Centre Hospitalier Comminges Pyrénées

Direction des Achats
Tél. **05 62 00 40 31**
Fax **05 62 00 40 37**
dse@ch-saintgaudens.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Autorisation d'occupation temporaire du domaine public pour des prestations de cafétéria - boutique à destination des patients du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées

SOMMAIRE

Contenu

1. Objet de l'AOT 3
2. Durée et démarrage des prestations 3
3. Redevance 3
   3.1 Redevance forfaitaire 3
   3.2 Redevance liée au CA 4
4. Présentation du site 4
5. Généralités 5
   5.1 Obligations du prestataire 5
      5.1.1 Assurances et responsabilités 5
      5.1.2 Entretien, maintenance et hygiène 5
      5.1.3 Accueil, formation, qualité 5
6. Cafétéria – boutique – presse 6
   6.1 Local 6
      6.1.1 Travaux d'aménagement 6
      6.1.2 Travaux en site occupé 7
      6.1.3 Connaissance des lieux 7
      6.1.4. Conservation des existants 7
      6.1.5. Limites de prestations 7
      6.1.6. Autorisation de travaux 8
      6.1.7. Contrôle technique 8
   6.2 Obligations spécifiques 8
   6.3 Fonctionnement 9
   6.4 Obligations générales 9
   6.5 Organisation des travaux 10

1. OBJET DE L'AOT

La présente consultation a pour objet la concession d'un emplacement d'environ 18 m², au niveau du hall principal de l'hôpital, devant inclure un espace avec tables et chaises plus un local attenant d'environ 6,7 m² pouvant servir de préparation/stockage (cf. plan en annexe).

Le prestataire devra proposer les prestations suivantes :

- Cafétéria : boissons chaudes et froides, petite restauration, confiseries, etc.
- Boutique : presse, livres, produits d'hygiène courant (dentifrice, mousse à raser, etc.), etc.

2. DUREE ET DEMARRAGE DES PRESTATIONS

L'AOT est prévue pour une durée de 5 ans. L'ensemble des prestations débutera le 1er novembre 2026.

3. REDEVANCE

3.1 REDEVANCE FORFAITAIRE

Une redevance forfaitaire correspondant aux prestations fournies et impôts payés par le CHCP (chauffage, électricité, eau, taxe ordures ménagères etc.) d'un montant mensuel de 450 €.

Le montant de la redevance forfaitaire est indépendant du chiffre d'affaires réalisé par le titulaire.

Le montant initial de la redevance forfaitaire mensuelle est fixé à **450 €**.
Cette redevance est révisée annuellement à la date anniversaire de prise d'effet de la présente autorisation soit le 1er novembre, en fonction de la variation de l'indice des loyers commerciaux (ILC) publié par l'INSEE.

La première révision interviendra donc à compter du **1er novembre 2027**, puis à chaque date anniversaire pendant la durée de l'autorisation.

La redevance révisée est calculée selon la formule suivante :

Redevance révisée = Redevance précédente × (indice nouveau / indice de référence*)

* L'indice de référence est l'indice ILC connu à la date de publication de la présente autorisation soit **ILC 1er trimestre 2026 : 135.26**.
L'indice nouveau est l'indice ILC connu à la date de révision soit le 1er trimestre de l'année de révision.
Le montant ainsi obtenu est arrondi à l'euro le plus proche.

Pour les révisions suivantes, l'ILC de référence sera l'indice ayant servi au calcul de la précédente révision.

L'indice nouveau sera l'ILC du même trimestre de l'année de révision.

La révision est effectuée de plein droit, sans qu'un avenant à la présente autorisation soit nécessaire.

3.2 REDEVANCE LIEE AU CA

Une redevance annuelle à terme échu sera versée au Centre Hospitalier par le Délégataire au titre de ses activités. Le montant sera basé sur un pourcentage de son chiffre d'affaires annuel hors taxes.

Le candidat indiquera le pourcentage du chiffre d'affaires qu'il entend verser au déléguant dans le cadre de la remise de son offre.

4. PRESENTATION DU SITE

Le Centre Hospitalier Comminges Pyrénées est un établissement membre du Groupement Hospitalier de Territoire Haute-Garonne Tarn-Ouest. Il assure des activités d'urgence, de court séjour (médecine, chirurgie, obstétrique), de moyen et long séjour, de gérontologie.

La capacité d'accueil est de 355 lits et places dont :

- Médecine : 58 lits
- Chirurgie : 30 lits
- Gynéco-obstétrique : 14 lits
- Réanimation : 6 lits
- Surveillance Médicale Continue : 3 lits
- Unité d'Hospitalisation de Courte Durée : 6 places
- Court Séjour Gériatrique : 24 lits
- Hôpital de jour (dont Gériatrie) : 16+10 places
- Chirurgie ambulatoire 15 places
- Soins de Suite et de Réadaptation : 20 lits
- Unité de Soins de Longue Durée : 30 lits
- EHPAD Orélia : 110 lits + 2 accueils temporaires

En 2025 ont été comptabilisés :

- 15 846 séjours,
- 22 176 passages aux Urgences
- 369 accouchements
- 12 973 Scanners
- 6 623 IRM
- 18 951 actes de radiologie
- 5 139 échographies
- 1008 mammographies
- 4 658 interventions au bloc opératoire
- 16739 consultations externes (hors urgences)
- 890 personnels hospitaliers

5. GENERALITES

5.1 OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE

5.1.1 Assurances et responsabilités

Le prestataire s'engage :

- A dégager le Centre Hospitalier Comminges Pyrénées de toute responsabilité relative à l'installation de sa concession, sa surveillance, aux pertes ou vols de marchandises ou d'espèces et de tout préjudice corporel ou matériel provoqué par son personnel ou par ses installations

- A contracter les assurances nécessaires à son activité notamment en matière de responsabilité relative aux accidents corporels et matériels causés par ses installations (incendie, explosion, dégâts des eaux…) ou causés par les produits distribués ou vendus et à fournir copie de son ou ses contrats. En aucun cas la responsabilité du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées ne saurait être engagée et ce, quelle que soit la cause du dommage

- A acquitter les taxes et redevances directement liées à l'exploitation de la cafétéria, de la boutique presse

- A respecter les consignes de sécurité du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées notamment en matière de sécurité incendie.

5.1.2 Entretien, maintenance et hygiène

Le prestataire prendra en charge la totalité de la maintenance des systèmes installés et des réparations et devra maintenir ses appareils en bon état de fonctionnement 7 jours sur 7.

Il s'engage à remplacer tout appareil défectueux.

Tous les locaux mis à disposition du prestataire seront tenus en parfait état de propreté et d'entretien.

Le prestataire assurera l'entretien des appareils installés au moyen de produits adaptés à l'environnement hospitalier.

5.1.3 Accueil, formation, qualité

Toute information utile à la présentation des prestations ainsi que les offres tarifaires seront diffusées et affichées.

Le personnel formé et qualifié devra accueillir le public de façon attentive et courtoise. Il sera identifié au moyen d'un badge précisant le nom commercial de la société, et le prénom de l'agent.

La direction du Centre hospitalier pourra exiger, si elle l'estime nécessaire, leur remplacement, si leur comportement et leur conduite sont incompatibles avec la qualité du service attendu ou contraires aux règlements et aux prescriptions en vigueur au sein du Centre hospitalier.

Le prestataire veillera particulièrement à la qualité organoleptique des aliments servis dans le strict respect des règles d'hygiène en vigueur.

6. CAFETERIA – BOUTIQUE – PRESSE

6.1 LOCAL

Le prestataire retenu proposera une installation dans les locaux d'une surface de 25 m² environ et tels que décrits dans le plan annexé au présent C.C.T.P. (boutique : annexe n°1).

Il fournira impérativement un plan d'implantation et aménagement des locaux.

Le prestataire sera considéré comme parfaitement informé de la constitution et de la consistance des installations qu'il sera amené à prendre en charge et qui seront réputées en état de fonctionnement. Il réalisera les aménagements et achats de mobiliers nécessaires qu'il aura proposés dans son offre.

Les aménagements et équipements installés devront répondre à l'ensemble des normes en vigueur, s'agissant de locaux recevant du public : accessibilité, sécurité, hygiène, etc.

Les puissances électriques à prévoir pour l'ensemble des installations devront être précisées dans l'offre.

Les projets relatifs à ces aménagements devront être soumis à l'autorisation du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées. Aucuns travaux ou aménagements ne pourront être entrepris sans avoir fait l'objet préalablement d'une approbation écrite.

En outre, le prestataire devra remettre au Centre Hospitalier Comminges Pyrénées le dossier des ouvrages exécutés de l'ensemble des corps d'état.

Le candidat s'engage à n'entreprendre aucune modification, adjonction ou suppression sans l'accord écrit du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées et à maintenir l'enceinte de la cafétéria, de la boutique et de leurs abords immédiats (y compris extérieur) en parfait état de propreté. À ce titre, l'exploitant assurera les travaux de nettoyage des locaux mis à sa disposition, réparations locatives nécessaires aux lieux occupés, à l'exception de celles prévues par l'article 606 du Code Civil.

Il ne pourra afficher ou laisser apposé sur les vitres ou dans les locaux mis à sa disposition, aucune publicité, avis ou affiches qui ne seraient pas au préalable revêtus du cachet de la direction du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées. Par ailleurs il devra laisser les représentants de l'hôpital procéder à toute visite éventuelle qui serait estimée nécessaire. Dans le cadre de la prévention du risque incendie, il devra remettre au délégant un jeu de clefs permettant d'avoir l'accès permanent à tous les locaux concédés.

6.1.1 Travaux d'aménagement

Le prestataire prendre en charge la totalité des travaux de restructuration et d'aménagement de la zone mise à sa disposition.

Ces travaux pourront comprendre notamment, sans que cette liste ne soit limitative :

- Les travaux de démolitions nécessaires à la réalisation des aménagements
- Les évacuations en décharges autorisées des produits issus des déposes et démolitions
- Les travaux d'isolement du chantier et la protection des usagers et du personnel de l'hôpital
- Les travaux de cloisonnement, menuiseries, faux plafonds, peintures, revêtement de sols et murs
- Les travaux d'installations techniques : électricité, courants faibles, détection incendie, plomberie, chauffage, ventilation/climatisation, rideaux métalliques, …
- La mise à jour des plans architecturaux, techniques.

6.1.2 Travaux en site occupé

Les travaux sont à réaliser dans un site en activité.

Le bruit et la poussière peuvent affecter et aggraver la pathologie des patients mais aussi altérer le bon fonctionnement des matériels de l'hôpital. Il est demandé aux entreprises de prendre toutes les mesures pour limiter le bruit et la poussière sur le chantier.

Les zones concernées par les travaux seront isolées par des cloisons provisoires CF 1h des locaux restant en activité.

Les entrepreneurs sont responsables, pendant toute la durée du chantier et jusqu'à réception, de la protection de leurs ouvrages et de ceux mis à sa disposition par le maître d'ouvrage.

L'usage du marteau piqueur sera strictement interdit. Les démolitions devront être réalisées par sciage sous voie humide et/ou carottage.

6.1.3 Connaissance des lieux

Le prestataire est réputé avoir une parfaite connaissance des lieux et bâtiments du site. Pour ce faire, il aura effectué toutes visites, reconnaissances et sondages nécessaires et suffisants.

Il ne saurait se prévaloir, postérieurement à la conclusion du marché, d'une connaissance insuffisante des sites, bâtiments, lieux et terrains, d'implantation des ouvrages, non plus que de tous les éléments locaux tels que :

- Moyens d'accès, conditions climatiques en relation avec l'exécution des travaux,
- Locaux occupés,
- Maintien en service des bâtiments,
- Maintien en service des voies,
- Accès aux emplacements de travaux,
- Limitation de la zone de chantier

6.1.4. Conservation des existants

La zone mise à disposition du prestataire pour la réalisation de son projet comprend des réseaux et installations desservant des parties en activité de l'hôpital.

Le prestataire prendra toute disposition pour ne pas altérer ces réseaux et installations et sera tenu de les consolider, suivant les règles de l'art, du fait de ses travaux (déposes et démolitions notamment)

Il reste responsable et supportera seul les conséquences résultantes des dégâts éventuels occasionnés.

6.1.5. Limites de prestations

Le Centre Hospitalier mettra à la disposition du prestataire les arrivées en fluides suivantes :

- Électricité : 1 arrivée générale. Le prestataire indiquera la puissance globale nécessaire à son projet.
- Plomberie : 1 arrivée EF sur vanne d'arrêt 15/21, 1 arrivée EC, 1 évacuation PVC diamètre 40 mm
- Téléphonie : 1 ligne
- Informatique : 1 point d'accès repéré dans sous répartiteur.

Autres prestations :

L'ensemble des prestations et travaux autres que celles citées ci avant sont entièrement dues par le prestataire qui tiendra compte de :

- Sécurité incendie : les organes de détection et de mise en sécurité incendie nécessaires au projet seront issus du Système de Sécurité Incendie du Centre Hospitalier. Les équipements de SSI seront impérativement maintenus et contrôlés par le titulaire du marché du SSI.

6.1.6. Autorisation de travaux

Un dossier de déclaration et d'autorisation de travaux sera établi par le prestataire et devra avoir été validé par les services compétents délivrant autorisation (Commission de Sécurité notamment) avant toute exécution.

Ce dossier sera constitué à minima de :

- Plans de l'existant et du projet
- Notice de présentation du projet
- Notice de sécurité
- Notice d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

6.1.7. Contrôle technique

Le prestataire fera appel à un organisme de contrôle agrée à qui il confiera les missions L+S+Hand+VIEL conformément à la réglementation. En fin de travaux, il remettra le Rapport de Vérification Après Travaux (RVRAT) et le rapport final en vue du passage de la commission de sécurité. Ces documents devront être vierges de toute observation ou non-conformité.

6.2 OBLIGATIONS SPECIFIQUES

Le prestataire s'engage :

- A respecter la réglementation sanitaire relative à la vente de plats préparés, étant entendu qu'il ne sera autorisé qu'à effectuer une remise en température sans cuisson (pas de friture, pas de grillade…). L'installation d'une cuisine ne sera pas autorisée. L'exploitant devra veiller particulièrement aux méthodes d'emballage ou de conservation des produits mis en vente et respecter les règles d'hygiène afin d'assurer en permanence leur qualité et leur état de fraicheur.

  La préparation des produits frais (sandwich, salade, …) doit être effectuée dans le strict respect des règles d'hygiène : port de gants, de masques, respect de DLC. Le Centre Hospitalier se réserve le droit à tout moment d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles en ce sens.
- A faire respecter par les consommateurs les consignes de sécurité et d'hygiène. En outre le prestataire s'engage à se conformer à la réglementation relative à la limitation du bruit dans les établissements de santé.
- A ne détenir aucun produit dangereux dans l'enceinte de la cafétéria et de la boutique presse. A ne pas présenter à la vente ou vendre des publications ou produits prohibés par la loi ou interdits par l'administration de l'établissement.
- A exploiter personnellement, par lui-même ou ses salariés, la cafétéria, à l'exclusion de toute forme de sous-traitance.
- A laisser inspecter la totalité des locaux y compris les stocks par toute personne habilitée du Centre Hospitalier.
- A produire, chaque année avant le 1er mars, un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la prestation, une analyse de la qualité de service ainsi que des éléments permettant d'apprécier les conditions d'exécution du service.
- A vendre les articles énumérés ci-dessous exclusivement dans les locaux, dont l'utilisation lui est concédée.

Le candidat devra faire dans son offre une proposition d'implantation précise en fonction de l'évolution des besoins et de sécurité des locaux. Le mobilier proposé devra satisfaire à une exigence de qualité et d'insertion harmonieuse dans les espaces réservés à cet effet, notamment en ce qui concerne :

- Les dimensions,
- La décoration,
- Les couleurs,
- L'éclairage,
- La signalétique.

6.3 FONCTIONNEMENT

Les prestations seront assurées par un personnel qualifié et en nombre suffisant, qui devra répondre aux attentes des clients. Le prestataire proposera les heures d'ouvertures adaptées à la fréquentation.

Les prestations souhaitées sont :

- Vente de produits alimentaires et de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter
- Vente de boissons froides et chaudes, non alcoolisées
- Vente de la presse quotidienne
- Vente de la presse périodique, revues, …
- Vente de livres
- Vente de timbres postes
- Vente de produits d'hygiène, de confort, de dépannage pour répondre aux besoins des patients et afin d'améliorer l'environnement hôtelier du patient.
- Vente de cadeaux, jouets

Les prestations exclues :

- Vente de boissons alcoolisées
- Vente de tabac et cigarettes
- Revues interdites aux mineurs
- Jeux de pari et de hasard
- Distributeurs automatiques (à la charge de l'Amicale du CH)

Il pourra être proposé au personnel du Centre Hospitalier un tarif préférentiel.

Les prix devront être clairement affichés sur les lieux de vente.

6.4 OBLIGATIONS GENERALES

➲ Garantie d'exclusivité : Durant toute la durée de la convention, le prestataire garantit au Centre Hospitalier, la jouissance d'un droit exclusif pour la vente aux hospitalisés, aux familles, aux visiteurs et aux personnels des prestations.

Le prestataire prend toutefois acte que cette garantie d'exclusivité ne fait pas obstacle au fait que le Centre Hospitalier tient à la disposition de son personnel un self servant 300 repas par jour environ, des personnes étrangères à l'établissement peuvent bénéficier ponctuellement ou régulièrement par convention d'un accès à ce restaurant (stagiaires, invités, etc.), les familles et visiteurs de malades peuvent bénéficier du service de repas payant, en qualité d'accompagnant en chambres de patients.

- Les facilités : le Centre Hospitalier s'engage à assurer le chauffage, dans les mêmes conditions que les locaux environnants, l'alimentation en électricité et en eau et le raccordement de la cafétéria et de la boutique presse au réseau téléphonique interne. Le raccordement au réseau téléphonique externe reste à la charge du prestataire.

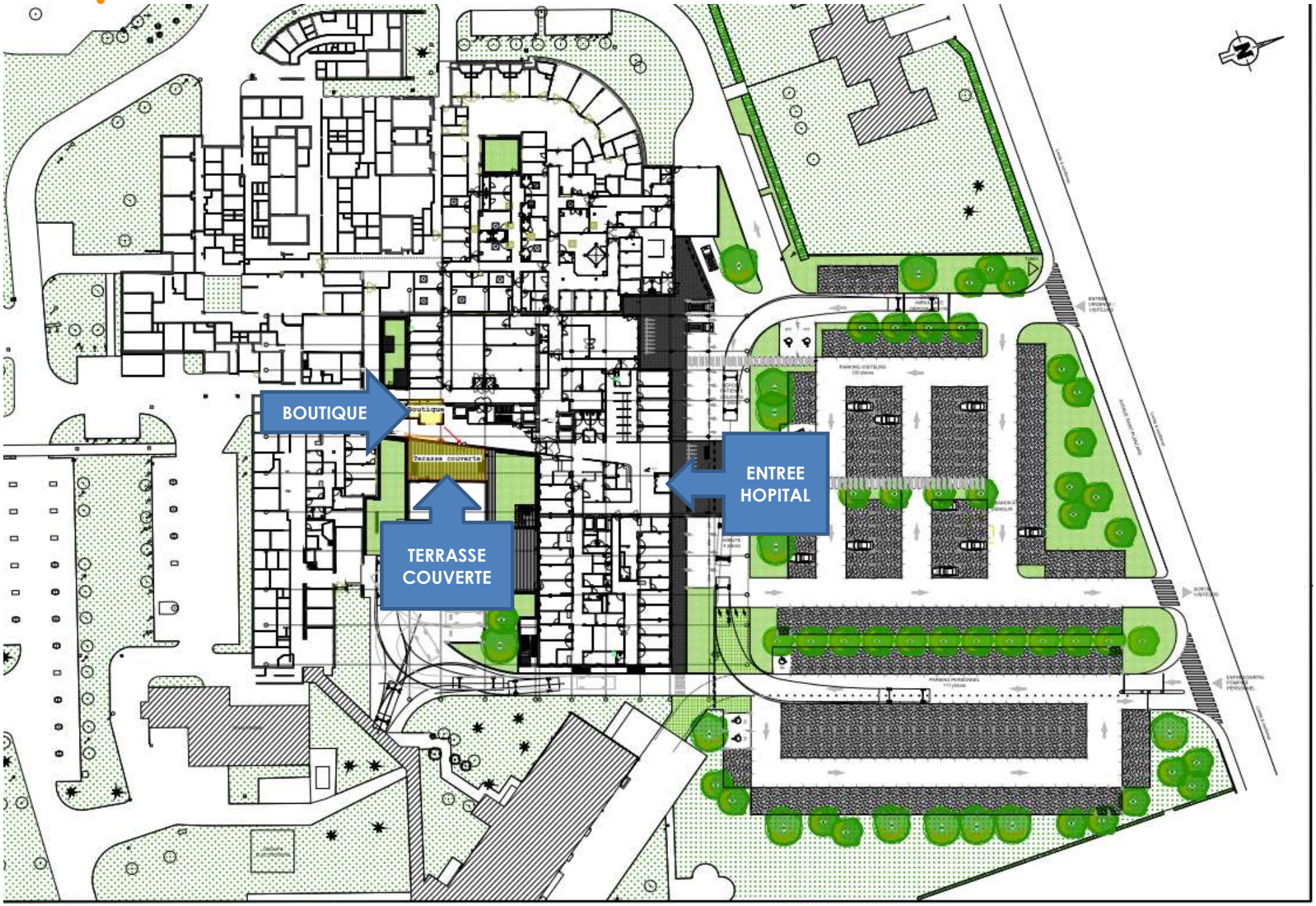
  Les sacs poubelles seront enlevés chaque jour par le prestataire qui respectera scrupuleusement les circuits de transport et les filières d'élimination des déchets mis en place par l'hôpital.

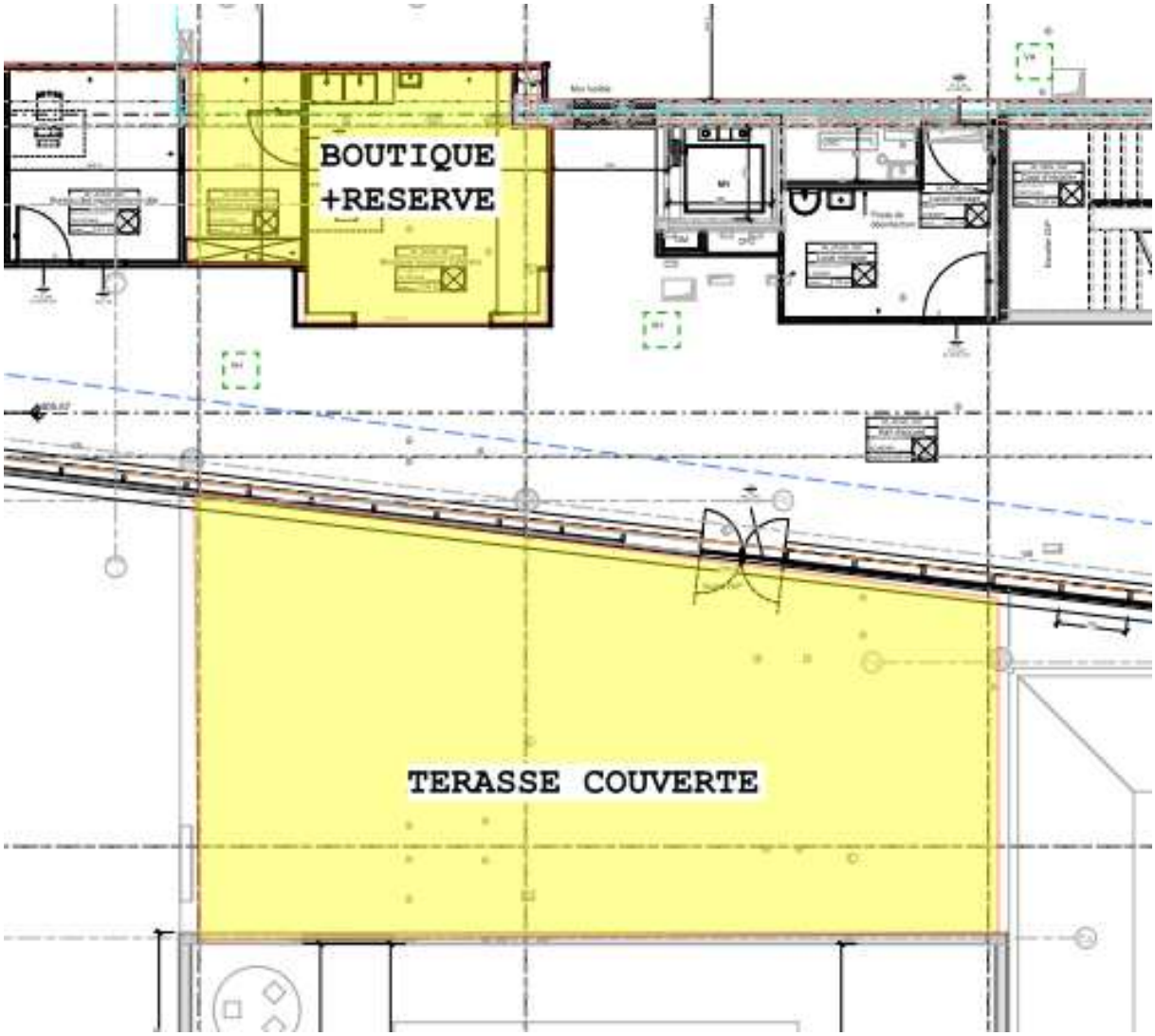
  Le nettoyage de la zone d'utilisation des clients (y compris abords extérieurs directs) sera réalisé quotidiennement.

6.5 ORGANISATION DES TRAVAUX

Avant le démarrage du marché, un Plan de Prévention sera élaboré conjointement entre le délégataire et le Centre Hospitalier.

Annexe 1 : Surfaces mises à disposition et localisation


BOUTIQUE
TERRASSE COUVERTE
ENTREE HOPITAL


BOUTIQUE
+RESERVE
TERASSE COUVERTE