties reconnaissant avoir le sien,

**Pour la Société,   
Cachet de la société :**

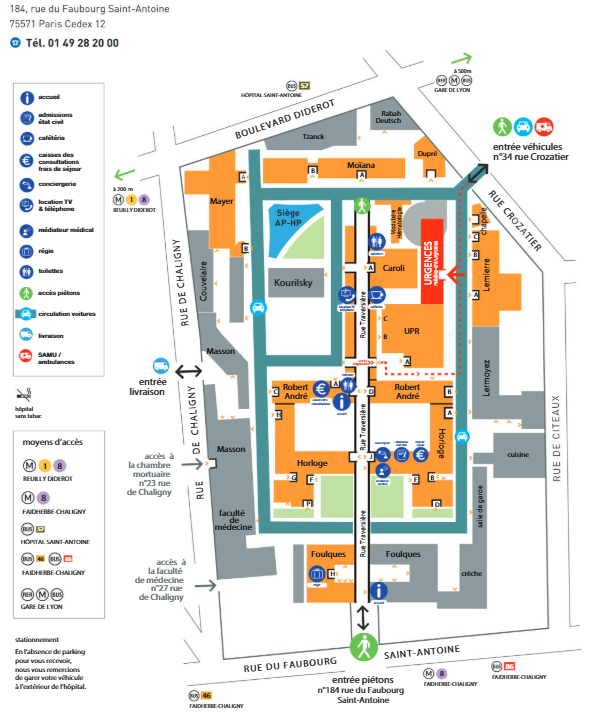
**Signature électronique précédée de la mention « lu et approuvé » :  
(le signataire indique son nom et sa qualité)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Le Contrôleur Financier,** | **Pour l’Assistance Publique-Hôpitaux de Paris, le Représentant de l’AP-HP :** |

Date de notification, le

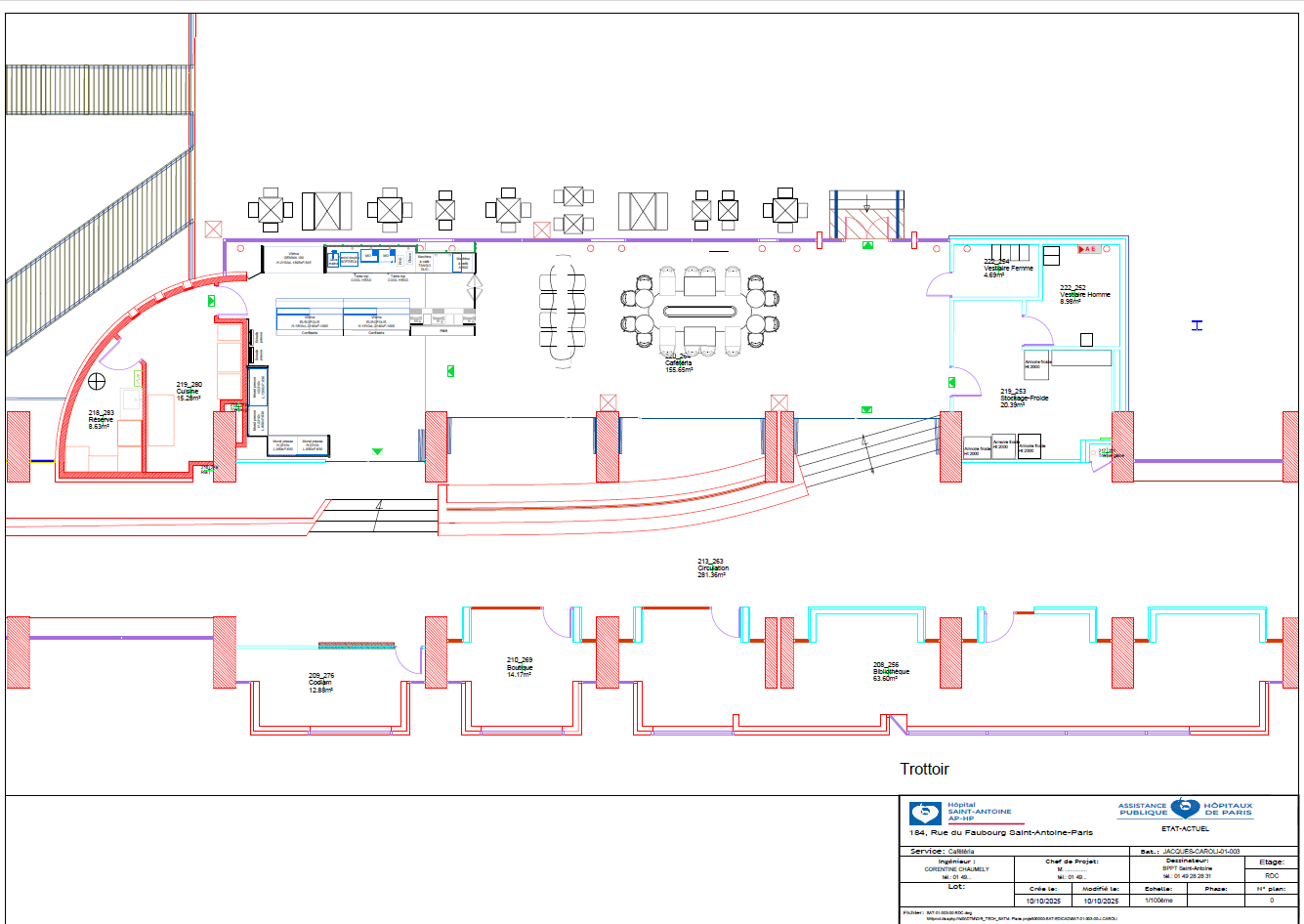
##### **ANNEXE 1 – PLAN DE L’HÔPITAL SAINT ANTOINE**

*Les plans au format Autocad .dwg sont transmis en annexe 2bis de la présente concession*

****

##### **ANNEXE 2 – PLAN DES LOCAUX CONCEDES**

*Les plans au format Autocad .dwg sont transmis en annexe 2bis de la présente concession*



##### **ANNEXE 3 – MASSE SALARIALE ET EFFECTIFS A REPRENDRE**

Convention Collective Nationale de la Restauration rapide (5610 C)

Reprise de l’ensemble du personnel obligatoire dans le cadre de l’article L 1224-1 du Code du Travail



##### **ANNEXE 4 – MASSE SALARIALE ET EFFECTIFS A COMPLETER 6 MOIS AVANT LA FIN DE LA CONCESSION**



##### **ANNEXE 5 –INVESTISSEMENTS ET AMORTISSEMENT**

|  |  |
| --- | --- |
| **ELEMENTS D’APPRECIATION** | **REPONSES DU CANDIDAT** |
| Montant des investissements engagés pour les travaux de réaménagement nécessaires suivant la proposition définie dans l'offre |  |
| Montant des investissements engagés pour le mobilier et les équipements suivant la proposition définie dans l'offre |  |
| Tableau des amortissements sur la durée de la concession |  |

**Date et signature électronique obligatoire**

##### **ANNEXE 6 – REDEVANCES**

Le candidat propose pour chaque élément d’appréciation, **un taux unique de redevance** et non par tranches de chiffre d’affaires ou par type de clients.

|  |  |
| --- | --- |
| **ELEMENTS D'APPRECIATION** | **REPONSES DU CANDIDAT** |
| Minimum de redevance pour l’activité cafétéria, presse, livres, carterie, confiseries, jouets, cadeaux  **Part fixe-minimum garanti** |  |
| Minimum de redevance pour le food truck  **Part fixe-minimum garanti** |  |
| Taux de redevance sur l’activité cafétéria (pourcentage unique avec 2 décimales maximum)  **Part variable** |  |
| Taux de redevance sur librairie presse, livres et carterie (pourcentage unique avec 2 décimales maximum)  **Part variable** |  |
| Taux de redevance sur confiseries, jouets, cadeaux, (pourcentage unique avec 2 décimales maximum)  **Part variable** |  |
| Taux de redevance food truck (pourcentage unique avec 2 décimales maximum)  **Part variable** |  |

**Date et signature électronique obligatoires**

1. Conformément à la **Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983, modifiée par l’avenant 3 du 26 février 1986 relatif au changement de prestataires de services**  [↑](#footnote-ref-1)