



**Concession de services relative à l'exploitation de
cafétérias restauration rapide et points presses et
cadeaux à destination des patients et leurs familles ainsi
qu'à l'ensemble des usagers du site de l'hôpital Bicêtre
au sein du GHU AP-HP Université Paris-Saclay**

Consultation n°2026_024

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et annexes

Table des matières

Article 1 – Objet de la consultation.....	3
Article 2 – Etendue de la consultation.....	3
Article 2.1 – Forme de la convention.....	3
Article 2.2 – Durée de la convention.....	3
Article 2.3 – Décomposition.....	4
Article 3 – Description du besoin.....	4
Article 3.1 – Cafétéria – Restauration rapide	4
Article 3.2 – Boutique – Presse.....	5
Article 3.3 – Activités accessoires.....	6
Article 4 – Aménagement des locaux mis à disposition (Cafétéria BROCA et MATER) .	6
Article 4.1 – Les locaux.....	6
Article 4.2 – Prestation souhaitée concernant l’aménagement des locaux.....	7
Article 5 – Conditions d’exploitation.....	8
Article 5.1 – Horaires d’ouverture	8
Article 5.2 – Délai d’installation	9
Article 5.2.1 – Etat des lieux	9
Article 5.2.2 – Période transitoire pendant la durée des travaux.....	9
Article 5.2.3 – Installation définitive	9
Article 6 – Reprise du personnel.....	9
Article 7 – Liste des annexes	10

Article 1 – Objet de la consultation

La présente concession a pour objet de concéder l'exploitation de boutiques cafeteria-restauration rapide et boutiques point presse et cadeaux à destination des patients et leurs familles ainsi que l'ensemble des usagers du site de l'hôpital Bicêtre au sein du GHU AP-HP Université Paris-Saclay.

Les services proposés par Le Concessionnaire sont à destination des hospitalisés, des familles, des visiteurs, des consultants et des personnels qui fréquentent les espaces cafétérias et boutiques.

La gestion du service est assurée par Le Concessionnaire à ses risques et périls, dans le souci d'assurer la conservation du patrimoine affecté au service, la sécurité, le bon fonctionnement, l'hygiène, la continuité et la qualité de service, ainsi que l'égalité de traitement de l'ensemble des usagers.

La continuité de service s'entend ici par la garantie d'une ouverture des locaux respectant les horaires déterminés dans le présent contrat et ce même en période de travaux, de grève ou d'absence d'une partie du personnel.

La présente concession comporte :

- L'autorisation d'occupation du domaine public hospitalier, d'aménagement et de rénovation d'un espace à usage de cafétéria restauration rapide et point - presse – librairie - cadeaux pour le personnel et les usagers du site.
- L'autorisation d'exploitation sous la seule responsabilité du Concessionnaire des cafétérias restauration rapide et points presse – librairie – cadeaux dans les conditions fixées à la présente convention.

Article 2 – Etendue de la consultation

La présente concession concerne les cafétérias et points presse / boutiques BROCA et MATER situés au sein de l'hôpital Bicêtre du GHU APHP Université Paris-Saclay.

Article 2.1 – Forme de la convention

La présente concession de service est régie par les dispositions du Code de la commande publique relatives aux contrats de concession ainsi que par les autres textes législatifs et réglementaires applicables et en vigueur au moment du lancement de la consultation.

Article 2.2 – Durée de la convention

La convention prendra effet à compter du 1^{er} février 2027. Elle est conclue pour une durée de 5 ans ferme.

La convention pourra être reconduite à l'issue de la période initiale de 5 ans, de manière tacite, sans que la durée totale du marché, périodes de reconduction comprises n'excède 7 ans. Chaque période de reconduction est d'une durée d'un (1) an.

En cas de non reconduction, le Concédant transmettra sa décision au Concessionnaire par mail et courrier recommandé avec accusé de réception au plus tard 3 mois avant la date anniversaire de la notification de la concession.

Article 2.3 – Décomposition

La présente concession de services n'est pas allotie car l'objet ne permet pas de d'identifier des prestations distinctes.

La concession concerne deux (2) points de vente :

- Cafétéria principale et boutique presse : bâtiment BROCA
- Cafétéria MATER et boutique presse : bâtiment maternité

Article 3 – Description du besoin

L'hôpital Bicêtre souhaite offrir un espace convivial de restauration rapide avec une prestation alimentaire de qualité et une prestation dite boutique répondant aux objectifs d'accueil hôtelier.

La cafétéria doit donc constituer un espace de restauration rapide mais également un espace de détente et de convivialité. Elle doit permettre aux usagers de se restaurer à des tarifs raisonnables.

Il est demandé au candidat de veiller particulièrement :

- Au caractère accueillant et convivial du lieu
- Au respect de l'esthétique du lieu, notamment au parfait état permanent du mobilier,
- À la qualité de l'accueil,
- À la gestion de la file d'attente entre 12h et 14h. Le candidat devra présenter dans son offre une implantation et une organisation interne permettant de minimiser l'attente sur cette plage horaire. La durée de l'attente ne doit jamais atteindre plus de 10 mn.
- À l'approvisionnement des produits notamment aux heures de pointe, durant les week-ends et les jours fériés. Le candidat devra présenter une organisation interne permettant d'éviter les ruptures de produits.

Nota : la cafétéria-restauration rapide-boutique-presse pourra être sollicitée par la Direction pour participer à des opérations d'animation, d'information, de café-débats, etc... dans le cadre de la démarche qualité de l'Etablissement.

Article 3.1 – Cafétéria – Restauration rapide

Pour la partie cafétéria - restauration rapide, le candidat devra proposer la vente de produits de cafétéria et de restauration légère (liste non exhaustive) :

- Fruits, compotes, laitages, aliments allégés en glucides ou en lipides
- Petite restauration à consommer sur place ou à emporter

- Sandwiches froids (baguette, pain de mie, pain de campagne, incluant des sandwiches végétariens ...)
- Salades de différents types dont une à plusieurs recettes sans féculents et végétariennes
- Restauration chaude (croque-monsieur, panini, hot dog, pizza, quiche, tartes salées, hamburger, soupe de légumes, plats végétariens...)
- Desserts (tartes, gâteaux, glaces, fruit yaourts...)
- Boissons chaudes et froides, dont jus d'orange pressé sur place
- Confiseries, viennoiseries

Le candidat devra, en outre, faire des propositions de :

- Offre brasserie
- Menu diététique
- Menu comportant un plat du jour chaud et un dessert
- Menu pour enfant

NOTA : L'hôpital Bicêtre attend que le prestataire propose au moins une offre avec des plats et des produits en accord avec les recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

L'offre proposée se doit d'être périodique et rythmée par des animations ponctuelles (programme à fournir dans l'offre).

Les produits alimentaires offerts à la vente devront être de bonne qualité, sains et marchands et répondre à toutes les prescriptions relatives à la protection des aliments, à l'hygiène publique et à la répression des fraudes.

Le Concessionnaire doit proposer une réduction du prix des aliments et des boissons de la cafétéria pour le personnel de l'hôpital, conformément à l'Annexe 6 – Offre commerciale.

Il est précisé que la vente de tabac et d'alcool est interdite.

Tous les articles devront avoir leurs prix lisiblement affichés au tarif T.T.C, en fonction des taux de TVA applicables.

Il est souhaité que les candidats proposent une offre qualitative et travaillent avec des filières courtes. Les candidats doivent proposer une gamme de produits de qualité et durable et/ou issus de l'agriculture biologique.

Il est souhaité que le Concessionnaire propose une solution permettant de proposer une offre de restauration de plats cuisinés et/ou de distribution de produits boulangers ou pâtisseries au-delà des heures d'ouverture de la cafeteria (Ex : système d'armoire en libre-service...).

Article 3.2 – Boutique – Presse

Pour la partie presse – boutique, le candidat devra proposer un large éventail de produits à la vente en adéquation avec la patientèle des sites BROCA et MATER :

Les produits qui pourront être proposés à la vente sont (liste non-exhaustive) :

- Jeux et jouets ludo-éducatifs,

- Livres pour enfants et adultes,
- Vêtements de naissance et/ou cadeaux de naissance,
- Peluche,
- Presse quotidienne, périodiques, revues...,
- Timbres postes,
- Carte de recharge téléphonique,
- Produits d'hygiène, de confort, de dépannage (brosse à dent, savon, serviettes hygiéniques...)

Les plantes et fleurs sont interdites dans les chambres des usagers et ne pourront donc pas être commercialisées.

Les candidats pourront proposer dans leurs offres d'autres produits qu'ils estiment utiles au bon fonctionnement de la cafétéria/restauration rapide et de l'espace presse/boutique.

Les caractéristiques des produits et titres de presse envisagés à la vente seront précisés dans la réponse du candidat, ainsi que les installations envisagées. Les principaux tarifs de vente seront également précisés.

Article 3.3 – Activités accessoires

En plus de la gestion des activités principales du service, il est attendu du Concessionnaire qu'il propose des activités accessoires permettant de diversifier les services proposés aux patients et leurs familles ainsi qu'à l'ensemble des usagers du site.

Ces activités doivent apporter un service complémentaire ou nouveau par rapport aux activités principales.

En outre, elles doivent contribuer à favoriser l'équilibre économique de la concession. Elles ne doivent en aucun cas faire l'objet d'une demande de contribution à la charge du Concédant.

Ces activités doivent favoriser l'attractivité des activités principales du service et offrir aux patients et leurs familles le meilleur séjour possible au sein de notre établissement.

Article 4 – Aménagement des locaux mis à disposition (Cafétéria BROCA et MATER)

Article 4.1 – Les locaux

- Cafétéria BROCA → plan en annexe 2A BCT-002-RDC-A3PA-RELAY H_50ème
- Cafétéria MATER → plan en annexe 2B BCT-001-RDC-A3PO-RELAY H_50ème

Les locaux sont fournis en l'état. Un état des lieux contradictoire sera fait lors de l'entrée du prestataire dans les locaux. L'état des lieux se fait par constat d'huissier, aux frais du Concessionnaire.

L'aménagement intérieur et extérieur des locaux, doit être réalisé par les soins et aux frais exclusifs du prestataire. Il conviendra de prévoir un entretien courant des bâtiments

(peintures extérieures et intérieurs dégradés, reprise des platelages des terrasses, éclairage, etc...).

Les matériels et mobiliers proposés doivent être neufs ou reconditionnés en bon état.

Article 4.2 – Prestation souhaitée concernant l'aménagement des locaux

La cafétéria doit constituer un espace de restauration rapide mais également un espace de détente et de convivialité. Elle doit permettre aux usagers de se restaurer à des tarifs raisonnables.

L'aménagement des locaux et l'achat du matériel et des équipements sont à la charge du Concessionnaire retenu qui devra fournir, au minimum, une proposition d'aménagement favorisant le caractère convivial et accueillant de ce lieu. L'esthétisme et l'ergonomie des équipements devront permettre l'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Il est précisé que les aménagements, et en particulier le choix des couleurs devront être fait en accord avec la Direction de l'Hôpital Bicêtre.

L'offre du candidat spécifiera :

1. Le volet technique :

- Les caractéristiques de matériaux retenus,
- Les caractéristiques des aménagements en matière de sécurité (incendie, électricité ...),
- Les fiches techniques des matériels et matériaux utilisés,
- Le planning des travaux et l'organisation retenue le chantier d'aménagement (Il est rappelé que la rédaction du dossier de permis d'aménagement comprenant le plan, la notice, la notice de sécurité incendie, la notice d'accessibilité aux personnes

handicapées, la notice descriptive et le rapport initial d'un bureau de contrôle seront fournis ultérieurement conformément à la réglementation travaux en vigueur).

- Le montant des investissements avec détail et plan d'amortissement.

2. Le volet architectural :

- Dossier de plans (au format AUTOCAD) : plan au sol avec emplacement des équipements + nombre de places assises ; plan axonométrique (plan 2D en perspective) ; plans 3D

3. Le volet paysager :

- Avec les perspectives pour l'insertion dans le site.

4. Précisions :

Les aménagements et équipements préconisés devront répondre à l'ensemble des normes en vigueur, s'agissant de locaux recevant du public (ERP 1ère catégorie type U). Les puissances électriques à prévoir pour l'ensemble des installations devront être précisées dans l'offre.

Le candidat devra en particulier se mettre en conformité avec les exigences de la DPP (respect du principe de progression continue des différentes opérations dans l'espace, création des locaux réglementaires pour le personnel, pour le stockage, pour les déchets).

Les travaux et leur planning seront validés par la Direction des travaux du GHU APHP Université Paris-Saclay.

Article 5 – Conditions d'exploitation

Article 5.1 – Horaires d'ouverture

Les 2 points de vente seront ouverts toute l'année en continu. Le candidat devra proposer au minimum une amplitude horaire :

Cafétéria / point presse / boutique	Horaires du lundi au vendredi	Horaires samedi	Horaires dimanche et jours fériés
BROCA	7h30 – 18h30	10h00 – 17h00	10h00 – 17h00
MATER	8h30 – 18h00	11h00 – 17h00	11h00 – 17h00

Le candidat pourra proposer des plages horaires plus étendues entre 6h et 20h maximum.

Offre brasserie : il est souhaité une ouverture au minimum du lundi au vendredi. Le candidat précisera dans son offre la plage horaire proposée.

Article 5.2 – Délai d'installation

Article 5.2.1 – Etat des lieux

Un état des lieux et un inventaire sont dressés contradictoirement entre le prestataire et le Concedant. L'état des lieux se fait par constat d'huissier, aux frais du Concessionnaire. Il est procédé à ces opérations au moment de l'entrée en jouissance.

Une visite de réception et un procès-verbal contradictoire entre les parties seront établis à l'issue des travaux de réaménagement.

Article 5.2.2 – Période transitoire pendant la durée des travaux

Le prestataire dispose d'un délai maximum à compter de la date de réception de la notification de la convention, pour mettre en place un service minimum pour l'ensemble des prestations existantes (cafétéria, restauration rapide, presse). Ce service minimum devra être effectif pendant toute la durée des travaux.

Le délai sera précisé par le candidat dans son offre et devra faire l'objet d'une validation par de l'hôpital Bicêtre au sein du GHU AP-HP Université Paris-Saclay.

Article 5.2.3 – Installation définitive

Le prestataire s'engage à réaliser les travaux le concernant dans un délai maximum. Ce délai court à compter de la date de réception par le prestataire d'un ordre de service émis par le Concedant lui indiquant la date autorisée de début de travaux. Ce délai sera indiqué dans l'offre commerciale du prestataire lors de la remise de son dossier.

Les candidats devront également fournir un planning de mise en œuvre à l'appui de leur proposition.

En outre, le concessionnaire devra indiquer dans son offre la date effective d'ouverture complète du service.

Article 6 – Reprise du personnel

Les candidats devront prendre en compte dans leur proposition la reprise du personnel affecté directement à l'activité de l'occupant actuel. Le coût de la masse salariale et les effectifs correspondants sont précisés dans l'annexe jointe.

Le candidat retenu pourra se rapprocher de l'occupant actuel pour convenir avec lui de la reprise éventuelle de tout ou partie des installations mobilières et/ou de l'équipement existants. Les investissements sont réputés amortis et aucune reprise de VNC (valeur Nette comptable) matérielle ne sera à reprendre par le candidat retenu.

Le candidat retenu et l'occupant actuel feront leur affaire personnelle de la reprise du personnel affecté directement à l'activité de l'occupant actuel ainsi que de la reprise de tout ou

partie des installations mobilières et/ou de l'équipement existants par le candidat retenu, sans que le Concédant ait à en connaître.

Article 7 – Liste des annexes

- Le présent CCTP
- Le projet de concession de services
- L'annexe 2A – Plan locaux actuels (BROCA)
- L'annexe 2B – Plan locaux actuels (MATER)
- L'annexe 3 relative à la reprise du personnel des cafétérias et points presses boutiques BROCA et MATER,
- L'annexe 4 relative à l'état des lieux des locaux,
- L'annexe 5 relative à l'offre technique et aménagement des locaux
- L'annexe 6 relative à la liste de l'offre commerciale envisagée,
- L'annexe 7 relative à l'offre financière
- L'annexe 8 - Chiffres d'affaires et VNC de chacune des deux cafétérias et points presses boutiques BROCA et MATER,
- Annexe 9 – Clause de confidentialité
- Annexe 10 – CEP
- Annexe 11 – Affiche tri des déchets Hôpital BCT
- Annexe 12 – Liste des fournisseurs
- Annexe 13 relative aux biens de reprise

Dans l'offre remise, la société gardera les intitulés de l'AP-HP.

Pour permettre l'analyse, elles doivent être les plus complètes et détaillées possibles.
Leur absence conduira à ne pouvoir analyser l'offre du candidat.